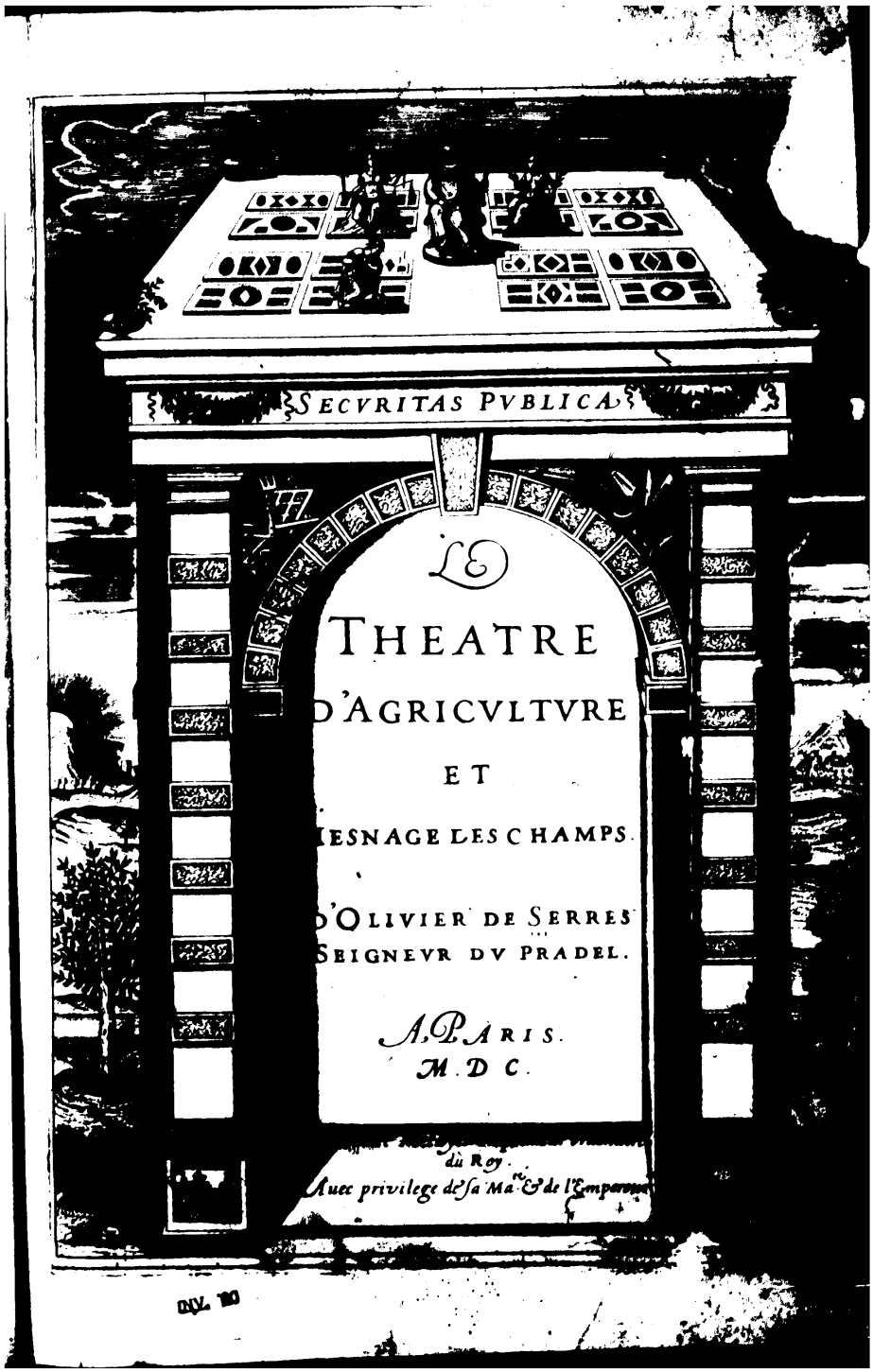
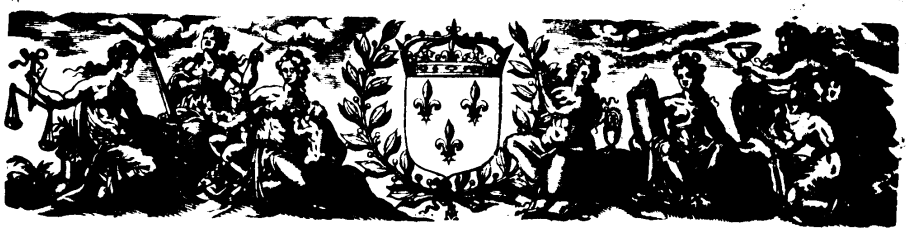

SECVRITAS PVBLICA
LE
THEATRE
D'AGRICVLTVRE
ET
MESNAGE DES CHAMPS.
D'OLIVIER DE SERRES
SEIGNEVR DV PRADEL.
A PARIS.
M. D C.
du Roy.
Auec privilege de Sa Ma.te & de l'Empereur.



AV ROI.

SIRE,

Ces excellens & heroiques tiltres, de Reſtaurateur & Conſeruateur de ſon Roiaume, que Voſtre Majeſte s'eſt glorieuſement acquis par la Paix generale, ſont les effects de vos ſainćts vœux & ſouhaits ; & des graces particulieres dont Dieu vous a orné & decore : qui aiant beni vos laborieux trauaux, vous a donné ce contentement, que de venir à bout de ſi grande œuure, contre l'attente de tout le monde, a l'honneur de voſtre fleuriſſant nom, & tres-grand profit de voſtre peuple ; lequel par ce moien, demeure en ſeurte publique ſous ſon figuier, cultiuant ſa terre, comme à vos pieds, à l'abri de Voſtre Majeſté, qui a à ſes coſtés la Iuſtice & la Paix. Ainſi, voſtre peuple, SIRE, deliuré de la fureur & frateur des cruelles guerres, lors qu'il eſtoit comme ſur le bord de ſon precipice, & jouiſſant maintenant par voſtre moien, de ce tant ineſtimable bien que de la Paix, c'eſt auſſi a Voſtre Majeſté, a laquelle aprés Dieu il a à rendre graces, de ſa vie, de ſon bien, de ſon repos : comme à ſon Pere, ſon Bien-facteur, ſon Liberateur. Eſtans donques paſſees ces horribles confuſions

& deſordres, & reuenu ce bon temps de Paix & de Iuſtice, par le bon-heur de voſtre Regne, lequel de ſa clarté, comme Soleil leuant, a diſſout tous ces nuages : De meſme eſt arriuee la ſaiſon de publier ces miennes obſeruations ſur l'Agriculture : à ce que ſeruans d'adreſſe à voſtre peuple, pour cultiuer ſa terre, auec tant plus de facilité il ſe puiſſe remettre de ſes pertes, que plus de ſoulagement l'on reçoit par le ſecours opportunément emploié. Pluſtoſt n'euſt eſte conuenable. car à quel propos vouloir enſeigner à cultiuer la Terre en temps ſi deſordonné, lors que ſes fruicts eſtoient en charge, meſmes a ceux qui les recueilloient, pour crainte d'en fomenter leur ruine, ſeruans de nourriture a leurs ennemis? Vne autre conſideration m'a fait reſouldre a ceci : C'eſt le ſeruice que je dois a Voſtre Majeſté, comme ſon naturel ſuject. Il eſt dit en l'Eſ-

Eccleſiaſtici 40.

criture Saincte, QVE LE ROI CONSISTE, QVAND LE CHAMP EST LABOVRÉ. *dont s'enſuit que procurant la culture de la Terre, je ſerai le ſeruice de mon Prince : ce que rien tant je ne deſire, afin qu'en abondance de proſperités Voſtre Majeſté demeure longuement en ce Monde. Et d'autant,* SIRE, *que pour l'eſtabliſſement du repos de vos ſubjects aués tant pris de peine, & ſurpaſſé tant & de ſi diuerſes & eſpineuſes difficultés, & qu'en ſuite de vos louables intentions, deſirés les voir pourueus de toute ſorte de biens pour commodement viure, me fait eſperer que mes diſcours, tendans à ce but, vous ſeront agreables : & qu'il plaira a Voſtre Majeſté, a laquelle auec toute humilité & reuerence je les conſacre, les receuoir de ſon œil fauorable. Ils ne contiennent que Terre & Labourage ; ſi ne ſont-ils pourtant abjects & contemptibles, ains de tres grande importance, comme tels ſont-ils recogneus, en les contemplans par leurs effects. car rien de plus grand ne ſe peut preſenter aux hommes, que ce qui les achemine à la conſeruation de leur vie. Il y a de plus,* SIRE, *que c'eſt parler a Voſtre Majeſté de ſes propres affaires : parce que voſtre Royaume, qui tient le plus ſignale reng en la terre Vniuerſelle, eſtant terre ſujette a culture, merite d'eſtre cultiuee auec Art & induſtrie, pour lui faire reprendre ſon ancien luſtre & ſplendeur, que les guerres ciuiles lui auoient rauy. Moiennant lequel traitement, & la benediction celeſte, par le bon ordre que ja y aués eſtabli, toſt reprendra-il ſon ancien bon viſage : ſi que tous vos ſujects auront matiere de prier Dieu pour voſtre longue & proſpere vie ; & vos voiſins, occaſion d'admirer la grandeur & ex-*

cellence de voſtre eſprit, & la magnanimité inuincible de voſtre courage; d'auoir ſi bien & ſi toſt remis & reſtabli les choſes tant deſeſperement deſtraquees. Teſmoignages euidens de la ſinguliere faueur de Dieu enuers vous, qui vous aiant conſtitué en ce Throſne Roial de vos anceſtres, vous y affermira & les voſtres, pour longues annees, beniſſant voſtre ſage conduite, dont la renommee s'en aſſeurera à la poſterité, & en ſeront vos jours comptés entre les plus heureux de tous les Siecles. Ainſi que treſhumblement le ſupplie

SIRE,

Voſtre tres-humble, tres-fidele & tres-obeiſſant ſeruiteur & ſubject,

OLIVIER DE SERRES.

PRIVILEGE.

HENRI par la grace de Dieu Roi de France & de Nauarre, au Preuoſt de Paris, Seneſchal de Lion, Poitou, Anjou, & le Maine, Baillif de Berri, & Champagne ou leurs Lieutenans, & à tous nos autres Iuſticiers & Officiers qu'il appartiẽdra, Salut. Sur ce que noſtre cher & bien-aimé Oliuier de Serres, Seigneur du Pradel en Languedoc, nous a faict entendre qu'il auroit compoſé vn liure intitulé, *Le Theatre d'Agriculture*, auquel le Meſnage des Chãps, eſt clairement repreſenté en toutes ſes parties, tant par la doctrine des Anciens, que par l'experience des Modernes, lequel liure il deſireroit faire Imprimer & mettre en lumiere, mais il doute qu'aprés la premiere Impreſſion d'icelui, d'autres que celui ou ceux auſquels il auroit donné charge, & pouuoir de ce faire, ſe voulliſſent ingerer de l'Imprimer ou faire Imprimer, hors ſon ſceu & contre ſa volonté, le fruſtrant par ce moien de la peine qu'il a prinſe à la recerche & compoſition d'icelui, s'il ne lui eſtoit ſur ce pourueu de nos lettres neceſſaires, & deſirant que ledict Sieur du Pradel puiſſe rapporter quelque fruict de ſes peines, & ſoit aucunement recompenſé de ſon trauail & labeur par lui faict à ceſte occaſion, le tout redondant à l'vtilité de nos ſubjects. A ces cauſes de l'aduis de noſtre Conſeil, Nous auons audict Sieur du Pradel, permis & octroié, permettons & octroions par ces preſentes, de faire Imprimer ſondit liure, *Le Theatre d'Agriculture, & Meſnage des Champs*, par tel, ou tels Imprimeurs, au lieu, ou aux lieux, & autant de fois que bon lui ſemblera, vendre & diſtribuer les exemplaires d'icelui, par tous les lieux, & endroits de noſtre Roiaume, pais, terres, & ſeigneuries de noſtre obeiſſance, ſans qu'autre que lui, ou ceux auſquels il aura permis de ce faire ou aians droict, & pouuoir de lui, le puiſſent Imprimer, ou faire Imprimer, en tout ni en partie, vendre ou diſtribuer, & ce pendant, & durant le temps de dix ans prochains, & conſecutifs, à compter du jour & date de l'impreſſion dudit liure. Et pour ceſt effect, Nous auons defendu, & defendons tres-expreſſément à tous nos ſubjets d'achepter, changer ou ſe ſeruir, d'aucune indeue Impreſſion dudict liure, en quelque ſorte & maniere que ce ſoit, ſur peine de confiſcation d'iceux, & d'amẽde arbitraire. Si vous mandõs, & à chacun de vous enjoignons treſ-expreſſément, chacun endroit ſoi, ſi comme à lui appartiendra, que de ceſtui noſtre preſent Priuilege, & du contenu en icelui, vous faictes ſouffrir & laiſſer jouir & vſer pleinement, & paiſiblement ledict expoſant, ſans lui faire, mettre ou donner, ni ſouffrir lui eſtre fait, mis ou donné aucun trouble ni empeſchement, & où aucun faict ou donné lui ſeroit, icelui vous oſtiés & le mettiés au premier eſtat & deub, en contraignant, & faiſant contraindre tous ceux qui pour ce ſeront à contraindre, par toutes voies & manieres deues & raiſonnables, nonobſtant quelſconques Edits, ordonnances, mandemens, defenſes, & lettres à ce contraires. Car tel eſt noſtre plaiſir. Donné à Paris le viij. jour de Ianuier l'an de grace mil cinq cens quatre vingts dixneuf, & de noſtre regne le dixieſme. Signé HENRI, & plus bas, Par le Roy, FORGET, & ſeellé ſur ſimple queuë du grand Seeau de cire jaulne.

PREFACE.

COMME LA TERRE eſt la mere commune & nourrice du genre humain, & tout Homme deſire de pouuoir y viure commodément : De meſmes, il ſemble que la Nature ait mis en nous, vne inclination à honorer & faire cas de l'Agriculture ; pource qu'elle nous apporte liberalement abondance de tout ce dont nous auons beſoin pour noſtre nourriture & entretenement. D'où eſt venu, que, comme l'on repreſente ſoigneuſement par eſcrit ce qu'on aime, il n'y a eu eſcrits ni plus anciens, ni en plus grand nombre, que de l'Agriculture ; ainſi qu'on peut voir par le long denombrement des Autheurs, qui, en tous ſiecles & en toutes nations, ont trauaillé en ceſte matiere, treſ-excellente & pleine d'admiration, pour l'infinie quantité des exquis & diuers biens, que par elle Dieu donne à ſes enfans. Pour preuue dequoi, eſt auſſi à remarquer, Que bien que la redite d'vne meſme choſe ait accouſtumé d'eſtre importune & ennuieuſe, & qu'à grand' peine l'on puiſſe rien dire qui n'ait ja eſté dict, ores meſme qu'il ſoit couché en autres termes : neantmoins tout ce qui a eſté eſcrit ſur ce ſujet, a eſté bien recueilli de tous, ſelon la meſure de l'eſprit & beauté de l'ouurage. Ainſi les doctes de l'Aſie, & de la Grece, n'ont pas retenu les Africains, ou les Latins : ni eux tous enſemblement, n'ont empeſché pluſieurs perſonnages de noſtre ſiecle, de mettre la main à la plume pour traicter la meſme choſe, en diuerſes langues, ſans craindre d'eſtre repris d'auoir trauaillé en vain. Entre ceux-là, quelques vns ont bien pris la peine d'en eſcrire des liures, auec heureux ſuccés, bien-que leur profeſſion, ne leur donnaſt grand loiſir ni moien de vacquer à l'Agriculture, qui conſiſte le plus en experience & pratique. Certes la Nature pouſſe l'Homme à aimer &

recercher ceſte belle ſcience, qui s'apprend en ſon eſchole, eſt prouignee par la neceſſité, & embellie par le ſeul regard de ſon doux & profitable fruict. car qui peut nier que ceux qui ont eſcrit les premiers, n'aient beaucoup faict, ſeulement en monſtrant le chemin & rompant la glace aux autres, & toutesfois qui eſt-ce qui ne confeſſera, qu'ils n'ont pas tout veu, & que ceux qui leur ont ſuccedé en ceſte loüable peine, ont continué la poſſeſſion de l'honneur deu à tous ceux qui procurent le bien public, meſmes en vn ſujet tant beau, vtile & neceſſaire?

OVTRE ceſte conſideration generale, vne autre particuliere m'a fait entreprendre ce labeur. Mon inclination, & l'eſtat de mes affaires, m'ont retenu aux champs en ma maiſon, & fait paſſer vne bonne partie de mes meilleurs ans, durant les guerres ciuiles de ce Roiaume, cultiuant ma terre par mes ſeruiteurs, comme le temps l'a peu porter. En quoi Dieu m'a tellement beni par ſa ſaincte grace, que m'aiant conſerué parmi tant de calamités, dont j'ai ſenti ma bonne part, je me ſuis tellement comporté parmi les diuerſes humeurs de ma Patrie, que ma maiſon aiant eſté plus logis de paix que de guerre, quand les occaſions s'en ſont preſentees, j'ai rapporté ce teſmoignage de mes voiſins, qu'en me conſeruant auec eux, je me ſuis principalement addonné chés moi, à faire mon meſnage. Durant ce miſerable temps-là, à quoi euſſe-je peu mieux emploier mon eſprit, qu'à recercher ce qui eſt de mon humeur? Soit donc que la paix nous donnaſt quelque relaſche, ſoit que la guerre par diuerſes recheutes, m'impoſaſt la neceſſité de garder ma maiſon, & les calamités publicques, me fiſſent cercher quelque remede contre l'ennui, trompant le temps, j'ai treuué vn ſingulier contentement, aprés la doctrine ſalutaire de mon ame, en la lecture des liures de l'Agriculture, à laquelle j'ai de ſurcroiſt ajouſté le jugement de ma propre experience. Ie dirai donc librement, qu'aiant ſouuent & ſoigneuſement leu les liures d'Agriculture, tant anciens que modernes, & par experience obſerué quelques choſes qui ne l'ont encores eſté, que je ſache, il m'a ſemblé eſtre de mon deuoir, de les communiquer au public, pour contribuer ſelon moi, au viure des hommes. C'eſt ce qui m'a fait eſcrire. Ie ne proteſte pas que mes amis m'y aient pouſſé contre ma volonté, ni qu'à heures perdues i'y aie trauaillé, mais je di, que gaiement j'ai taſché de repreſenter ceſte belle ſcience, le mieux

le mieux que j'ai peu; y emploiant tout mon loiſir, ſans y rien obmettre de tout ce que j'ai eſtimé pouuoir ſeruir à l'auancement de ce mien deſſein; tant pour ſon propre merite, que pour le reſpect du public.

MON intention eſt de monſtrer, ſi je peux, brefuemẽt & clairemẽt, tout ce qu'on doit cognoiſtre & faire pour bien cultiuer la Terre, & ce pour commodément viure auec ſa famille, ſelon le naturel des lieux, auſquels l'on s'habituë. Non que pourtant, je vueille ramaſſer tout ce qu'on pourroit dire ſur ce ſujet: mais ſeulement, diſpoſer és Lieux de ce Theatre, les memoires de Meſnage, que j'ai cogneu juſques ici eſtre propres pour l'vſage d'vn chacun, autant que ceſte belle Science y peut pourueoir.

IL eſt plus aiſé de ſouhaiter, que de rencontrer vn lieu aux champs, accõpli de toutes commodités, c'eſt à dire, qui ſoit bon & beau, ou le Ciel & la Terre ſ'accordans enſemble, portent à l'homme tout ce qu'il pourroit deſirer, pour plantureuſement viure. Mais dautant que Dieu veut que nous nous contentions des lieux qu'il nous a donnés, il eſt raiſonnable que les prenans comme de ſa main, tels qu'ils ſont, nous-nous en ſeruions le mieux qu'il nous ſera poſſible; taſcheans par artifice & diligence à ſuppleer au defaut de ce qui leur mãque: ſuiuant ce que dit l'Oracle: NE HAY POINT LE LABOVRAGE, ENCOR QV'IL SOIT PENIBLE. CAR C'EST DE L'ORDONNANCE DV SOVVERAIN. *Eccleſiaſtique, ch. 7. 15.* & ceſte lumiere de Verité eſt remarquable aux Païens.

Le Pere n'a voulu que le labeur champeſtre
Euſt chemin ſi aiſé, ains en l'Homme a fait naiſtre
Et l'art & le ſouci de cultiuer les champs,
Et, juſte, a refuſé les fruits aux non-chalans.

Virg. Geor. 1. Pater ipſe colendi, &c.

CELVI qui eſt en deliberation d'acheter quelque terre, a bien autre priuilege que ceux qui en ont de ſucceſſion, pource que par argent il en peut choiſir & acquerir; & ſeroit mal-auiſé, aiant à choiſir, de prendre le pire. Qu'il s'aſſeure neantmoins, de ne pouuoir jamais treuuer vn lieu (quelque recerche & chois qu'il en face) entierement accompli de tout ce qui peut y eſtre deſirable. C'eſt pourquoi, ceux qui aiment l'Agriculture, doiuent premierement, chacun en ſon eſgard, bien cognoiſtre la qualité & naturel particulier de ſa Terre, pour l'aider par induſtrie à conceuoir & enfanter ſes fruits, ſelon qu'elle en eſt diuerſement capable. L'art auec la diligence tire des entrailles

de la Terre (comme d'vn threſor infini & ineſpuiſable) toute ſorte de richeſſes. Et ne faut douter, que quiconque la voudra ſoigneuſement cultiuer, ne rapporte en fin, digne recompenſe du tẽps & ſoin qu'il y aura emploié, quelque part que ce ſoit.

Ie ne veux pas dire, qu'il n'y ait difference de Terre à Terre. Ce ſeroit auoir perdu le ſens commun, d'eſgaler tous Terroirs en bonté & fertilité: mais bien, que l'experience n'a pas ſans ſujet, fait recognoiſtre la verité de ce Prouerbe, *Vn pais vaut l'autre*. La Montaigne où il y a des arbres & herbages, dont il ſe retire pluſieurs commodités ſeruans à diuers vſages de treſ-grand profit, ne cede en reuenu à la Vallee & Campagne, qui ne rapporte le bled qu'auec beaucoup de deſpenſe & labeur. Cela ſe void aſſés ſans en recercher la preuue ailleurs que dãs noſtre cõtree de Languedoc, d'où les plus grandes & riches maiſons, ſont és Montaignes du Viuarés, & Geuaudan.

C'est donc mon but, de perſuader au bon Pere-de-famille, de ſe plaire en ſa Terre, ſe contenter de ſes naturelles facultés, & n'en abhorrer & rejetter les incommodités, auec tant de meſpris & deſdain, qu'il laiſſe à leur occaſion, de s'efforcer à la rendre auec le temps, par ſon induſtrie & cõtinuelle diligence, ou plus fructueuſe ou moins incommode. Car à quel propos ſe faſcheroit il du lieu auquel il doit paſſer ſa vie? peut-il conuertir les montaignes en plaines, & les plaines en montaignes? Qu'il ſe cõſole, donques, en la prouidence de Dieu, qui a diſtribué à chacũ ce qu'il cognoiſt lui eſtre neceſſaire; meſmes pour ce regard, impoſé à l'homme, à cauſe de ſon peché, ceſte juſte peine, *De cultiuer la Terre en la ſueur de ſon viſage*: lui faiſant neantmoins, par ſa benediction & ſuiuant ſes promeſſes, ſauourer le fruict de ſon trauail, en la jouïſſance des biens terreſtres. Et qui doit imaginer aux meſnages, quelque Paradis ſans peine & incommodité, puis que les grands Eſtats du monde, ſont enuelopés de tant d'eſpineuſes difficultés? Par là, nous pauures mortels, aprẽdrons, qu'il n'y a rien de parfaict, rien d'aſſeuré en ceſte vie mortelle, pour tẽdre à l'immortelle. Donques noſtre meſnager ſe ſouuiẽdra qu'il eſt en Terre; & ſe reſoluãt de cultiuer la Terre, pour y viure auec les ſiens, prendra ceſte belle Science pour adreſſe de ſon trauail.

Science plus vtile que difficile, pourueu qu'elle ſoit entenduë par ſes principes, appliquee auec Raiſon, conduite par Experience, & pratiquee par Diligence. car c'eſt la ſommaire deſ-

cription de ſon vſage; SCIENCE, EXPERIENCE, DILIGENCE, dont le fondement eſt la benedictiõ de Dieu, laquelle nous deuons croire eſtre, comme la Quinteſſence & l'ame de noſtre Meſnage; & prendre pour la principale deuiſe de noſtre Maiſon ceſte belle maxime: SANS DIEV RIEN NE PEVT PROFITER. Là deſſus nous baſtirons noſtre Agriculture, l'Vſage de laquelle nous repreſenterons ainſi:

LE Meſnager doit ſçauoir ce qu'il a à faire, entendre l'ordre & la couſtume des lieux où il vit, & mettre la main à la beſongne en la droicte & opportune ſaiſon de chaſque labeur Chãpeſtre.

IL y en a qui ſe mocquent de tous les liures d'Agriculture, & nous renuoient aux païſans ſans lettres, leſquels ils diſent eſtre les ſeuls juges competans de ceſte matiere, comme fondés ſur l'Experience, ſeule & ſeure reigle de cultiuer les champs. I'aduouë auec eux, que de diſcourir du Meſnage champeſtre par les liures ſeulement, ſans ſçauoir l'vſage particulier des lieux, c'eſt baſtir en l'aer, & ſe morfõdre par vaines & inutiles imaginatiõs. I'entends aſſés qu'on apprend des bons & experts laboureurs, le moien de bien cultiuer la terre: mais ceux qui nous renuoient à eux ſeuls, me confeſſeront-ils pas, qu'entre les plus experimẽtés, il y a diuers jugemens? & que leur experiẽce ne peut eſtre bonne ſans raiſon? Aura-on pluſtoſt recerché tous les cerueaux des païſans, & accordé leurs opinions, non-ſeulement differentes, mais bien ſouuent contraires, que de lire en vn liure, la raiſon jointe auec la pratique, pour l'apliquer auec jugemẽt, ſelon le ſujet, par l'aide & adreſſe de la Science & de l'Vſage recueillis en vn? Ceſte meſme raiſon ſert-elle pas de liure au païſan? Certes pour bien faire quelque choſe, il la faut bien entẽdre premieremẽt. Il couſte trop cher de refaire vne beſongne mal faite, & ſur tout en l'Agriculture, en laquelle on ne peut perdre les ſaiſons ſans grand dommage. Or qui ſe fie à vne generale experiẽce, au ſeul raport des laboureurs, ſans ſçauoir pourquoi, il eſt en dãger de faire des fautes mal-reparables, & s'eſgarer ſouuent à trauers champs, ſous le credit de ces incertaines experiences: cõme font les Empiriques, leſquels alleguans de meſme l'experience, prennent ſouuentesfois, le talon pour le cerueau, ſe ſeruans d'vn meſme emplaſtre à toutes maladies. Et qui ne void que l'experience des laboureurs non-lettrés, eſt grandement aidee par la raiſon des doctes eſcriuains d'Agriculture?

MAIS à quoi ſert, dira quelqu'vn, de recercher aux liures, ce que vous pouués trouuer chés vous par voſtre ſens-commun, ou chés voſtre mettaier, par la meſme adreſſe naturelle? Pareille concluſion pourroit-on faire de toutes les Sciences qu'on appelle liberales. car les ſemences & principes de toutes choſes, ſont en l'ame de l'Homme, qui ne peut apprendre aux liures de Philoſophie, que cela meſme qu'il ſçait dés le ventre de ſa mere: mais d'vne ſcience confuſe & enuelopee, qui a beſoin d'eſtre produite en auant par quelque artifice. Les liures de Phyſique enſeignent les cauſes & effets de Nature: l'Ethique, le moien de bien & heureuſement viure: l'OEconomique, de bien conduire la famille: la Politique, l'Eſtat. L'Homme naiſt bien auec les principes neceſſaires à la cognoiſſance de ces Sciẽces, mais qui niera ſans vanité que ces belles choſes ne ſoient mieux cultiuees en l'ame de l'Homme, par les enſeignemẽs des doctes eſcrits, que de s'en remettre au ſeul diſcours de bouche, comme à vne cabale? L'ART eſt vn recueil de l'experience, & L'EXPERIENCE eſt le jugement & vſage de la RAISON. A cela ſeruent les eſcrits des Doctes, que ce qui eſt infini & incertain, par la recerche de diuers jugemens, eſt fini & certain par les Regles de l'Art, façonnees par la longue obſeruation & experience des choſes neceſſaires à ceſte vie. Que ſi nous priſons les Arts en tous ſujets, combien plus ceſte Sciẽce nous doit eſtre recommandable, qui eſt la plus neceſſaire au genre humain, & ſans laquelle l'Homme ne peut viure? Et combien plus ſa demonſtration doit eſtre ſolide & claire, puis qu'elle parle ſi naïuement au liure de Nature, par effects ſi manifeſtes, que la Raiſon s'y fait veoir à l'œil, & toucher à la main?

IL appert donc, que la ſcience de l'Agriculture eſt comme l'ame de l'Experience. Elle ne peut eſtre oiſiue pour eſtre recogneuë vraiement Science: car dequoi ſeruiroit d'eſcrire & lire les liures d'Agriculture, ſans les mettre en vſage? La Science ici ſans Vſage ne ſert à riẽ; & l'Vſage ne peut eſtre aſſeuré ſans Sciẽce. Comme l'Vſage eſt le but de toute loüable entrepriſe, auſſi la Science eſt l'adreſſe au vrai Vſage, la regle & le compas de bien faire. C'eſt la liaiſon de la Science & de l'Experiẽce; je leur ajouſte pour compaigne, la DILIGENCE: afin que noſtre Meſnager ne penſe pas deuenir riche par diſcours, & remplir ſon nid, aiant les bras croiſés. car nous demandons du bled au grenier,

non en peinture. Nul bien ſans peine. C'eſt de l'ordonnance ancienne repreſentee par Columelle, & verifiee par les effects, Que pour faire vn bon Meſnage, eſt neceſſaire de joindre enſemble, le Sçavoir, le Vovloir, le Povvoir. En ceſte liaiſon giſt l'Vſage de noſtre Agriculture: le fruit de laquelle eſtant commun & ſalutaire à toute ſorte de perſonnes, auſſi de tous Hommes ceſte belle Science doit eſtre entenduë. Et de fait, c'eſt à l'Agriculture où tous eſtats viſent. car à quoi trauailler aux armes, aux lettres, aux finances, aux trafiques, auec tant d'affection & labeur, que pour auoir de l'argent? Et de ceſt argent, aprés s'en eſtre entretenu, que pour en acheter des terres? Et ces terres, à quelle fin, que pour en retirer les fruits pour viure? Et comment les en retirer, que par culture? Ainſi par degrés appert, que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on vient finalement à l'Agriculture: la plus commune occupation d'entre les Hommes: la plus ſaincte & naturelle, comme eſtant ſeule commandee de la bouche de Dieu, à nos premiers peres. Ce n'eſt doncques aux habitans des champs que noſtre Agriculture eſt particuliere: ceux des villes y ont leur part. Car biẽ-que pour le jourd'hui, beaucoup de gens ſe treuuent reculés du Meſnage des Champs, ils y tendent neantmoins, ou pour eux, ou pour les leurs. Pluſieurs meſme ſe promettent, aprés auoir donné trefues a leurs fatigues, d'aller finir leur vie en la douce ſolitude de la cãpaigne, pour ſe repoſer paiſiblement en ce monde; ſi toutesfois repos aucun s'y peut treuuer, en attendant la jouïſſance de la parfaite & bien-heureuſe tranquillité au Ciel. Ces choſes aians eſté breuement repreſentees, il reſte pour fin, que deſſeignons le plan general de tout ce grand Diſcours; pour traiter chacune matiere en ſon propre Lieu, ſuiuant ceſt ordre:

Av premier liev, je veux inſtruire noſtre Pere-de-famille, à bien cognoiſtre le terroir qu'il deſire cultiuer; à ſe bien loger, & à bien conduire ſa famille. Qui eſt le but de tout le trauail de l'Homme en ceſte vie.

Av second, puis que le Pain eſt le principal aliment pour la nourriture de l'Homme, je lui monſtrerai le moien de bien cultiuer ſa terre, pour auoir de toute ſorte de Bleds propres à ceſt vſage, meſme des Lègumes, qui ſeruent beaucoup à l'entretenement du Meſnage champeſtre.

Av troisiesme, dautant que le ſeul mãger ne nourrit pas

l'Homme, mais qu'il faut auſſi boire pour viure, & que le Vin eſt le plus commũ & le plus ſalutaire bruuage, je lui enſeignerai la façon de bien planter & cultiuer ſa Vigne, pour auoir du Vin, le faire & garder; & tirer des Raiſins autres commodités; Auſſi des autres Boiſſons, pour ceux qũi ſont ſous aer impropre à la Vigne.

AV QVATRIESME, parce que le Beſtail apporte treſ-grand profit au Meſnager, pour le nourrir, veſtir, ſeruir, & rendre pecunieux; je lui ordonnerai ſes Prés & autres Paſquis, afin d'y entretenir force Beſtail, & monſtrerai la maniere d'eſleuer & conduire toute ſorte de Beſtes à quatre pieds, auec auantageuſe & loüable vſure.

AV CINQVIESME, pour encores fournir de la Viande au Meſnager, je lui accommoderai le Poulailler, le Pigeonnier, la Garenne, le Parc, l'Eſtang, l'Apier ou Ruchier. Et pour lui faire tant plus experimenter la liberalité de Nature, je le veſtirai & meublerai pompeuſement, en lui donnãt le moien d'auoir abõdance de Soie, dont auſſi il tirera grands deniers, & ce par la nourriture des Vers qui la font & vomiſſent toute filee, auec admiration.

AV SIXIESME, afin de lui donner auec la neceſſaire cõmodité, l'honneſte plaiſir, je lui dreſſerai des Iardins, deſquels il tirera, comme d'vne ſource viue, des Herbes, des Fleurs, des Fruits & des Simples ou Herbes-medecinales. Et en ſuite, je lui edifierai vn Verger, plãterai & enterai ſes Arbres, pour les rendre capables à porter abondance de bons & precieux fruits. Des lieux auſſi ſeront deſtinés au Saffran, au Lin, au Chanvre, & à autres matieres propres au Meſnage, meſme pour meubles & habits.

AV SEPTIESME, attendu que l'Eau & le Bois, ſont du tout neceſſaires au Meſnage, j'en traiterai ſoigneuſemẽt, à ce que noſtre Pere-de-famille entende d'vne façon plus exquiſe, le moien de s'accõmoder de l'vn & de l'autre: & par conſequent, ait abondamment chés ſoi tout ce qui lui eſt requis & neceſſaire, pour plantureuſement viure auec ſa famille.

AV HVICTIESME & Dernier Lieu, je monſtrerai l'Vſage des Aliments, afin que le Pere & Mere-de-famille ſe puiſſent cõmodément & honorablemẽt ſeruir des biẽs qu'ils ont chés eux. I'inſtruirai la Meſnagere, à tenir ſa maiſon fournie de toutes choſes requiſes, tant pour le viure ordinaire, que pour les prouiſiõs

qui ſeruent durant l'annee. Ie lui enſeignerai la vraie façon des Confitures, pour confire tous fruits, toutes racines, fleurs, herbes, eſcorces, au liquide, au ſec; au ſuccre, au miel, au mouſt, au vin-cuit, au ſel, au vinaigre. Auſſi je donnerai quelques adreſſes, pour ſe pourueoir par meſnage, de Lumieres, Meubles, Habits; afin que rien ne defaille à la famille. Ie lui ferai faire des Diſtillations & autres preparatifs, & lui baillerai des Remedes bien experimentés, pour ſe ſecourir & les ſiens en l'occurrence des maladies: comme eſtant choſe infiniment incommode & perilleuſe aux champs, de n'auoir prompt ſoulagement, à tant d'inconuenients qui ſouuentesfois & inopinément ſuruiennent, en attendant plus amples remedes du docte Medecin, la neceſſité y eſcheant. Et dautant auſſi qu'il faut que le Meſnager ait ſoin de ſes Beſtes, aiant parlé des Remedes pour les perſonnes: ie traiterai en ſuite, des medecines pour le Beſtail. Ie dirai pareillement, quelque choſe de la Chaſſe, & des autres exercices du Gentilhomme; à ce que noſtre vertueux Pere-de-famille, en faiſant ſes affaires, ſe recree honeſtement. Ce qui lui ſeruira auſſi à la conſeruation de ſa ſanté.

C'EST en ſomme le Deſſein de ce que j'ai à traiter en ce Theatre d'Agriculture & Meſnage des Champs: ce qu'aiant ainſi repreſenté en gros, il reſte maintenant de monſtrer en deſtail, ce qui eſt propre à chaque Lieu.

LE IVGEMENT en doit aux doctes Meſnagers; le proffit à tous ceux qui deſirẽt honeſtemẽt viure du fruict de leur Terre; & l'entier honneur à Dieu, lequel en ce commencement, j'inuoque à meilleur tiltre, que Varro ſes Dieux ruſtiques, & contrefaits.

ICI EST FACILEMENT REPRÉSENTÉ L'ART DE BIEN EMPLOIER ET CVLTIVER LA TERRE EN TOVTES SES PARTIES, SELON SES DIVERSES QVALITÉS ET CLIMATS, TANT PAR LA DOCTRINE DES ANCIENS ET MODERNES, QVE PAR L'EXPERIENCE. DE DRESSER LA MAISON, DE L'AVGMENTER EN REVENV, DE BIEN CONDVIRE LA FAMILLE; ET ICELLE POVRVOIR DE TOVTES CHOSES VTILES ET NECESSAIRES POVR LE VIVRE ET VESTVRE, LA CONSERVATION DE LA SANTÉ, LA GVERISON DES MALADIES, PLAISIR ET DELECTATION, MESME POVR LA CHASSE, ET AVTRES LOVABLES EXERCICES DV GENTIL-HOMME.



PREMIER LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV DEVOIR DV MESNAGER,
C'eſt à dire,
De bien cognoiſtre & choiſir les Terres, pour les acquerir & emploier ſelon leur naturel. Approprier l'habitation Champeſtre, & ordonner de la conduite de ſon
MESNAGE.



SOMMAIRE DESCRIPTION
DV PREMIER LIEV, AVQVEL

Le pere de famille eſt inſtruict à

- S'acquerir & bien accommoder la terre qui le doit nourrir : & par conſequent,
  - *D'en bien cognoiſtre le naturel.* CHAP. I.
  - *D'en faire bon chois.* CHAP. II.
  - *De la bien meſurer.* CHAP. III.
  - *De la diſpoſer ſelon ſes qualites.* CHAP. IV.
- Dreſſer ou approprier ſon logis,
  - *Pour y habiter commodément auec les ſiens.* CHAP. V.
- Bien conduire ſa famille : & par ainſi,
  - *Se comporter ſagement & dedans & dehors ſa maiſon.* CHAP. VI.
  - *Sçauoir les ſaiſons;* CHAP. VII.
  - &
  - *Façons du Meſnage.* CHAP. VIII.

CHAPITRE PREMIER.

De la cognoiſſance des Terres.

LE FONDEMENT de l'Agriculture eſt la cognoiſſance du naturel des terroirs que nous voulons cultiuer, ſoit que les poſſedions de nos anceſtres, ſoit que les aions acquis: afin que par ceſte adreſſe, puiſſions manier la Terre auec artifice requis, & emploians à propos & argent & peine, recueillions le fruict du bon meſnage, que tant nous ſouhaitons: c'eſt à dire, contentement auec modere profit & honneſte plaiſir.

Naturel des terres.

PAR la donques nous commencerons noſtre Meſnage, & dirõs qu'on remarque pluſieurs & diuerſes ſortes de terres, diſcordantes entr'elles par diuerſes qualités, leſquelles difficilement peut-on toutes bien repreſenter. Mais pour euiter la confuſion de ce grand nombre, nous les diſtinguerons en deux principales: aſſauoir en Argilleuſes & Sablonneuſes, dautant que ces deux qualités là, ſont les plus apparentes en tous terroirs, & dont de neceſſité faut qu'ils participent. De la procede la fertilité & ſterilité des terroirs, au profit ou detriment du laboureur, ſelon que la compoſition des argilles & ſablon, i'en treuue bien ou mal fartée. Car comme le ſel aſſaiſonne les viandes, ainſi l'argille & le ſablon eſtans diſtribuez es terroirs par juſte proportion, ou par Nature ou par Artifice, les rendent faciles à labourer, à retenir & rejetter conuenablement l'humidité, & par ce moien, domptés, apriuoiſés, engraiſſés, rapportent gaiement toutes ſortes de fruicts. Comme au contraire, importunément ſurmontés par l'vne ou l'autre de ces deux differentes qualités, ne peuuẽt eſtre d'aucune valeur: ſe conuertiſſans en terres trop peſantes, ou trop legeres; trop dures, ou trop molles, trop fortes, ou trop foibles; trop humides, ou trop ſeches, bourbeuſes, croieuſes, glaireuſes, difficiles à manier en tout temps, craignans l'humidité en Hyuer, & la ſechereſſe en Eſté; & par conſequent preſques infertiles.

Argilleuſes & Sablonneuſes.

LA couleur ne ſuffit à telle inſtruction, bien-que la noire ſoit la plus priſee de toutes, pourueu qu'elle ne ſoit mareſcageuſe, ne trop humide; car eſtant abreuuee, ſera pluſtoſt de ceſte-là, que d'autre. La cendree, la tanee,

Leur couleur.

la rouſſe ſuiuent aprés: puis la blâche, la jaune, la rouge, qui ne valent preſques rien: non plus que celles qui ne produiſent aucune herbe mangeable, ains de puante, & laide à voir: ou bien, de bonne ſenteur, comme en quelques endroits du Languedoc & Proueſſce, du ſerpoulet, du thim, de l'aſpic, de la lauande: auſſi dit le bon Meſnager,

Tu n'emploieras ton labeur
En terre de bonne ſenteur.

Bonne ſenteur.

LES trop pierreuſes, & les importunees de rochers, ſont miſes au rang de celles, qui, produiſans abondance de feugere & de jong, manifeſtent leur infuſſiſance à bien faire.

Bonne terre.

Les terroirs laiſſés en jaſchere ou en friche, parmi leſquels ſe treuuẽt des reliques d'edifices antiques, ſont ſans doute les meilleurs. La raiſon eſt, qu'eſtans cuits & recuits à la longue, auec le meſlinge des ſables & chaux des baſtimens demolis, par feu ou vieilleſſe, ſe ſont rendus plus friables, & en ſuite aiſés à cultiuer: ayans par ce moien, & de la graiſſe & de la douceur, qualités neceſſaires à la production de tous fruicts.

La preuue de la terre bonne,

VIRGILE, Columelle, Palladius, & autres Anciens, nous ont enſeigné des preuues pour cognoiſtre la portee des terroirs. La terre qui eſt du tout bonne, ne pourra toute eſtre contenüe dans la foſſe d'où aura eſté fraſchement tiree, quelque effort qu'on en face: parce qu'elle ſ'enfle à l'aer, comme la paſte par le leuain. La mauuaiſe & trop legere, par ſa décheute eſtre eſuentee, ſe diminuera tellement, qu'elle ne pourra occuper tant de place, qu'elle faiſoit auant eſtre tiree de la foſſe. La moienne, ſeulement la remplira, ſans y en reſter ne defaillir. Celle qui tiẽt aux mains, comme glu, eſtant mouillee & trempee dans l'eau, eſt graſſe & fertile. Ils ont auſſi commandé d'en diſſoudre dans l'eau, pour juger par la douceur de l'eau qui en coulera à trauers d'vn linge, de la douceur de la terre: rejettant comme inutile, celle dont l'eau ſortira, ou puãte, ou ſalee, ou d'autre mauuaiſe odeur ou ſaueur.

La mauuaiſe, & la moienne.

Autre preuue.

OVVRIR & creuſer la terre, eſt aſſeuré moien de cognoiſtre ſa portee. car eſtant choſe confeſſee de tous, que la meilleure eſt en ſa ſuperficie, ainſi tant plus, en profondãt, on y en treuuera de ſemblable à celle de deſſus, tant plus le terroir ſera fertile. Mais en peu d'endroits rencontre-on, que ſa bonté enfonce guieres auant (encores eſt-ce par benefice de Nature) & y aura dequoi ſe contẽter, ſi elle penetre vn bon pied dans terre (meſme telle meſure, ou peu dauantage, ſuffira pour les arbres fruictiers) le demeurant eſtant preſques ſterile, à cauſe de ſon amertume & crudité.

Par l'Experience,

CE ſont bien des indices de la portee des terroirs, mais non preuues tant aſſeurees, que l'Experience. Car à la verité, les couleurs de la terre trompent quelquesfois, y en aiant preſques de toutes, de paſſable reuenu: comme on dit des cheuaux & des chiés, dont de tous poils ſ'en treuuent de bons & de mauuais. Et ſi tant eſt que ne puiſſiés ſçauoir au vrai quel rapport fait, par communes annees, la terre que deſirés vous acquerir, recourés à ceſte non-

trompeuſe adreſſe, Qui eſt au ſeul regard des arbres de toutes ſortes, ſauuages & francs, qui vous ſeruiront par leur grandeur & petiteſſe, beauté & laideur, abondance & rareté, à juger ſolidement de la fertilité & ſterilité de la contree. Sur tous leſquels arbres, les poiriers, pommiers & pruniers ſauuages, croiſſans d'eux-meſmes, aſſeurét le terroir eſtre propre pour tous blés. Sous ceſte particularité, Que la terre de froment eſt celle où les poiriers abondent: & celle de ſeigle, où les pommiers; demeurans les pruniers, de facile venuë preſques par tout bon lieu, ſoit argilleux ou ſablonneux. Seruent auſſi à telle adreſſe, les chardons, qui marquét les poiriers; & la fougere, les pommiers: ces plantes-là, ſupportãs l'argille, & celles-ci, le ſablon, ſelon le diuers naturel de tels blés. L'aer auſſi interuenant à telle recerche, nous reſoudra le plus chaud que froid, fauoriſer le froment; & le plus froid que chaud, le ſeigle.

Des arbres,

Des chardons, De la fougere, De l'aer, &

LES bons & menus herbages croiſſans naturellement és champs, vous aideront beaucoup à ceci. car jamais bonnes & franches herbes, que les beſtes mangent auec apetit, ne viennét abondamment és terres de peu de valeur. adreſſe particuliere pour les terres deſcouuertes n'aians aucuns arbres.

Des menus herbages.

RESTE maintenant à parler de l'aſſiete des terroirs, choſe treſ-conſiderable, pour en augmenter ou diminuer la valeur. Ils ne peuuét eſtre que de l'vne de ces trois, ou en Plaine, ou en Couſtau, ou en Mõtaigne. La plaine & la montaigne, à cauſe de leurs extremités, par raiſon, cedent au couſtau, lequel participãt de l'vne & de l'autre aſſiete, tient par là le milieu tant deſiré, & par conſequent, eſt plus propre à tout produire: principalement ſi le Ciel de la contree eſt temperé, & ſon fonds de bonne volonté: car cela eſtãt, il n'y a fruict en la terre, que le couſtau ne porte gaiement. Auſſi eſt-elle la plus plaiſante & la plus ſaine aſſiete de toutes les autres; à cauſe que les vents & les fanges n'y ſont trop importunes, comme és montaignes & plaines, où ces deux incommodités nuiſent beaucoup. La Montaigne ne peut conuenablement ſeruir qu'en bois & paſturages pour le beſtail, en quoi elle eſt treſ-propre: mais d'en faire du labourage, d'y planter des vignes & arbres, deſirans la culture, cela eſt bien difficile, de grand couſt, & de petite duree; par eſcouler la graiſſe de la terre auec les pluies, & laſcher trop toſt l'humidité, meſmes tant plus le fonds ſe treuue cultiué: qui a faict dire aux bonnes-gens,

Aſſiete de la terre, en

Mõtaigne,

En terroir pendant
Ne mets ton argent.

Au contraire, la raze campagne eſtant trop platte, retient trop longuemẽt les eaux, au detriment du labourage; lequel ne ſe peut ni bien faire, ni auãcer auec trop d'humidité. perte qui ſe recognoit & en la qualité & en la quantité des fruicts. Ainſi void-on que le Couſtau reſiſtant mieux aux intemperies, que ne la Plaine, ne la Montaigne, eſt à preferer à toute autre aſſiete. Pour laquelle cauſe, le païs de Brie eſt beaucoup priſé, dont le grand nombre de belles maiſons de Gentils-hommes qu'on y void, accompare

Plaine & Couſtau.

au petit de la Beauſſe, monſtre combien plus dés long temps, les couſtaux ont eſté recerchés que les plaines. Voila les generales adreſſes pour la cognoiſſance des terres.

CHAP. II.

Du chois & élection des terres, & acqueſts d'icelles.

MAINTENANT il faut monſtrer au pere-de-famille l'ordre qu'il a à tenir pour bien choiſir la terre, & ſ'en bien ſeruir, entendant lui-meſme ce qu'il achepte, ſans ſ'en rapporter du tout au jugemẽt d'autrui. Qui ſont les deux poincts que nous auons à traicter en ſuite, auant que de dreſſer ſon logis, & lui ordõner la façon de ſon meſnage.

NOSTRE intention n'eſt pas d'imaginer ici des champs Eliſees, ou des Iſles fortunees; ains de monſtrer ſimplement le moien de diſtinguer d'entre le fonds qu'on peut auoir, le plus commode, pour ſe l'acquerir; & en aprés le cultiuer, auec tel profit qu'on doit raiſonnablement eſperer. Au chois des terres & en leur culture, nous cerchons ce qui ſe peut treuuer & faire. Mais comme en eſtabliſſant vne Republique, il en faut repreſenter, pour vn prealable, vne Idee & patron parfait, où nous rapportions l'eſtat ſous lequel nous pretendons heureuſement viure: Auſſi en deſcriuant noſtre communauté Champeſtre, qui nous empeſchera de monſtrer en ce commencement, ce qu'on peut ſouhaiter auec raiſon, & tellement eſperer, que nous regardions ce que nous pouuons & deuons, pour approcher par ce moien, le plus prés qu'il ſera poſſible, de la perfection que nous promet noſtre Agriculture: Ce n'eſt pas donc pour fantaſtiquer quelque choſe impoſſible, par vne vaine curioſité, ou ramener à noſtre ſiecle ric-à-ric, tout ce qu'ont eſcrit les Anciens: mais bien pour mettre deuant les yeux ceſte belle ordonnance, qui nous ſerue, auec ce Iuſques-où que noſtre terre nous permet. C'eſt ici donc le deſſein du terroir que peut ſouhaiter nõſtre Meſnager.

Qualités propoſees pour vn bon & beau lieu.

QVE le domaine ſoit poſé en bon & ſalutaire aer, en terroir plaiſant & fecond, pourueu de douces & ſaines eaux, tout vni, & joint en vne ſeule piece, de figure quarree ou ronde. Noble, auec toute juriſdiction, à elle ſubjets les habitans plus prochains: prés de bons voiſins, & non eſloignee d'vn grand & profitable chemin. Diuiſee en Montaigne, Couſtau & Plaine. La Montaigne, aiant en dos la Bize, regardant le Midi; reueſtuë d'herbages pour la nourriture du beſtail, & de bois de toutes ſortes, pour le chauffage & baſtiment. Le Couſtau, en ſemblable aſpect, au deſſous de la montaigne, pour, par elle eſtre en abri: en fonds propre à vignoble, jardin, verger, & ſemblables gentilleſſes. La Plaine, non trop platte, ains vn peu pendãte pour vuider les eaux de la pluïe; large, de terroir gras & fertil, doux

& facile à labourer: arrouſee d'eau douce & fructifiante, venant de haut, pour eſtre deſpartie par tous les endroicts du domaine;afin d'y accommoder des prairies,viuiers, eſtangs, arbres aquatiques: la plaine deſpartie en deux,l'vne à ces vſages-là, & l'autre à la culture de la terre-à-grain. Qu'en quelque endroit du domaine,y ait des quarrieres & perrieres, afin d'y tirer de la pierre pour baſtir. Auſſi qu'il s'y treuue de la terre propre à faire des thuiles,pour les couuertures des logis; à ce qu'on ne ſoit en peine d'aller cercher loin ces tant neceſſaires matieres. Que ce fonds ne ſoit loin de la Mer ou de riuiere nauigable,mais ſans rauage: ne de bonne ville, pour debiter les denrees,conſtruire des moulins,& tirer autres commodités: & en general,d'aiſé charroi, & le païs non trop pierreux.

Neceſſaires cõmodités.

ON pourroit remarquer pluſieurs autres ſingularités & pour la commodité,& pour le plaiſir:mais afin que ce diſcours n'outre-paſſe les limites de raiſon,monſtrant pluſtoſt des ſouhaits que des effets,reſtraignons toutes ces commodités que nous recerchons en noſtre lieu, à cinq, comme aux principales, neceſſaires & ſuffiſantes pour le ſouſtien de ceſte vie: A l'Aer,à l'Eau,à la Terre,au Voiſin,& au Chemin. C'eſt à dire,en la ſanté de l'aer,en la bonté de l'eau, en la paſſable ou moienne fertilité de la terre, au bon voiſin,& au profitable ou non-dommageable chemin: & que pour en recueillir les fruicts, on ne ſoit cõtraint bailler touſ-jours le domaine à ferme,ains quand l'on voudra,le pouuoir commodément tenir à ſa main, le faiſant cultiuer par ſeruiteurs domeſtiques. Qu'il ne ſoit auſſi totalemẽt deſnué de bois, qu'au moins il y en ait de quelque eſpece, pour aider au chauffage,en attendant qu'on y en ait edifié abondamment.

CE ſont les commodités neceſſaires, pour le meſnage Champeſtre, les vnes plus,les autres moins: mais ſi elles defaillent enſemble, le ſejour des champs ne peut eſtre qu'vne priſon, au lieu d'vne plaiſante demeure que nous demandons. Ce ſeroit auſſi teſmoignage de peu de jugement,ou d'achepter des incommodités & pertes toutes notoires,ou de l'opiniaſtrer en vne peine pernicieuſe.

Moien pour cognoiſtre l'Aer & l'Eau.

LA cognoiſſance de l'aer & de l'eau, quoi-que des plus importans articles, eſt de plus grande facilité que nul des autres. Certes plus grande ne pourroit eſtre choſe que celle,qui,ſelon les cauſes ſecondes, augmente ou diminue la vie de l'homme, comme le ſens commun nous monſtre, telle faculté appartenir à ces deux elemens. Et touchãt la facilité à les recognoiſtre,rien plus aiſé n'y a-il: dautant que ſans vous donner autre peine, il ne faut que frequenter le lieu où deſirés vous loger, ſeulement trois jours en chacune ſaiſon, pour vous reſoudre de la portee de l'aer & de l'eau: ainſi dans vne annee facilement viẽdrés à bout de choſe tant importante. Nul lieu ne peut eſtre dict ſain,ſ'il ne l'eſt continuellemẽt;y en aiant aucuns ſalutaires en Hyuer,qui ne le ſont pas en Eſté; autres au Printemps, non en l'Automne. Ioinct,qu'au viſage des habitans, on peut lire aucunement la portee de ces deux Elemens: n'eſtans generalement bien habitués, ne de

bonne couleur, ne de franche voix, ceux qui ſe nourriſſent és endroits où l'aer & l'eau ſont mauuais. Car l'experience conuainc l'opinion de Pline, qui dit, la faculté de l'aer n'eſtre recognoiſſable à la diſpoſition des hommes, qui touſ-jours ſe treuuent bien ſous quel aer qu'ils ſoient, quoi que peſtilent, tel l'aians accouſtumé.

Election particuliere du terroir pour ſa qualité, &

POVR le regard de l'aſſiete & qualité des terroirs, la raiſon veut que defaillant le couſtau, l'on ſ'arreſte pluſtoſt à la plaine qu'à la montaigne. Au defaut de la terre du tout bien qualifiee, qu'on eſliſe pluſtoſt la peſante, que la legere: la dure, que la molle: la forte, que la foible: l'humide, que la ſeche: la cendree, tannee, rouſſe; que la blanche, jaune, rouge: la graueleuſe, que la pierreuſe: l'argilleuſe, que la ſablonneuſe; pour le chois qu'il y a du froment au ſeigle, ce grain-là, ſouffrant l'argille, & ceſtui-ci, le ſablon. Que ſ'il eſchet qu'aiés l'eau graſle à commãdement, pour arrouſer tel terroir, priſés-le par deſſus tout autre: Par ce qu'auec tel benefice, ſuppleerés aux defauts & imperfectiõs naturelles du fonds: duquel par le moien de la bonne eau, ferés des prairiés & terres labourables à volonté: preant & defricheant les vnes & les autres alternatiuemẽt par annees, pour touſ-jours auoir des terres & prez nouueaux, & par ce meſnage, chacune annee abõdance de bleds & foins. En ſomme, quelque aſſiete & qualité de terre tant rebource ſoit-elle, par la faueur de l'eau fertile, ſera accommodee, & ſes aſpretés naturelles de beaucoup apriuoiſees, tant telle eau eſt de profitable reuenu. toutesfois auec tant plus d'efficace, que plus le Ciel de la cõtree eſt chaud, pour la raiſon des arrouſemens.

Pour ſa quantité.

DE POSER ici les termes & limites du domaine, n'eſt à propos, puis qu'il ne ſe peut meſurer à autre toiſe, qu'aux moiens de noſtre pere de famille, pour, ſelon iceux, reſtreindre ou amplifier les bornes de ſa terre: tiendra neantmoins pour maxime ce conſeil de Virgile,

Au grand terroir louange donne,
A ſemer le petit t'adonne,

Laudato ingentia rura, Exiguum colito.

pluſtoſt que de mettre ſa fantaſie en trop grande quantité de labourage, pour ſ'en ſurcharger. Ainſi en ſe meſurant, il ſ'acquerra vn lieu de moienne contenuë, pluſtoſt petit que grand: lequel ſatisfera à ſa raiſonnable intention, eſtant auec ſcience, diligence, & frais moderés, gaiement cultiué & reparé, auec plus de profit, que ſ'il embraſſoit trop pour mal eſtreindre.

L'Aer, l'Eau,

A CES auis ſera-il du tout arreſté, quand il conſiderera combien dommageable eſt le rencontre de l'aer & de l'eau mal-ſains: deſquels eſtãt contrainct d'vſer, par l'aſſiete de la maiſon, l'on eſt continuellement tourmenté de pluſieurs maladies, comme aians touſ-jours à combatre contre la mort: De labourer vne terre deſagreable & preſques infertile, dont le rapport ne reſpond à la deſpenſe de la culture: D'eſtre forcé par mauuais voiſinage, de viure en perpetuel ſouci, &, pour ſe garder des outrages & violences d'vn meſchant homme, tumber à telle extremité, que de recourir à la ſeurté des armes particulieres: D'eſtre ſouuent & inopinément incommodé

la Terre, le Voiſin, & le Chemin mauuais, treſincommodes.

cõmodé, pour l'approche d'vn grãd chemin, ſans que par iceluy l'on puiſſe tirer argent des fruicts, par eſtre de trop difficile charroi, & ne tendre en ville de commerce.

CES deux derniers articles, ſe peuuent aucunement adoucir par artifice, meſme les changemés des temps, ſans moien, par morts ou autres euenemens, y peuuent apporter remede : mais eſtans telles attentes choſe par trop perilleuſe, j'eſtime ne deuoir eſtre tenu pour prudent homme, celui qui à deniers contans, ſ'achepteroit telles & tant pernicieuſes incommodités. Et tant plus ſe refroidira-il de tels acqueſts, contemplant combien de plaiſir procede des lieux bien qualifiés; pour treſ-grand ornement deſquels, ſ'accompte le bon voiſin, à cauſe des infinies commodités qu'on reçoit de ſa douce & vertueuſe conuerſation, ainſi qu'Heſiode l'a deſcript, *Du bon Voiſin.*

Le bon voiſin en ta neceſſité
Accourt piés-nus ſecourir ta famille:
Mais le parent tout-à-loiſir ſ'habille,
Pour t'aller voir en ton aduerſité.
Ne crain donc point que ton beſtail periſſe
Par fraude, aiant ton cher voiſin propice.

Parquoi l'homme d'entendement en ſe ſeruant de ces adreſſes, les tiendra pour defenſes, afin de ne les outrepaſſer aucunemẽt, ſ'il deſire d'eſtre bien logé & accommodé aux champs: ſ'aſſeurant qu'au rencontre de ces cinq ſeules qualités, auec leur ſuite, treuuera dequoi raiſonnablement ſe contenter.

IE ne diſcours ici de l'ordre qu'aués à tenir pour l'aſſeurance de tels acqueſts: ſi ce ſera par achapts, eſchanges, donations ou autres legitimes & ordinaires tiltres. Ie preſuppoſe que n'y procederés qu'auec bon conſeil & auis. Autre adreſſe que generale ne vous pourroit auſſi eſtre donnee en telles matieres: c'eſt, De bien auiſer de vous garder d'eſtre enferré, en contractant inconſiderément auec vn mauuais vendeur: D'aller retenu, &, ſi poſſible eſt, par authorité de Iuſtice, qui eſt la plus ſeure voie, en l'acquiſition d'vn bien du Roi, d'vn bien d'Egliſe, d'vn bien ſujet à ſubſtitution ou reſtitution: de celui d'vne femme mariee; d'vn mineur; d'vn endebté & hypotequé: d'vn furieux; d'vn prodigue, à ce que tant plus gaiement ſe repariés & agenciés, que moins aurés à craindre, ne tenuie de l'auenir, ne tel bien pouuoir jamais eſtre par aucun euincé: vous repreſentant auſſi, que qui bien acquiert, bien jouït, & que ſ'il y a de fols vendeurs, il y a auſſi de fols achepteurs. Donques, peſant ces circonſtances, ſans vous eſchaufer ne refroidir qu'auec raiſon, vous haſtant lentement, negotierés en ceſt endroit auec retenuë diligence, afin que l'occaſion paſſee, n'aiés matiere de vous repentir, pour auoir excedé en l'vne ou en l'autre. *Aui pour l'aſſeurance des acqueſts.*

CHAP. III.

La maniere de meſurer les Terres.

APRE'S la cognoiſſance des Terres, enſuit leur meſure: de laquelle il ne faut pas que noſtre Meſnager ſoit ignorant. car combien que ce ſoit vn meſtier de publique police, duquel nous ne voulons pas qu'il s'entre-meſle, ſi eſt-il pourtant neceſſaire, qu'il entẽde ce qu'il achepte, & ſçache ce qu'il a, pour ſemer tous les ans ſes terres auec jugement: leur donnant plus ou moins de ſemence, ſelon qu'elles ſont fortes ou foibles, afin de n'eſtre cõtraint de s'en rapporter à la foi de ſes ſeruiteurs. Laiſſant donc aux arpenteurs la plus exquiſe intelligence de bien meſurer, nous en traicterons comme en paſſant, autant qu'il ſuffira pour l'vſage du bon Meſnager.

Diuerſes portiõs pour le meſurage des terres.

ON MESVRE la terre par portions: les portiõs ont diuers noms ſelon les lieux, ſ'eſtans diuerſifiees par les temps, dont les plus communes ſont aujourd'hui entre nous, Arpents, Saumees, Aſnees, Iournaux, Seſterees, Acres, Couples-de-bœufs, qui neantmoins ont diuerſes meſures ſelon les diuers païs. Deſquelles n'eſt beſoin parler plus ſubtilement, ni des diuerſes façons de proceder à l'Arpentage, repreſentant les couſtumes des prouinces. Seulement pour noſtre deſſein, ſeruant d'exemple, emploierons-nous en ceſt endroit, l'Arpent de l'Iſle de France, & la Saumee de certains endroits du Lãguedoc, pour ſur icelles meſures, prẽdre auis; afin de ſe ſeruir de toutes autres, en quel païs qu'õ ſoit, choſe aiſee à tout hõme d'eſprit. Or comme il y a de la difference ès meſures des terres, differentes de prouince à prouince, ſont auſſi celles des grains. Le Muid de bled meſure de Paris, contient douze ſeſtiers: le ſeſtier, deux mines: la mine, deux minots: le minot, trois boiſſeaux: le boiſſeau, quatre quarts: le quart, quatre literõs: le literon deux demis literons: le demi-literon, dix-huit poulceons. La Saumee de certains endroits du Languedoc, qui eſt celle dõt nous entendõs nous ſeruir en ceſt endroit, commune & pour le bled, & pour la terre qui le produit, eſt de quatre ſeſtiers, le ſeſtier, de deux emines, l'emine de deux quarterons, le quarteron, de quatre ciuadiers, dits auſſi boiſſeaux, diuiſez par demis. Laquelle Saumee eſt la droite charge d'vn mulet, ſe rapportant au ſeſtier de Paris: lequel eſtant dẽ bon froment, peſe trois cens ſoixante liures, poids de ladite ville. Ailleurs en Languedoc la Saumee ou charge d'vn mulet, n'eſt que de trois ſeſtiers & vn quarteron; en d'autres, deux ſeſtiers y ſuffiſent: mais par toute icelle prouince, le ſeſtier ſe diuiſe en deux emines, l'emine en deux quarterõs, comme deſſus. En autres quartiers de ce Roiaume l'on parle par Aſnees, Bichets, Sacs, Raz, & autrement; la recerche deſquelles appellations, je laiſſe, par eſtre plus curieuſe & penible, qu'vtile & profitable: ſeulement pour monſtrer comme le monde ſe

Le Muid de bled meſure de Paris.

La Saumee du Languedoc, pour le bled.

gouuerne,ai-je voulu toucher ce mot ſur telle matiere.

NON plus de meſme meſure, eſt generalement l'Arpent par toute la France, pour l'inegalité des perches dont il eſt compoſé, non pour leur nombre,car touſ-jours les cent quarrees,font l'arpent. Plus ou moins de pieds ſont employés en la perche, ſelon les lieux, couſtumes & ouurages qu'on meſure,comme dix-huit,dix-neuf,vingt, & vingt-deux. Du pied n'eſt ainſi,par demeurer touſ-jours de douze pouces, & le pouce de douze lignes, ce qui le fait par tout recognoiſtre. Mais pour regler ces choſes, nous ferons la perche ſelon la plus generale couſtume & plus receuë, aſſauoir,de dix-huit pieds ou de trois toiſes,à ſix pieds de Roy chacune. Quãt à la Saumee de terre,elle eſt de ſeize cẽs canes quarrees,meſure de Mõtpellier,chacune cane,de huit pams, qu'on diuiſe par demis, tiers, & quarts: ainſi,aiant à la Saumee quatre ſeſterees, chacune contiendra cent canes quarrees.Ceſte curioſité ſeruira en ceſt endroit,bien-que non-neceſſaire, Que rapportant la toiſe à la cane,par exacte verification, ſe treuue la toiſe contenir huit pams,neuf vingt-ſixieſmes,reſte à diuiſer quatre vingt-ſixieſmes:& le pam,huit pouces,neuf lignes. Par laquelle ſupputation,appert, l'arpent faire la troiſieſme partie de la Saumee, peu plus ou moins,ſur quoi ſ'on pourra faire ſon compte.

L'Arpent de France.

La Saumee pour la terre.

Supputatiõ, touchant la Toiſe & la Cane.

SELON le naturel de tous corps, l'Arpent & la Saumee ſe diuiſent en tant de portions qu'on veut,la moitié duquel arpent contient cinquante perches quarrees:le quart,vingt-cinq : l'octaue, douze & demie, &c. La Saumee de meſme,dont la moitié,eſt de huit cens canes quarrees:le quart, c'eſt aſſauoir,la ſeſteree,de quatre cens:l'octaue,de deux cens,&c. par ſemblable methode,prenant de l'autre coſté,le tiers de cent perches & de ſeize cens canes,pour faire des tiers d'Arpẽt & de Saumee,& en ſuite,des ſixieſmes,douzieſmes,vingt-quatrieſmes & autres particules.

PAR ceci ſe void l'Arpent & la Saumee eſtre certaine eſpace de terre meſuree,laquelle ne ſe peut juſtement limiter,ne par le labourage, ne par la ſemence,comme j'ay dit:ſous leſquelles meſures,& autres, ſelon les païs & couſtumes,indifferemment,toutes places & aires ſont meſurees,ſoient terres-à-grains,vignobles, prairies,bois, paſturages & autres proprietés, de quelque aſſiete qu'elles ſoient,plate,enfoncee,releuee:comme l'on fait és boutiques des marchãds,par l'aune,la cane,le bras, & ſemblables, generalement toutes ſortes de marchandiſes,de diuers prix,ſans diſtinction de leurs valeurs.

L'Arpent, la Saumee & autres meſures,monſtrent la couſtumẽ des terres.

LES Antiques Romains ont vſé du mot, Arpent, (dont ils repreſentoient les meſures des terroirs) qui eſtoit la terre que deux bœufs accouplés labourgeoient en vn jour. Il eſtoit large de cent vingt pieds, & long de deux cens quarante: leſquels multipliés les vns par les autres, font vingt-huit mil huit cens pieds quarrés, que cõtenoit la ſuperficie de leur arpent.

L'Arpent Romain.

L'ARPENT François, eſt compoſé de cent perches quarrees, comme a eſté dit, chacune de dix-huict pieds [illegible]

Le rapport

te deux mil quatre cens pieds quarrés: donc, il excede le Romain, de trois mil ſix cens pieds, ce qui eſt la neufieſme partie de l'Arpent-François. Par leſquelles diuerſités, ſe remarque clairement ce qui a eſté dit, Que fondement aſſeuré ne peut eſtre mis pour le labourage des terres & leur enſemencement, ne ſur l'Arpent, ne ſur la Saumee; ains que ce ſont inuétions politiques, pour, à-peu-prés, prendre auis ſur tel meſnage, ainſi l'aiãt voulu nos Anceſtres. En Languedoc & voiſinage, le nom de Saumee eſt retenu, pour meſurer & le bled & la terre, comme j'ay dit: de meſme n'eſtant de l'Arpent, & du Muid: ceſtui-ci ſeruant pour le bled, & ceſtui-là pour la terre.

La valeur des terres.

C'EST quant à la contenuë des fonds. Touchant leur valeur pour la mettre en euidence, communément on y procede par l'ordre ſuiuant. Eſcheant arpentement public (ſource du particulier) gens experts ſont deputés pour faire l'aualuation des proprietés, qui, accompaignãs l'Arpenteur, tout-d'vne-main lui monſtrent les limites, tenans & aboutiſſans des fonds dont eſt queſtion, deſquels ils font quatre ou cinq prix (plus ou moins ſelon l'vſage des païs) appellés, Eſtimes, mettans les plus fertiles & gras, à la premiere; ceux d'aprés, à la ſeconde; & ainſi par degrés juſques à la derniere Eſtime, qui eſt le terroir le moins valeureux ou deſert. Ce que pour vn prealable l'Arpenteur notera en ſon liure: puis meſurera la piece par deux coſtés, lõgueur & largeur, qu'il multipliera l'vne par l'autre, d'où il tirera le nombre des perches ou canes quarrees, qu'elle contiendra; cent deſquelles perches font l'Arpent, & ſeize cens deſquelles canes la Saumee, ainſi qu'il a eſté repreſenté.

Meſurees indifferemment toutes d'vne ſorte.

POVR les diuerſes figures des terres, diuerſement neantmoins ne veulent-elles eſtre maniees, ains tout d'vne façon conuient les arpenter ou meſurer, aſſauoir, en les reduiſant en quarré, ſeul moien d'en venir juſtement à bout. Ce qu'aiſément ſe fait, quelques extrauagantes qu'en ſoient les ſuperficies, en eſtans les faces en droite ligne. Neantmoins, obliques ſe reduiſent-elles en quarré, bien qu'auec difficulté, comme ſera veu.

La piece quarre.

PAR la figure parfaitement quarree, comme par la plus facile, commencerons noſtre demonſtration. Ceſte-ci, aiant en chacune de ſes faces, vingt perches, en contiendra ſuperficielement, quatre cens quarrees: dautant que vingt, multipliés par vingt, rendent quatre cens, qui feront quatre arpens, à cent perches chacun. Si ce ſont des canes, les quatre cens, feront la Seſteree, qui eſt le quart de la Saumee, à ſeize cens chacune.

La barlongue.

PAREILLE facilité treuuera-on au meſurer de la piece barlongue; c'eſt à dire, plus longue que large, ou en quarré-long: laquelle contenãt en ſa lõgueur, trente-quatre perches, & en ſa largeur, dix-huict: diſons, dix-huict fois trente-quatre, rendre ſix cens douze perches quarrees, faiſans ſix arpens vn octaue & vn vingt-cinquieſme.

L'inegale.

ESTANT la figure trapeze ou inegale en ſa largeur, d'vn coſté tirant vingt perches, & de l'autre trente, aſſemblerons ces deux nombres, qui ſont

dront cinquãte: dont la moitié, qui eſt vingt-cinq, multipliee ſur ſeptante, ſe treuuãs en la longueur, produiront dix-ſept cens cinquante perches quarrees: qui ſont dix-ſept arpents & demi. De meſme ſera maniee la terre diuerſe en ſes quatre faces, pourueu qu'elles ſoient en ligne droite: de laquelle prenant les moitiés des longueur & largeur, puis multipliees l'vne par l'autre, produiront les perches quarrees comme deſſus.

Le triangulaire.

POVR bien meſurer le champ triangulaire equilateral, conuient le reduire en quarré-parfaict: à quoi juſtement l'on auient, par vne ſeule ligne perpendiculaire, diuiſant le triangle en deux parties egales. D'vn angle juſques à la face oppoſite, eſt tiree vne ligne, laquelle joindra la face à ſa moitié, apres iceſſe moitié meſuree; & les perches qui en prouiendront, multipliees par les contenuës en la ligne procedant de l'angle, rapporteront le nõbre des perches quarrees, dont le chãp triangulaire ſera cõpoſé.

Le rondz.

ENCORE-BIEN que le Rond aie beaucoup trauaillé juſques ici tous les Geometriens, antiques & modernes, ſi eſt-ce qu'en confeſſant y auoir emploié quelques heures, j'en dirai en paſſant mon auis, comme vn de la foule: non que j'eſtime que ceſte mienne propoſition ſoit à preferer aux eſcrits de ceux qui ont traicté ceſte matiere; mais afin que ie ne cache aux eſprits curieux de ceſte ſcience, la nouuelle procedure que je tiens pour y paruenir, promettant d'en receuoir vne autre, quand elle me ſera monſtree eſtre plus aſſeuree. Ie confeſſe que ceſte operation & preuue eſt mechanique, & incognuë à la Geometrie, n'en receuant point ſes demonſtrations; mais auſſi eſt-elle autant eſloignee de fauſſeté, comme facilement, par le ſens naturel, elle peut eſtre compriſe. Dans le Rond propoſé, pour eſtre reduict en figure Quarree, ſoit inſcript vn triangle equilateral, touchant de ſes angles la circonference du cercle: l'vne de ces faces du triangle, eſt la face d'vn quarré equilateral, eſgal en ſa capacité & ſuperficie, à la figure ronde propoſee: & par conſequent, on aura la grandeur d'icelle, en multipliant par ſoi-meſme, l'vne deſdites faces du triangle. C'eſt à dire, Si la face du triangle a vingt perches, le quarré en aura quatre cens, qui ſont quatre arpents que contiendra ceſte figure ronde. Quant à la preuue que je vous en baille, j'ay eu recours ailleurs qu'à la Geometrie, aſſauoir au poids, lequel vous donnera par ceſt vſage, la cognoiſſance de la capacité de toute ſuperficie ronde. Soit choiſie quelque matiere eſgale & bien vnie, comme papier, parchemin, bois, ou cire, ſur laquelle tracés & coupés le rond & le quarré, ſuiuant la precedente methode; puis les mettés ſur le trébuchet ou la balance, le rond en vn coſté & le quarré en l'autre, & treuuerés leur peſanteur eſtre eſgale, ou du moins ſi peu differente, qu'elle demeure inſenſible, ainſi qu'il eſt requis pour toute juſteſſe en la matiere, au tracer & couper, au trébuchet ou balance. Si donques en petit volume ceſte propoſitiõ ſe treuue [illegible], qui eſt celui de ſa petite conception, qui ne ſera aſſeuré de celle meſme regle, treuuee ſur vne grande piece de terre

D'ESPLVCHER particulierement les raiſons de telles figures, & autres qui ſe peuuent preſenter, comme, ouales, pentagones, hexagones, heptagones, octogones & ſemblables, des obliques, mixtes & entre-meſlees, ce ſeroit conuertir le Meſnager en Geometrien, contre mon intention. Ce qui me fera finir mon diſcours, pour reuenir d'où je ſuis parti: c'eſt, que ſans entrer en plus grãdes ſpeculations, ſuffit de rendre en quarré-parfaict ou bar-long, toutes aires & places, ſoient terres labourables, vignes, prez, bois & autres, les prenans des coſtés que mieux ſ'accordera, les diuiſans en vne ou pluſieurs portions, ainſi que la choſe le requerra: dont les roigneures ſe joindront les vnes aux autres, pour les reduire auſſi en quarré, tant petites ſoient elles; par lequel moien, viendrés aiſément à bout de voſtre deſſein. Et ſeruira auſſi telle recerche au Meſnager, dont le domaine eſt ſujet aux charges publiques, de ne ſe laiſſer deceuoir aux commis és impoſitions, lors qu'ils en aſſeent & deſpartent les deniers. cauſe principale de l'inuention de l'Arpenterie.

CHAP. IIII.

Diſpoſer la Terre ſelon ſes proprietés.

POVR bien entendre la proprieté de la Terre, la recerche des facultés du Ciel, ſous lequel vous habités, eſt du tout neceſſaire. Sans ceſte correſpondance en vain on laboureroit. car quel fruict peut apporter la Terre ſans le benefice du Ciel? Ce ſont les Climats qui par influences celeſtes donnent loy à la Terre, à laquelle on ne doit ſ'affectiõner à faire porter autre choſe que ce qu'ils lui permettent, ſi on en veut auoir profit. car pour le plaiſir, on renuerſe, par maniere de dire, l'ordre de Nature. Mais cela appartient particulierement aux Rois, Princes & grands ſeigneurs, que de cõtraindre la Terre, poſee ſous aer froid, à porter des Cannes-de-ſucre, des Oranges, Limons, Citrons, Ponciles, Poivres, Oliues, & autres matieres propres és Climats Meridionaux: comme en pluſieurs endroits de la France, en diuerſes grandes maiſons telles magnifiques beautés ſe voient auec merueille. Noſtre pere-de-famille pour le principal de ſon Meſnage, ne cerche tant de delicateſſes, ains ſeulemẽt les fruicts que ſa terre lui produit volontairement, auec raiſonnable culture, & ſans exceſſiue deſpenſe: bien-que pour le ſeruice des Grands, je mõſtrerai les moiens de rendre la terre obeïſſante, pour extraordinairement porter ces precieuſes choſes.

Climats, & leurs facultés.

Principales facultés de la terre diſtinguees, en

EN certaines contrees, la Terre ne produit qu'Herbages: en d'autres, que Bleds: & ailleurs, que Raiſins: ſi qu'il eſt raiſonnable diſtinguer la Terre en trois parties, donnant la premiere, comme auſſi la plus antique, au Beſtail, qui ſe nourrit és Herbages. La ſecõde, au Pain, qui ſe fait des Bleds. Et la troiſieſme, au Vin, venant des Raiſins. qui ſont les principaux all-

ments deſquels ſommes ſubſtantés: pour, le bon Meſnager, faire là deſſus ſon compte, de ſ'eſtudier à ce d'où le plus de ſon bien doit proceder; afin de ſe rendre ſçauãt en ſon adminiſtration, ſelon les proprietés de ſon lieu. Le prenant doques de ce biais, dirai que ſ'il eſt en païs d'Herbages, les prairies, les eaux pour les arrouſer, les bois, paſtis, la cognoiſſance du beſtail, ſa nourriture & ſa debite, ſeront toute ſon eſtude. Si en lieu de Grains, le labourage des terres, le bon beſtail pour y ouurer, les outils, les ſemences, leurs ſaiſons, la façon & l'ordre pour coupper les bleds, les batre & ſerrer, en retirer les pailles, occuperont le plus de ſon eſprit. Si en lieu où ſeule la Vigne croiſt, ne penſera qu'à choiſir les bonnes races de raiſins, planter les margoutes & les croſſettes, les prouigner, tailler, marrer, & autremẽt traicter la Vigne, ſelon ſon merite & proprieté du Climat, faire, loger, & conſeruer les Vins. Mais, où par le benefice du Ciel, temperament du Climat, & douceur du fonds, la Terre ſe treuue propre & facile à porter Foins, Bleds, & Vins, & par conſequent, Bois & Arbres de toutes eſpeces: à faire Iardinages, Garennes, Eſtangs, Colombiers & autres commodités; noſtre pere-de-famille ſera parfaictemẽt bien pourueu, aiant par ce moien chés ſoi preſques tout ce qui eſt requis à l'entretenement de ceſte vie, juſques aux habits pour ſoi & ſa famille. Auſſi aura-il beaucoup plus de ſouci, dautant qu'il lui ſera neceſſaire tendre ſon eſprit à toutes negociations ruſtiques; ſi non contraires, à tout le moins differentes par entr'elles: n'y aiant autre ſympathie entre le Berger, le Laboureur, & le Vigneron (diſcordans au reſte par leurs exercices ſeparés) que de tendre tous enſemble à ce but, que de nous adminiſtrer les diuers fruicts, dont ſommes nourris. Harmonie pareille à celle du luth & ſemblables inſtruments de Muſique, prouenant de l'inegalité & diuerſité de leurs cordes.

Herbages.

Bleds.

Raiſins.

DONQVES faudra que tel pere-de-famille, comme commandant generalement ſur toutes les parties de ſon terroir, ſçache l'ordre particulier qu'il a à obſeruer en chacune d'icelles, pour en retirer le digne rapport. Se repreſentera le General-d'armee, qui pour obtenir la victoire commande pluſieurs hommes, diuers en mœurs, en lãgues, habits & exercices; ſe fournit de diuerſes armes & munitions; & ſ'emploie à diuerſes expeditiõs tant pour l'offenſiue que defenſiue. A ſon exemple, noſtre Meſnager vigoureuſement cultiuera ſa terre, ainſi qu'il appartient, ſe roidiſſant contre les difficultés, & ſelon que chacune de ſes parties requiert labeur & induſtrie; qu'il confeſſera eſtre conuenablement appliquees, puis qu'il eſt queſtion de la jouïſſance de tant & de ſi diuers biens que Dieu nous donne par l'Agriculture, qui eſt le but de noſtre Meſnage.

NOS premiers peres ont ainſi ordonné de la Terre, que de preferer les herbages à tout autre ſien rapport: pour leur ſimplicité de viure, ſe contentans preſque du ſeul reuenu du beſtail. Mais les hommes des ſiecles d'aprés, ne ſ'arreſtans à telle ſobrieté, ont preposé les bleds & vins, au beſtail, le mettant au troiſieſme degré de la Meſnagerie. Suiuant laquelle régle, je

Ordonnãce Antique touchant le maniement de la terre.

Vſage ancié & moderne de la Terre. Moderne, & l'ordre de preſent.

taſcherai de conduire le pere-de-famille au droit vſage de ceſte induſtrie Champeſtre, cõmenceant par le labourage des terres à grains: qui ſera ſuiui de la culture des vignes: puis de la nourriture du beſtail. Apres, toutesfois, auoir preparé la Terre à ſouffrir tels diuers traictemens, ſelon ſes diſtinctes capacités. Pour vn prealable conſiderera noſtre Meſnager, que bien-que ſon Climat, pour ſon temperament, fauoriſe toutes ſortes de fruicts, c'eſt neantmoins auec quelque inegalité, procedante de la faculté de la terre: afin de ſarreſter là où plus encline le naturel du fonds.

Ne forcer la Terre.

C'eſt que ſi la Terre ſe delecte plus à porter du foin, que du bled, ſon principal viſe au foin: ſi du bled, que du vin; au bled: & ainſi en ſuite. par ce moien en tirera-il mieux la raiſon, que la prenãt d'autre biais. Ici eſt à ſouhaiter, le plus du domaine eſtre emploié en herbages, trop n'en pouuant auoir, pour le grand bien de la meſnageric: dautãt que comme ſur vn ferme fondement, toute l'Agriculture ſ'appuie là deſſus: auſſi void-on que moiennant le beſtail, tout abonde en vn lieu; tant pour le denier liquide, qui ſans attente en ſort, que par les fumiers cauſans abondance de toutes ſortes de fruicts. Partant ſ'il peut ordonner de ſa terre à volonté, aiant la carte blanche, c'eſt à dire, vn terroir neuf, aſſés fertil, ſans ſujection, fauoriſé du Ciel, pour rapporter toutes commodités, conuenablement le detaillera & emploiera-il, ſi ſous ces maximes il aſſujettit ſes deſſeins.

Diſpoſer vn nouueau terroir, pour la commodité & bienſeance.

QVE les deux tiers du domaine ſoient donnés à la foreſt, prairies, & paſturages: & le reſtant aux autres parties en general, ſelon les diſtinctes qualités de chacune, & que mieux ſ'accordera. Que noſtre pere-de-famille conſerue cherement ſes bois: au coupper, allant tellement retenu, que ce ſoit pour la ſeule neceſſité qu'il en prenne, ou pour l'importun empeſchement. Qu'aux lieux plus bas, ſoient les eſtangs, ſauſſaies, peuplaies, trẽblaies, aunaies, ozeraies & ſemblables bois aquatiques, & en ſuite les prairies. Aux plus hauts, les foreſts & bois ſauuages, ſecs, de toutes ſortes, auec les paſtis pour le beſtail, taillis pour buiſſons & garennes. Es moiens ou couſtaux, temperés d'humidité & de ſechereſſe, les terres-à-grains, vignobles, jardinages, vergers d'arbres-fruictiers: auec toutesfois ce particulier deſpartement; qu'és plus releués & plus maigres de tels endroits, les vignes aient quartier: & és plus abaiſſés & gras, les bleds. Qu'és terres plus argilleuſes que ſablõneuſes, & aer plus chaud que froid, il ſeme pluſtoſt du froment que du ſegle: és plus ſablõneuſes, qu'argilleuſes, & aer plus froid que chaud, du ſegle que du froment. Que pour le decorement de ſon lieu, il dreſſe les auenuës de ſa maiſon de tant loin qu'il pourra, par lõgues & larges allees, droictement alignees, & au parterre bien vnies, qu'il fera paſſer à trauers de ſes foreſts, ſi faire ſe peut, ſans grande tare; ou bordera ſes allees d'arbres, de ceux qui ſeront de plus facile accroiſt, & de plus grãd profit & plaiſir. Ainſi aura la maiſon de noſtre Meſnager plaiſant & agreable abord: & ſon domaine par telle juſte proportion ainſi detaillé & bien

meſnagé,

meſnagé, moiennant raiſonnable eſtenduë, & la faueur d'en-haut, ſe rendra capable d'entretenir vne grande & honorable famille.

CHAP. V.

Deſſein du Baſtiment champeſtre.

COMME ce diſcours eſt general, pour monſtrer en gros ce qu'il conuiét faire de chacun terroir, ſelon ſa portee: auſſi la diſpoſition des logis pour les hommes & pour les beſtes, ſera en ceſt endroit traictee generalement, reſeruant en ſon Lieu à particulariſer & la culture de la terre, & la diuerſité des baſtimés, pour inſtruire le pere-de-famille du moien qu'il doit tenir à ſ'accommoder de l'vn & de l'autre, en meſnageãt, ſans exceſſiue deſpenſe & longueur.

Bonté & beauté recerchees pour le Baſtiment, &

DEVX choſes ſont requiſes aux Baſtimens: aſſauoir, Bonté & Beauté, afin d'en retirer ſeruice agreable. Parquoi joignãs enſemble ces deux qualités-là, nous aſſerrons noſtre logis des champs en lieu ſain, & le compoſerons de bonne matiere, auec conuenable artifice: dont ſera euité le tardif repentir, qui touſ-jours ſuit l'inconſideré auis de ceux qui baſtiſſent.

Le lieu ſalutaire pour ſon aſſiete.

DONQVES auant qu'entrer en deſpenſe, preſuppoſé voſtre païs eſtre ſain, encores faudra-il en choiſir la partie la plus ſalutaire, plus plaiſante pour voſtre habitation, & la plus meſnageable, ſelon la portee de voſtre bien: accommodans ces trois conſiderations, le mieux que faire ſe pourra, par l'auis de pluſieurs gens d'eſprit, entendus en telles matieres, qu'aurés aſſemblés auparauant, comme en conſultation.

Auis des Antiques,

LES Anciens ont ordonné le Baſtiment champeſtre à demi-montaigne, regardant le Midi, eſtimans telle aſſiete la plus ſalubre, par eſtre couuerte de la Bize, à l'abri, reculee de la riuiere, (qui eſt ſouuent mal-ſaine,) auoir la veuë aſſés haute & longue, & n'eſtre trop humide, ni auſſi trop deſnuee d'eau. C'eſt bien à la verité l'aſſiete preferable à toute autre: neãtmoins, comme les choſes de ce monde ne ſont parfaictemẽt accomplies, eſtant chacune commodité ſuiuie de ſon contraire, en telle aſſiete ſe rencontre ce mal, que le logis eſt commandé par la partie de la montaigne releuee: ainſi y defaut-il ce poinct, qu'il ne peut eſtre du tout fort, comme pluſieurs deſirent; le temps nous aiant fait prendre garde de ce notable article.

Conſideration des Modernes.

LES montaignes ſont trop ſeches & venteuſes: les plaines, trop humides & fangeuſes. Si és montaignes on a la veuë longue, les yeux ſ'y promenans à l'aiſe, leur difficile accés donne beaucoup de peine aux pieds: comme auſſi l'importunité des fanges rabat du plaiſir des longs promenoirs de la plaine.

Incommodités des Montaignes & des Plaines.

CES choſes conſiderees, ſe faudra tenir à la premiere reſolution, qui

Reſolution.

eſt de ſe ſeruir du lieu qu'on a, duquel la meilleure & plus ſalutaire partie ſera prinſe, pour baſtir comme a eſté dit, afin d'y pouuoir ſejourner commodément, pour la ſanté, pour la ſeurté, pour le profit & pour le plaiſir. Ne pouuant preſcrire loi certaine, où, comment, & dequoi edifier l'habitation Champeſtre, chacun ſ'accommodant ſelon ſes moiens & le lieu auquel il eſt aſſis, qui le plus ſouuent, impoſant neceſſité, contraint dreſſer le baſtiment autrement qu'on ne ſouhaiteroit. Et ſoit ou montaigne, ou couſtau, ou plaine, auec l'artifice & deſpens requis, on ſe logera tresbien: comme d'infinies & diuerſes ſortes d'aſſietes, ſe voiét pluſieurs bonnes maiſons, accompaignees de grandes commodités. A quoi prenant garde de prés, on treuuera que quelque bigearre & rebours que ſoit le lieu, il ſe peut neantmoins ageancer.

La terre faut le deſſein de la maiſon.

LE logis ſera proportionné aux terres d'alentour, dautant qu'il faut que de là ſortent les deſpenſes du baſtiment & de ſon entretien. Et c'eſt le dire de Caton & autres Anciens, qui ont commandé de commencer la maiſon par la cüiſine: c'eſt à dire, regarder premierement au reuenu. Se donnera-on auſſi garde des fautes (pour les preuenir) qu'en ceſt endroit firent ces deux grãds meſnagers Romains, Quintus Sceuola, & Lucius Lucullus; dont l'vn baſtit trop petit logis, & l'autre trop grand; chacun d'eux auec incommodité. Car c'eſt perte de n'auoir lieu aſſés ample, pour vous loger à l'aiſe auec voſtre famille, pour receuoir vos amis, & pour ſerrer les fruicts que voſtre terre porte & le beſtail qu'y nourriſſés: comme au contraire, c'eſt jetter ſon argent dans la riuiere, voire ſe ruiner & desfaire ſoi-meſme que baſtir trop amplement & ſans neceſſité. Et faut qu'à la longue la vanité de telle entrepriſe ſoit la fable du peuple, quand aiant baſti vne grande & ſuperbe maiſon, elle demeure vuide par faute de reuenu: & qu'il falle emploier plus de temps à la balier, qu'à en labourer les terres: & qu'en fin on ſoit contraint pour en paier les ſerrures, vendre & la maiſon & le domaine, & faire acheter ſes folies à autrui.

Chacun ſe baſtiſſe à ſa liberté, ſoit toutesfois ces

PVIS que la proportion du logis ſe meſure par le fonds, il ne ſeroit à propos en ceſt endroit d'en faire l'ordonnance, laiſſant à chacun la liberté de ſe loger à l'aiſe ſelon ſes moiens: joint que comme de tous les hommes de la terre, deux viſages ne ſe reſſemblent entierement; ainſi en eſt-il des maiſons: leſquelles ſe diuerſifient les vnes des autres, autant que diuerſes en ſont les ſituations, reuenus, matieres, ouuriers qu'on rencontre, & fantaſies des ſeigneurs; pour leſquelles raiſons ne peut-on ſarreſter à vne ſeule façon de baſtir, comme auſſi non-neceſſaire. Suffira au pere-de-famille d'obſeruer le mieux qu'il pourra les generales régles de l'Art, ſelon les adreſſes de ces poincts generaux: Que ſ'il eſt en païs froid, ſes principales veuës & ouuertures regarderont le Midi: ſi en chaud, le Septentrion: ſi en temperé, le Leuant ou Couchant; afin que le logis ſoit exempt des injures du païs, prouenans des froidures, chaleurs & vents: à tout le moins telles intemperies ſoient en ce faiſant adoucies & moderees. Ainſi ſe

Neceſſaires obſeruatiõs.

rendra belle ſa maiſon,& aprochante de ce qu'il y deſire. Et dautãt qu'on ne peut jamais aller tant juſtement,qu'en laiſſant le milieu, on ne chee en quelque extremité:il vaut mieux que noſtre Meſnager tumbe de ce coſté, de faire ſa maiſon vn peu trop grande, que trop petite: parce qu'auec la benediction de Dieu ſa famille l'accroiſt de jour à autre, & en bien meſnageant,la quantité des fruicts de ſa terre ſ'augmente: La faire trop forte, que trop foible, pour reſiſter aux incurſiõs des ennemis du repos publiq: D'en faire les murailles trop eſpeſſes,que trop minces; pour pouuoir tenir ferme contre les vents,pluïes,neiges, chaleurs & autres violences des tẽps, qui offenſent les edifices: plus toutesfois ceux de la campaigne, que des villes;par eſtre ceux-ci accompagnés;& ceux-là par leur ſolitude,faut que d'eux-meſmes ſubſiſtent contre telles injures.

Approprier le logis à ſon droict vſage.

ESTANT donc queſtion de meſnage, il lui faut neceſſairement aſſujettir l'edifice,& l'approprier à ce à quoi il eſt deſtiné, ſuiuant la commune obſeruation de toutes ſortes de perſonnes,qualités & eſtats. Les beſtes meſmes nous enſeignent à nous loger.Chacune ſelon ſon eſpece,diſpoſe ſa retraite & petit logis auec admiration, & n'auient jamais qu'elles ſe deçoiuent en leurs deſſeins, proportionnans leurs baſtimens à leur vſage. Entre vn milion de beſtes,repreſentõs-nous la ſeule abeille,laquelle nous apprendra dequoi,quand,& comment nous baſtirons. Nous treuuerons que ce doit eſtre du noſtre,au beſoin,& auec artifice & diligence. Et bien qu'és baſtimens y coure grande deſpẽſe, ſi nous en faut-il auoir pourtant pour noſtre vſage,ne nous en pouuans nullement paſſer, quelque cherté qu'il y ait;dont,comme du bled eſtãt à prix exceſſif,nous-nous pouruoirrons,ſeulement pour la neceſſité. Ainſi n'entreprenãs rien outre nos forces,& plus que de beſoin,nous taſcherons, en noſtre baſtiment, d'eſpargner tant qu'il ſera poſſible, ſans nous enfoncer en l'abyſme de la richeſſe de la taille,pierre ou bois, laiſſãs tels ſuperbes ornemẽs aux grãs ſeigneurs.

Autre que grand ne peut eſtre le lieu des champs.

MAIS quelque petit que l'entreprenions,pour euiter la deſpenſe,ſi ne peut-il eſtre que grand, pour le rendre capable de noſtre intention. car deuant que quartier ſoit donné à gens, à beſtes, & à fruicts, c'eſt merueille du grand eſpace qu'il conuiẽt auoir. Auſſi eſt-ce vn pourtraict d'vne Republique,que la ſeule maiſon de meſnage bien diſpoſee;où en petit volume,& comme par vn modelle, toutes les parties d'vne ville ſe voient. Autrement elle demeureroit manque & imparfaicte, & ne ſeroit eſtimé homme d'entendement, celui qui aiant à commencer vne maiſon en raze campaigne,ſans ſujection ne ſeruitude aucune, (comme auient ordinairement és villes,)pouuant jetter ſes fondemẽs,faire ſes veuës, & eſcouler ſes immondices à volonté, diſpoſeroit ſa maiſon mal-à-propos dés le commencement. Meſme je dis,que les baſtimẽs mal projettés, ſont communément de plus grande deſpenſe en leur fabrique, que les autres: dautant qu'il conuient ſouuentes-fois refaire pluſieurs choſes aux edifices, par faute de bonne ordonnance.

Ses particulieres commodités.

OR SERE'S-VOVS bien logé, ſi ſuiuant les precedentes régles de la ſituation, & les generales de l'Architecture, touchant la proportion, voſtre maiſon a belle & plaiſante entree: porche: baſſe-court: l'eau au milieu, par fontaine, puits, ou ciſterne: galeries couuertes à arceaux: celier pour les cuues, tinnes & preſſoirs: grand lieu à tenir le bois de chauffage: autres, diſtincts & ſe joignans enſemble, à ſerrer huiles, fourmages, cuirs, & ſemblables prouiſions de reſerue, requerans telle baſſe ſituation: deux ou trois caues pour les vins, dont la facile deſcente inuite le pere & la mere-de-famille de les aller ſouuent viſiter, comme en ſe promenans, pour le bien de leur meſnage. Aiſee montee aux eſtages du logis, par eſcalier-à-repos, vis, ou autrement: cuiſine, accompagnee de tous ſes offices; aſſauoir, charnier, boulengerie, fournil, ſerre-pain, ſerre-linge, buanderie, ſerre-vaiſſelle, garde-mãger, laicterie à faire les fourmages, & autres lieux pour les tenir: vne ou deux ſalles: ſept ou huict chambres pour toutes ſaiſons, pour vous, vos enfans, petits & grands, nourriſſes, chambrieres, maiſtres-d'eſchole, amis ſuruenans de diuerſes qualités; chacune chambre accommodee de garde-robes, priuez, & cabinets, pour aucuns deſquels ſeruir à garder tiltres, papiers, linges, & meubles de reſerue. Si és galletas, du coſté de Septentrion ſont dreſſés des priuez communs pour les ſeruiteurs, & d'autres pour les ſeruantes, auec leurs mõtees ſeparees, pour l'honneſteté. Si au feſte & ſous les couuertures du logis droictement ſur la porte principale d'icelui, eſt la chambre des ſeruiteurs, grande & ſpatieuſe, pour eſtre là cõme en ſentinelle, aiãt l'oreille & l'œil ſur la grand-court & eſcueries. Si prés de là ſont les greniers à ſerrer bleds, legumes, fruicts des arbres, chanvres, lins & autres matieres de garde. Si au plus haut & eſleué endroit du logis, ſur la montee ou ailleurs, eſt baſtie vne belle Terraſſe, pour y ſecher des fruicts, & ſ'y recreer voiant l'aer à deſcouuert (digne commodité des maiſons aſſiſes en lieu bas) à laquelle eſtant joincte la Mirande, pour l'aiſance d'y eſtendre la buee à couuert en temps pluuieux, lors ſ'y promenant des yeux, & ſeruir à autres vſages, ce ſera pour ne defaillir aucune commodité en la máiſon. Laquelle eſtant ainſi diſpoſee, & contenãt deux eſtages habitables, l'vn ſur l'autre, pourra monter de ſix à ſept toiſes, la meſurant depuis le rez de chauſſee & plan de la baſſe-cour, juſques à l'entablement & ſous les couuertures: ſans y comprendre les caues eſtans ſous terre, le lieu le requerant, ne les tours, terraſſes & mirandes excedãs le logis: qui ſera en dehors entierement flanqué par tours rõdes au quarrees ou autres recoins & auancemens, comme viendra le mieux à propos, afin d'eſtre tant plus fort: & pour meſme cauſe ſera enuirõné d'vn large & profond foſſé rempli d'eau, ou la maiſon aſſiſe ſur le pendant d'vn rocher, qu'on ne puiſſe grauir, ſelon toutesfois la proprieté des lieux, qui donnent loi à tous edifices.

Couuertures pour lumiere.

FAVDRA percer des deux coſtés, les principaux membres de la maiſon, tant pour leur donner jour à ſuffiſance, que pour la ſanté, laquelle ſe

rend meilleure par le libre paſſage de l'aer. Donnant neantmoins le Leuãt à voſtre ſalle & à voſtre chãbre, afin d'y eſtre le ſejour agreable dés le matin, le Soleil y entrant. Le reſtant des membres, comme indifferens, ſerõt poſés ſelon que mieux s'accordera: exceptés les greniers, caues, & lieux à conſeruer papiers & meubles, qui auront quelque ouuerture vers le Septentrion, pour eſtre ceſt aſpect-là, moins ſujet à corruptiõ que nul autre.

re & autres ſeruitudes és mẽbres, ſelon leurs proprietez.

LA GRANGE, eſcueries, bergeries, & autres logis de beſtail, enſemble les greniers pour ſerrer leur fourrage, foins, pailles, fueilles, pour nourriture durant l'annee, ſeront poſés du coſté du Couchãt de voſtre maiſon, ſi faire ſe peut, quinze ou vingt toiſes eſloignés d'icelle: faiſant entre-deux vne grande court, où y aura tant de logis par eſtables ſeparées, petites & grandes, qu'il puiſſe ſuffire à cõtenir à l'aiſe tout voſtre beſtail, ſelon leurs eſpeces & vos moiens. Dans laquelle court, & en l'vn de ſes coſtés, prés la principale entree, ſera baſtie la maiſon du metaier ou fermier, pour, de ſa feneſtre luy eſtre facile de veoir ſon beſtail à toutes heures. Laquelle maiſon ne laiſſera d'eſtre vtile pour voſtre meſnage, encore que n'euſſiés aucun fermier, faiſant cultiuer voſtre terre par ſeruiteurs domeſtiques. Vn grand couuert, comme Hale de marché, y ſera dreſſé, pour à l'ombre & hors l'importunité du temps, y repoſer charrettes, tumbereaux, charruës, ſocs, & ſemblables choſes de meſnage: mais ce ſera en tel endroit que les charrettes y puiſſent libremẽt entrer & ſortir, à l'vn des coſtés de la court, ſi poſſible eſt, afin d'occuper tãt moins de place. Auſſi ſeruira tel couuert, de boucherie, y tuant les beſtes pour la prouiſion de la maiſon: & pour en temps pluuieux, neigeux, venteux & froid, y charpenter, tailler des pierres, accouſtrer des perches, lattes, & oziers pour les vignes, & y faire pluſieurs autres ouurages, en mauuais temps, plus commodément qu'à deſcouuert.

Logis pour le beſtail & ſo fourrage.

La Hale.

DEHORS & prés des eſtableries, repoſeront les fumiers, dans deux ou trois grands lieux, vn peu creuſés au milieu & paués au fond, pour y retenir la graiſſe: dans leſquels, ſi la commodité le porte, l'eau ſera miſe & retiree quand on voudra: & ſeront ces lieux aſſis en teſte des prairies; afin que les engraiſſemens y vuident par les pluïes, pour leſquels fortifier, l'eſgout des pluïes venãt de la court & des chemins voiſins, y decoulera. Là jettera-on les fumiers, à meſure qu'on les ſortira des eſtables, pour ſ'y acheuer de pourrir: auſſi les balieures de la maiſon, coſſats, troncs de choux, & autres reliefs du jardin, dont les fumiers ſeront d'autant augmentés, d'où ſeront retirés à meſure du beſoin, ſelon qu'on les emploiera. Ce ſera grand auantage pour la poulaille, ſi tels fumiers ſont poſés à l'abri de la Bize: dautant que quelque froid qu'il faſſe, elle treuuera là quelque vermine à manger. à quoi eſt requis d'auiſer, pour ne perdre telle commodité.

Lieux pour les fumiers.

VOS jardinages & vignobles, vnis enſemble, enfermés dans vn grand parc, ſeront poſés prés de voſtre maiſon, du coſté du Leuant ou Midi, tant pour le plaiſir d'auoir la veuë ſur telles beautés (plus plaiſante que du Septentrion, meſme és païs temperés) que d'eſtre parés par le baſtiment, de la

Place pour les jardins & vignes.

violence de la Bize. Deſquels jardins & vignes, deſtournerés la bale & bourriers des bleds battus en l'aire, de peur que les herbes & fruicts n'en euſſent à ſouffrir, y eſtans portés par les vents. obſeruation particuliere pour les endroicts Meridionaux, où l'on bat les bleds en campaigne. Dans ces jardinages entrerés par vne poterne faicte au derriere de voſtre maiſon, pour facilement vous y aller promener, ſans paſſer par voſtre grande court. commodité plaiſante & profitable ſelon le cours des affaires.

CES auis ſuffiront pour la generale diſpoſition d'vne Maiſon-champeſtre de paſſable reuenu, ſans m'arreſter à la ſumptuoſité & magnificence des grands ſeigneurs, afin de n'exceder les limites de mon intention. C'eſt toutesfois ſous les proprietés des prouinces, chacune aiant preſque ſa particuliere façon de baſtir, meſme pour le reſpect du meſnage, auſquelles conuiendra ſ'accommoder. Car d'vne ſorte l'on dreſſe le baſtimẽt champeſtre és lieux eſquels les bleds ſont battus à couuert, & d'vne autre où l'on fait ce meſnage en campaigne, comme cela ſe remarque en voiageant par ce Roiaume. Ici ajouſterai-je ſeulement la conſideration requiſe à la ſituation de la cuiſine, principale partie de la maiſon, pour l'aſſeoir ſi bien que l'iſſuë en ſoit petite; c'eſt à dire, que le bien ne ſ'y cõſume trop toſt, ou plus que de raiſon, ains qu'eſtant meſnagé comme il appartient, & auec honneſte frugalité, il y en puiſſe pluſtoſt auoir de reſte que de faute au bout de l'annee.

Diſcours particulier de la cuiſine.

LA CVISINE donques, à telle cauſe ſera poſee au premier eſtage de la maiſon, au plan & prés de voſtre ſalle, de laquelle entrerés dans voſtre chambre: par ainſi ceux qui ſont dans la cuiſine par l'approche de la ſalle & de la chambre, où eſtes ſouuent, ſ'en treuuent contrerollés, & reprimees les pareſſes, crieries, blaſphemes, larcins des ſeruiteurs & ſeruantes. Meſme la nuict, quand les ſeruantes, ſous pretexte de fourbir leur vaiſſelle, faire leur buee & autres ordinaires meſnageries, demeurent bien tard dans la cuiſine: mais vous ſentans prés d'elles, n'auront lors moien de ribler auec les ſeruiteurs, à l'aiſe & ſans crainte: ainſi que cela eſt facile & commun en la cuiſine baſſe, le maiſtre & la maiſtreſſe eſtans retirés en leur chambre en haut, loin d'elles, & laiſſees comme en pleine liberté.

La Cuiſine baſſe contraire à la ſanté,

CEST auis ne ſ'accorde auec celui de pluſieurs perſonnes, leſquelles conduites plus par couſtume inueteree que par raiſon, poſent la cuiſine au plan de la baſſe-court: ne ſe prenans garde que c'eſt la pire aſſiete de la maiſon, pour contrarier à la ſanté, à la ſeurté, & à l'eſpargne. Entierement ſaine ne peut eſtre la cuiſine baſſe, à cauſe de l'humidité dont elle abonde, & de l'aer qui lui defaut: dont telle aſſiete ſe treuue la pire de la maiſon. Et eſtant d'elle-meſme la cuiſine aſſés baignee, par la cõtinuelle meſnagerie, la raiſon voudroit, domptant ce mal, d'emploier pluſtoſt à ceſt effect le plus ſec & eſuenté, que le plus humide & eſtouffé endroit du logis. Non

à la ſeurté,

plus ſeure, donnant la baſſeſſe de ſes feneſtres facile accés au diabolique boudin, & à autres maudites inuẽtions, que noſtre miſerable ſiecle a pro-

duites:auſſi moien aux paſſans d'entr'ouïr & d'entre-voir ce qu'on y dit & fait,où ce ſeroit qu'elles reſpondiſſent ſur la baſſe-court,ou autremẽt que le lieu les rehauſſaſt de lui-meſme.Heurtãt à la porte principale de la maiſon,le plus ſouuẽt elle eſt inconſiderémẽt ouuerte,par ceux qui ſont dans la cuiſine baſſe,par pareſſe ou incõmodité de monter en haut,pour recognoiſtre ſi c'eſt ami ou ennemi,dont la maiſon eſt expoſee en danger. Et quant à l'eſpargne,telle ne peut eſtre en la cuiſine baſſe qu'en la haute, tãt pour les raiſons dictes,que par n'eſtre poſſible tenir l'œil, ainſi qu'il appartient,ſur les pilleries qui ſe commettent par pluſieurs larronneaux,leſquels ſous ombre de pauureté ou autre pretexte, tournoïent vne bonne maiſon: à quoi les inuite la facile entree en la cuiſine baſſe. Choſe qu'ils n'entreprennent ſi hardiment, quand ils ſont contraincts ſaheurter à la cuiſine haute,pour la difficulté de l'accés.

& à l'eſpargne

Et n'y fait rien de dire que la cuiſine baſſe ſoit à preferer à la haute, pour ſon aiſee entree & ſortie, commodité de diſpoſer à plaiſir tous les offices de meſnage,& eſtre prés de l'eau: puis que de tout cela on ſe peut auſſi bien accommoder au premier eſtage, qu'au rez-de-chauſſee & plan de la baſſe-court. Meſme la montee y ſera autant aiſee qu'on voudra, par eſcalier-à-repos,vis,ou autrement: n'y defaillant autre choſe que la fontaine,qui poſſible n'y pourra monter pour le naturel du lieu. Mais quant au puits & ciſterne,en jouïrés comme il vous plaira:n'eſtãt(par ce ſeul defaut de la fontaine, qui toutesfois ne ſera trop eſloignee, coulant dans la baſſe-court,) raiſonnable vous priuer ſciemment des ſuſdites commodités,des plus importãtes du meſnage. Car en vain ferés labourer vos terres, & en ſerrer curieuſement les fruicts dans les greniers, ſi de là, tranſportés comme dans vn ſac-perſé,ſe diſſipent deſordõnément:comme cela auiẽt plus facilemẽt en la cuiſine baſſe, qu'en la haute. Par ainſi ceux ſe trõpent qui ne caſſent pluſtoſt leurs vieilles cuiſines baſſes, que d'en edifier des nouuelles. N'eſtimant autre choſe deuoir recommander la cuiſine baſſe, que la freſcheur qu'on y treuue plus grande en Eſté, & moindres les vents en Hyuer,qu'en la haute.Leſquelles deux commodités noſtre pere-de-famille contre-peſera auec les autres,pour en tirer ceſte reſolution, que viuant à ſon aiſe,ſans importunité de froidure & chaleur,ſelõ ſon Climat,il puiſſe tres-bien meſnager,but de ſon negoce, ſans ſ'eſloigner de ſes gens que le moins qu'il pourra,puis que ſa preſence eſt touſ-jours requiſe. Autrement ce ſeroit contre-faire les grands ſeigneurs, qui non ſeulement ſe ſeruent de cuiſines baſſes,ains ont des corps de logis ſeparés pour leurs offices:mais comme leurs moiés ne ſont communiqués à tous, auſſi de tous ne peuuent-ils eſtre imités.

Le dire de Meſſire Anne de Montmorenci Conneſtable de France eſt remarquable, Que le Gentil-homme aiant attaint juſques à cinq cens liures de reuenu,ne ſçait plus que c'eſt de faire bõne chere; parce que voulant trancher du grand, mange à ſa ſalle,à l'appetit de ſon cuiſinier,où

auparauant prenant ſes repas à ſa cuiſine, ſe faiſoit ſeruir à ſa fantaſie. Pour donques compenſer ces choſes, noſtre Meſnager aura vne anti-cuiſine, qui lui ſeruira de ſallette ou mangeoir ordinaire, au trauers de laquelle de neceſſité conuiendra paſſer allant à la cuiſine: par ce moien eſtant noblement ſerui en ſon viure, ſans ſe meſler auec la lie de ſes domeſtiques, tiendra en office tous les ſiens: leſquels ſe rendront plus obeïſſans & mieux morigenés par telle proximité, qu'eſtans plus reculés de ſa preſence.

De l'aſſiete de la grãge & eſtableries.

PAR ſemblable raiſon, ceux ſe ſont le plus deceus, qui le plus ont eſloigné de leurs maiſons, les granges, eſtableries & logis du beſtail, quoi-que fondés en ce principalemẽt, que ne tenans prés d'eux la groſſeſſe du Meſnage, ſans bruit & à l'aiſe vouloient viure de leur reuenu. Mais l'experience monſtre qu'eſtant telle meſnagerie ainſi reculee, le ſeigneur eſt priué de la liberté de pouuoir commodément tenir ſon bien à ſa main: où le tenant, d'eſtre contraint laiſſer ſon beſtail à l'abãdon, & ſes gens auſſi; pour, loin de ſa preſence, eſtre mal ſerui, & deſpendre la moitié plus, que faiſant manger ſes ſeruiteurs en ſa cuiſine. Et quand meſme il ſeroit reſolu de bailler touſ-jours ſon domaine à ferme, tel eſloignement lui oſte le moien de contreroller ſon fermier, de ſe ſeruir de lui en diuers endroits, & de ſe garder du deſgaſt des bois, fruicts, & autres choſes, lui auenant à toutes heures, par lui, par ſes enfans & ſeruiteurs; & ce auec plus d'intereſt, que plus ſe treuuent reculés de ſa preſence, cuidans eſtre en pleine liberté. Ioint que tel eſloignement, eſtant le bien affermé ou non, rend la maiſon plus ſolitaire & moins frequentee que ne requiert le logis des champs, que ſi elle eſtoit accompagnee de la meſnagerie, pour aucunement dompter ſa naturelle ſolitude. Pour leſquelles treſ-importantes cauſes, aiant noſtre pere-de-famille à baſtir à neuf, ſera amonneſté de ne faillir en ſi beau chemin, ains de poſer le logis de ſon fermier & de ſes beſtes, non plus loin de ſa maiſon, que de la meſure ſuſdite, ſi excuſe legitime ne l'en deſtourne. Et auſſi de remuër pluſtoſt prés de ſoi ſes vieilles eſtableries, que de deſpẽdre de l'argent à les reparer.

L'EAV & le Bois ſuiuent neceſſairement le logis: car comment peut-on viure ſans ces deux alimens? Ie n'en traicte toutesfois ici, pour, en ce commencement, ne laſſer le Lecteur du diſcours de telle longue matiere: le reſeruant ailleurs, où le moien de ſe pouruoir de ces commodités, ſera ſoigneuſement repreſenté.

Au VII. Lieu de ceſte œuure.

CHAP.

CHAP. VI.

De l'office du pere-de-famille enuers ſes domeſtiques, & voiſins.

CES CHOSES ſeroient vaines ſans bon gouuernement, ne pouuant en ce mõde rien ſubſiſter ſans police. En quoi reluit la prouidence diuine d'autant plus, qu'on void l'ordre qu'elle a eſtabli en Nature marcher continuellement ſon train ſans interruption: aiant donné à aucuns le ſçauoir commander, & à autres, l'obeïr; dont par ce moien chacun eſt retenu en office, pour la conſeruation du genre humain. *La police du Meſnage.*

POVR vn prealable donques, noſtre pere-de-famille ſera auerti de ſ'eſtudier à ſe rendre digne de ſa charge; afin que ſçachant bien commander ceux qu'il a ſous ſoi, en puiſſe tirer l'obeïſſance neceſſaire (ce qui eſt l'abregé du Meſnage) taſchant pour en venir là, de chãger, ou du moins d'adoucir, les humeurs qu'il pourroit auoir cõtraires à tant loüable exercice, par n'y eſtre né. Moiennant ce, & la faueur du Ciel, ne doutera de venir tres-bien à bout de ſes deſſeins, bien que pour les mettre en execution, il ſoit contraint ſe ſeruir *Le Meſnage.*

--- des hommes de nul prix
Dont les corps ſont de fer, & de plomb les eſprits.

En cela imitant le General-d'armee, qui emploie aux fortifications, des pionniers, n'aians, comme beufs, autre valeur qu'en la force, ſans eſprit ni entendement. Sur ce ſujet dit le Poëte,

Que ſon vers chante l'heur du bien-aiſé ruſtique,
Dont l'honneſte maiſon ſemble vne Republique.

AINSI, je m'adreſſe au Gentil-homme, & à autre vertueux perſonnage, capable de raiſon, qui aiant deliberé faire valoir le bien que Dieu lui a donné, ou par ſes ante-ceſſeurs, ou par ſes honneſtes acqueſts, ſe reſoud à prendre joieuſement la peine de le faire cultiuer, par ſeruiteurs domeſtiques, ou par fermiers: pour, ſur telle matiere, lui donner des auis du tout neceſſaires, qu'il amplifiera lui-meſme, par ſon bon ſens & ſes experiẽces.

CE lui ſera vn grand ſupport & aide, que d'eſtre bien marié, & accompagné d'vne ſage & vertueuſe femme, pour faire leurs communes affaires auec parfaite amitié & bonne intelligence. Et ſi vne telle lui eſt donnee de Dieu, que celle qui eſt deſcrite par Salomon, ſe pourra dire heureux, & ſe vanter d'auoir rencontré vn bon threſor: eſtant la femme l'vn des plus importans reſſorts du Meſnage, de laquelle la cõduite eſt à preferer à toute autre ſcience de la culture des champs. Où l'homme aura beau ſe morfondre à les faire manier auec tout art & diligence, ſi les fruicts en prouenans, ſerrés dans les greniers, ne ſont par la femme gouuernés auec raiſon. Mais au contraire, eſtans entre les mains d'vne prudente & bonne meſnagere, auec honorable liberalité & loüable eſpargne, ſeront conuenable- *La Meſnagere.*

ment diſtribués: ſi qu'auec toute abondance, les vieux ſe joindront aux nouueaux, auec voſtre grand & commun profit, & loüange. Auſſi,

On dict bien vrai, qu'en chacune ſaiſon
La femme fait ou défait la maiſon.

Par telle correſpondance la paix & la cõcorde ſe nourriſſans en la maiſon, vos enfans en ſeront de tant mieux inſtruicts, & vous rendront tant plus humble obeïſſance, que plus vertueuſement vous verront viure par-enſemble.

CELA meſme vous fera auſſi aimer, honorer, craindre, obeïr, de vos amis, voiſins, ſubjets, ſeruiteurs. Et par telle marque eſtant voſtre maiſon recogneuë pour celle de Dieu; Dieu y habitera, y mettant ſa crainte: & la comblant de toutes ſortes de benedictions, vous fera proſperer en ce mõde, comme eſt promis en l'Eſcriture,

Si à ton Souuerain tu rends obeïſſance,
En la ville & aux champs tu auras abondance
D'huile, de bled, de vin, de beſtail à jamais.

Heſiode, Caton, Varron, Columelle & autres anciẽs Autheurs de ruſtication, quoi-que Paiens, ne ſe peuuent ſouler de nous recommander d'implorer l'aide de Dieu en toutes nos affaires, comme article fondamental du Meſnage. Et puis qu'en noſtre Agriculture nous recerchons leurs enſeignemens pour noſtre vtilité, à plus forte raiſon deuons-nous faire profit de leurs ſainctes amonitions, cõformes à la pieté & religion Chreſtienne. Par là nous apprendrons de policer noſtre maiſon, ſpecialement d'inſtruire nos enfans en la crainte de Dieu, nos ſeruiteurs auſſi: afin qu'auec la reuerence qu'ils nous doiuent, chacun face ſa charge, ſans bruit, viuans honneſtement & religieuſement, ſagement ſe comportans auec les voiſins. Et pareillement d'aimer les pauures, pour exercer charité enuers eux, leur deſpartant de nos biens, ſelon nos moiens & leurs neceſſités, deſquelles nous-nous enquerrons, ſur tout en temps de famine & de cherté. Comme auſſi en toute ſaiſon des pauures malades, neceſſiteux & deſolés, pour leur aſſiſter opportunémẽt, de viures, d'habits, de deniers, de conſolations; aians au cœur,

Le pere-de-famille inſtruira ſes enfans & ſeruiteurs.

Que Dieu accroiſt & benit la maiſon
Qui a pitié du pauure miſerable.

LE PERE-de-famille aimera auſſi ſes ſubjects, ſ'il en a, les cheriſſant comme ſes enfans, pour en leur beſoin les ſoulager de ſes credits & faueurs: meſmes en cas de neceſſité, du paſſage des gẽs de guerre & autres occurrences, les gardant de foules & ſur-charges, d'exactions indeuës & ſemblables violences, que les temps diuerſement produiſent. Leur fera faire bonne Iuſtice par ſes Officiers, du deportement deſquels ſ'enquerra ſouuent: ne ſouffrãt jamais que ſous ombre de Iuſtice, ne autre occaſion, ſon nom & ſa reputatiõ ſoient aucunemẽt ſoüillés. Sera ſeuere puniſſeur des vices, à ce qu'extirpés de ſa terre, Dieu y ſoit ſeul ſeruí & honoré.

Aimera ſes ſubiects.

AIOVSTERA à ces œuures pies & charitables, ceſte-ci, que de ſ'employer à pacifier les differens & querelles d'entre ſes ſubjects & voiſins, les gardans d'entrer en procés, & les en ſortir ſ'ils y ſont: à ce que la paix eſtant conſeruee parmi eux, il participe lui-meſme à l'aiſe & repos qu'elle aura produit. Imitant par ſon entremiſe, pluſieurs grands ſeigneurs & Gentils-hommes de ce Roiaume, leſquels auec beaucoup d'honneur, ont telle exquiſe partie en recommandation. *Sera pacificateur.*

N'EXIGERA rien de ſes ſubjects que juſtement ne lui ſoit deu: comme au cõtraire, ne leur quittera ne laiſſera courir choſe aucune, tant petite ſoit elle, lui appartenãt de ſes fiefs ou rétes: & ſoit bled, vin, argẽt, chaſtaignes, poules, chapons, cire, huile, eſpice, courvees, ſeruitudes, hõmages & autres droicts & deuoirs ſeigneuriaux, du tout exactement ſ'en fera faire la raiſon, ſans rien rabatre, ne laiſſer accumuler terme ſur terme: ou ſeroit que la pauureté de l'annee, ou autre calamité publique ou particuliere, lui fournit matiere de faire l'aumoſne à quelqu'vn de ſes debiteurs, le mettãt en ce cas, au nombre des pauures. *Iuſte exacteur.*

SERA honneſte enuers tous, meſmes enuers ſes parens, amis & voiſins; les careſſant de toutes ſortes d'amitié & bõs offices; leur faiſant bonne chere eſtant par eux viſité, de viſage, de courtoiſie, de viures, auec toute liberalité: dequoi il aura touſ-jours tres-bon moien, le tirant de ſon Meſnage. car *Honneſte à ſes amis parens & voiſins.*

Le debonnaire donne & preſte,
Par raiſon ſes affaires traicte.

& experimentera veritable,

Que bien-heureuſe eſt la maiſon
Qui d'amis reçoit à foiſon.

METTRA ſes affaires en tel poinct, qu'il ſoit pluſtoſt en commodité de preſter à ſes voiſins, qu'en neceſſité d'emprunter d'eux: & ſi d'auenture il emprunte, que ce ſoit des moindres choſes, leſquelles neantmoins leur ſeront toſt renduës; croiant que qui bien rend, emprũte deux fois. A quoi paruiendra-il, ſi touſ-jours il void à l'œil trois cueilletes dé ſon bien, l'vne dãs la bource, l'autre és greniers & caues, & la derniere en la campagne: Et qu'il ajouſte à ſon Meſnage, quelque honneſte negotiation, laquelle, compatible auec la culture de ſes terres, fortifiera la recolte de ſes fruicts, d'où ſortiront des moiés à ſuffiſance, pour exercer tous offices honneſtes, de charité, de liberalité, d'acqueſts, de reparatiõs. En ſomme, par là ſe rendra-il tel que Caton deſire le pere-de-famille: aſſauoir, plus vendeur, qu'achepteur. *Plus preſteur que emprunteur.*

ENCORES que ce ne ſoit ſans loüange, que de ſçauoir ſeulement bien cultiuer la terre, pour en tirer l'ordinaire rapport, noſtre pere-de-famille ſurpaſſant le vulgaire, ne ſ'arreſtera en ſi beau chemin: ains par nouuelles & bien choiſies fondations & reparations, taſchera d'augmenter ſon reuenu: ſans toutesfois ſ'abandonner à l'immoderé deſir d'acquerir & repa-

rer. A ce qu'eſtans ſes affections bridees par la raiſon, il rejette toutes autres inuentions, quoi-que ſubtiles, & dont pluſieurs abondent, pour ſ'arreſter à l'affection propre du bon Meſnager, qui eſt de conſeruer & auaüer ſon bien: ce que ne ſe pouuant faire ſans deſpence, ſe mocquera de ceux, qui ſans diſtinction abhorrent toutes ſortes de melioremens; par là manifeſtans leur jugement eſtre offuſqué d'auarice: retenant ceſte maxime, Que celui n'a que faire de terres, qui n'aime les reparations.

Autres qualités du bon Meſnager.

EST requis à tout bon Meſnager, d'eſtre haſardeux à vendre, haſtif à planter, tardif à baſtir; diligent neantmoins à edifier, aprés auoir planté, non deuant, ſi neceſſité ne le preſſe, ou quelque bonne occaſion ne le pouſſe.

N'ENTRERA jamais en querelle auec aucun, ſ'il eſt poſſible, pour le peril de l'iſſuë; ſemblable aux excés des guerres ciuiles, tirans en ruine le vainqueur auec le vaincu. Mais au cõtraire, enuers vn chacũ ſera humain & courtois, non cholere, non vindicatif, en tout raiſonnable, de facile cõuẽtion & loial compte en ſes negoces, exacte paieur de ſes debtes, prompt à ſatisfaire le ſalaire de ſes ſeruiteurs & manœuures. Sera veritable, continent, ſobre, patient, prudent, prouident, eſpargnant, liberal, induſtrieux & diligent. Parties neceſſaires à l'homme qui deſire bien viure en ce monde, meſmes au Meſnager; eſtans leurs contraires, ennemies formelles de noſtre profit & bon-heur, Dieu maudiſſant le labeur des vicieux & faineans, & les hommes les aians en execration.

Leurs effects.

CES belles vertus ſeront à noſtre pere-de-famille, des aſſeurees guides & adreſſes à la vraie ſcience d'Agriculture; moiennant laquelle noblement il augmentera ſon bien, dont il receura d'autãt plus grand profit & honneur, qu'auec plus d'induſtrie & de diligence, il ſe gouuernera en ſes affaires. Et comme oracle de ſes voiſins, ſera imité d'eux; voiant ſon labeur proſperer, faiſant deuenir bonnes, les mauuaiſes terres, & meilleures, les bõnes: voire, de rien, ſans mettre en compte les bleds, vins, & autres communes denrees, tirer grands reuenus, par aqueducts, moulins, prairies, minieres, ſoies, herbes, racines, pour diuers vſages; & autres choſes perduës, que l'homme d'entendement met en euidence, pour ſon profit particulier & vtilité publique. En ſomme, d'vn deſert & miſerable lieu, laiſſé en friche pluſieurs ſiecles (comme à la honte de leurs poſſeſſeurs & intereſt publiq, de tels ſe treuuent beaucoup en ce Roiaume) fera-il vne tres-plaiſante, riche, & commode demeure.

ORNÉ que ſõit le pere-de-famille de telles qualités, & rendu ſçauant en tous les termes du Meſnage, commandera hardiment ſes gens, leſquels lui obeïront d'autant plus volontiers, que par experience cognoiſtront ſes ordõnances eſtre & raiſonnables & profitables: & pour la bõne opinion qu'ils auront conceuë de ſa ſuffiſance, trauailleront de bon cœur & ſans murmure. ce qui communément n'auient, quand les mercenaires ſont ſous la charge d'vn qui n'entend ce qu'il veut faire, ains ſ'en rapporte

à autrui ; des commandemens duquel ont accouſtumé de ſe mocquer.

Comment maniera ſes ſeruiteurs.

DISTINGVER l'ouurier d'auec l'ouurage, pour conuenablement les aproprier, eſt vn notable article de Meſnage. A telle cauſe donques, aux plus robuſtes de nos ſeruiteurs, ſeront commiſes les œuures les plus groſſieres: aux plus ſpirituels, celles où l'engin eſt plus requis que la force; & les autres meſlees de ces deux qualités, à ceux qui ont & du ſçauoir & du pouuoir. Auſſi eſt de grande efficace pour ſe faire ſeruir, que de diſcerner les humeurs des mercenaires; pour, ſelon icelles, commander les vns doucement, & les autres rudement. Toutesfois en nommant par nom, celui ou ceux auſquels l'on ſ'adreſſe: car de commander confuſément à toute la trouppe, de faire ceci ou cela; auant que d'y mettre la main, ſe regardent l'vn l'autre; à l'intereſt de l'ouurage, qui en reſte en arriere, ou ſe fait mal.

Pernicieuſes humeurs des mercenaires.

En vain tout cela, ſans continuelle ſolicitation à leur deuoir, par regner preſques en toute ſorte de mercenaires, vne generale brutalité, qui les rend ſots, negligents, ſans conſcience, ſans vergongne, ſans amitié: n'aians autre ſoin que de faire bonne chere, & d'obſeruer le temps de toucher argẽt.

Le maiſtre ſe leuera matin.

Pour leſquelles cauſes, il eſt force que le pere-de-famille ſ'accouſtume à ſe leuer ordinairement de grand matin, à telle heure ſe faiſant voir à ſes domeſtiques: à ce qu'eſtant exemple de diligence, dés-lors chacun ſe range à ſa beſongne, pour jouïr de l'effect de ces maximes, Que la matinee, auance la journee: Que le leuer matin, enrichit; & le leuer tard, apauurit. Pour ce faire ſe couchera-il de bonne heure. Sur ce propos dit le ſage Meſnager,

Si tu te couches tard, tard tu te leueras:
Tard te mettras en œuure, auſſi tard diſneras.

Ne ſe meſle donques de Meſnage celui qui ne ſe reſoudra à ce poinct, que de conduire lui-meſme ſes domeſtiques & manœuures, comme le Capitaine ſes ſoldats; de peur que cuidant eſpargner ſa peine, il ne tumbe en honteuſe confuſion. car,

Se ſera ſoulager par vn bon ſeruiteur.

NON ſeulement au Meſnage telle grande ſolicitude & vigilance eſt requiſe, mais auſſi en toutes actions du monde: n'eſtans meſmes les Rois exempts de ſ'emploier en perſonne en leurs affaires, qu'ils ſont d'autant mieux aller, que plus curieuſement les voient & entẽdent; ainſi que ceſte maxime ſe treuue vtilement verifiee au reſtabliſſement de ce Roiaume, par la vertueuſe conduite de noſtre Roi HENRI IV. heureuſement regnant. Mais comme le Capitaine a des Lieutenans pour le ſeconder; auſſi, pour ſon ſoulagement noſtre pere-de-famille ſe pouruoira de quelque habile homme, homme-de-bien, de moien aage, comme de trente à cinquante ans (vn plus jeune ou plus vieil ne lui eſt propre; à l'vn defaillant le ſens, à l'autre la force;) ſur lequel il ſe repoſera aucunement, non entierement, de toutes ſes affaires, deſquelles retiendra pour ſoi la principale adminiſtration: mais lui commettra les choſes qu'il ne pourroit executer lui-meſmes ſans trop de trauail: dont ſouuẽt ſe fera rendre compte,

& auec lequel cõferera tous les jours de ſes beſongnes, afin qu'aucune choſe n'en demeure en arriere, par faute de preuoiance. Et gardant ſon authorité ſur tous les ſiens, parlera ſouuent auec ſes mercenaires; plus priuément toutesfois aux journaliers, qu'aux domeſtiques: loüant ceux qui auront bien fait, & redarguant les autres. Diſcernera les occaſions de ſe gaudir & courroucer auec eux, pour faire reuenir à ſon profit & l'vn & l'autre. Meſlera la rigueur auec la douceur, les rudoiant à propos & non continuellement; tant de peur d'eſtre eſtimé chagrin, que de les accouſtumer à ne craindre. Comme par le contraire, ne ſera trop facile à contenter en ſon ſeruice, treuuant tout bon & bien fait; ains y remarquera quelque cas à redire, prenant par là occaſion de les exhorter à mieux faire: afin qu'ils en ſoient plus obeïſſans; & ſe defians de leur ſuffiſance, moins glorieux, taſchent à ſe rendre meilleurs ſeruiteurs. Ne ſe mettra en cholere juſques là, que de renuoier & donner congé à aucun de ſes ſeruiteurs, à toute deſobeïſſance, ou autre legere occaſion, meſmes à ceux qui ſont les plus ſuffiſans, & és temps les plus neceſſaires, eſquels difficilement treuue-l'on gens pour faire les beſongnes. Auſſi ſe gardera tant qu'il pourra de les injurier & menacer, & jamais d'en venir juſques aux coups, ſur tout auec ſes grãds ſeruiteurs: leſquels pluſtoſt, ne faiſans pour lui, il cõgediera, aprés les auoir paiés: mais aux petits, ne laiſſera rien paſſer de trauers, les chaſtiant, ſelon leurs demerites, pour leur faire entendre par force, ce que la raiſon ne leur peut perſuader. Deux diuers temps recognoiſt-on en l'annee, eſquels le flatter-ſeruiteurs eſt requis, pour abatre de leur peruerſe humeur, ce qui lors ſur-abonde au detriment des affaires: c'eſt, Entrant en ſeruice, &, Quand la cueillete des bleds approche. En ceſtui-là, pour le changement d'habitation, & pour la nouuelle habitude, peu de choſe les fait deſdire: ſi qu'à la moindre occaſion qui ſ'offre, impudemment ſe retirent, auec ou ſans congé, meſme que cela eſt ſans aucune de leur perte, pour le peu de temps qu'ils vous ont ſerui: En ceſtui-ci, à cauſe de la generale desbauche de toutes ſortes de pauures gens emploiés és moiſſons, où auec la bonne chere, pour le naturel de l'œuure, quelquesfois les gages de leurs journees ſont grands, ce qui les fait repẽtir de ſ'eſtre aſſeruis à vous, & loüés à prix, qu'ils eſtiment petit, dont ils recerchent occaſion pour cauſe de vous quitter, ce que volontiers ils feroient, ſans la crainte de perdre ce que leur deués de leur ſalaire. Par douces paroles donques les retiendrés en office, à voſtre vtilité, les repurgeans de telles folles fantaſies, & ainſi leur ferés paſſer ces pas gliſſans.

Opportunémẽt ſera aigre & doux.

Sera retenu à congedier ſes ſeruiteurs, auſſi

à les injurier, menacer, & batre.

Saiſons de careſſer les ſeruiteurs.

ORDONNERA le Meſnager, tous les ſoirs de ce qui appartiendra pour ſes affaires du lendemain, à ce que chacun ſçache, où, & en quoi il doit ſ'emploier la prochaine journee, & que dés le poinct du jour ſe renge à l'ouurage qui lui aura eſté commandé. Conferera ſouuent auec ſes ſeruiteurs de ce qui eſt requis à ſes affaires, ſoit ou pour la culture ordinaire du fonds, ou pour quelque nouuelle reparation: faiſant ſemblant de ſui-

Il aura ordinaire à pourueoir aux affaires.

ure leurs auis en ce qu'ils ſe rencontrent conformes à ſon intention. car par telle ruſe, ils trauailleront de meilleure volonté, cuidans cela eſtre de leur inuention. Auſſi c'eſt vn article de preuoiance, que de ſe reſoudre le Samedi au ſoir de ce qu'on a à faire pour la ſemaine prochaine, meſmes és nouuelles reparations: à ce que dés le Dimanche l'on ſe pouruoie d'ouuriers & autres choſes requiſes. Donnãt ce jour-là plus de moien de communiquer auec les perſonnes, qu'aucun autre de la ſemaine.

Le pere de famille ſagement inſtruira les ſiens.

SELON la portee de leur eſprit, le pere-de-famille exhortera ſes domeſtiques à ſuiure la vertu & fuïr le vice, afin que bien morigenés, viuent ainſi qu'il appartiẽt, ſans faire tort à perſonne. Leur defendra les blaſphemes, paillardiſes, larcins & autres vices, ne ſouffrant iceux pulluler en ſa maiſon, pour demeurer touſ-jours maiſon-d'honneur. Leur remonſtrera auſſi combien la diligence apporte de profit en toutes actions, ſpecialement au meſnage, moiennant laquelle, pluſieurs pauures perſonnes ont fait de bonnes maiſons: comme au contraire par negligence, infini nombre de riches familles, eſt tumbé en extreme ruine: & qu'en toutes affaires, la negligence eſt de plus grand labeur, que la diligence, les pareſſeux eſtans trompés par les choſes ruſtiques.

Louëra la diligence.

SVR ce propos leur alleguera les beaux dicts des Sages, meſmes de Salomon, Que la main du diligent, l'enrichit: Qu'en temps de neceſſité, il ne ſera point confus, aiant amaſſé des biens à ſuffiſance & pour lui & pour autrui: Que ſa cheuance eſt comme vne forte cité: Que l'habile-homme en ſa beſongne, ſera au ſeruice des Rois: Que qui labourera ſa terre, ſera raſſaſié. A l'oppoſite, Que le pareſſeux ne voulãt trauailler à cauſe de l'Hyuer, mendiera en Eſté: Que celui qui craint toutes ſortes de dangers, qu'il ſe figure comme des lions en chemin, pour prẽdre excuſe de ſe tenir dans le lict: Qui aime mieux le dormir que le veiller, le ploier les mains, que les eſtendre au labeur: Qui eſt laſche à la beſongne & de cueur failli: Qui prend des excuſes quand il faut trauailler, par orgueil, en aiant honte, eſt moqué & comparé au fumier & à la pierre ſouillee d'ordure, & expoſé en grande ignominie, par voir ſes champs & vignes couuertes d'orties & eſpines, leurs cloiſons démolies, la pauureté & la famine le ſaiſir, ſans lui reſter autre choſe que vains ſouhaits, folles eſperances, auec vne ſotte preſomption de ſoi-meſme, ſ'eſtimant plus ſage que pluſieurs de ſes voiſins. Leſquels pareſſeux Salomon renuoie aux fourmis, pour deuenir diligens: à ce qu'ils aprennent à trauailler en Eſté, pour l'Hyuer.

Meſpriſera la pareſſe.

Ce que tu peux maintenant, ne differe
Au lendemain, comme le pareſſeux:
Et garde bien que tu ne ſois de ceux
Qui par autrui font ce qu'ils pourroient faire.

car, comme dit Heſiode:

Qui ſon labeur va délaiant,
Son profit auſſi va fuiant.

Et Ciceron, Qu'en ne faiſant rien, l'on apprend à mal-faire. A ces ſalutaires diſcours ajouſtoient les Antiques, Que la diligence eſt la mandragore, que le ſot vulgaire eſtime eſtre entre les mains de ceux qui font bien leurs affaires: Que ce ſont auſſi les charmes, dont ſe ſert le bon Meſnager, pour abondamment faire produire ſes terres: Que c'eſt la pareſſe du faineant qui donne luſtre à la diligence de ſon voiſin, homme ſoucieux, & qui met en euidence les limites de leurs heritages: à la honte & confuſion du pareſſeux, qui par remiſes & longueurs, ne treuue jamais loiſir de mettre la main à l'œuure: dont lui auient l'effect de ces menaces,

Qui le temps par trop attendra,
A la fin le temps lui faudra:

pour à la longue, eſcoulees les bonnes ſaiſons, tumber en extreme ruine, & ſe rendre lui & les ſiens du tout miſerables: quand pour viure, aura diſſipé ſon heritage (tant cherement aſſemblé par ſes predeceſſeurs) ſe mangeant vne piece aprés l'autre.

Lui-meſme ſera vertueuſement merigené.

TELS & ſemblables diſcours ſeront les deuis ordinaires du ſage & prudent pere-de-famille auec ſes gens: d'où lui-meſme prendra inſtruction, pour eſtre le premier à ſuiure la vertueuſe diligence. De la bouche duquel ne ſortira jamais aucune parole blaſphematoire, laſciue, ſotte, ne meſdiſante; afin qu'il ſoit miroir de toute modeſtie. Et à l'exẽple de Caton, ſe patronant à Manius Curius, reformera ſa maiſon, reordonnant les choſes deſtraquees, chaſſant tous vagabons, bouffons, & autres gens-de-neant, à ce qu'aucun inutile, ne de mauuaiſe vie, n'y mange le pain. Apprẽdra auſſi à meſurer le temps, l'vne des principales ſciences de la conduite des affaires du monde, pour de rang & en ſaiſon expedier ſes ouurages. dont ſera preuenuë & euitee la confuſion, ruine de tout negoce.

Pourueira à la nourriture de ſes gens.

FERA bien nourrir ſes domeſtiques & manœuures, ſelon leur eſtat, qu'il continuera touſ-jours d'vn train, ou ce ſera quand à la maiſon ſe fera quelque extraordinaire honneſte, ils participent à la bonne chere. Pourueira que leurs viures, quoi-que groſſiers, ſoient bons & francs, & diſtribués par bon ordre, à ce qu'aucune partie ne ſ'en diſſipe. Souffrira à ſes gens de prendre leurs repas, à repos, ſans les deſtourner que le moins qu'il pourra, & ſeulement pour affaires d'importance. Ne prendra en couſtume de les regarder manger, comme ſemblãt vouloir compter leurs morceaux, ains auec quelque liberté les laiſſera dans la cuiſine à telles heures, pour ſe deſlaſſer de leurs labeurs, ſe chauffans & gaudiſſans enſemble. Et afin qu'en telle licence n'y ait de l'excés, le pere-de-famille les tiendra en office & ſujection, les gardant de crier & folaſtrer de ſon anti-cuiſine, où il ſera ſouuent, meſmes à l'heure de ſes repas, y faiſant ſon ordinaire: & de là ſe prendra garde, aprés honneſte refection, de les faire retourner à leur beſongne. Diſneront deuant le jour au temps des plus lõgues nuicts, quatre mois continuels, deſpuis la mi-Octobre juſqu'à la mi-Feurier: afin que dés l'aube-du-jour, chacun ſe renge à ſa beſongne, eſtant la matinee l'a-

En Hyuer diſneront deuant le jour.

uance-

uancement de toute œuure. Et par ce moien gaignant autant de temps, ſera auſſi eſpargnee la peine de reuenir diſner à la maiſon, ou de leur porter les viures dehors; en quoi a touſ-jours de l'intereſt. Aprés leur ſouper, ceux qui auront charge des beſtes, ſ'en iront les panſer, & ſouuentesfois le pere-de-famille en ſe promenant, deſcendra aux eſtables, pour ſ'en prédre garde: tenant l'œil que le beſtail ſoit traicté ainſi qu'il appartiẽt, touſjours d'vn ordinaire; pour le profit qui en reuient, ſuiuant le prouerbe, Que l'œil du maiſtre engraiſſe le cheual. Et tous juſques aux moindres, emploieront la veillee des longues nuicts, faiſans auprés du feu, des paniers, corbeilles, mandes, vans, & ſemblables meubles du Meſnage, ſelon le païs & matieres qu'on a: deſquels en tels temps & heures ſe pouruoira pour le reſte de l'annee. eſtant vergongne au Meſnager de desbourcer argent en l'achapt de tels meubles, & d'emploier le temps à en faire hors ladite ſaiſon: ſuiuant ceſte maxime, De ne faire jamais de jour, ce qu'on peut faire de nuict, Ni en beau tẽps, ce qu'on peut faire en laid. A laquelle defenſe, ont ajouſté les Anciens, ceſtui leur auis, Que celui n'entend rien au meſnage, qui en temps clair & ſerein trauaille pluſtoſt en la maiſon qu'aux champs.

Leurs occupatiõs aprés le ſouper d'Hyuer,

DONQVES tenant en beſongne ſes gens, és jours pluuieux, neigeux, & autres importuns, ſe ſoignera le pere-de-famille de leur faire faire grãde prouiſion de toutes ſortes d'outils & inſtrumens de labourage, pour s'en fournir lors à ſuffiſance, voire de la moitié plus qu'il ne lui en faut. Et ſoient ſocs, charruës, hoiaux, beſches, pelles, haches, & autres meubles des champs, qu'il en aie à rechange; enuoiant au mareſchal forger des outils de fer, & appreſtant en la maiſon ceux de bois: à ce que le tout appareillé comme il faut (& en temps preſques perdu, par ne pouuoir trauailler à la terre, où y a de l'eſpargne) ſe treuue preſt au beſoin ſans eſtre contraint, ne de les refaire, ſ'en rompant ſur la beſongne; ne d'en emprunter, en aiant faute: par telle reſerue s'euitant, outre la honte & danger d'eſtre refuſé, la perte du temps de les aller querir & rendre. Tels meubles & outils ſeront curieuſemẽt ſerrés & gardés en cabinet à ce deſtiné, pour là les aller prendre au beſoin, & remettre aprés le ſeruice. Mais ce ſera diſtinctement, ſelon leurs eſpeces, matieres & vſages; ſeparant les grands, d'auec les petits, ceux de fer d'vn coſté, & de bois de l'autre: par tel ordre s'eſpargne la perte & l'eſgarement, cauſant grand rompemẽt de teſte: la peine de les cercher, eſtimee demie-perte. Auſſi en mauuais temps le Meſnager fera curer ſes eſtables & trauailler à autres telles œuures, qui ne doiuent eſtre faites en bon, gardant à deſſein ſemblables beſongnes pour lors emploier ſes gens: meſmes aprés les pluies, à faire coupper les buiſſons des prairies ſeches, les eſpierrer, charrier matieres pour baſtir, en attendant la vraie diſpoſition de la terre, pour la continuation de ſon labourage.

& durant les mauuais jours de l'annee.

PAIERA bien & gaiement les ſeruiteurs, afin que de meſme il ſoit ſerui d'eux, & ſoit argent, habits & autres choſes conuenuës pour leur

Seruent bien payés ſelon les conuentions.

ſalaire, tout cela leur ſera baillé au terme arreſté; ſans rabat, ne delai. Auſſi ne leur ſera rien auancé ſans neceſſité de maladie ou autre legitime cauſe, pour crainte de perte: à raiſon du ſauuage & peruers naturel des mercenaires (ou de la pluſpart) qui pleins d'inconſtance & ſans honneur, ſe ſentans paiés, à la moindre occaſion de meſcontentemẽt, quitteroient voſtre ſeruice: auquel maugré eux, ſouuentesfois ils ſarreſtent, de peur de perdre leurs gages. Eſtant ce vne bõne couſtume, que de ne les paier qu'aprés le ſeruice & non deuant, par là les tenans bridés: autrement peu ſen treuueroient ſenfoncer guieres auant en vos affaires. Leur arriuant maladie ou bleſſeure, charitablement fera ſecourir ſes ſeruiteurs par bon traictement & remedes, les faiſant retirer à part en chambre à ce deſtinee. car c'eſt cruauté de les réuoier alors, ou de ne les aſſiſter; ſur tout ſ'ils ſont pauures, auſquels ſans autre obligation, eſt deu ſecours.

ET DAVTANT que c'eſt grande peine d'eſtre touſ-jours aprés les mercenaires à les faire trauailler: pour aucunement eſtre ſoulagé, le moien eſt, de ne ſe charger par trop de ſeruiteurs loüés à l'annee; ains juſtement pour l'ordinaire culture du domaine, conuient pendre pluſtoſt du coſte d'en auoir faute, que de reſte; dautant qu'auec de l'argent treuue-l'on des gens à la journee, pour auancer les affaires; & les ſeruiteurs ne ſe voians en trop grand nombre, en trauailleront mieux, ſans ſattendre que bien peu, au labeur d'autrui. Dont auſſi ſeſpargne & la confuſion & l'exceſſiue deſpenſe, prouenant de trop grande multitude. D'ailleurs, eſtans les charges de vos ordinaires ſeruiteurs preſques comme taſches, ſachãs ce qu'ils ont à faire pour toute l'annee, il faudroit bien qu'ils fuſſent du tout deſloiaux & eshontés, ſ'ils n'y trauailloient paſſablement: ſur leſquels, en vous promenant, tiendrés facilement l'œil, par voſtre preſence & opportunes remonſtrances, les ſolicitant à leur deuoir. Reſeruant au bout de l'annee, à guerdonner & chaſtier ceux qui auront bien ou mal ſerui, donnãt à ceux-là, quelque choſe outre leur ſalaire; & banniſſant ceux-ci de voſtre maiſon, pour n'y reuenir plus.

Des fondations & reparations.

Quant aux fondations & reparations nouuelles & extraordinaires, extraordinairement auſſi conuient y beſongner, tenant autre ordre qu'à la ſimple culture de la terre. C'eſt aſſauoir, en choiſiſſant les longs-jours & beau-temps, pour lors auec bon nõbre d'hommes loüés à la journee, parfaire voſtre ouurage. Car puis que les fondatiõs & nouuelles reparations (peu exceptees, comme le planter; & quelques autres qui ont leur particuliere ſaiſon) ne ſont reſtraincts à certain terme, ne ſeroit-ce pas treſ-mauuais meſnage, de preferer les petits aux grands jours, & le mauuais au bon temps, par là volontairement deſpendre vn tiers dauantage? Comme cela reſulte de l'inegalité des jours des mois de Nouembre & Decembre, à ceux d'Auril & de Mai; & par la differẽce de l'Automne & de l'Hyuer, au Printemps & à l'Eſté.

Eſt neceſſ.

DISCERNERA noſtre Meſnager la qualité de ſes ouurages, pour les

mettre à execution, chacun ſelon ſon ordre. Les neceſſaires, les premiers: puis, les vtiles: aprés, les plaiſans. Vne ruine de feu, rauine d'eau, & autres inconueniens qui quelques-fois ſuruiennent, contraignent d'en reparer les pertes en quel temps que ce ſoit. De meſme, auec grande diligéce, doit-on mettre la main à la conſtruction, ou redreſſement d'vn moulin, d'vn canal de prairie, & ſemblables pieces de remarque, dont le retardement, compté meſme par heures eſt prejudiciable, pour l'importance de leurs reuenus. Le planter des vignes & arbres en approche de prés, à ce que gaignans temps, tant pluſtoſt rapportét du bien, que l'on les y aura preparés. Touchant les choſes de ſeul plaiſir, elles ſeront dreſſees les dernieres. Ce qu'attendát, ne ſera le pere-de-famille ſans delectation, voiát ſes reuenus ſ'accroiſtre par ſa diligence, emploiee és œuures ſuſdites; le plaiſir ſuiuant touſ-jours le profit. *Faire deſcouurir les œuures, &c*

LA DISTINCTION des ſaiſons eſt auſſi treſ-requiſe en ces choſes, pour ne les entreprendre qu'en annee de moienne fertilité: afin qu'elles ne ſoient de trop grand couſt. Car en temps auquel les viures ſont à prix exceſſif, le bon Meſnager, ſ'abſtenant de reparer & d'entreprendre rien de nouueau, vend ſes denrees, & en ſerre les deniers, pour les emploier en reparations, la ſaiſon reuenuë meilleure. Ou ce ſeroit que la neceſſité le contraigniſt, ou que charitablement entreprint quelque ouurage, pour donner à viure aux pauures en la famine ou cherté. Au cótraire, eſtans les fruicts de la terre à fort petit prix, (cóme quelquesfois auient n'eſtre d'aucune vente) eſt lors la vraie ſaiſon de les faire manger en reparations. Car pourueu que ſes reparations ſoient raiſonnablemét inuentees, mieux ne pourroit-il debiter ſon reuenu. Auſſi ordonnera-il de ſes reparations, en telle ſorte qu'elles aient pluſieurs viſages; à ce que tant plus gaiement il y face la deſpenſe requiſe, que plus d'vtilité il eſpere de leur fin. A cela regarde vn foſſé, qui en fermant le champ, l'eſpuiſe des eaux nuiſibles: Les foſſés ſouſterrains, dits, pied-de-geline, faits pour deſſecher les terres mareſcageuſes, où des pierres ſont enterrees, ſeruét à ſe depeſtrer & des eaux & des pierres tout enſemble: Planter la ſauſſaie prés de la riuiere, ſert & à donner du bois, & de defenſe contre l'eau pour la terre voiſine: Baſtir la muraille du clos, & à fermer les jardinages & vignoble, & de forteresſe, à la maiſon: Edifier le colóbier, & à auoir des pigeós, & à ſe pouruoir de bons fumiers: Dreſſer la mureraie, & à recouurer de la ſoie, & à ſ'acómoder de bois pour le chauffage, & à faire des cercles pour les tónneaux: Dreſſer la garenne, & à ſe munitionner de connins, & du fagotage pour le feu. Ainſi des autres. *Les temps d'ouurer,*

MOIENNANT leſquelles obſeruations, & preſſant vos ouuriers par voſtre preſence, treuuerés en vos ouurages le contentement qu'en telles choſes chacun ſe promet. Pourueu auſſi que prudemment elles ſoient entreprinſes, comme a eſté dit, ſans vous enfoncer par trop auant en inuentions vaines, ou de peu de profit, ſi tant eſt que ne vueillés vous arreſter aux neceſſaires. Ce que toutesfois ne deués eſperer par voſtre abſence, *De ſolliciter les ouuriers,*

meſme ſi n'aués homme, ſur lequel en ce cas, vous-vous puiſſiés repoſer: Encore-moins, que ſeruiteurs loüés à l'annee vous ſatisfiſſent en ceſt endroit, pour la preſque generale deſloiauté des mercenaires, ſeruans à l'œil; ſpecialement de ceux-ci; tant à cauſe de l'ennuieuſe peine que la lõgueur de l'œuure vous donneroit, les tenãs de prés, par ne pouuoir auec eux ſeuls eſtre toſt expedié, pour leur petit nombre, (& d'en loüer à ſuffiſance pour la haſter, ne ſe peut ne doit, par les raiſons dittes) que pour ne trauailler, les domeſtiques, jamais tant vigoureuſement en nouuelles reparations, que les journaliers. Dautant que ſoulés de voſtre bon traictement, ſans ſe vouloir enquerir d'où vient le bien, viuent ſans penſement, comme enfans-ſans-ſouci, & cuident vous ſeruir à trop bon marché, quand ils comptent leurs journees ne venir au prix de celles des journaliers. dont ſe rendent negligés en vos affaires. Sans vouloir conſiderer leur condition eſtre beaucoup meilleure que celle des pauures manœuures, qui ne touchét argent que pour les journees qu'ils trauaillent en beau temps; lequel par-apres ils ont bon loiſir de deſpendre en choumant, pour l'injure des ſaiſons: au lieu qu'eux eſpargnét & embourcét à la fois, leurs gages de toute l'annee, ſans perte d'vn jour, gaignans autant les pluuieux que les ſecs.

Plus auoir des hommes à la journee, qu'à l'annee.

PAR ainſi y a plus d'vtilité de ſe ſeruir en reparations extraordinaires, d'hommes loüés à la journee, qu'à l'annee: leſquels journaliers, venans de frés en voſtre ſeruice, & d'eſtre mal nourris en leurs pauures maiſons, font merueilles de trauailler au commencement: ce que plus apparemment ſe recognoiſt le Lundi, qu'en autre jour de la ſemaine, par ſortir nouuellemét de leur ordinaire. Mais auſſi telle premiere ardeur ſ'eſuéte toſt aprés, quand ſentans auoir gaigné vne piece d'argent à voſtre ſeruice, remplis de bonne chere, ſ'allentiſſent petit-à-petit, dont finalement par laſcheté, deuiennent inſupportables: & pouſſés de l'humeur peruerſe des domeſtiques, ſe faſchent meſme de la longueur de l'œuure; bien-que tant plus ils gaignent, que la fin ſ'en délaie: ne ſe ſoucians, ne de leur deuoir, ne de vous donner contentement.

NE penſés pas auſſi, qu'ils vous portét tant d'amitié & de reſpect, qu'il ſuffiſe de vous preferer à vn autre en leurs ſeruices, bien-qu'ils en aient occaſion (ſi quelque particuliere obligation ne les y cõtraint) qu'au contraire, extremément auares, ne vous ſeruiront, ſ'ils trouuent à gaigner vn denier plus ailleurs, que chés vous. Auſſi eſt-ce choſe experimentee, que ſi bien ne cheuirés de ces gens-ci, en bon, qu'en mauuais temps; ſi que plus facilement viendront chés vous, le jour ſ'adonnant à la pluïe, qu'eſtant la matinee claire & ſeraine. Pour leſquelles fins, & autres legeres ou vicieuſes, ne retourneront à voſtre ſeruice (ſelon l'experience) le Lundi, ſ'ils ont eſté entierement paiés le Samedi precedét, peu excepés: ce qui a faict inuenter ce traict de Meſnage, que de les tenir gagés de quelque peu d'argét, dont expreſſément leur reſterés debiteur; pour lequel plus aiſémét recouurer, reuiédront comme deſirerés. Et par là cõclués auec le Prouerbe, que

Celui qui paie le premier,
Se treuue ſerui le dernier.

IE NE doute pourtant, qu'ils ne ſe treuuent quelques-vns de ces pauures gens de bonne conſcience, qui, pour voſtre integrité, ne ſe laiſſent manier comme voudriés: mais le nombre en eſt ſi petit, que par leur ſeul ſeruice, ne pourriés beaucoup auancer. A ceux-là, neãtmoins, donnerés-vous plus à gaigner qu'aux autres, ſelon vos affaires. Mais eſtant queſtion d'vne grande & importante beſongne, & eux & pluſieurs autres, mieux choiſis, ſeront emploiés, pour (comme a eſté dict) en beau temps & auec grande diligence taſcher de parfaire vos entreprinſes; congediãt ſur l'œuure meſme, ceux qui par mauuaiſe élection, ſe treuueront, ou laſches ou trop ignorans, ſans ſouffrir qu'aucun mange inutilement voſtre pain. Auquel chaſtiment, les autres profiteront. Finalement contéterés gaiement tous vos mercenaires & manœuures, en beau paiement que leur ferés, ſans leur rien retenir. Auſſi eſt-il eſcrit, *Tu ne frauderas point le loier du pauure mercenaire, afin qu'il ne crie contre toi au Seigneur, & qu'il y ait peché en toi.* A ceſt Oracle ſ'accorde le dire du Paien,

Tu paieras promptement le ſalaire
Qu'auras promis au pauure mercenaire.

Et ainſi les renuoierés-vous en leurs pauures familles, juſques à vne autre fois, que les rappellans, les treuuerés ſoupples & diſpoſés à reuenir, pour auoir gouſté la douceur de voſtre table & de voſtre bource.

AIANT aucunement diſcouru des imperfections des gens de ſeruice, domeſtiques & manœuures, eſt requis de parler auſſi des defauts des maiſtres enuers eux: à ce que ſoions inſtruicts du moien equitable qu'auons à tenir en ce tant important article, pour eſtre bien ſeruis en noſtre Meſnage.

La cõdition miſerable des ſerfs de l'antiquité.

LA puiſſance abſoluë de vie & de mort, que le temps paſſé les maiſtres auoient ſur leurs ſerfs, cauſoit tant d'inſolence, que les maiſtres, comme tyrans inſupportables, exerçoiét ſur eux toutes eſpeces de cruauté. Et non ſeulement par haine, deſdain ou autre malicieuſe humeur, ces pauures gés eſtoient battus & maſſacrés, mais auſſi ſouuentesfois pour paſſe-téps, on les expoſoit aux liõs, ours, & autres beſtes furieuſes, voire eſtoiét cõtraints à ſ'entre-tuer eux-meſmes. Et ſeulement les plus humains ſe contentoiét du trauail de ces miſerables, qui toutesfois eſtoient gouuernés comme pauures beſtes. Tout le jour attachés au joug, enchainés aprés le labeur, & contraints à trauailler à force de coups: la nuict reſſerrés dans des priſons & cachots. Maigrement nourris, vendus, acheptés, eſchangés par les foires & marchés, voire pour trafiq en eſtoient faits comme des haras, pour en auoir de la race, ainſi qu'on fait des poulains. De laquelle barbare inhumanité, eſt ſorti ce prouerbe antique, *autant de ſerfs, autãt d'ennemis.* Tous les vieux Autheurs de Ruſtication enſeignent le gouuernement des ſerfs, pour en tirer profit, ſelon l'vſage de leur temps, auec autant de douceur,

que le naturel de la choſe le requeroit, en quoi toutesfois, eſt recogneuë vne trop ſeuere rigueur. Mais par ſur tous hõmes raiſonnables, paroiſt la trop grande rudeſſe & cruelle auarice de Caton, quand ſes ſerfs & eſclaues, par vieilleſſe, deuenus preſques inutiles, eſtoient chaſſés de ſa maiſon, en les vendant, quoi-qu'à petit prix, pour crainte de perdre quelque peu d'argent, comme l'on fait des vieux mulets & cheuaux, ſans vouloir ſouffrir d'acheuer leur miſerable vieilleſſe, où ils auoient emploié leur jeuneſſe, en trauaillant pour ſon ſeruice.

PAR ceſt inique traictement, les eſclaues, portans impatiemment le joug de ſeruitude, ſans recognoiſtre que Dieu les y auoit aſſujetis, eſtoient en continuelle ſolicitude, pour treuuer les moiens de leur deliurance: qui s'offroient quelquesfois, ſelon leur deſir, à la honte & ruine de leurs maiſtres, receuans auec violences par diuers accidẽts, punition de leurs cruautés. Ainſi ſe roidiſſans, les vns & les autres, à la rigueur; tout reſpect d'honneſteté mis en arriere, n'eſtoit queſtion que de la force & contrainte.

La rigoureuſe ſeuerité d'aucuns maiſtres de ce temps: auſſi

ET ENCORES que telle rigoureuſe loi n'ait plus de lieu en ces terres de franchiſe, ne ſ'y voiant ni ſerf ni eſclaue; il reſte toutesfois à pluſieurs, vne trop ſeuere façon de commander, approchant de la brutalité. Car outre vn continuel deſdain qu'ils ont de ne treuuer aucun ſeruice agreable, ne monſtrent jamais leur bon viſage à leurs ſeruiteurs. Et ſelon qu'ils ſont pouſſés d'auarice, ſans auoir eſgard à leurs promeſſes, ne paient leurs mercenaires, que le plus tard qu'ils peuuent, jamais ainſi qu'ils doiuẽt, & quelquesfois taſchent de les contenter de baſtonnades au lieu d'argent; ou par autre mauuaiſe inuention, à leur faire perdre leur ſalaire, ſans auoir eſgard à ces ſacrees defenſes, *Ne ſois point en ta maiſon comme vn lion, moleſtant tes ſeruiteurs en tes fantaſies, & oppreſſant tes ſubjects.* En quoi tels maiſtres ſe trompent, contrarians directement au deuoir de charité, d'honneſteté, de ſocieté. Car puis qu'enuers Dieu n'y a acception de perſonnes, eſtans tous enfans d'vn meſme Pere, ce n'eſt pas les traicter en freres, qu'vſer de ces violences. Et ſ'il eſtoit non ſeulement defendu à l'ancien peuple de Dieu, de ſe ſeruir de ſes eſclaues auec trop de ſeuerité, ains commandé d'affranchir celui qui auroit bien ſerui: à plus forte raiſon à preſent, que les ſeruiteurs ſont de franche & libre condition, & par ainſi volõtaires, quoi-que mercenaires, toute exceſſiue & rigoureuſe ſeuerité deuroit eſtre bannie de l'entendement du Meſnager, comme choſe contrariant au bon ſeruice; parce que la vraie obeïſſance ne procede que d'amitié.

Le mal qui en auient.

OR dautant que le mercenaire promet vous ſeruir, moiennant ſalaire conuenu, icelui defaillant, defaudra, auec raiſon, le ſeruice. Et ne ſe trompe en cet endroit qui ne voudra. car outre, que c'eſt grande folie de cuider ſ'enrichir par tels deshõneſtes moiens, & auec gens de telle eſtoffe, ce n'eſt le faict d'vn ſage homme, de vouloir faire ſes affaires ſans recompenſe. Dont juſtement ſont moqués ceux qui volontairement ne font la raiſon à chacun, meſmes à ceux deſquels on aura opportunément tiré la ſueur &

la peine. N'eſtant eſmerueillable d'en voir aller les affaires de trauers, par frequents larcins de temps, de denrees, & autres choſes que les ſeruiteurs mal-paiés font à la ruine de la maiſon.

Autre mal és ſeruiteurs, cauſé tant par leur mauuais naturel,

AVSSI ne la longueur du temps, ne le changement de ſeruitude en liberté, n'ont peu du tout eſteindre l'antique rebellion & deſobeïſſance des gens de ſeruice, qu'aujour-d'hui n'en reſte beaucoup à nos mercenaires: ſans vouloir recognoiſtre la grace que Dieu leur fait, d'eſtre naiz libres, & que la pauureté ne leur oſte pas la franchiſe, laquelle ils ont cõmune auec les plus riches. Aucun n'entre en noſtre ſeruice, qu'auec humilité & bonnes paroles d'obeïſſance, & de diligence: mais peu par-aprés ſe treuuent tenir compte de leurs promeſſes, ne ſe reſſouuenans tant de leurs conuentions, que de faire bonne chere, & du terme de toucher arget. Leſquels finablement par pareſſe, ſe rendroiẽt deſtructeurs & deſerteurs de la maiſon, ſans bonne ſolicitation à leur deuoir, qu'on eſt contraint d'vſer enuers eux, auec beaucoup de ſouci & peine. En quoi les armes ciuiles (où pluſieurs de tel calibre ont eſté emploiés) les ont rẽdus tant plus inſolents & arrogans, que par la longueur des guerres, ont eu plus de loiſir de ſ'habituer en tous vices & deſordres, & à moins ſe ſoucier de leur honneur: au prejudice du publiq, meſme de l'Agriculture, au ſacro-ſainct exercice de laquelle, autres gens que purs & mundes, ne deuroient eſtre emploiés, à l'imitation de nos premiers peres. Et lors la terre ſe delecteroit à nous produire abondamment ſes biens, quand elle ſe verroit manice par perſonnes innocentes & diligentes. Mais puis-que la neceſſité nous cõtraint de nous ſeruir de telle ſorte de gens, nous en choiſirons des moins vicieux pour nos affaires: & buuans ce calice, dirons auec le commun,

Que par les guerres ciuiles.

Qu'auec putains & larrons
Conuient faire nos moiſſons.

Moiẽs pour ſe faire biẽ ſeruir.

LE DOVX traictement, le biẽ-paier, le non-courroucer, le bon viſage aux ſeruiteurs, ſont choſes humaines & fort aiſees à l'homme debonnaire; mais indifferemmẽt emploiees, beaucoup prejudiciables à ſon ſeruice, pour le mauuais naturel de ſes gens. Dont le pere-de-famille eſt contraint meſler en ſes commandemens, beaucoup de rigueur auec la douceur, feignant ſouuentesfois, pour le bien de ſes affaires, d'eſtre en colere contre ſes ſeruiteurs. eſtãt ce vn bon moien pour les tenir en office, pourueu qu'ils n'aient occaſion de ſe plaindre touchant le paiement. Comme la trop grande bonté d'vn perſonnage eſt eſtimee, fadeſe; ainſi ſont moqués des mercenaires, les commandemens, qui pour trop de douceur, reſſemblent aux prieres. Se recognoiſſant par experiẽce, ceux cheuir mieux de leurs ſeruiteurs & manœuures, qui moins ſupportẽt leurs fautes: & que la lié du peuple obeït mieux par force, que par douceur. ce qui a faict dire à pluſieurs,

Oignés vilain, il vous poindra:
Poignés vilain, il vous oindra.

tant eſt la nature de l'ignorance contraire à la vertu. D'où auient communément que les païſans ſont mieux ſeruis en leurs labourages, que les honorables meſnagers: aimans les mercenaires touſ-jours mieux les païſans, leurs ſemblables, que tout autre, quoi-que mal nourris & entretenus chés eux, puis-que c'eſt de l'ordinaire de leurs maiſtres & à leur table, qu'ils viuent.

La difficulté qu'il y a pour eſtre bien ſerui.

IL ESCHOIT en ceſte partie de Meſnage, grande dexterité, voire eſtime-je le plus faſcheux de la Ruſticatiõ, que de ſe faire bien ſeruir: ſans laquelle difficulté, la culture des champs ſeroit la plus plaiſante choſe du monde, & par maniere de parler, telle vie approcheroit de celle des Anges, ſi on pouuoit recouurer des gens à cela propres & affectionnés comme il appartient.

Des bons ſeruiteurs.

VOILA pourquoi eſt tant recommandé le bon & fidele ſeruiteur. & de faict celui qui en a de tels, les doit aimer, pour les commodités qu'il tire de leur loial ſeruice. Mais auſſi, qu'il ſe prenne bien garde du dire de Salomon, *Qui mignarde ſon ſeruiteur dés ſa jeuneſſe, à la par-fin il ſera comme fils*; où il ajouſte, que c'eſt choſe non-ſeulement dangereuſe, ains monſtrueuſe, que la preſomption du ſeruiteur & de la chambriere; diſant en propres mots, *Que la terre ſe trouble, quand le ſeruiteur regne: & quand la ſeruante herite à la maiſtreſſe.* Ces admonitions nous ſeruiront, à ce que ne gaſtions nos ſeruiteurs par trop de douceur, & pour ne les flater que bien-à-propos. car puis que telles gens ne ſont guieres capables de raiſon, il leur ſemble que les familiariſant & leur mõſtrant continuellemẽt bon viſage, ils meritent encores plus, ſi qu'à la longue ſe rendans inſolens, abuſent de voſtre bonté juſques-là, que par meſpris, cuident que ne vous pouués paſſer d'eux.

DES bons ſeruiteurs vous-vous ſeruirés, autant que telle bonne humeur leur durera, & non dauantage: leur donnant congé, lors qu'ils ſe ſeront deſtraqués de leur deuoir par orgueil, ou que par remonſtrance ne les aurés peu remettre à la raiſon: ſupportant toutesfois charitablement, les petites imperfections qui accompagnent communément toutes ſortes d'hommes. S'ils demeurent longuement en voſtre ſeruice, en bien faiſant, leur ferés ſentir voſtre liberalité par vos faueurs, en fermes, en mariages, en preſt d'argent, de denrees, & autres negoces, en dons d'habits & autrement. Ainſi, en vous acquittant de voſtre deuoir, par-deſſus l'honneur que ce vous ſera d'eſtre eſtimé equitable, donnerés exemple à d'autres de ſ'affectionner à voſtre ſeruice. Ioint, que tels ainſi guerdonnés pour leur bon ſeruice, confeſſans vous deuoir leur auancemẽt, par obligation, vous demeureront ſeruiteurs toute leur vie.

Quãd chãger de ſeruiteurs, & de quels.

PAR ce que deſſus, ce poinct ſe treuue vuidé, combien de temps vous vous deués ſeruir de meſmes valets; c'eſt aſſauoir, autant longuemẽt qu'ils ſe maintiendront en leur deuoir. De laboureurs, pour le profit de vos terres-à-grain, chãgerés le plus rarement que pourrés: car comme aux enfans, la mutation de nourriſſes eſt touſ-jours prejudiciable. N'eſtant à eſtimer

que

que le vieil laboureur, qui par habitude ſ'eſt rendu ſçauant en la portee de vos terres, pour les cultiuer & ſemer, ainſi qu'il appartient. Au contraire, du jeune eſt dit au patois du Languedoc,

Que bouuié ſans barbe
Fai aïre ſans garbe.

Des autres valets ne ſerés tant ſcrupuleux; ains ce ſera tous les ans, ou de deux en deux, cõme vos affĕres le porteront, qu'en prendrés de nouueaux; deſquels pour ſi peu de temps, ne pourrés eſtre qu'aſſés bien ſerui: parce qu'ils ont accouſtumé, pour ſe faire valoir, ruer au commencement leurs plus grands coups de vaillance.

De quel aage les eſtuts.

L'AAGE de vos ſeruiteurs domeſtiques ſera choiſi en leur fleur, pour la dexterité & pour la force, qui ſera de vingt à quarante-cinq ans. Les grands hommes ſont bons pour le labourage, y contraignãs le beſtail, & auec la force & auec la voix: à porter fardeaux auſſi. Les petits au vignoble, pour plãter & enter arbres, gouuerner les jardins, les mouſches-à-miel, à garder le beſtail, & à faire pluſieurs autres gẽtilleſſes, où n'eſt requis grãd trauail. Et les moiens, comme participans des autres deux, ſont preſques touſ-jours propres à tous ouurages. Parquoi preferés cette taille-ci, à toute autre, choiſiſſant d'icelle, pour vos laboureurs, les plus grands & plus forts hommes: & les autres, pour les beſongnes où plus propres ſe treuueront, ſelon leurs inclinations particulieres.

Touchant les ſeruãtes.

QVANT aux chambrieres & ſeruantes, domeſtiques & autres, autre adreſſe n'y-a il à les choiſir, que les ſuſdites, leur ſexe faiſant la diſtinction des ouurages où elles doiuent eſtre emploiees.

Du gage des gens de ſeruice.

DV SALAIRE des ſeruiteurs, ne ſe peut dire autre choſe, que de taſcher à le rendre le plus petit qu'on pourra, pour la conſequence du hauſſement touſ-jours prejudiciable au Meſnager. En ceci auſſi ne changerés l'vſage, paiant vos gens ſelon la couſtume du païs, en argent, habits, & autrement. Non plus le terme de leur ſeruice, ſoit ou pour ſa longueur ou pour la ſaiſon de l'entree en charge, choſes diuerſes ſelon les lieux. En la pluſ-part, c'eſt pour l'annee entiere qu'on loüe les ſeruiteurs, y aiant peu de meſnagers champeſtres qui ſe contentent du quart, du tiers, de la moitié ou autre portion, eſtant ce à faire à citoiés de ville, que de loüer à mois les ſeruiteurs des champs, pour leurs vignes & jardins. En aucunes prouinces, les ſeruiteurs cõmencent leur annee peu deuant les moiſſons; en d'autres apres la recolte; ailleurs, au temps des ſemences: & preſques generalement par tout, par l'vn de ces jours remarquables, de la Sainct-Ian, Sainct-Michel, Sainct-Martin, la-Touſſainct, Noël, Paſques & autres termes de l'annee, où conuient ſ'arreſter pour la police (ſituant laquelle, y a par les prouinces des foires & marchés deſtinés au loüage des gens de ſeruice) autrement, confuſion auiendroit au Meſnage: daucant que laiſſant paſſer le poinct de vous pouruoir de ſeruiteurs, en vain l'attẽdriés-vous par-aprés, le reſte de l'annee n'en treuuant que par rencontre. Ne ferés egal le prix

de vos ſeruiteurs, ains les diuerſifierés par leurs ſuffiſances, la raiſon le voulant ainſi: ce qui donnera occaſion aux ignorans d'apprendre, en intention d'auancer en gain, à meſure du ſçauoir.

Auertiſſemẽt ſur l'election des ſeruiteurs.

GENERALEMENT noterés pour toutes ſortes de ſeruiteurs, hommes & femmes, de ne vous charger nullement de perſonnes eſtrangeres, paſſageres, beliſtres, caimans, ſans aueu ne cognoiſſance; pour les dangers qui s'en enſuiuent: mais les prendrés les plus prés de vous que pourrés. Sur tout, donnés-vous garde de ne mettre jamais chés vous aucun diffamé de notable vice, comme de blaſphemes, paillardiſes, meurtres, larcins, brigãdages, yurongneries, ne ſujets à maladies contagieuſes: car de plus dangereuſe peſte ne pourriés eſtre frappé. en eſtans les hiſtoires anciennes accompagnees de pluſieurs nouueaux & tragiques exemples, ce que tout homme de bon entendement preuiendra par ſa prouidence.

Auis de Caton ſur la conduite des ſeruiteurs, refuſé par la raiſon & l'vſage de ce temps.

POVR acheuer de deuider le fuſeau, eſt à propos faire mention de ce que Caton vouloit, qu'à faute de beſongne, ſes ſeruiteurs dormiſſent: & qu'il y euſt touſ-jours de la diuiſion entr'eux, la y ſemant par artifice, aiãt pour ſuſpects, l'eſueil & la cõcorde de ſes domeſtiques. Caton auoit à faire de ſon temps à eſclaues, forſats, gens deſeſperés par mauuais traictemẽt, ſi qu'il n'eſtoit ſans raiſon de ſe craindre d'eux. Mais aujour-d'hui que ſommes ſeruis de perſonnes de libre condition, & Chreſtiennes, l'auis de Caton ne peut auoir lieu. Ioint que le ſeruice de gens vigilans, eſt touſjours meilleur que de perſonnes endormies, n'eſtans que pieces de chair, ſans entendement, ceux qui aiment trop le ſomne & le repos: contre leſquels Salomon crie tant, diſant tels ne pouuoir enrichir. Et quant à l'autre poinct, quelle choſe plus laide y a-il au mõde que la diſſenſion & haîne, ſur tout entre ceux qui mangent d'vn meſme pain, & habitẽt en meſme maiſon, cõme enfans d'vn meſme pere? Ains quelle plus belle, que l'amitié & la concorde, que Ieſus-Chriſt noſtre Sauueur nous recommande tant eſtroictement? Et ſi-bien par faute de bonne intelligence entre ſeruiteurs d'vn meſme maiſtre, ſont deſcouuerts quelques pillages & autres meſchancetés, auec vtilité, ne faut pourtant tirer cela en conſequence. car ce mal ne manque jamais, que d'eſtre mal ſerui de perſonnes aſſemblees chés vous, n'eſtans amis enſemble. Emploians quelquesfois plus de tẽps, à ſ'entre-quereller, qu'à trauailler à leur beſongne. Mais tirerés touſjours bon ſeruice de vos domeſtiques, ſ'ils viuent en commune amitié; & n'ont autre occaſion de ſ'entre-quereller, que par emulation debatre de l'honneur de bien-faire en voſtre ſeruice. choſe ſouhaitable, quoi-que rare. Et comme il ne faut jamais faire mal, afin que bien en auienne: quelque apparence de raiſon qu'ait Caton, ne laiſſera le pere-de-famille, d'entretenir tous les ſiens en vnion fraternelle, à ce que d'vne commune main ſ'emploient à ſes affaires. Eſtant ce acte de Chreſtien, que de procurer la paix enuers tous, de laquelle lui-meſme plus facilement jouïra, quand elle habitera chés ſoi, & le releuera de la peine d'appointer les querelles & dif-

ferens des ſiens. Les fautes de ſes ſeruiteurs ſerõt reprimees par ſa prudence, auec des moiens juſtes & equitables, ſans ſe pener beaucoup d'en inuẽter des obliques & reprouués. Marquant pour treſ-importãtes meſchancetés, contraires au bien & repos de la maiſon, les paillardiſes & larcins, à ce que leur ſeuere chaſtiment par juſtice, trenche le cours de tels crimes. car les diſſimulant, ou reprimant doucement, ce ſeroit touſ-jours à recommencer, dont pauureté & confuſion auiendroit à la famille.

Il eſt neceſſaire de chaſtier les fautes des domeſtiques.

CHAP. VII.

Des ſaiſons de l'annee, & termes de la Lune, pour les affaires du meſnage.

POVR ne defaillir à noſtre pere-de-famille aucune partie requiſe à tout bon Oeconome, ſe delectera de ſçauoir, tant que faire ſe pourra, les proprietés particulieres des temps, ſaiſons de l'annee, & influences des Aſtres, pour les obſeruer: & que par là, preuenant les changemens des temps, diſpoſe ſes affaires de telle ſorte, que rien ne ſoit exercé en ſon meſnage, qu'auec art & raiſon, & qu'aucune choſe ne ſoit commencee, que les vents & pluïes ſurprenãs, puiſſent deſtourner ou gaſter. Mais dautãt qu'en ce poinct, preſque tous hommes ſe ſont trompés, donnans confuſément, tout, à la vertu du Soleil, de la Lune, des autres Planetes & eſtoilles, y aiant indifferemmẽt aſſujetti tous ouurages humains, la pluſ-part ſans apparence de raiſon: eſt beſoin monſtrer juſques où il ſe doit eſtẽdre en telles matieres, & de meſme manifeſter l'abus qui là deſſus ſe commet, pour icelui retrenché, venir au legitime vſage des tẽps. Oſtant par ce moien la confuſion inueteree que telles ſcrupuleuſes & fantaſques obſeruances cauſent au cours du meſnage, y apportãs quelques-fois grãde perte: entant qu'on laiſſe bien-ſouuent eſcouler les bõnes ſaiſons, pour attendre les termes & poincts ſuperſtitieuſement remarqués.

Superſtitieuſes obſeruances des Antiques: &

EN telle vanité eſtoient tant attachés les Anciens Grecs & Romains, qu'ils n'entreprenoient & ne faiſoiẽt choſe, ni en priué ni en publiq, que ſous les Signes à ce dediés. & ne leur auenoit jamais rien, pour peu que ce fut, dont ils ne tiraſſent des augures & concluſions, bonnes ou mauuaiſes, ſelon que la ſuperſtition leur en ſuggeroit la matiere. Leurs armees mançoient & reculoient par l'auis de leurs Aruſpices, fondé ſur le vol des oiſeaux, ſur le bequeter des poulets, ſur le criement des grues, ſur le croaxement des grenoüilles, & autres choſes friuoles. En leur police ciuille auſſi & gouuernement des champs, n'eſtoit rien fait & ſans [illegible] conſeil. De telle ſorte que pour ces intercitudes, ils n'eſtoient jamais ſeulets en leurs deſſeins. Erreur, qui de longue-main ſ'eſt gliſſee en l'entendemẽt de pluſieurs d'aujour-d'hui, ſelon que par diuers exemples on le remarque, & parmi les nations, & parmi les villes, juſques aux maiſons priuees. Et non ſeulement

les liures des pauures Paiens ſe voient remplis de telles foibles doctrines, dont ils les ont compoſés comme vne ſalade de pluſieurs herbes, de tout ce qui à l'auenture leur eſt venu en l'entendement: mais auſſi des Chreſtiens, leſquels en ont eſcript, ſi non auec ſcandale, à tout le moins auec riſee & moquerie. N'y aiãt action au monde, laquelle, ſelon eux, n'ait ſa particuliere ſubjection. Meſmes ont-ils remarqué des jours heureux & malheureux, auſquels, religieuſement, ſ'attachent ceux qui de leur gré ſe veulent tromper: non ſeulement pour ſemer, planter, & autrement ouurer en la terre, où y a quelque apparence de raiſon; ains à tout faire, juſques à ſe marier. Si que n'eſtans jamais telles gens ſans agitation & craiñte, ne peuuent par conſequent, negotier qu'incertainement & à l'auenture.

Curioſités ſuperfluës des modernes.

HESIODE, Virgile, Columelle, Pline, Conſtãtin Ceſar, & autres Antiques ont curieuſement & ſcrupuleuſement obſerué ces choſes-là: leſquelles recerchans de prés, chacun treuuera par tout quelque reſte de ſuperſtition Paienne couuerte du manteau Chreſtien, obſeruee de pere-à-fils juſques au-jourd'hui. Et tant ces vanités ont gaigné terre, que par leur adreſſe (comme interrogeans l'oracle d'Apollo) l'on ſenquiert de l'eſtat futur: non ſeulement de la cueillete, ſi elle ſera bonne ou mauuaiſe, haſtiue ou tardiue, & ſemblables matieres de meſnage, propre gibier du pere-de-famille; ains de toutes affaires de ſublime importance, ſurpaſſans l'entendemẽt humain: de la vie & de la mort des Rois & Princes, de l'Eſtat, des ſeditions populaires, de la diſcorde des Eccleſiaſtiques, des mariages des grands, de la paix, de la guerre, & ſemblables. Et ce par des grains de bled & des fueilles de bouïs, jettés par vn enfant ſur le foier chaud & baloié, le premier jour de l'an, ou la veille des Rois: ſ'aſſeurãs receuoir tant meilleure reſponſe, que plus de tours & retours leſdits grains & fueilles feront en petillant, à cauſe de la chaleur. Des jours de la ſepmaine, eſquels eſchet à leur tour, la feſte de Noël, tire-on diuerſes cõcluſions pour toute l'annee, donnant au Dimanche, Lundi, Mardi, & ſuiuans, à chacun ſa particuliere proprieté. Comme de meſme preſage-on de ce qui auiendra en chacun mois, par les douze jours aprés Noël, appellés feries: & ſelon le temps qu'il fera les jours de ſainct Pol, ſainct Vincent, la Chandeleur, ſe fonde-on pour le reſte de l'annee. Auſſi vainement on preuoid la fertilité de la prochaine ſaiſon par vne mouſche engẽdree dans la noix de gale, que le cheſne produit; & la ſterilité par vne araigne. Que c'eſt mal-heur de rencontrer en marchant vne bellete trauerſant le chemin: & vne pie vous tournant le dos en ſautellant: De ſe treuuer aſſis à table parmi le nombre de treze preciſément, duquel quelqu'vn meurt dans l'annee: De reſpandre du ſel à table: De prendre par meſgarde ſes habits à la renuerſe, le matin en ſortant du lict: De chauſſer la jambe gauche la premiere, & les ſouliers d'vn pied en autre. Ceſte derniere ſuperſtition eſt directement de la forge de l'Empereur Auguſte, lequel (ſelon Pline, dont il ſe moque) a laiſſé par eſcrit, que le jour qu'il fut preſques opprimé par ſedition de ſes

ſoldats, on lui auoit chauſſé au matin, le ſoulier gauche au lieu du droit. & en particulier

Recerche du bon-heur & mal-heur par les jours du mois, ſelon les Anciens: &

HESIODE & Virgile ont recerché le bon-heur & le mal-heur que chacun jour du mois cauſe aux ouurages humains, ſans apparence de raiſon; par vouloir aſſeurer l'euenement des choſes tant incertaines que celles de ce monde. Ils tiennent le premier & le dernier jours du mois eſtre bons pour tout faire: meſme pour bâqueter & faire juſtice. Le quatrieſme & le ſeptieſme eſt re de Dieu, le ſeptieſme, toutesfois plus ſainct, pour la naiſsãce de Latone, & ſon fils Apollo. Le huictieſme & le neufieſme eſtre bons pour trauailler: aiant en outre cela de propre le neufieſme, que de fauoriſer les fuiars, & contrarier aux larrons, bons auſſi à engendrer fils ou fille. Les vnzieſme & douzieſme eſtre bons pour tõdre brebis & maiſonner: particulierement ceſtui-ci, à chaſtrer le mulet, tirer la laine & la filer. Le trezieſme pour curer & arroſer les arbres, non pour les ſemer ou planter, comme auſſi le ſezieſme leur eſt contraire: mais bon pour engendrer vn fils, non vne fille, ni auſſi pour ſe marier. choſe que le quatrieſme a de propre particulierement, auquel jour fait bon eſpouſer femme & la mener chés ſoi. Pour engendrer vn fils: pour rire: pour ouïr des ſecrets: pour chaſtrer des boucs, & moutons: pour accouſtrer des eſtables: pour couper bois à ouurages: & pour batre le bled en l'aire, eſt bõ le dix-ſeptieſme jour du mois. Et le ſuiuant pour chaſtrer le beuf & auſſi le bouc. Les dixieſme & ſezieſme ſont bons pour engendrer des maſles. Singulierement pour engendrer vn ſçauant homme & prudent, eſt bon le vingt-vnieſme, qui eſt dit le grand jour & heureux, lequel neantmoins n'eſt ſi bon le ſoir que le matin. Le vingt-ſixieſme faut fuir, cõme mal-heureux: & auſſi les quintes des mois, pour les faſcheries qu'elles cauſent; à raiſon qu'en icelles, les Furies creerent l'enfer pour ſe vanger des hommes, puniſſans les parjures. Le matin du dix-neufieſme eſt bon, & le ſoir mauuais. Pour perſer tonneaux de vin & dompter cheuaux, aſnes & beufs, ſont bõs les quatorzieſme & vingt-neufieſme. Ordonnent que la femme obſeruera quand l'araigne trauaille diligemment, pour lors enuoier ſon filet au tiſſeran, afin de le mettre en œuure, comme en eſtant la droite ſaiſon.

Par ceux de la Lune, ſelon les Modernes.

DE CES deux antiques perſonnages, & autres, par trait de temps, ont eſté tirees des prognoſtiques: & à leur imitation, comme ils ſe ſont ſeruis des jours des mois, a-on emploié ceux de la Lune, où changeant quelques poincts, ſ'eſt-on efforcé, mais en vain, de donner autre luſtre, que Paien: en y ajouſtant les naiſſances d'aucuns grands hommes du paſſé, & autres notables & anciens euenemens. Par ce moien, voulans celebrer leurs preſages, auec des concluſions autant foibles, comme l'auenture & ſans teſmoignage, aſſeurent les choſes qu'ils eſcriuent. Car quelle raiſon y a-il de cõclurre ſur la naiſſance de Iacob, qu'ils diſent auoir eſté le ſezieſme jour de la Lune, qu'il fait bon lors achepter & dõpter des cheuaux & des beufs: que le malade ſera en danger de mort, ſ'il ne change d'aer: & que l'enfant

nay audit jour viura longuemẽt? D'aſſeurer que ſi quelqu'vn tumbe malade le premier jour de la Lune, en releuera à la longue; dautant que c'eſt le jour de la creation d'Adam, comme ils diſent (bien qu'au Geneſe ſe treuue eſtre le troiſieſme) & pour la meſme cauſe, que l'enfant qui naiſtra en icelui, ſera de longue vie: & que les ſonges qu'on fera lors ſe tourneront en joie? Que le ſecond, parce qu'ils le donnent à la creation d'Eue, ſoit bon pour croiſtre lignee: pour requerir Princes & grands ſeigneurs: pour entreprẽdre voiages par mer & par terre: pour baſtir: pour faire jardins: pour labourer & ſemer les terres? Ainſi ont-ils parlé juſques à vn de tous les autres jours de la Lune: donnans à chacun quelque remarquable proprieté, que j'omets à eſcient, pour n'entrer en plus long diſcours.

PLVSIEVRS autres ont eſcrit des affaires des champs auec riſee, tant impertinens ſont leurs preceptes: entre leſquels Conſtantin Ceſar eſt digne d'admiration, ce que noſtre Meſnager entendra, tant pour contenter ſa curioſité, que pour ne ſamuſer à telles folies.

Ridicules obſeruatiõs, pour les choſes de meſnage.

POVR faire profiter les ſemences au champ, ordonnent auant que les y jetter, d'eſtre trempees en jus de Iombarbe, ou dans du vin, ou dans la lie d'huile d'oliue, ou dans d'eau nittee, ou dans du jus de concombre ſauuage. Pour le meſme, font paſſer la ſemẽce par vn crible faict de la peau d'vn loup, auquel n'y ait que trẽte trous, chacun capable pour y paſſer le doigt. De peur que le Soleil bruſle la ſemence, eſt defendu au ſemeur de la faire toucher aux cornes des beufs, la jettant à terre. Que la ſemẽce repoſe quelque temps dans le vaiſſeau où aurés accouſtumé de la meſurer, couuert d'vne peau d'Hyene; afin que par l'odeur d'icelle aucune beſte ne ſattache à la ſemẽce, pour la deſgaſter en terre. Pour empeſcher les oiſeaux de toucher aux ſemences eſtans faites, ſement à l'entour du champ, du veraire, auec vn peu de froment parmi, pour tuer les oiſeaux qui en mangent: & afin que ce remede ſerue generalement, font pẽdre par les pieds quelques-vns de ces oiſeaux morts, à des canes fichees droitement par le champ, dont pour exemple, les vifs ſ'en-fuiront. Contre le deſgaſt des oiſeaux, tiennent eſtre bon, d'arrouſer les ſemences ja faites, auec de l'eau où aurõt trempé des eſcreuiſſes, ou corne de cerf, ou d'iuoire, meſlant parmi des fueilles de ciprés, ſeches & miſes en poudre. Croient qu'il profite aux ſemences, ſi à la charruë, auec laquelle elles ſont couuertes, en diuers lieux eſt eſcrit ce mot, *Raphaël*: Si auant eſtre miſes en terre, on les fait toucher auec l'eſpaule d'vne taupe: Si de nuict on enterre au milieu dũ chãp nouuellement ſemé, vn crapaut enclos dans vn vaſe de terre, l'aiant auparauãt porté à l'entour de la terre & faict faire la rõde: pourueu auſſi qu'auãt moiſſonner le bled qui en prouiẽdra, de peur de l'amertume, le crapaut ſoit enleué du lieu où on l'aura mis, qu'à telle cauſe marquera-on curieuſement. Que les rats ne rõgeront les ſemẽces dãs terre, ne les bleds dehors eſtãs en herbe, ſi on meſle parmi la ſemence, en l'eſpardant, des cendres de belette & de foine: eſtant toutesfois à craindre, ce remede dõner aux bleds la ſen-

teur de tels animaux. Que la nielle ne fera aucun dommage aux bleds, ſi parmi le champ ſemé, ſont plantees pluſieurs branches de laurier, ſur leſquelles ſeules, la nielle cheant, ſ'arreſtera. Que le bled ſe conſeruera bien dans le grenier, ſi à la porte d'icelui on pend par vn pied de derriere, vne raine verte. Que la vigne ſe rendra fertile, ſi la ſerpe, de laquelle on la taille, eſt frotee auec de la graiſſe d'ours, ou auec des aulx: & que le vigneron ſoit coronné de lierre. Que le vin ne ſe gaſtera, ſi au tonneau ces paroles ſont eſcrites, *Guſtate & videte, quòd bonus eſt Dominus.* Ou ſi à meſure qu'on deſcharge la vendange dans la cuue, & de là le vin tiré, le mettant dans le tonneau, l'on dit touſiours, *Sainct-Martin bon vin*: à la charge de planter vn couſteau tout de fer, entre le bois & le premier cercle de la cuue, pour y demeurer tant que le vin ſejournera dans icelle, & auec le vin remuer de meſme le couſteau ſur les tonneaux l'vn apres l'autre, à meſure qu'on y entonnelle le vin, & que le couſteau demeure planté au dernier tonneau répli, juſques à la feſte Sainct-Martin-d'Hyuer, ſans le ſortir de la caue deuant ce jour-là. Que le vin ſe tournera, l'annee qu'en temps de vendanges on treuuera vn ſerpent entortillé en la vigne. Que les herbes des jardins ſe mourront, par l'aproche de la femme aiant ſes fleurs: & par cela meſme les chenilles ſeront tuees. Comme auſſi mourront les chenilles, par la veuë des oſſemens de la teſte d'vne jument, miſe à tel effect dans le jardin en lieu eminent.

PAR cet eſchãtillon l'on jugera de toute la picce: & combien peu d'aſſeurãce y a au meſnage de ceux qui ſ'amuſent à ces ridicules incertitudes: afin que noſtre pere-de-famille quittant toutes ces vanités, quoi-qu'antiques, ſ'arreſte à ce que par experimentee raiſon & longue pratique, verra eſtre bon à ſes affaires & ouurages: de quoi auſſi prudemment ſe pourra diſpenſer ſelon les occurrences.

De l'influence des Aſtres.

IL EST certain, que treſ-grandes vertus & proprietés ont lès Aſtres du Ciel, le Soleil, la Lune, & autres Planetes, n'y aiãt meſme aucune eſtoille qui n'ait commiſſion expreſſe de Dieu, de regir quelque choſe de ceſte terre baſſe: & lequel à toutes enſemble a donné la conduite de ſes creatures, aians vie ſenſitiue & vegetatiue. Meſme les vents, pluies, tonnerres, ſechereſſes, neges, greſles, foudres, tempeſtes & orages, n'auiennent que par leurs influences, ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature. Ce que notoirement ſe recognoit au flux & re-flux de la mer, ſengroſſiſſant à meſure de la Lune. Aux mouëlles des bœufs, moutons & autres beſtes, & auſſi à la chair des poiſſons-à-eſcaille, qui croiſſent & décroiſſent quant & la Lune. Aux fourmis, qui ceſſent de trauailler quand la Lune eſt en conjonction auec le Soleil, qui eſt lors qu'elle nous eſt cachee. Pluſieurs herbes nous font voir à l'œil les vertus du Soleil & de la Lune, comme entre autres, ceſte eſpece d'Heliotropon, à telle cauſe dite communément herbe-au-Soleil, la Cichoree, les Lupins, ſe tournans ordinairement auec le Soleil, touſ-jours le regardans, ſi qu'à cela peut-on recognoiſtre les heures

du jour. Partant il ſeroit à ſouhaiter noſtre pere-de-famille eſtre bien inſtruit & de la proprieté des Aſtres & Signes celeſtes, & du naturel des choſes, ſur leſquelles ils ont pouuoir; à ce que les appropriás enſemble, n'y euſt és affaires des champs que bonne harmonie, telle que nous voions eſtre ſur noſtre hemiſphere. Ie dis, à ſouhaiter pluſtoſt qu'à eſperer, n'eſtát poſſible que l'homme des champs puiſſe attaindre juſques à telle profondeur d'Aſtrologie. Science, au ſupreme degré de laquelle vn ſeul Salomon par benefice ſingulier de Dieu, eſt paruenu: moiennant laquelle, il a eu la parfaite cognoiſſance des noms, proprietés & influences des Aſtres, Planetes, Eſtoilles & Images celeſtes, enſemble de tous les animaux, plátes, racines, ſemences, fleurs, fruicts, herbes, gommes, pierres, bois, & autres matieres eſtans en la mer & en la terre. Quelques autres excellés Philoſophes, mais en petit nombre, ont auſſi ſurpaſſé le reſte des hommes au ſçauoir de telles choſes: comme nous liſons de Thalés, Demetrius & de Sextius, qui en diuers temps, preueurent de loin, par le leuer de la Pouſſiniere, la cherté de l'huile, à cauſe de la future mortalité des oliuiers. Or quand il auient que les grains rendent vingt-cinq, trente ou quarante pour vn, faut neceſſairement conclurre, que par heureux rencontre, le Ciel, & la terre, qui ſ'eſt treuuee parfaitement bien preparee, ont entierement fauoriſé les ſemences, d'elles-meſmes tres-bien qualifiees. Donques, comme telle abondance ſe void tres-rarement, par droict nom, l'appellerons-nous, rencontre, & non ſcience qui reſide en l'entendement de l'homme: Dieu ne lui aiant voulu donner de l'intelligence des choſes celeſtes & terreſtres, de peur d'en abuſer par ſa legere curioſité, que ſeulement pour ſa neceſſité & legitime vſage: à ce que ſ'arreſtant au Createur, en contemplaſt les creatures.

NESTANS dónques telles ſciences entierement communiquees à tous hommes, ſans nous y enfoncer trop auant, ne meſme nous arreſter au grand nombre d'eſtoilles, dont Virgile & Columelle obſeruent le leuer & coucher pour les affaires des champs: nous-nous contenterons de la moderee cognoiſſance qu'il aura pleu à Dieu nous en donner. Et nous ſuffira de ſçauoir en quelle ſaiſon, & en quel poinct de la Lune (qui eſt l'aſtre duquel nous-nous ſeruons le plus, pour ſa proximité, nous eſtant ſa faculté plus apparente que de nul autre) conuient expedier nos principales beſongnes, comme ci-aprés ſera particulierement monſtré, le propos ſ'en preſentant.

Diuerſes obſeruatiõs de la Lune, &

SVR quoi eſt à noter, que par tout generalement l'on ne ſe treuue d'accord ſur telle matiere, pour la diuerſité des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France, pluſieurs choſes de meſnage ſe font en la nouuelle Lune, leſquelles en Languedoc l'on n'oſeroit entreprendre qu'en la vieille. Par exemple, les aulx en France ſont ſemez, pour les faire engroſſir, en la nouuelle Lune, & pour la meſme cauſe en Languedoc & Prouence, en la vieille. Et ſi là deſſus on veut dire que la diuerſité des Climats, diſtás entre telles prouinces de trois à quatre degrés, cauſe telle difference; l'on

ne ſçait

ne ſçait que reſpondre ſur ceci, que les jardiniers d'Auignon & ceux de Niſmes, quoi-que ſous meſme climat, ne ſont d'accord en tout par-enſemble: faiſans heureuſement les vns en vne Lune, ce que de meſme les autres font en vne autre. En France, les ſermens à planter la vigne ſont cueillis en la nouuelle Lune, & preſque par tout ailleurs, en la vieille. Pluſieurs, pour la reſerue des chairs ſalees, en tuent les beſtes au croiſſant, & infini nombre d'autres au décours. Les vns tiennent la nouuelle Lune propre pour tailler la nouuelle vigne, & les autres la vieille. Iuſques ici tous les enteurs d'arbres ont tenu, comme cabale, les greffes en deuoir eſtre cueillis au décours de la Lune, croians qu'autant d'annees tardoiét à porter fruict, qu'il reſtoit de jours de la Lune, lors qu'on les cueilloit: mais l'experience a apprins cela eſtre touſ-jours bon, moiennant le beau-temps.

Iuſques ici noſtre Meſnager en doit vſer.

AINSI en ſomme, eſt-il de tous autres affaires du meſnage, auſquels le prudét Agricole pouruoirra par ſon bon ſens, ſelon les circonſtances. Car à quoi auſſi tourmenter ſon eſprit, pour ſe precipiter en l'abiſme de curioſité, puiſ-que ſeulement en ſe laiſſant aller au courant des accouſtumances, il fait ſes affaires? Là donques ſ'arreſtera-il, comme a eſté dit, pluſtoſt qu'à autres adreſſes aians apparence de raiſon, laquelle ſouuentesfois és actions humaines, eſt deſmentie par l'experience. En quoi ſe manifeſte l'ignorance de l'homme, qui depuis ſa creation n'a peu aprendre en ſpecial pour ſon particulier vſage, ce dont en general il triomphe de diſcourir. C'eſt auſſi le commun dire,

Que l'homme eſtant par trop Lunier,
De fruicts ne remplit ſon panier.

Auis receu touchãt la Lune.

IL EST vrai qu'il y a des choſes ſur leſquelles il ſemble que par commun conſentemẽt, arreſt ait eſté donné, quant à l'obſeruation du poinct de la Lune, ce que je ne voudroi enfraindre. La coupe du bois pour baſtimens & meubles, eſt ordõnee eſtre faite en décours de Lune, de peur de vermoliſſure: mal qu'on ne craint en celui qui eſt deſtiné à tremper continuellement dans l'eau, comme en moulins, ponts & ſemblables ouurages, pour leſquels bois couper on ne regarde la Lune. Puis que nos anceſtres l'ont ainſi voulu, & que nous le pratiquons heureuſement, nous ne deuons, par ſingularité, mettre en hazard la duree de nos edifices. En ce rãg eſt le moudre des bleds pour la garde des farines, qui eſt meilleure (cõme auſſi le pain qui en prouiẽt moins ſujet à moiſir) la prouiſion en eſtãt faite en décours, qu'en croiſſant. Les vignes languiſſantes ſont ſecouruës par la taille de la nouuelle Lune: & par celle de la vieille, eſt rabatu l'orgueil de celles qui ſe jettent trop en bois.

Diuerſes remarques des changemens des temps.

NON plus aiſé eſt-il de remarquer exactement les changemens des temps, pour les preuenir, eſtans leurs adreſſes treſ-incertaines, meſme (ſelon le dire des vieilles gens de ce ſiecle) les ſignes changés. Columelle auſſi remarque telles mutations auenir par ſucceſſion de temps à autre. Ici vn recoin de montaigne, arreſte le broüillas, là le donne: ici le bruit

d'vn torrent, preſage de la pluie eſtre prés, là le ſoufflement des vents. On remarque qu'és quartiers de Tholoze, le vent de Midi deſſeche le terroir, & celui de Septentrion, leur donne la pluie. Au contraire, deſpuis Narbóne juſques à Lion, par toute la Prouence & le Dauphiné, ceſtui-ci donne la ſechereſſe, & ceſtui-là l'humidité. En Bourgongne les plus frequentes pluies viennent du Couchant, & en Guienne du Leuant. donc par là appert, peu de lieux ſ'accorder enſemble en toutes choſes, & chacun auoir ſes ſignes particuliers.

Auis receu touchãt les temps.

MAIS comme en aucuns poincts y a correſpondance d'auis ſur les facultés de la Lune, ainſi en eſt-il des ſignes, pour la preuoiance des qualités des temps. Car par tout on croid la pluie eſtre prochaine, quand les canars & cannes priuees ſe plongent & lauent extraordinairement dans l'eau: Quand le ſel deuient humide: Quand les murailles dans la maiſon ſuent: Quand la ſuie des cheminees tombe d'elle-meſme en abondance: Quand les mouſches, pulces, punaiſes, picquent plus fort que de couſtume: Quãd les priués & cloaques augmentent leur puanteur: Quand la vermine ſort de terre, en la rejettant en haut par des trous: Quand les ſcorpions ſortent à l'aer, grimpans és murailles: Quand le feu ardant dans l'huile, ne bruſle le coton qu'en petillant: Quand le Soleil à ſon leuer eſt de couleur bleſme ou jaunaſtre, aiant ſes raions courts & chauds, le corps tacheté, & meſme ſ'il eſt veu au trauers de la nuë: & à ſon coucher auſſi tacheté, couuert d'vn nuage obſcur, laiſſant la veſpree courte. laquelle plus ou moins preſage de la pluie auec tempeſte, pour le lendemain, que plus ou moins elle aura eſté enueloppee de nue bluaſtre. Pluſieurs ſemblables ſignes auons-nous pour adreſſe à telles choſes, dont les contraires promettent contraires effects. Auſſi tire-on de la Lune prognoſtiques generaux des temps, vniuerſellement receus, & juſques à nous conſerues, en la doctrine des Anciens. Au quatrieſme jour aprés ſa conjonction auec le Soleil, elle donne indice de la temperature du reſte de ceſte Lune, c'eſt à dire, tel tẽps qu'aura faict ou du matin, ou à midi, ou au ſoir: tel temps fera le demeurant du mois; ou au premier quartier, ou en pleine Lune, ou au ſecond quartier. Dauantage, ſi au Croiſſant la corne d'enhaut ſe monſtre plus obſcure que l'autre, c'eſt ſigne qu'il y aura pluie vers le premier quartier: ſi c'eſt la corne d'embas, au dernier quartier: & ſi au milieu, quand elle ſera en ſon plein. Chacun ſoir, par l'aſpect de la Lune, ſe peut cognoiſtre quel temps fera le lendemain, en quel degré qu'elle ſe treuue, en croiſſant ou decroiſſant: Si donques la corne qui regarde en haut, eſt droite & aiguë plus que l'autre, le vent de Biſe ou de Septẽtrion ſoufflera le lendemain: & ſi la corne d'embas eſt plus droite & aiguë, ce ſera le vent de Midi. Cet indice eſt remarquable en la Corõne de la Lune appellee des Latins, *Halo*, qui ſe fait, Quãd il apparoit vn cercle petit ou grãd à l'entour du corps de la Lune, & lequel ſignifie indifferemment bon ou mauuais temps: bon, ſ'il ſeſuanouït de tous coſtés; mauuais, ſ'il ſe rompt: commenceant le vent à ſouffler du co-

ſté qu'il ſe rompra. Que ſ'il y a pluſieurs de ces cercles à l'entour de la Lune,& qu'ils ſe rompent en diuers endroits, eſt preſque aſſeurance de prochaine tempeſte. La palleur de la Lune promet la pluie: ſa rougeur, le vent: & ſa clarté, le beau-temps. Sur quoi on dit communément,

Le rouge ſoir & blanc matin
Font réjoüir le pelerin.

D'aſſigner les ouurages de chacun mois, ne ſe peut.

D'ORDONNER à noſtre pere-de-famille les œuures qu'il doit faire faire à ſes gens par chacun mois de l'annee, me ſemble n'eſtre à propos: & m'excuſeront les Autheurs de Ruſtication, ſi en cela je ne ſuis leur imitateur, pour les diuerſes facultés des climats, haſtiues & tardiues, cauſans le meſme à la maturité des fruicts. but de noſtre Agriculture. En France & prouinces voiſines, la couppe des bleds eſt en Aouſt: en Prouence, Languedoc & voiſinage, en Iuin & Iuillet, voire en Mai pour aucuns bleds. Ce n'eſt ſeulemẽt de climat à autre, où telles differẽces ſe voiẽt, ains d'Horizon à Horizon, ne ſ'entr'accordãs pas meſme en toutes choſes, deux terroirs cõtigus. Et cõment auec telles difficultés ſeroit-il poſſible de preſcrire ſans cõfuſion, les droites ſaiſons de mettre la main à l'œuure? D'ailleurs, peut-on aller tant juſtement aux choſes du meſnage, qu'vn mois ne marche ſur l'autre: c'eſt à dire, que ce qui n'aura peu eſtre acheué en Feurier, ne ſe parface en Mars? Il n'y a meſnager qui n'ait experimenté vne pluie, vne ſechereſſe, vne froidure, vne chaleur, vn vent, vne maladie, vn procés, vn voiage ou autre ſemblable euenement, lui auoir faict chãger ſes deſſeins, de ſorte que ce qu'il deliberoit faire en Octobre, ne l'ait renuoié en Nouembre. Et comme il auient que le charpẽtier ſe treuue esbahi, quand ſon bois ſe fend au rebours de ſon intẽtion, dont toutesfois ne laiſſe d'en faire de bon ouurage: ainſi noſtre pere-de-famille treuue bien ſouuẽt, auec vtilité, la fin ne reſpondre au commencement de ſes entrepriſes. Chacun ſçait la generale ordonnance de Dieu ſur l'ordre qu'il a eſtabli en Nature. Il a commandé à la Terre de receuoir les ſemences en ces trois ſaiſons de l'annee, Automne, Hyuer, & Printemps, & de les rendre auec vſure, en l'Eſté. L'Automne rapporte les raiſins, dont les vignes auront eſté cultiuees és autres ſaiſons. Ainſi des prairies: ainſi des jardinages: ainſi de la cueillete des fruicts des arbres: de la nourriture du beſtail, & autres choſes de meſnage, leſquelles n'eſt beſoin marquer tant finement.

Le bon meſnager emploiera ſon temps.

DONQVES le bon meſnager ſans ſ'amuſer d'attendre par trop les Lunes, les ſignes, les mois, ne les jours, expediera ſes affaires lors que par bon temperament le Ciel & la Terre ſ'accorderont par-enſemble; prenant par les cheueux l'occaſion venant des bonnes ſaiſons, qui n'eſtans de longue duree, ne vous donnẽt touſ-jours loiſir de paracheuer à l'aiſe vos affaires: à ceſte fin ſe muniſſant de diligence, comme du plus ſecourable outil duquel l'homme ſe puiſſe ſeruir en toutes actions. Si d'auenture le poinct de la Lune ſ'accorde au temps, ſelon vos experiences, tant mieux; ce que toutesfois ne tiẽdrés que pour acceſſoire. Et ne ſoiés ſi mal-auiſé de pren-

dre occaſion de delaier vos ouurages, ſur ce que quelquesfois les auances trompent: car il eſt bien encores plus rare d'auoir bonne cueillete des reculés; meſmes des tardiues ſemences, tant rejettees des bons meſnagers, qu'ils tiénent les bleds en prouenans, quoi-qu'en abondance, deuoir eſtre bruſlés: de peur que l'exemple de leur fertilité, ne nous rẽde pareſſeux auec perte & honte.

CHAP. VIII.

Des façons du Meſnage.

AVANT que particulariſer la culture de la Terre, eſt neceſſaire de monſtrer les diuerſes façõs ſous leſquelles les meſnages ſont conduits, pour ſarreſter là où plus ſe treuuera de profit & de plaiſir. Ces deux principales façons ſont des long temps en vſage, De faire cultiuer les terres par ſeruiteurs domeſtiques, & par fermiers; ſeules reſtees à nous de la ſimplicité de nos anceſtres. Car, que le pere-de-famille y emploie ſes mains, la ſaiſon en eſt ja paſſee, en laquelle les plus riches & meilleurs meſnagers eſtoient laboureurs: & en vain, pour exemple repreſenterions-nous vn Manius Curius, vn Attilius Regulus Serranus, vn Marcus Cato, vn Quintius Cincinnatus, vn Caius Fabricius, vn Curius Dentatus & autres notables hommes de l'Antiquité, prenans à grand hõneur d'auoir ſoin des choſes ruſtiques; & les faire voir, de la charruë, monter à la dignité d'Empereur, conduire des armees, & aprés leurs batailles & victoires, laiſſer plus volontiers telles ſupremes charges, qu'ils ne les auoient acceptees; pour retourner à leurs labourages, viure de raues, du pain & du vin de leurs valets, eſtant à faire à paiſans que d'imiter ces bons peres; tant ſommes-nous confits en pareſſes & delices. En chacune de ces deux façons, ſe treuuent beaucoup de difficultés, ſelon le naturel de toutes choſes. La peine de conduire vn meſnage n'eſt petite, pour les malignes humeurs de la pluſ-part des gens de ſeruice, cauſant, meſme en l'abſence du maiſtre, ce tant frauduleux labeur des domeſtiques, duquel, auec raiſon, l'on ſe plaint ſi fort. Ceci augmentant le mal, que tandis court la deſpence des viures & du paiement des ſeruiteurs, tellement grande, que ſouuent c'eſt à la ruine d'vne bonne maiſon, au lieu du profit eſperé; ce qui a faict dire,

Deux manieres de cultiuer la terre.

Incommodités de tenir ſon bien à ſa main.

Si le beuf a rempli ta grange,
C'eſt auſſi le beuf qui la mange.

Le meſme chante le Poëte,

Veux-tu ſauoir quelle voie
L'homme à pauureté conuoie?
Eſleuer trop de palés,
Et nourrir trop de valés.

Ces difficultés ont ja eſté repreſentees, & auſſi l'ordre à les ſurmonter; & tombant de fieure en chaud-mal: voici celles des fermiers, *Et celles de le bailler à ferme.*

Celui ſon bien ruinera,
Qui par autrui le manira.

C'eſt la preface de ce diſcours, afin que pour vn prealable l'on face ſon compte, le bien ſe deſcheoir entre les mains des fermiers. Si choiſiſſés riche voſtre fermier, comme de neceſſité faut qu'il ait du moien pour fourniſſir voſtre domaine, de beſtail, d'outils, de ſemences, de meubles, de viures, d'argent, & d'autres choſes requiſes, voudra auoir voſtre bien à trop bon marché; & n'y entrera qu'auec aſſeurãce de grand profit, ſous conditions rudes, & pour vous peu auantageuſes. Ioint qu'y eſtant, ſon ignorance, ſon orgueil, ſon irreuerence, & autres ſiennes inciuilités, vous importuneront. Si pauure, poſé qu'en jouïſſiés comme voudrés, vous en promettant bon prix, ſerés contraint, non ſeulement d'attendre ce qui aura eſté conuenu entre vous, mais auſſi de lui fournir deniers, bled, meubles, beſtail, pour auancer vos affaires, autrement demeureroient-ils en arriere, auec danger d'en eſtre mal rembourcé, à cauſe de ſa pauureté, qui lui oſte le moien d'attendre la vente de ſes fruicts, dont bien ſouuent n'en peut-il tirer la raiſon. Or ſi d'auenture le trop de profit que ceſtui-là fait ſur voſtre bien vous eſt odieux, la perte de ceſtui-ci, vous deſagree. Et quel qu'il ſoit voſtre fermier, au lieu d'augmenter voſtre bien, le vous diminuera; comme à la longue ainſi le recognoiſtrés, quand au bout de leurs termes, ils vous rendront vos terres, laſſes & recreuës, comme cheuaux de loüage, & vos maiſons debiffees. Eſtans tous, ou la pluſ-part, jettés en ce moule, que d'eſtre auares, pareſſeux & ignorãs. Principalement c'eſt l'auarice qui regne par-ſus telles gens; qui pour l'eſpargne d'vn clou ou d'vne tuile, laiſſeront diſſiper vne partie de la couuerture du logis; en dãger, par telle particuliere ruine, de cauſer la generale de l'edifice. A faute de tenir vn foſſé ouuert, l'eau vous degaſtera vne terre: de mettre vn pau en vne cloiſon, ou de releuer vn pas de muraille, vne vigne ſe diſſipera. Quant à laiſſer brouter au beſtail les arbres, & en deſrober les fruicts, cela leur eſt tant frequẽt, que meſme en ceci les plus modeſtes fermiers ſont inſupportables: par auoir femmes, enfans, & autres domeſtiques qui indiſcretemẽt ſ'en fourniſſent. Defraudent la culture des champs & des vignobles, par auarice & negligence, ne leur donnans les œuures neceſſaires, & en les chargeãs plus que de raiſon; les prairies meſme, quoi-que faciles à gouuerner, ſe reſſentent de leur mauuais meſnage. Si voſtre fermier à du bien prés du voſtre, tenés-vous pour dit, qu'à voſtre perte, ſon domaine ſe labourera & engraiſſera, l'allant cultiuer & fumer, le beſtail ſe nourriſſant en vos fourrages & paſquis, quelques conuentions qu'aiés faites par-enſemble. Iamais en voſtre fonds, vne ſeule reparation n'eſt faite par fermiers, quoiqu'à eux neceſſaire, & de ſi petit prix, qu'eux-meſmes en fuſſent largemẽt rembourcés durant leur terme, ſi aprés icelui, elle vous demeure. Encore-

moins deués vous eſperer qu'ils faſſent rien de beau és jardinages ou ailleurs, pour voſtre delectation, non vn ſeul ente: car, outre que leur eſprit eſt groſſier, ils ſe faſchent ſi vous faictes faire quelque gentilleſſe en voſtre domaine: de peur que tels moiens vous y attirans, ne vous donnent l'entiere cognoiſſance de vos affaires, voiant leur mauuais meſnage, & le trop de profit qu'ils font ſur vous, & que finalement les en ſortiés. En ſomme, tout leur meſnage ſe fait par fraude, en grondant, n'aians eſgard qu'au ſeul gain, ſans penſer à l'honneur. Deſcrient voſtre bien, publians ſes defauts, & taiſans ſes commodités. Iamais ne confeſſent y auoir gaigné, mais touſ-jours afferment y auoir perdu: tant pour deſgouſter d'autres de courre ſur leur marché, que pour vous oſter la fantaſie de le tenir à voſtre main; faiſans tout impoſſible, ou du moins tres-difficile à gouuerner. Seroient contés ne vous voir jamais ſur voſtre bien, n'en pouuans diſſimuler le marriſſon; principalement au tẽps de la recolte; de peur de ſe voir contrerollés par vous, en obſeruant la quantité des fruicts qu'ils cueillent en voſtre terre. C'eſt pourquoi les domaines, quoi-que beaux de Nature, aians demeuré quelque-temps entre les mains de telles gens, deuiennent laids & hideux, comme portans le dueil pour l'abſence de leurs maiſtres. Attendu, qu'autre choſe ne ſ'y fait durant ce temps-là, que pour les garder d'extreme ruine: ſans penſer ni aux ajencemens, ni aux nouuelles fondations & reparations, pour l'augmentation du reuenu. Ou ce ſeroit que baillaſſiés vos reparations à taſche ou à prix-faict, à la mode des grands ſeigneurs & des grãdes villes. Ce que toutesfois n'eſt du commun vſage des meſnagers champeſtres: leſquels les font à l'eſpargne, mieux & plus profitablement, eſtans ſur les lieux, que beaucoup d'autres auec groſſes ſommes de deniers comptants, pour les commodités qu'ils tirent de la terre par eux maniee. De viures, de courvees des ſeruiteurs & beſtes du labourage, emploiees en tẽps perdu lors qu'on ne peut ouurer aux champs, pour l'incommodité des temps, & tout cela ſe perd pour vous entre les mains des fermiers. Columelle diſcourt au long de telles difficultés, ja de ſon temps en vſage, pour la grãdeur de Rome, dont la richeſſe auoit effeminé la pluſ-part de ſes hõmes, & par là leur auoit fait abãdonner les heritages entre les mains des fermiers, ſi-que ce ne ſont que plaintes & regrets de ſon temps, que ce qu'il en dit. Nous auons pour le jourd'hui encores plus d'occaſion de plaindre ſur telle matiere, que Columelle n'auoit alors, pour aller les choſes en empirant, ſelon le cours de ce monde: empirees auſſi par la longueur des guerres de noſtre ſiecle, qui de pareſſe & de deſloiauté ont corrompu toutes ſortes de perſonnes. Dont ſe treuue verifiee la maxime, *Qu'auec labeur le bien ſ'acquiert, & auec langueur ſe poſſede: &, Que plus couſte de le garder, que de l'achepter.* Pour leſquelles incommodités, pourtant, l'homme d'entendement ne jettera le manche aprés la coignee, en laiſſant ſes terres en friche: ains ſe roidiſſant contre les difficultés, & des ſeruiteurs domeſtiques, & des fermiers, diſcernera prudemmẽt les temps,

Ne faut pourtant abandõner ſon bien.

les lieux,& les perſonnes;pour,ſur le maniment de ſa terre, tirer vne reſolution vtile.

SI LE temps eſt troublé par guerres ou autres ſiniſtres occaſions: Si l'aſſiete de voſtre domaine eſt mal-ſaine,ou de terre peu fertile,ou eſcarté par pieces ſeparees,eſloignees les vnes des autres: Si vous n'eſtes affectionné au meſnage; que voſtre femme n'y ſoit propre, prouidente & eſpargnante; Que ne ſoiés ſains & bien diſpoſés, ne deués vous charger d'vn grand meſnage; auquel, auec tels obſtacles, treuueriés pluſtoſt à perdre, qu'à gaigner. Si en outre, eſtes au ſeruice des Rois ou Princes: ſi és villes, pourueu d'offices en la Iuſtice, és Finances, ou en autres grandes charges: Si y aués des negotiations & traffiques d'importance, où treuuiés beaucoup plus à gaigner, qu'à la culture de vos terres: ne laiſſerés tels moiens pour vous aller confiner aux champs (le plaiſir ſuiuant touſ-jours le profit)ou ſeroit que, pouſſé de la Diuinité, quittaſſiés les vanités du monde, pour aller ſeruir Dieu en repos,reculé des compagnies, preferant le contentement de l'eſprit à toutes conſiderations humaines. Mais l'eſtat paiſible de la patrie vous fauoriſant:Bonne eſtant l'aſſiete de voſtre terre, fertile & vnie: L'humeur & la ſanté de vous & de voſtre femme ſappropriás au meſnage,tous deux y prenans plaiſir:& que n'aiés meilleure, ne ſi bonne occupation,que le gouuernement de voſtre heritage, ne deués mettre en difficulté de le faire valoir par vous-meſme:choiſiſſant à ceſte fin, des ſeruiteurs les mieux qualifiés & moins vicieux que vous pourrés. Cela ſentend ſans vous ſurcharger d'affaires, pour la grande quantité de terres qu'aurés à cultiuer: ains ſeulement, d'en prendre à la proportion de vos raiſonnables deſſeins,ſans vous ennuier. Le reſte de voſtre bien pourrés affermer,ſuiuant ceſte antique maxime,& noſtre precedent auis,

Quand, & quel bien doit eſtre affermé.

De voſtre bien baillerés au fermier
Ce que par vous ne pourrés manier.

Voulans les Anciens dire par là,que celui n'eſt ſage, qui aprés auoir beaucoup trauaillé à ſacquerir vne terre, ou au ſeruice des grands; ou au port des armes;ou à la ſuite des lettres, & finances; ou au commerce de la marchandiſe, ou par autres moiens legitimes & ordinaires: meſme l'aiant en don par le benefice des parens & amis (ainſi que femme vefue ou enfant orphelin)failli de cœur, l'abandonne prodigalement à vn fermier, pour de ſes mains,comme de ſon tuteur,en tirer maigre reuenu: cependant voir deuant ſes yeux,ſon domaine ſe deſerter & en ſes bois, & en toutes ſes autres parties;& au contraire ſon fermier ſenrichir à ſa veuë.

MAIS digne de loüange eſt l'homme, qui ſe voiant poſſeſſeur legitime d'vn beau domaine;paſſant plus outre, ſeſuertue, non-ſeulement à lui faire produire des fruicts à l'accouſtumee, ains par ingenieuſe dexterité, contraint, par maniere de dire, ſa terre, d'elle-meſme obeïſſante au labeur & ſoin des hommes,à luy rapporter plus que de l'ordinaire. A quoi y va de l'honneur: car auſſi, quelle honte nous eſt-ce, comme dit Caton,

Honneur & profit à celui qui ſait valoir ſon bien, & au contraire.

d'eſtre contraints d'acheter, par faineantiſe, ce que noſtre terre pourroit porter, laiſſans en arriere, par meſpris, les liberalités de Dieu, ne voulans recueillir les biens qu'il nous offre, à faute d'y vouloir penſer, & d'employer, non les bras & jambes auec ſueur & peine, ains ſeulement, comme par recreation, noſtre eſprit & entendement? A telle occaſion ceſte reprimende a eſté faite,

Pourquoi achetes-tu du vin
Ta terre t'en pouuant produire,
Veu que tu apreſtes à rire
A celui qui eſt ton voiſin?

Cenſure de Caton. Caton nous veut emmener là, quand il menace du crime de leze-Majeſté ceux qui n'augmẽtent leur patrimoine de telle ſorte, que l'acceſſoire ſurmonte le principal: diſant auſſi, eſtre grande vergongne, de ne laiſſer à ſes ſucceſſeurs, ſon heritage plus grand qu'on ne l'auoit receu de ſes predeceſſeurs. Comment ſe fera cela? jamais entre les mains des fermiers, mais bien entre les noſtres, ſi voulons preſter à noſtre terre, & noſtre eſprit & noſtre argent. C'eſt le moien noble d'augmenter le bien, tant celebré des Antiques; deſquels le dire ſe verifie tous les jours,

Profit de tenir ſon bien à ſa main.

Quoi-que ſans art le maiſtre auecques peu d'eſprit,
Conduira beaucoup mieux pour ſoi ſon heritage,
Qu'aucun fermier qui ſoit, lequel pour tout meſnage,
N'a dans l'entendement, que ſon propre profit.

SI CES oracles du temps paſſé eſtoient ſuiuis, nous ne verrions tant de diſetes de toutes choſes, comme nous faiſons, ains grande abondance de biẽs. car chacun penſant à ſes affaires, feroit labourer ſa terre auec ſcience & diligence, de ſes yeux contrerollant & ſolicitant ſes ouuriers: qui ſeroit non moindre vtilité au public, que le contraire lui cauſe de dommage. Auenant quelquesfois par faute de viures, ſeditions, & maladies contagieuſes: dont auec raiſon l'on peut dire, Que comme l'Agriculture eſt le moien duquel Dieu ſe ſert pour le ſouſtien de ceſte vie; auſſi de ſon interruption negligee, il tire, pour la punition des hommes, ces trois notables verges, Famine, Guerre, Peſte. Auſſi eſt-il eſcrit, *Que l'abondance de la terre eſt ſur tout.*

OR comme les Anciens nous ont permis de bailler-à-ferme de noſtre bien, ce que ne pouuons tenir à noſtre main: il enſuit qu'ils nous cõmandent d'en faire cultiuer par ſeruiteurs domeſtiques, ce qui eſt en noſtre puiſſance. Suiuant ces ordonnances, curieuſe recerche ſera faite de la qualité de noſtre bien; duquel la partie la plus eſloignee, la plus eſcartee, la plus difficile à cultiuer, ſera baillee à ferme: la plus proche ſaine de nous, la plus vnie, la plus aiſee, ſera retenue. Ceſte proximité s'entẽd, ſi le pere-de-famille y a ſa maiſon d'habitation, y faiſant ſa demeure ordinaire, ſans laquelle tout ira mal en ſon meſnage: auquel, ne l'experiẽce des laboureurs, ne la puiſſance d'y deſpendre ce qu'il appartient, ne profitent tant, que la

La preſence du maiſtre neceſſaire au meſnage

ſeule

ſeule preſence du ſeigneur, pour retenir chacun en office. De là eſt ſortie ceſte ſentence,

Le maiſtre dés ſon reſueil
Au meſnage eſt vn ſoleil.

C'eſt la preſence du maiſtre, qui fait deuenir diligés, les pareſſeux: ſobres, les gourmans & yurongnes: paiſibles, les rioteux & querelleux. C'eſt auſſi ce que dit Pline, que la principale fertilité des terres, conſiſte en l'œil du meſnager, non au talon. Telle preſence du maiſtre ſur ſon meſnage eſt tant recommandee des Antiques, que Mago de Carthage, excellent homme des champs, & l'vn des premiers autheurs de Ruſtication, de peur d'oublier choſe tant importante, commence ſon liure par vn commandemét, fait à celui qui veut acheter vne metairie; De vendre premieremét ſa maiſon de ville, ou ne le voulant faire, lui defend d'acquerir aucune terre aux champs: pour l'incompatibilité de ces deux façõs de viure. Nous ne ſommes aujour-d'hui tant auſteres, que de nous priuer ſciemment de la liberté d'auoir des maiſons és villes, où quelques-fois la demeure eſt, & ſalutaire & neceſſaire, pour pluſieurs bonnes cauſes: quand meſme ce ne ſeroit que pour ſy aller recreer auec les amis: comme touſ-jours ou le plus ſouuent, les changemens volontaires plaiſent; mais de ſy arreſter par trop, eſt faillir en meſnage. ainſi

NOVS voions quel bien nous pouuons affermer ou arrenter: & quel tenir à noſtre main. En cas d'afferme, Que le ſeigneur accorde auec ſon fermier du prix du reuenu de ſon bien, en deniers, fruicts ou autres choſes, comme il verra le meilleur: lui en paſſant contract pardeuant Notaire, auec tant de ſeuretés dont il ſe pourra auiſer, y appoſant des retentions, courvees, & autres conditions, ſelon la portee de ſon domaine, & conſeruation de ſa liberté; ce qui ne ſe peut particulariſer, pour les diuerſes couſtumes des païs. Mais qu'il y penſe bien, auant que ſerrer marché, afin que pour ſon auantage, il n'oublie aucun article: ſans eſperance d'auoir aprés par honneſteté, plus que ce qui aura eſté conuenu & eſcrit, pour l'auarice & diſcourtoiſie de la pluſ-part de telles gens. Or comme ceſte-ci eſt la plus ſeure voie, de tirer, ſans deſpéſe ne ſouci, le reuenu de voſtre terre; de meſmes en eſt-elle la plus ruineuſe façon de meſnage, comme a eſté monſtré, par laquelle voſtre domaine, laiſſé à l'auarice de voſtre fermier, qui en arrache durant ſon terme tout ce qu'il peut, ſe diminuera en valeur, & finalement ſe ruinera; ſi en contractant n'y eſt pourueu en termes exprés. *Comment affermer.*

QVANT à tenir ſon bien à-ſa-main, en voici le plus difficile; La continuelle ſolicitation au trauail; &, L'ordinaire diſtributiõ des viures pour la nourriture des ſeruiteurs & manœuures. Comme ces charges ſont diſtinctes, diſtinctement auſſi ſont elles diſperſees. C'eſt de l'ordonnance antique, que les affaires des champs demeurent au mari, & celles de la maiſon, à la femme, auec toutesfois communication de conſeil, pour tant mieux faire aller le meſnage, que plus d'vtilité reçoit-on des choſes pre- *Difficulté qu'il y a tenir le bien à la main, dans la plus grande oeconomie*

ueuës, que de celles commencees à l'auenture. En ceſte negoce ruſtique, l'auantage eſt au pere-de-famille; car en ſe promenant, auec recreation il fait ſa charge, ſes affaires eſtans où ſon plaiſir le meine. Mais il n'eſt ainſi de la mere-de-famille, laquelle ſans treſgrande peine, ne peut pouruoir à l'ordinaire nourriture des ſiens: encore-moins les contenter tous, tant pour les diuerſes humeurs des gens de ſeruice, la pluſ-part perſonnes mal creées, que pour l'extreme ſouci d'auoir continuellement en teſte, tout ce qui appartient à la nourriture d'vne grande famille, ſans lui donner vne heure de relaſche, dont, comme d'vne fieure continuë, elle eſt touſ-jours tourmentee.

A la Mere-de-famille.

Eſpeces d'afferme pour le ſoulagement de la femme.

POVR le ſoulagement de la mere-de-famille, le Non-nourrir des ſeruiteurs eſt inuenté. Au lieu de la deſpéſe de bouche des ſeruiteurs & mercenaires, leur eſt baillé du bled, ou farine, ou pain, lard, fromage, huile, ſel, legumes, vin, ou autres alimens, pour leur nourriture de toute l'annee; dõt on conuient, & de la quantité, & des paiemens, ſelon les circonſtances & les lieux. Auſſi vn jardin, pour auoir des herbes: vn quartier de logis ſeparé, pour leur retraicte & faire leur ordinaire, ou pluſtoſt la maiſon du metaier, baſtie dans la grande court, auec vne ſeruante; afin de leur apreſter à viure. Par tel ordre, vos gens ſe nourriſſent à leur contẽtement, librement mangeans à leurs heures, ſans nullement vous importuner en voſtre habitation, ſi qu'autre ſoin n'aués que de leur faire bien emploier le temps; & au terme, de les paier de leurs gages.

Autres.

CESTE façon de meſnage approche de celle dont pluſieurs en Languedoc vſent, pour la culture des domaines eſcartés. Tels domaines ſont baillés en charge à vn maiſtre-ſeruiteur (au langage du païs appellé *Païré*, c'eſt à dire, pere) lequel a d'autres ſeruiteurs ſous lui, tant qu'il ſuffit. Le ſeigneur lui fournit tout le beſtail, outils & ſemences: Accorde auec lui des gages de tous les ſeruiteurs, en deniers & habits, & pour la nourriture de tout le meſnage durant l'annee, en bled, lard, huile, ſel, legumes, vin, & autres denrees, & auec de l'argent auſſi. Moiennant leſquelles conuentions ſe charge de tous les labeurs, & d'en rendre tous les fruicts en prouenans. Faut que ce pere ſoit marié, pour le beſoin que tout meſnage a de la conduite d'vne femme. Le ſeigneur donne gages à la femme auſſi bien qu'au mari, qui ſont limités par le nombre de leurs enfans, moindres eſtans les gages, que plus de petits enfans il y a: les grands capables de ſeruir, eſtans retenus à gages, ſelon leurs capacités.

Iournaliers.

TOVCHANT les journaliers & manœuures, requis pour la culture des vignes & ſemblables beſongnes, meſmes pour les reparations extraordinaires: qui ne ſe voudra charger de la fatigue de les nourrir, les paiera au ſeul argent, à tant la journee: portans leur munition pour viure quand ils viennent trauailler chés vous. Ceſte façon de meſnage, eſtant grande conſommation de deniers, vient ſouuentesfois mal-à-propos au pere-de-famille, meſme lors que ſes denrees ſont à petit prix, & mal-vendables:

deſquelles commodément ne ſe peut-il ſeruir en ceſt endroit, lui eſtant aux champs, où il eſt plus conuenable de les y faire manger aprés ſes ouurages, que de les enuoier loin pour les vendre, afin d'en retirer le paiemét de ſes ouuriers. C'eſt pluſtoſt à l'vtilité de l'homme de ville, que tel ordre eſt eſtabli, pour la culture des jardins, vignes, & autres ſemblables proprietés, auquel eſt plus commode paier ſes ouuriers à l'argent ſec, que d'y ajouſter la nourriture. Auſſi à tel meſnage ne ſont beaucoup duites les femmes de ville, qui volontiers ſouſcriront à cet auis.

Autre eſpece d'afferme.

VOICI encores du ſoulagement. Il eſt certain que la plus grande fatigue du meſnage, eſt és moiſſons, tant pour la difficulté d'auoir des ouuriers pour coupper les bleds, que pour la peine & deſpenſe de les nourrir, veu le grand nombre neceſſaire à telle œuure. De telle fatigue l'on ſe deſcharge entierement, en baillant à coupper & lier les bleds à taſche, ou à prix-fait; c'eſt à dire, ſçauoir que donner en blot pour ce faire: ou paſſant plus outre, à les rendre nets par battre ou fouler ſelon les païs, & ce, ou en grain ou en argent. Ou bien ſans tant hazarder, accorder à tant pour cent; ou à compte, vn pour tant, à la meilleure condition qu'on peut. Ainſi ces diuerſes façons de meſnage, peuuent eſtre dittes, parties d'afferme; plus ou moins ſ'en approchans les vnes que les autres. Toutes leſquelles reuiennét au ſeul ſoulagement de la mere-de-famille, demeurant la charge du pere-de-famille, entiere & neceſſaire pour la conduite de ſes affaires. Mais ſi tant eſt que, & lui & ſa femme, ſe vueillent communément deſcharger de l'importune peine & ſouci du meſnage, ainſi le pourront faire: ſans toutesfois abandonner leur bien à la merci du fermier: ains à tel effet, le bailleront à cultiuer à demi-fruicts, au tiers, au quart, ou à autres conditions acceptables, ſelon les païs; par le moien deſquelles, le bien ſe maintient en aſſés bon eſtat.

Diuerſité d'afformes.

DE's long temps ceſte façon-ci de cultiuer la terre eſt en vſage par les prouinces de ce Roiaume & eſtrangeres, mais non generalement pratiquee de meſme ſorte, pour la diuerſité des mœurs & couſtumes. D'où auient, que c'eſt, ou en gerbe ou en grain, par inegales ou eſgales portions, que le ſeigneur partage auec ſon metaier: auec auſſi appoſition de pluſieurs conditions, diuerſement receuës ou rejettees, non ſeulemét de prouince à autre, ains preſques de voiſinage à voiſinage, tát les hommes ſont particuliers. Si le metaier fait tout le meſnage des bleds à ſes deſpens; c'eſt à dire, qu'il laboure & enſemence les terres, qu'il ſarcle les bleds, les moiſſonne, qu'il en charrie les gerbes dans la grange ou en l'aire, ſelon le climat, les y entaſſe, les batte ou foule juſques à en rendre le grain net: lui eſtant par le ſeigneur fournie la moitié du beſtail & outils du labourage, la moitié des ſemences, toutes les pailles laiſſees auec quelques journees de pré & autres paſquis, ſans desbourcer argent, pour ſon beſtail de labour, la moitié des fruicts des arbres; ne paye le metaier, que la moitié des tailles, cenſes & autres ordinaires charges y eſcheás. I'eſtime la condition

raiſonnable, ſi en la cueillete, les gerbes ou les grains ſont partagés par moitié entre le ſeigneur & le metaier, n'y aiãt en icelle aucun ou bien-petit hazard pour des parties.

MAIS faire à la mode de pluſieurs du Languedoc, du Dauphiné, & de la Prouence, eſt rendre plus chere que de raiſon, la façon du labourage & conduite des bleds. Outre tout le beſtail & inſtrumens de labour, & la moitié des ſemences qu'ils baillent au metaier, lui aident à ſemer, ſarcler, moiſſonner, s'accordans à certaine ſomme d'argent pour la valeur de ces choſes: Paient les gages d'vn homme qui ſeme tous les grains, (ſeruant au ſeigneur de contrerooleur,) donnent de l'argent ou du bled pour ſarcler & moiſſonner, contribuent du ſel, pour les beſtes de labour; du fer, pour les ſocs. Aprés, vn tiers vient auec des cheuaux, mulles ou jumens, fouler les bleds en l'aire; deſquels, pour ſes peines, il tire la vingtieſme partie, ou autre telle qu'ils accordent, outre la grande deſpéſe que ces beſtes-là font en l'aire. Finalement, le reſte eſt partagé par moitié, entre le ſeigneur & le metaier, qui du ſurplus pour la nourriture du beſtail de labour, retient toutes les pailles; & ſans paier auſſi, jouït des herbages prochains. Particulierement en certains endroits du Dauphiné, meſnagent encores plus au detriment du ſeigneur, dautant que le granger ou metaier, venue que ſoit la moiſſon, baille à coupper & battre les bleds à vn prix-faćhier, qui pour ſon ſalaire comprins ſes deſpens, prend ſur le monceau du bled, la ſeptieſme ou huictieſme partie, ou autre telle portion conuenue par-enſemble. Et le demeurant, eſt, comme deſſus, partage par moitie entre le ſeigneur & le metaier: duquel, par ces deux façons de meſnage, appert la condition eſtre meilleure en ceſt endroit, que celle de ſon maiſtre: entant que pour le ſeul labourer, & charrier les gerbes en l'aire, il tire la moitié franche, de tous les grains qui en prouiennent. Salaire excedant les limites de bon meſnage.

Comment affermer les vignes.

QVANT aux vignes, qui ne les afferme à l'argent, la choſe eſt aſſés raiſonnable de les bailler à moitié: mais c'eſt à la charge, que le ſeigneur ſe prenne bien garde qu'elles ne ſoient taillees trop longuement, pour la tromperie qu'en ceſt endroit font les vignerons: leſquels, afin d'auoir du vin en abondance, laiſſent aux vignes par trop de bois, dont elles ſuccombent en peu de temps. Auſſi pouruoirra qu'elles ſoient marrees autãt de fois & ſi bien qu'il appartient, autrement ne ſeroient de longue duree, pour bien qu'elles fuſſent taillees. Que les vignes perchees & appuiees ſoient fournies de bois, ſelon le beſoin, liees & ploiees, par art. Les maigres, fumees; & toutes enſemble, gouuernees curieuſement en bon meſnager: autrement elles ne ſeroient de longue duree, eſtant la vigne, la partie de domaine moins propre à ſouffrir la negligence du laboureur. Les arbres fruictiers & jardinages, ſymboliſans auec la vigne, demandẽt auſſi exquis traictement, lequel leur déniant, leur reuenu & beauté ſeront toſt diminués. Touchant aux prairies, rien n'y a-il de plus affermable qu'elles,

pour le peu de ſoin qui leur eſt requis: tant-y-a, que ſi abuſans de leur facilité, on les vouloit du tout abandonner à la negligẽce, en fin elles reuiendroient à-neant. Pour leſquelles ruines preuenir, le pere-de-famille apoſera en ſes contracts, tant de pactes & conditions, qu'elles ſuffiſent à retenir l'auarice & la pareſſe de ſes metaiers.

TOVCHANT aux bois, paſturages, & gouuernement du beſtail, ils ſ'afferment en tant de façons & ſi differentes, pour la diuerſité des eſpeces, & païs, qu'il eſt impoſſible de repreſenter juſtement le moien qu'on a à ſe conduire en cet endroit, & pouuoir diſcerner quelles façons ſont plus profitables ou moins nuiſibles. Non plus des eſtangs, garenhes, colombiers, & autres gẽtilleſſes du meſnage. Ce ſera au prudent pere-de-famille de penſer deux fois, à les commettre à la miſericorde des fermiers, de peur d'en voir bien toſt la fin. Auſſi ſe reſoudra, qu'à meſure qu'il ſe veut eſloigner de ſouci; il approche ſon bien de ruine: cõme par les precedens diſcours cela eſt clairement repreſenté. Or puis qu'à tirer la raiſon de la terre, y va de la faſcherie, pour la negligence, pour l'ignorance, pour la fraude, pour la deſpenſe, & autres incommodités qu'on y treuue en la faiſant cultiuer, ſoit par ſeruiteurs domeſtiques, ſoit par fermiers, le meilleur ſera de ne vous attacher du tout à vne ſeule façon de meſnage. Ains changeãt quelquesfois, tiendrés voſtre domaine certain temps à voſtre main, & en ſuite l'affermerés pour quelque petit nõbre d'annees, non trop longuement. Par ces changemens, en vous deſlaſſant, paſſerés les difficultés du meſnage; & de temps à autre, prendrés nouueau auis, ſelon les occurrences: par ce moien, conſeruant touſ-jours voſtre liberté. Cela ſ'entend pour les biens qu'on peut commodément tenir à ſa main, non pour les autres, leſquels la difficulté du maniment, rend pour jamais affermables. *Difficilement s'afferment ces choſes.*

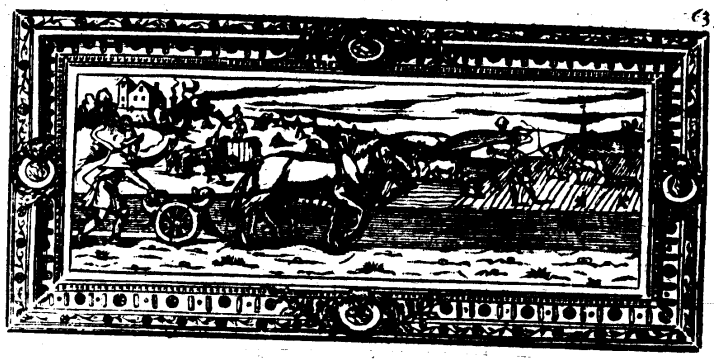
COMME nous auons diſtingué les diuerſes ſortes de fermes, auſſi eſt-il beſoin d'en diſtinguer les fermiers: ce que feron̄ ſous ces deux noms, Fermier & Metaier, pour ne nous confondre. Le Fermier eſt celui qui prend le bien à certain prix, duquel il ſe charge à ſes perils & fortunes, ainſi qu'on le void pratiqué aux fermes du Roy, des Princes, des grands Seigneurs, des communautés, des pupilles & autres. Le Metaier ne ſe hazarde tant auant, ains ſeulement ſ'oblige de cultiuer le bien à la portion, ſelon les pactes conuenus. Il eſt ainſi appellé en France, de Metairie: & en Dauphiné, Granger, de Grange; l'vn & l'autre edifice audit païs, ſignifiant vne meſme choſe, bien-qu'en France, la Grange ne ſoit que partie de la Metairie. Et dautant que, & le Fermier & le Metaier, ſont de l'art de la terre, de meſme qualifiés les recercherons-nous. Sur telle election donques, curieuſemẽt auiſera noſtre pere-de-famille: & par ſemblable adreſſe, ſe choiſira & l'vn & l'autre, leurs charges ſymboliſans enſemble, comme a eſté dict. Tel ſera le Fermier, de meſme le Metaier. Homme de bien, loial, de parole, & de bon compte: ſain: aagé de vingt-cinq à ſoixante ans: marié auec vne ſage & bonne meſnagere: induſtrieux: laborieux: diligẽt: *Le Fermier, & le Metaier.* *Queſités requiſes au Fermier & au Metaier.*

eſpargnant:ſobre:non amateur de bonne chere:non yurongne:ne babillard:ne plaideur:ne villotier:n'aiant aucun bien terrien,ou au Soleil : ains des moiens à la bource. Ainſi qualifié & rencontré, ſera celui qu'il vous faut, auec lequel n'entrerés en piques à peu d'occaſion, mais ſupporterés doucement ſes petites imperfections:toutesfois auec vn Iuſques où, gardant voſtre authorité,afin de ne l'accouſtumer à deſ-obeïr, & à ne craindre.Comterés ſouuent auec lui,de peur de meſcompte.Ne laiſſerés courir ſur lui terme ſur terme, ni aucune autre choſe, en laquelle il vous ſoit tenu,pour petite qu'elle ſoit:comme par le contraire n'exigerés de lui outre ſon deu,rien qui lui prejudicie. Lui monſtrerés au reſte, l'amitié que lui portés, loüant ſon induſtrie, ſa diligence, & vous rejouiſſant de ſon profit, treuuant bon qu'il gaigne honneſtement auec vous, pour l'affectionner touſ-jours mieux à voſtre ſeruice. Ne changeres de Fermier ne de Metaier,ſi le treuués paſſable, que le plus rarement que pourrés : & au contraire,n'en ſouffrires aucun,qui n'ait la pluſ-part des qualités ſuſdites. Et quel que ſoit voſtre Fermier ou voſtre Metaier, n'abandonnés tellement voſtre terre,qu'en toutes ſaiſons ne la viſitiés (le plus-ſouuẽt eſtant le meilleur) pour remedier à temps, aux deſtracs ſuruenans. Principalement, en la recolte des fruicts tenés-vous en de ſi prés, qu'en tiriés voſtre raiſon.Ne ſouffrant au reſte,en voſtre domaine,afferme ou non, aucune introduction de nouuelleté qui vous prejudicie, ſoit de chemins, ſoit de paſturages,abbruuoirs, couppes de bois, & autres ſeruitudes. Non plus, laiſſerés perdre aucune partie des authorités,preeminences,franchiſes,libertés,priuileges,bonnes couſtumes,que vous aués ſur voz ſubjets, & ſur vos voiſins.

Le comportement du Seigneur enuers eux.

Viſitera ſouuent ſa terre, &c.

Fin du premier Lieu.



SECOND LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV LABOVRAGE DES TERRES-A-Grains, pour auoir des Bleds de toutes ſortes.

SOMMAIRE DESCRIPTION
DV SECOND LIEV, AVQVEL EST CONTENV

Le moien d'estre abõdammẽt pourueu de bleds de toutes sortes. Et pour disposer la terre à les produire gaicment, est representé l'ordre tenable pour la deffricher, aiant longuement demeuré en jachere; & pour la descharger de tous empeschemens; cõme du trop d'arbres, de pierres, et des eaux croupissantes: & par ces œuures la preparer au labourage. CHAP. I.

Ainsi disposee la terre, & rendue apte à tel seruice, sera biẽ labouree. CHAP. II.

Et afin qu'elle satisface mieux à son deuoir, y sera aidee par engraissemens, y emploiant plusieurs sortes & especes de fumiers. CHAP. III.

Par lequel traitement receura à propos les semences des bleds de toutes races & especes, jusques aux legumes. CHAP. IV.

Dont les Bleds en prouenãs seront curieusement conserués en herbe, jusques à leur maturité, par sarcler, & preseruer du degast du bestail, du rauage des eaux, & semblables inconueniens, ausquels ils sont sujets. CHAP. V.

Et en leur maturité, moissonnés: leurs grains & pailles recueillies, selon les diuerses façons des prouinces. CHAP. VI.

Finalement, les bleds serrés és greniers, pour y estre conserués jusques au besoin; pour l'vsage ordinaire, & pour la vente. CHAP. VII.

CHAP.

CHAPITRE I.

Preparer la terre pour le labourage.

LES Terres donques ainſi recogneuës, doiuent eſtre cultiuees par art & diligence, pour en tirer ſeruice: mais auant qu'en venir là, il les faut preparer au labourage: afin que ſouffrans le maniment, auec facilité, puiſſent eſtre vtilement gouuernees. Tout terroir porte en ſoi de la difficulté, laquelle ſi on ne peut ou oſter ou domter, pourneant & le temps & le trauail y ſeroiẽt emploiés. C'eſt pourquoi, il y a tant de terroirs eſtimés inutiles, ou par faute de cognoiſtre ce qui deſtourne le rapport, ou n'aiant la ſcience d'y remedier.

TROIS principales cauſes s'apparemment nuiſent à la culture des terres, au detriment des grains; c'eſt aſſauoir, les arbres, les pierres, & les eaux, rendans le terroir de peu de rapport, quoi-que de ſoi-meſme il ſoit bon, quand ils ſ'y rencontrent en trop grande abondance. Car les racines & les rameaux de pluſieurs grands arbres aſſemblés, ne permettent ni à la terre, ni au Soleil, de faire leur deuoir: L'importunité des pierres, perd vne partie de la terre, & engarde l'autre d'eſtre maniee ainſi qu'il appartient: Mais la pire maladie vient des eaux ſur-abondantes, deſtrempans trop la terre, dont ne ſe peut jamais bien labourer, ne receuoir les ſemences à propos, ſ'y noians preſque touſ-jours à la premiere ſuruenuë des pluies. Puis qu'à ces maux l'on peut pouruoir, meſmes à frais moderés, ne ſeroit-ce pas trop lourdement faillir en meſnage, que de n'y apposer les vtiles remedes?

Aux terres, eſt nuiſible le trop

de pierres,

& d'eaux.

POVR vn prealable, il ſe faut ſongneuſement deſcharger de ces faſcheux empeſchemens, leſquels oſtés, ſerés tout eſmerueillé du ſubit changement de tels terroirs: qui d'inutiles, laids, & importuns, dans la premiere annee, ſe rendront fertiles, plaiſans, & faciles à cultiuer: & par conſequent, propres à produire toutes ſortes de grains, moiennant la faueur du Ciel. Tel meſnage ne peut eſtre dit culture ordinaire, ains extraordinaire & perpetuelle reparation: parce que la deſpenſe que vous y emploiés, eſt pour vne ſeule fois, où n'eſt neceſſaire de retourner, ſi elle eſt bien & profitablement faite au commencement. conſideration qui vous doit

inciter à mettre vigoureuſement la main à tant excellent preparatif.

Deſombrer les terres.

CHACVN eſt aſſés inſtruit de l'ordre requis à ſe deſpeſtrer des arbres nuiſibles, n'y aiant à cela autre myſtere, que de les coupper, & en arracher profondement & curieuſement les racines. Si le bois qu'en oſterés n'eſt propre en baſtimens, ou ne le voulés emploier au chaufage, le bruſlerés ſur le lieu meſme, apres l'y auoir fait ſeicher: mais que ce ſoit à la veille de la pluie. Par ce moien, le feu cuira vne partie de la ſuperficie de la terre, & l'eau fera penetrer les cendrés dans le fonds, qui lui ſeruiront d'autant d'amendement: ainſi euitant les vents, leſquels emporteroiét les cendres, où giſt la graiſſe de ceſte bruſlure, de meſme euiterés le mal que les flammes du feu pourroient cauſer, eſtás portees és arbres & maiſons voiſines. comme de tels dágereux exemples ſe ſont veus pluſieurs fois, preuue de grande imprudence. Ce ſeroit autant mauuais meſnage, voire encores plus à rejétter, de defricher inconſiderément les bonnes foreſts, que de laiſſer entieres celles de peu de valeur: parquoi diſtinguerés ces choſes, peſant les circonſtances. Si vous eſtes en païs eſchars de bois & d'herbages, ne vous vienne jamais en penſee, d'en coupper aucun arbre, quel qu'il ſoit: au contraire, eſtant voſtre domaine ſur-abondant en foreſts, ne ſera que bien meſnagé, d'en rompre quelques parties des moins peuplees d'arbres, & des plus plattes en leur fonds, par là eſtre plus propre le labourage, qu'en pête: joint auſſi que plus facilement ſe reherbent les lieux abaiſſés, que les eſleués. ce qui eſt neceſſaire de preuoir, pour ne ſe priuer de la liberté de les remettre en leur premier eſtat, changeant d'auis. Les bois en ſeront retirés, eſtans vtiles en quelques ouurages, les autres, ou bruſles ſur les lieux, comme ci deſſus, ou enuoiés au four pour cuire le pain, ou à la cuiſine. Il eſt auſſi quelques-fois à propos de ſe deſfaire des arbres fruitiers, & ſouuentesfois des noiers, pour leur importun ombrage. A cela pouruoirés en meſurát le profit par la perte, pour ſ'arreſter au plus raiſonnable. Laiſſant quelques arbres dans voſtre labourage, faites que ce ſoient de ceux qui mieux le meritent, pour leur valeur, & en petit nombre, leſquels, ſi poſſible eſt, ferés rencontrer aux bords & oree de vos champs. Par-ainſi, voſtre labourage ſe rendra tel que deſirés. car c'eſt ſans doute que chacune eſpece de fruicts demande ſa part du Ciel, du Soleil, de la Terre, auec ſeparé gouuernement.

L'vſage du bois coupé.

Diſtinction des lieux pour tel meſnage.

Les eſpierrer.

FACILEMENT auſſi peut-on eſpierrer les terres. Si elles ſont occupees & de pierres & d'eaux tout-enſemble, de meſme à la fois & tout-d'vne-main les deſchargera-on de ces deux malignités, comme ſera monſtré en ſon lieu. Mais n'y aiant que des pierres, on les tranſportera, d'où on les enleuera, dans des valons ou fondrieres prochaines, leſquelles defaillás, on les enfoüira en terre ſur le lieu meſme, dans des grands trous qu'on y creuſera. Selon l'eſtenduë du champ & abondance de pierres, ces trous & foſſes ſeront faites, & en nombre & en grandeur, laiſſant leur figure à la liberté d'vn chacun. Tels receptacles ſont appellés, Caiſſes, comme enfer-

mans les pierres qu'on y met repoſer: pour les creuſer eſt requiſe la main d'hommes forts & robuſtes, mais à les reamplir, toutes ſortes de gens trauaillent juſques aux femmes & enfans, y portans & charrians les pierres par corbeilles, panniers, mandes, brouëtes, & auec autres propres inſtrumens. Les Caiſſes ne ſerõt du tout remplies de pierres, ains ſeulement juſques à deux pieds prés du bord, & le reſtant ſera comblé de la terre qui en aura eſté tiree la premiere, comme de la meilleure, dont la ſuperficie du champ ſera reaplanie. Sur lequelles pierres ainſi enfermees, moiennant la ſuſdite quantité de terre les couurant, le contre jouëra à l'aiſe pour toutes ſortes de grains: meſme ne pourront faillir de ſ'y bien porter & arbres & vignes & autres choſes qu'on y voudra loger. Le demeurant de la terre ſera vnïment eſcarté par le champ, qui ſ'en rendra d'autãt meilleur, que plus y en aura de bonne & fertile. Ainſi tout voſtre champ ſera bien eſpierré & nettoié, dont ſans empeſchement ſe pourra facilement labourer.

AVCVNS ramaſſent les pierres nuiſibles en certains endroits du chãp moins valeureux, y en faiſant des monceaux, & là les confinent, aimans mieux perdre vne partie de la terre, que ſi toute en eſtoit occupee à l'intereſt du labourage: ce que je n'approuue, ou ce ſeroit en lieu auquel le creuſer profondement fut empeſché par les rochers. Mais où y a du terrain, bon ou mauuais, ne ſ'en faut priuer à ſon eſcient d'aucune partie, tant petite ſoit-elle. Car d'vn coſté cela difforme le champ, & de l'autre, c'eſt perte, veu que la terre, quoi-que maigre & legere, par culture & amendemẽt, ſe rend de paſſable fertilité.

Conſideration ſur l'eſpierrement.

INDIFFEREMMENT de toutes terres, n'en faut oſter les pierres ſans diſtinction, dautant qu'aucunes ſont vtiles en certains lieux. Les terres argilleuſes ſont rẽduës aiſees à labourer, par les menuës pierres: c'eſt pourquoi n'en faut enleuer que les groſſes, y laiſſant celles de la grandeur d'vne noix & au deſſous, qui reſſemblans au grauois, aident à la culture, engardans la terre de ſ'entre-preſſer par trop, dont elle eſt renduë plus gaie & ſouple à manier. Sur quoi l'exemple de la Sicile eſt remarquable; le terroir de laquelle eſtant deſcheu par trop curieux eſpierrement, fut reſtauré, quand par decret publiq, y furent remiſes des menuës pierres, autant qu'il ſuffiſoit pour le bien du labourage, ainſi que teſmoigne Pline.

Les deſſecher par foſſés ecteurs, &c.

POVR deſcharger les terres des eaux nuiſibles, le plus commun remede eſt, qu'on les vuide par foſſés ouuerts, principalemẽt és plaines & lieux bas; ſeruans auſſi ces foſſés, à clorre les poſſeſſions. On foſſoiera donques les terres à l'entour, donnant telle largeur & profondeur aux foſſés, qu'ils ſoiẽt propres à ces deux vſages. On les nettoiera vne fois, de deux en deux ans, peu de temps deuant l'enſemencement des terres; dans leſquelles ſera jettee la graiſſe qu'on prendra au fonds des foſſés pour ſeruir d'autant d'amendement. Mais ſ'il auient que le champ ſoit par le dedans occupé de fontaines & ſources ſous-terraines crouppiſſances, les ſeuls foſſés aux bords des terres ne ſuffiſent, ains ſera beſoin d'autre remede plus puiſſa-

lier,comme ſera mõſtré, pour deſgager le milieu de la terre de ces incommodités. Et dautãt que le vice du trop d'eau,excede en malice, & celui des ombrages,& celui des pierres, ainſi qu'a eſté dit; plus qu'à ceux-ci faut-il auſſi emploier de labeur pour y remedier:dont finalement le profit, pour recompenſe, en ſort plus grand,que de nulle autre reparation qu'on puiſſe faire à la terre, tant fructueuſe eſt celle qui la deſpeſtre des eaux maligues:car non-ſeulement par là,les terres trop humides ſont amẽdees, ains les mareſcages & palus,ſont conuertis en exquis labourages.Les exemples nous ſeruent de bons maiſtres,à faire nos beſongnes. Qui eſt le meſnager conſiderant les beaux bleds que produiſent les eſtangs deſſechés, ne deſire,par emulation,d'imiter tel profitable meſnage:La cauſe de cela prouiẽt de l'eau,qui a engardé la terre eſtant ſous elle,de trauailler aucunement de pluſieurs annees,au bout deſquelles,ſe treuuant repoſee, & par telle oiſiueté,auoir fait amas de fertilité, la rapporte auec admiration & profit. Et combien plus d'eſperance aurés vous de ceſte-ci,qui par l'antique importunité des ſources, n'a jamais rien peu faire; dont vous la treuuerés toute neufue & remplie de graiſſe, par telle deſcouuerte? Outre lequel reuenu, l'apparẽce eſt grande,que des eaux nuiſibles, eſparſes par-ci par-là en voſtre terre,ramaſſees en vn lieu,ſ'en pourra former vne ſource de fontaine, ſelon les lieux, tellement grande & abondante en eau, qu'elle ſuffira pour l'arrouſement des prairies, que ferés à telle occaſion, au deſſous des quartiers deſſeches:voire pour y dreſſer des moulins, ſi l'aſſiete & autres qualités requiſes ſont fauorables.

Par foſſés interieurs.

EST neceſſaire le fonds que voulés deſſecher, auoir pente, petite ou grande, ſans laquelle les eaux n'en pourroient vuider. Cela preſuppoſé, vn grand foſſé ſera fait deſpuis vn bout du lieu juſques à l'autre, de long en long,commẽceant touſ-jours par le plus bas endroit, & par où remarquerés des ſources & humidités: dans lequel foſſé, pluſieurs autres, mais petits,pendans en plume,des deux coſtés ſe joindront, pour y deſcharger leurs eaux,qu'ils ramaſſeront de toutes les parties du terroir:par ce moien, en contribuant chacun ſa portion au grand foſſé, icelui les recueillant toutes, les rapportera aſſemblees à ſon iſſuë. Le grand foſſé, à telle cauſe, eſt appellé,mere, & tous enſemble, Pied-de-geline, pour la conformité qu'ils ont,ainſi diſpoſés,à la figure du pied de ceſt animal, dont les griffes tendent au tronc de la jambe. La contenuë & l'aſſiete du lieu, donnent la forme aux foſſés: car tant plus longs & larges les conuient faire, que plus grande & plus platte eſt la terre que voulés deſſecher: & au contraire, eſt requis demeurer plus courts & plus eſtroits,tant plus elle eſt petite & pendante.Dautant qu'en vn petit lieu,communemẽt,ne ſe ramaſſe tant d'eau qu'en vn grãd; & qu'autant ou plus eſt vuide vn foſſé eſtroit,fort pẽdant, qu'vn large,aiant petite pente. De la profondeur des foſſés n'eſt pas ainſi, parce qu'en quelque part qu'on les creuſe, faut y aller juſques à quatre pieds ou enuiron,pour bien coupper les racines des ſources. but de ce ne-

Pied-de-geline.

Leur profondeur.

goce. Auſſi eſt du naturel du lieu, que la diſpoſition des foſſés. S'il eſt en vallon enfoncé, y aiãt terrain eſleué des deux coſtés, la mere ſe fera au milieu & plus enfoncé du champ, de long en long, comme a eſté dit, dans laquelle tomberont les autres foſſés des deux mains, dreſſés en plume. Mais n'aiant à deſſecher qu'vne pente de couſtau ſeulement, en ce quartier-là y aura des petits foſſés ſe rendans à la mere, diſpoſés ſelon qu'on auiſera pour le mieux, l'ouurage guidant l'ouurier: comme auſſi la longueur de tous les foſſés depend de l'œuure qui en fait l'ordonnance, ſelon l'aſſiete & le plan du lieu. Aiant le plan raiſonnable pente & eſtendue, raiſonnablement larges ſerõt auſſi les petits foſſés, de trois pieds, & la mere, de cinq, moiennant laquelle meſure, ſatisferont à voſtre intention. Et à ce qu'on ne ſe deçoiue, faut faire tant de foſſés, en tant d'endroits, ſi lõgs & ſi amples, ſans crainte d'exceder en ceſt endroit, que ſource & fontenelle aucune ne ſoit oubliee, afin de parfaictement bien deſſecher le terroir, par le general ramas des eaux d'icelui. Ces foſſés, & grãds & petits, ſeront à-demi remplis de menuës pierres, & le demeurant acheué de combler de la terre qui en aura eſté tiree auparauant; dont on le reünira par le deſſus auec le plan, ſi bien, que la trace meſme n'y paroiſſe, pour la commodité du labourage: lequel ſ'y fera tresbien, y treuuant le ſoc de terre à ſuffiſance, auãt que toucher aux pierres, à trauers deſquelles, aiant l'eau ſon libre paſſage, ſ'eſcoulera au lieu que lui aurés deſtiné, laiſſant la ſuperficie de la terre vuide de toute nuiſible humidité, pour eſtre renduë propre à porter gaiement toutes ſortes de bleds. Meſnage communicable à toutes poſſeſſiõs, vignobles, prairies, vergers, & autres, par n'y auoir fruict aucun, ne haïr le trop d'humeur. Si n'aués ſur les lieux que de grandes pierres plattes pour la fourniture de voz foſſés, auant que les y mettre les ferés briſer pour les rẽdre plus propres à ce ſeruice, les poſans au foſſé de bout & non de plat, & autrement, les agenceans ſi dextrement, que par ne ſ'entre-toucher elles n'empeſchent le chemin de l'eau. Et à ce que la beſongne ſ'acheue bien, il la faut bien commencer; c'eſt à dire, artiſtement & par ordre, dont à l'aiſe & ſans confuſion, en viendrés tres-bien à bout. Pour la premiere main, ſera faite la trace de tous voz foſſés, remarquant curieuſemẽt les endroits par où ils doiuent paſſer: puis commencerés à les faire creuſer, par les plus bas endroits & iſſuës, jettant la terre qui en ſortira, toute d'vn coſté, & au deſſous du foſſé; laiſſant l'autre coſté libre, pour y pouuoir aiſément porter les pierres, leſquelles tout auſſi-toſt y ſeront jettees, de peur que tardãt, le foſſé ne ſe recomblaſt de lui-meſme, par les vents, par le paſſage des beſtes, & autres euenemens. Ainſi voſtre entrepriſe ſ'acheuera par l'vn des bouts, à meſure qu'on la commencera; en la continuant juſques au plus haut endroit du lieu. Ce-pendant l'eau prendra ſon cours, voire dés-auſſi-toſt que l'ouuerture de ſon chemin en aura eſté faite: ce qui n'auiendroit, commenceãt la beſongne par le plus haut endroit, à faute de n'auoir l'eau, quelque iſſuë: meſme deſtourneroit-elle l'œuure, en ſ'y deſchargeant.

Leur largeur.

Comment & dequoi recomblés.

Methode requiſe en cete œuure.

Auiſerés auſſi que les iſſuës de l'eau ſoient ſi bien accommodees, qu'elles ne ſe puiſſent boucher par le temps, de peur qu'à faute de paſſage, l'eau retrogradant, rédit inutile voſtre peine. A cela ſera pourueu, auec de bonnes pierres maçonnees de bonne main & à profit, pour durer longuemét: principalement en l'endroit auquel la mere ou grád-foſſe, receptacle des autres, rend les eaux pour y ſeruir, ou engarder de nuire. Finalement, ſerés auerti que les extremités & bouts de voz petits foſſes és parties plus hautes, de neceſſité ne doiuét eſtre ſi larges qu'és baſſes: parn'eſtre contraints recueillir là, tant d'eau, qu'en bas; demeurant, neantmoins, cela à voſtre diſcretion; car trop larges ne pourroient-ils eſtre en aucun endroit pour receuoir non-ſeulement les eaux naiſſantes au fonds, ains les ſuruenantes des pluies, ce qui eſt neceſſaire de preuoir. Ceſte reparation a pluſieurs vſages, puis qu'à la fois & les eaux & les pierres importunes d'vn terroir ſont oſtees: & ces eaux-là, de nuiſibles, conuerties en ſeruables: pour prairies, pour moulins, meſme pour fontaines, leur naturel le voulant. Pour leſquelles vtilites, elle ſe rend recommandable: auſſi telles reparations ſont recercheables de tous meſnagers. D'ailleurs, en ce meſnage rien ne ſe perd: car par eſtre les foſſes remplis de terre en leur ſuperficie, toute leur terre ſe met en euidence, pour ſeruir en labourage, juſques à vn pouce. ce qu'on ne peut dire des foſſes demeurans ouuerts, qui occupent beaucoup de place, & pour les poſtpoſer à ceux-là, ſont ſujets à reparer, de temps à autre, comme à eſte dit.

A faute de pierre, on la remplace la paille.

S'IL auient que pour le remplage des foſſes, la pierre defaille, ne vous mettes en peine d'en faire porter de loin auec grands frais: mais en lieu d'icelle, ſeruez-vous de la paille; ce que pourres vtilement faire en ceſte ſorte. La paille pour la force, ſera pluſtoſt choiſie de ſeigle que d'autre eſpece, & à ſon defaut ſera emploiee celle de froment. On en fera vn plancher dans le foſſé, pour, ſuſpendu, cauſer vn vuide en bas, pour le paſſage de l'eau, & au deſſus d'icelui plancher, y eſtre miſe deux pieds de terre. Le vuide ſera d'vn pied de haut, l'eſpeſſeur du plácher, d'vn autre pied, & les deux autres de terre, ſeront les quatre donnés à la profondeur des foſſes. De deux pieds & demi, ſera leur largeur, plus eſtroits de demi pied que les precedents, pour la ſujection de la paille: de peur de boucher le vuide en bas, par l'affaiſſer à cauſe de la peſanteur de la terre, miſe au deſſus. La mere, receptacle des eaux, n'excedera telle meſure, attendu la conſideration de la paille: mais pour pouruoir à ce dont eſt queſtion, au lieu d'vne mere, deux en ſeront faites ou vne ſeule ſi profonde, qu'elle ſuffiſe à recueillir toutes les eaux qu'on lui adreſſera. La paille ſ'accommodera en faiſſeaux, longs de deux pieds & demi, eſpés d'vn pied, liés de la meſme matiere, en trois diuers endroits, equidiſtamment. Pour leſquels faire tenir, où, & comme il appartient, faudra à cela aſſujetir le foſſé, en le façonnant plus eſtroit par bas, que par haut, non en pente & taluſſant, ains à plomb & droicte ligne, ſe retractant en quarré, en l'endroit que poſerés le plancher, pour, comme

ſur des murailles, demeurer ferme & aſſeuré. Le retractement de chacun coſté, ſera de demi-pied, par-ainſi reſtera en bas, & au lieu plus eſtroit du foſſé, vn pied & demi, & en haut au plus large, les deux & demi ſuſdits. Si doutés de la petiteſſe de voz foſſés & vuidanges, le remede eſt, non d'en augmenter la largeur, attendu la ſujection de la paille, ains le nombre. car, comme j'ai dit, ne pouués exceder en tel article, par trop bien ne ſe pouuoir vuider l'eau d'vn terroir mareſcageux ou inondé. Parquoi auiſerés d'en faire à ſuffiſance, & ſi bien, qu'ils ſe deſchargent les vns ſur les autres par branches, ſ'entretenans enſemble, pour rendre toute l'eau du terroir à la mere, afin de la vuider au lieu deſtiné. La paille ainſi emploiee ſeruira longuemét: car on tient, comme cabale, qu'enfermee dans terre ſans ſentir l'aer, demeure ſaine plus de cent ans. Ie ſuis teſmoin oculaire, de certaine paille treuuee ſaine & entiere, au milieu d'vne vieille mazure, & ſi marquoit la muraille eſtre ouurage de pluſieurs ſiecles. Parquoi ſans ſcrupule, ſerués-vous-en, à la charge, qu'eſtant pourrie, au bout de cent ans, ceux qui viendront aprés la renouuelleront, ſi bon leur ſemble.

CORRIGER les vices de l'argile & du ſablon des terroirs, eſt vn tres-bon preparatif au labourage: duquel remede, tout bon meſnager ſaidera. Les terres trop argilleuſes, ſeront amendees par le ſablon: & les trop ſablonneuſes, par l'argile: deſquelles matieres en ſera charrié ſi grande quãtité où il appartiendra, qu'elles domptent chacune l'imperfection de ſon contraire. Telle reparation ſ'entreprendra, ſi la proximité de quelque riuiere ou fondriere, donne moien de recouurer du ſablon & de l'argile à frais moderés, non autremét: car d'aller cercher ces choſes loin, & à grand prix, ne ſe doit deliberer. L'argile eſt plus difficile à recouurer que le ſablon, par n'eſtre, comme du ſablon, toute argile propre à ceſt vſage: ains ſeulement celle qui auec ſoi porte de la graiſſe; car de la pure argile infertile, on ne ſe pourroit preualoir. Par tel ordre, le terroir de difficile culture & preſques infructueux, ſe rend aiſé à labourer, à cõſeruer & reietter conuenablement les humidités, & par conſequent, de raiſonnable fertilité. Et tels remedes eſtans perpetuels (par ces amendemens-ci ne ſe conſumer) ne ſera en peine le pere-de-famille, de les reïterer, comme il eſt contraint faire de toute ſorte de fumiers, qui ſe diſſoluent bien toſt dans terre. C'eſt le moié deſcrit par Columelle, duquel ſe ſeruoit Marc Columelle ſon oncle, ſçauãt Agricole, pour rẽdre fertiles ſes terres à grains & ſes vignes.

Guerir les terres trop argilleuſes & ſablonneuſes.

LE temps pour faire ces reparations n'eſt limité à certaine ſaiſon de l'annee, eſtant touſ-jours propre d'y trauailler, horſ-mis quand la terre eſt trop mouillee: ſ'entend auſſi ſans deſtourner les ordinaires cultures de la terre, ne la recolte des fruicts. Mais telles choſes marchans leur train, l'on ne fera difficulté de mettre la main à ce que deſſus, ſoit Hyuer ou Eſté. Il eſt vrai qu'à meilleur marché cela ſe fera aux grands, qu'aux petits jours: en quoi y a vn notoire meſnage & profit, obſeruable en toutes ſortes de reparations volontaires.

Eſſarter les landes & halliers.

VOILA les lieux ombrageux, pierreux, aquatiques, argilleux & ſablõneux, mis en eſtat de bien ſeruir au labourage. Si en outre, aués en voſtre domaine des terres laiſſees long temps en jaſchere ou en friche, des lãdes, halliers, & lieux preſques deſerts, couuerts d'arbuſtes de nulle valeur; cõme bouis, bruſe, geneſt, & ſemblables plantes n'apportans ne fruict ne fueille de prix; empeſchans meſme la terre de produire herbe à ſuffiſance pour paſturage, & n'eſtant le fonds propre à faire garenne, pour plus de commodité, ne faudrés à les conuertir à autres vſages. Si le lieu eſt plat ou peu pendant, facilement ſapropriera-il en labourage, pourueu qu'il ne ſoit par trop chargé de pierres & rochers, ne ſe pouuans tranſporter. En ce cas les arbriſſeaux ſeront couppés, ſechés, & finalement bruſles ſur le lieu, à la maniere ſuſdite: par lequel artifice, la terre ſapreſtera de telle ſorte, que cuite par le feu, produira de beaux bleds, bien-que le fonds ſoit terre legere, dont changera de naturel, & rapportera profit, tant le plus ſouuent tels eſſars rencontrent bien. Ainſi quelques-fois tire-on reuenu de lieu eſtimé inutile, ſuiuant ceſte maxime, *Que beaucoup de choſes ſe perdent par ignorance & negligence.*

Defricher les vieilles prairies.

LES vieilles prairies ſe ploient tresbien en labourage, à cela eſtans preparees. Si elles ſont aquatiques, pour vn prealable conuient les deſſecher, puis les rompre: aprés toutesfois ſalutaire auis, car de defricher inconſideremẽt toutes ſortes de prés, n'eſt le faict d'vn bon meſnager, pour le grand beſoin d'herbages qu'il a pour nourrir ſes beſtes. Mais en eſtant ſuffiſamment pourueu, ne mettra en difficulté de rompre partie de ſes moins va-leureuſes prairies: aſſeurant, ainſi manices, d'en tirer plus de profit d'vn an, en bled: qu'en foin, de ſix. Dõques, eſtant touſ-jours plus à priſer l'eſcu, que le teſton, ne ſeroit-ce pas preuue de peu de jugement que de preferer l'vn à l'autre: ioint que ceci augmente le meſnage, que la prairie, pour ſa vieilleſſe, rendue preſque inutile, aprés auoir donné abondance de beaux bleds, huit ou dix ans de ſuite, plus ou moins, ſelon la faculté du fonds, reproduira par-aprés des foins, ſi à ce la voulés reemploier, ſix fois plus qu'elle ne faiſoit auparauant, pour auoir le fonds acquis nouuelles forces, moiennant la culture, & ſ'eſtre engeancé de jeunes & franches ſemences. Et bien-que telle grande fertilité ne ſoit de perpetuelle duree, ſe conſumant ſa bonté auec le labeur, par le plus d'icelle conſiſter en la motte ou ſuperficie du pré, ſi eſt-ce que le labourage procedé des defrichemens, eſt touſ-jours des meilleurs: pourueu qu'il ſoit gouuerné en bon pere-de-famille, qui aprés en auoir tiré quelques cueilletes de ſuite, ſans toutesfois en eſpuiſer toute la graiſſe, quoi-qu'il le voie de bonne volonté, le mette en rang auec ſes autres terres, pour repoſer vn an, aprés le trauail d'vn autre. ainſi qu'il conuient raiſonnablemẽt faire de champ paſſable en bõté.

Quoi, & quelles prairies doiuent eſtre defrichees.

Deux moiẽs pour ce faire.

ENTRE les diuerſes façons de defricher les prairies, deux principales ſont en vſage, treſ-contraires neãtmoins, en elles-meſmes: puiſ-que l'eau & le feu ſont oppoſés l'vn à l'autre, effectuans meſme choſe; c'eſt aſſauoir,

en me-

emmenuiſant la terre pour la rendre propre à receuoir les ſemences. Ces deux façons ſeulement vous repreſenterai-je, comme les plus vtiles & receuës. Le plus commun défrichement ſe fait au ſoc, tiré par beſtes de labourage: puis vient celui du bruſler de la motte ou gazon par le feu qu'on y met, aprés l'auoir enleuee & à ce preparee. Le temps gouuerne entierement ces œuures, lequel de neceſſité conuiét auoir fauorable, froid & humide pour ceſtui-là: & chaud & ſec, pour ceſtui-ci. Donques pour défricher au ſoc, c'eſt la ſeule ſaiſon de l'Hyuer qu'il faut emploier: & au feu, choiſir le cœur de l'Eſté. ainſi approprié l'ouurage au temps, la choſe ſe parfera à ſouhait, auec frais moderés. Commenceant par le défrichement au ſoc, je dirai qu'arriué que ſoit l'Hyuer, aprés les pluies de l'Automne, ſera le vrai poinct de mettre la main à l'œuure: dautant que lors aura-on bon marché de rompre les prairies, pour la commune foibleſſe de l'herbe & de la terre, l'vne emmatie & l'autre humectee, par l'arriuee des froidures & humidités. choſe dont ne pourriés venir à bout en aucune des autres ſaiſons, qui toutes enſemble donnent vigueur aux herbes, & par conſequent, pour peu que la terre fut ſeche, ne les pourroit-on arracher. Le ſoc qu'on emploiera à ce défrichemét, n'aura qu'vne aureille, appellee en Frãce, l'eſcu; afin que par icelle ſeule les gazons ou mottes ſe puiſſent renuerſer toutes d'vn coſté, l'herbe juſtement jettee contre terre, pour là eſtre eſtouffee. Cela ſe fera ainſi, moiennant que le laboureur monte d'vn coſté du ſillon, & deſcende par l'autre, faiſant continuellement toucher de l'eſcu de ſon ſoc à la terre ja labouree; dont fera que la motte ſe renuerſera à lopins ſ'en-deſſus-deſſous, ſi que peu ou point d'herbe paroiſtra par le deſſus, ains ſeulement les racines auec la terre. Ce que ne pourriés juſtement faire auec le ſoc à deux aureilles, ne par le labourage ordinaire, icelui n'aiant autre pouuoir que de fendre la motte ſans la renuerſer que bien peu. A la charruë faut fermemét ajouſter vn grand couſteau dont la pointe tendant en bas, fendra la motte pour preparer la voie au ſoc, afin de tant plus faciliter l'œuure. Pour gaigner tẽps & ſoulager le beſtail, à ceſte premiere fois ne faut prẽdre de la motte, que deux ou trois doigts d'eſpeſſeur: à quoi auſſi ſeruira beaucoup, ſi la terre a eſté gelee au parauãt, & puis baignee par quelque pluie. car le fonds prins mollet eſt facile à rompre. Pour laquelle cauſe, au deſſur de pluie, on l'arrouſera, en aiãt le moien. Prenant la terre ainſi mouillee, l'on pourra dire ſe défricher preſque pour-neant: attendu que voz ſeruiteurs & beſtail chommeroient à faute d'autre beſongne, en ceſte œuure emploians vtilement le temps. Il eſt neceſſaire, eſtre pourueu de bons & puiſſans bœufs ou de forts chiuaux, mulets ou mulles de groſſe taille & robuſtes, & les bien nourrir pour reſiſter à ce trauail, qui n'eſt petit, ſur tout ſi le fonds eſt argilleux. car le ſablonneux eſt de plus facile conuention. Auſſi faut eſtre fourni de pluſieurs coutres & ſocs proprement accommodés, leur fer bien forgé & acerné, & leur bois neuf, dur & ſolide, & en auoir de reſerue pour ſubſtituer en la place de

Défricher en l'Automne au ſoc, &c

ſa façon.

ceux qui ſe rompent. Les gelees ſuruenantes aprés ce premier défrichemẽt y ſeruiront de beaucoup, tant pour acheuer de tuer les racines de la motte, que pour en cuire la terre, qu'elles tranſperceront de toutes parts. Mais à ce que des racines rien n'en puiſſe rebourgeõner, pour prendre nouuelle vie; peu auant l'arriuee de la primevere, auant la fin du mois de Feurier, vne ſeconde œuure y ſera donnee, & ce auec le ſoc à deux aureilles & coutre ordinaire, pour commencer d'emmenuiſer les mottes ja demi cuites par les gelees & froidures. De là en auant, ſans autre regard que du loiſir, conuiendra labourer le lieu fort ſouuent, reiterant la culture en trauers & en long, en tout temps, froid & chaud (toutesfois non trop humide) juſques à ce que finalement la terre ſe reduiſe en pouſdre, la motte eſtant toute conſumee.

La main de l'homme aidera au ſoc.

PAR le ſeul trauail des beſtes, comment qu'on puiſſe labourer, cela ne ſe peut parfaitement bien faire, qu'il ne reſte des mottes de terre endurcies comme pierre: dautant que le ſoc paſſant prés des mottes, au lieu de les briſer, ſeulement les renuerſe ou les remue d'vn lieu en autre comme pierres. Pour à cela remedier, eſt de beſoin à chacune œuure, horſ-mis à la premiere, le labourer eſtre ſuiui de certains hommes auec beſches & maſſuës, pour caſſer les mottes qui reſteront du ſoc & labourage: & pourueu que la terre ſoit temperee, par tel moien ſe rendra-elle aſſes delice, pour receuoir les ſemences, & tant plus ſubtile, que plus curieuſement on y trauaillera.

La herce-roulante.

Sa façon.

Son vſage.

Ses effects en ceſt endroit.

ES journees des hommes emploiés à ceſt ouurage, court de la deſpence, à cauſe de la longueur de l'œuure; pour laquelle eſpargner, vn Inſtrument eſt inuenté de ſi bon ſeruice, que moiennant icelui, vn ſeul homme auec vne ou deux beſtes, le promenant par le champ, briſe plus de mottes, que ne feroiét dix hommes à-tout des maſſuës & beſches. C'eſt vne grãde herce-roulante, compoſee de deux cylindres ou rouleaux, chacun de la groſſeur de l'enſuble de tiſſeran, & couuert de fortes cheuilles de fer, leſquelles par le mouuement des rouleaux, montent ſur les mottes & les briſent entierement. La peſanteur de la herce ſera meſuree par l'effect, de là procedant ſon ſeruice; à laquelle l'on donnera tant de poids, qu'il ſuffiſe pour mettre les mottes en poudre. Le tirage en eſt auſſi fort aiſé auec peu de trauail, vne ou deux beſtes le faiſant, puis que c'eſt en roulant, comme charretes, & non en répant, comme la herce commune. Ce défrichement ainſi faict, mettra la terre en tel poinct, qu'au commẽcement d'Octobre la pourrés enſemencer de froment, ſeigle, ou meteil: en faiſant toutesfois voſtre compte de n'en auoir grand profit la premiere annee, ſur tout en bled hyuernal, pour la crudité de la terre, par ne pouuoir eſtre du tout bien aſſaiſonnee en ſi peu de temps. Cela a cauſé à pluſieurs de n'y mettre la premiere annee que de l'orge ou de l'auoine: à ce qu'aiant tout l'Hyuer encores à ſe preparer, puiſſe bien nourrir ces grains, & pour l'annee d'aprés receuoir tous autres qu'on lui voudra cõmettre, & les ſuiuantes auſſi,

gouuernant de là en hors voſtre nouuelle terre, à la maniere des autres bons labourages.

PVIS que labourer la terre n'eſt autre choſe que l'emmeſler & renuerſer de ſoudre, pour la rendre capable à receuoir, nourrir & meurir les ſemences, il ſ'enſuit que plus loüable que nul autre eſt l'artifice, que mieux & plus à cauſe cela. C'eſt le cuire ou bruſler de la motte ou gazon qui emporte l'honneur de ce meſnage par deſſus tous labourages, par le moien duquel la terre ſe prepare parfaitement bien, ſi que deſchargee de toutes durtés, racines & herbes, ſe rend deliee comme cendre, & en ſuite fertile & fiſante en toutes ſortes de ſemences. La terre ainſi renouuellee par le feu, d'elle-meſme ne produira aucune choſe de pluſieurs annees (n'ayant point de ſemence dans ſes entrailles;) mais bien gaiement tout ce que lui commettrés, dont voz bleds en ſortiront entierement nets, la ſemence en eſtant belle. Les jardinages, les arbres fruictiers, les vignobles ſe delectent en la terre preparee par ceſt artifice, mieux qu'en toute autre. Les prairies ſ'y font tres-belles, voire plus fecondes qu'en quelconque autre lieu que ce ſoit. En ſomme, ce meſnage, pour ſon excellence, peut eſtre dit la Quinteſſence de l'Agriculture & digne d'admiration; aiant par icelui l'homme treuué moien de faire dãs dix jours, ce en quoi le Soleil emploie pluſieurs annees, preparant en ſi peu de tẽps & ſi bien, la terre, & ce par le feu, qu'elle ſe rend ſouple & obeiſſante à tout produire. Ceſte inuention eſt venuë des bois eſſartés & bruſlés ſur les lieux, deſquels en pluſieurs parts le peuple tire abondance de bleds. De telle culture ſ'eſt-on dés long temps ſerui aux montaignes froides, y empruntãs du feu, ce qui leur defaut du Soleil.

AVEC raiſon a eſté dit ces deux défrichemens diſcorder entre-eux, non en leur fin, ains en leur temps & façon: car cõme pour l'vn eſt requis choiſir le poinct, auquel la motte eſt endormie; afin de plus facilement la rompre & à ceſte cauſe, prendre l'Hyuer: pour l'autre tout au rebours eſt neceſſaire l'herbe eſtre en ſa plus grande force, pour le gazon tenãt ferme, pouuoir eſtre enleué & manié, comme il appartient; ce qu'en autre ſaiſon qu'en Eſté ne pourroit-on faire. Le vrai temps donques de mettre la main *Quand.* à ce bruſlement, commencera à l'iſſuë du mois de Mai, ou au commencement de Iuin, aprés que voſtre pré aura eſté fauché; ou ſi c'eſt autre herbage que défrichés, l'aurés faict manger au beſtail: lequel bruſlement ſe continuera juſques à la fin du mois d'Aouſt. A bras de puiſſans hommes armés *Et comment.* de cruſter le deſſus de voſtre pré, duquel ils enleueront des gazons, autant grands & larges qu'il ſera poſſible, ſans toutesfois ſe mettre en deuoir de faillir en figure, à aucune n'eſtant requis s'aſſujettir: car quelle que ſoit, ce eſt tout vn, n'eſtant pour telle occaſion, nullement à propos de tracer la pré en alignemens, comme aucuns veulent, dins ſeulement de les deſpartir à l'œil, ſelon ce que mieux viendra à propos. L'eſpeſſeur des gazons ſoit de deux ou trois doigts, de plus grande ſeroient trop difficiles à tracher, & de plus petite ne pourroient bien ſouffrir le remuement. Auec pareille mode ſoit deuant les

cheurs les enleueront ſans les briſer, pourueu qu'ils les prennent de tous coſtés en ſe contournant ſelon la guide de la beſongne. Les outils deſquels l'on ſe ſert à ceſte decruſtation ſont beches ou pioches de quatre doigts de large par le trencheant, qui ſera aceré & entrant comme haches, & pour leur facile maniment ſeront proprement forgees pluſtoſt legeres que peſantes. A meſure qu'on fera les gazons, on les preparera à ſecher, ſans interruptiõ: de peur que par les rozees de la nuict ou pluies ſuruenãs, l'herbe ne reprit nouuelle force, en ſe reattacheant au fonds: à telle occaſion ſeront-ils dreſſés debout, l'vn contre l'autre deux à deux, à la mode des thuilliers, joignans les deux herbes par le dedans, monſtrans la terre en dehors, à trauers deſquels paſſans les vents & le Soleil, les penetreront dans neuf ou dix jours, & ſeront par ce moien au poinct que les deſirés pour receuoir le feu, à la charge toutesfois de releuer de coup à coup ceux qui cheét d'eux-meſmes ou par autre cauſe. Pour l'eſpargne, tel dreſſemét de gazons ſe fera par femmes & enfans, ſuiuãs pied-à-pied les trauailleurs, qui ne ſ'amuſans qu'à rompre & decruſter, auanceront d'autãt plus la beſongne, que moins on les en deſtournera. Sechees que ſoient les mottes ou gazons, ne faut tarder à les bruſler, ne pouuant ce meſnagement ſouffrir le delaier; parce que difficilement les mottes ſe ſechent pour la ſeconde fois aprés auoir eſté mouillees à la ſuruenuë des pluies, contre noſtre deſir. Et bien que telle difficulté n'y fut, c'eſt touſ-jours de la deſpenſe que de les redreſſer, comme de neceſſité y faut retourner comment qu'elles cheent, meſme ſurprinſes des pluies, n'y aura piece qu'il ne conuienne remuer juſques à vne, pour taſcher de les remettre en leur premier eſtat. Parquoi preuenant ces peines & inconueniens, le meilleur ſera, que preſſant le temps, ne retarder nullement à leur donner le feu eſtãs vne fois preſtes.

Inſtrumẽts requis à ſeuer les gazons.

Quand & comment les ſecher, & en ſuite,

Cõment cuire ou bruſler, eſtans reduits en fourneaux.

POVR cuire ou bruſler les mottes, on les emmoncelle en petits fourneaux ronds, qui eſtans parfaits en dehors, reſſemblét à monceaux de foin ſur le pré nouuellement fauché, ou à la moitié d'vn globe couppé par le milieu: & leſquels ſont de telle meſure qu'ils contiennent quatre ou cinq pieds de diametre, autant en hauteur, peu plus ou moins. On les poſe equidiſtamment de quatre à cinq pieds l'vn de l'autre, & les arrange-on en ligne droicte des deux coſtés, comme arbres plantés à la quinqu'once, pour eſgalement deſpartir la terre preparee par tout le champ. En formant les fourneaux giſt la maiſtriſe, à quoi defaillãt, defaudra auſſi la terre à prendre feu, en ſ'y eſtouffant, incontinent eſtre allumé. car c'eſt le vent enclos donné à propos qui fait prendre & arreſter le feu. Comme ſi on vouloit conſtruire vne petite tour, de meſme commence-on ces fourneaux: Pour fondement, auec ces mottes ſeches ſans autre matiere, l'on baſtit vne muraille courbe, ſelon la circonference du fourneau, faiſant en dedans vn vuide de deux pieds de diametre, ou enuiron: La muraille eſt de l'eſpeſſeur de la largeur de la motte: A la renuerſe ſen-deſſus-deſſous l'herbe contre terre, emploie-on les gazons ou mottes, dont la muraille ſe com-

Leur façon.

poſe perpendiculairement ſans nulle pente, de la hauteur d'vn pied, peu dauantage, y entrant quatre ou cinq mottes l'vne ſur l'autre: Vne porte d'vn pied d'ouuerture eſt laiſſee dés terre en faiſant la muraille, du coſté d'où ſouffle le vent, quel qu'il ſoit, pour faire prendre feu: Sans plus attendre, on met le bois requis, qui eſt autant qu'en peut contenir l'interieur, dont il eſt rempli. C'eſt tout fagottage & menu bois, excepté vne groſſete piece trauerſante pour le ſouſtenir, qui comme poutre, eſt miſe ſur les murailles. La porte en eſt auſſi occupee auec de la paille parmi, pour l'aiſance de donner & faire prendre feu au fourneau. Aprés, le baſtiment ſe continuë, non en muraille, ains en jettant motte ſur motte touſ-jours à la renuerſe, par le dehors, ſuiuant la rondeur du fourneau. Le bois en eſt tout couuert, mais c'eſt tout doucemẽt, ſans le preſſer, de peur que s'affaiſſant, le feu en fuſt eſtouffé. Les mottes à telle occaſion ſe ſupportent l'vne l'autre, en les faiſans auancer petit-à-petit, à la maniere des maçons, faiſans des ſaillies pour porter des auancemens, de telle ſorte que ſans preſſer le bois, tout s'en treuue couuert comme d'vne voute. Ce fait & ſans attendre que le fourneau ſoit acheué, le feu y eſt mis par la porte, & icelle incontinent bouchee auec des mottes, & en ſuite diligemment met-on les autres mottes pour la perfection de l'œuure. L'on les jette touſ-jours ſur les lieux d'où la fumee ſort, taſchant, en fermant ſes iſſuës, de contreindre le feu à ſe reſſerrer dans le centre du fourneau: autrement laiſſant à la fumee quelque libre paſſage, le feu s'euaporant par là, rendroit inutile l'ouurage; comme ſemblable choſe ſe void pratiquee és charbonieres. Ainſi voz fourneaux à meſure qu'ils bruſleront, s'engroſſiront & hauſſeront auſſi par les mottes qu'on y ajouſtera, pour finalement venir juſques à leur proportion. obſeruant touſ-jours ceci, que de poſer les mottes à la renuerſe, l'herbe cõtre terre, comme a eſté dit. Le vuide qui ſe treuue entre les mottes, par ne ſe pouuoir joindre enſemble, à cauſe de leur eſpeſſeur, donne ſuffiſante reſpiration au feu pour y faire ſon office: aiant ceux-ci quelque conformité auec les fourneaux à-vent, eſquels l'on fond l'artillerie, où ſans rien ſouffler, la matiere ſe prepare ainſi qu'on deſire.

De quel bois, & comment rempli.

A L'ENTOVR des fourneaux y aura touſ-jours des hommes pour redreſſer les mottes, que la violẽce du feu fera aualer, ou qui par autre occaſion pourroient eſtre cheutes; auſſi pour rallumer le feu qui par accident ſeroit eſteint; & à ces fins ne ſeront les fourneaux abandonnés, ne nuict ne jour, juſques à la perfection de l'œuure, qui pourra eſtre dans vingt-cinq ou trente heures, que le feu y demeurera. La terre eſtãt allumee, pour ſa couleur rouge, reſſemble proprement au metal fondu dans vne fournaiſe, ou au verre ardant au milieu d'vne vetriere; laquelle terre aiant vne fois pris feu, ne s'eſteindra nullement, pour aucune pluie ſurueñte, ains bruſlera plus violemment, ſe ſentant arrouſee, à l'imitation des fourniſes des mareſchaux, qu'à deſſein ils mouillent d'eau, pour renforcer le feu dauantage. Sans artifice ne moien le feu s'eſteindra de lui-meſme [illegible]

Leur endroit.

du terme ſuſdit, qu'il aura redigé en poudre la terre des mottes, excepté de celles qui auront ſerui de couuerture aux fourneaux: leſquelles par n'eſtre reſſerrees d'autres, n'auront peu eſtre penetrees par le feu, & partant demeureront cruës & preſques entieres. En ſomme, autant y demeurera le feu, comme il y treuuera de matiere, laquelle fournira le tẽps ſuſdit, eſtans les fourneaux de la meſure projettee. Plus grands ou plus petits pourroiẽt-ils bien eſtre faits, voire toutes les mottes d'vn grand pré ſe bruſleroient en vn ſeul fourneau. Tant plus petits ſont les fourneaux, tant plus de bois ils deſpendent, & tant plus de mottes reſtent à cuire de celles des couuertures: auſſi tant plus de terre ils preparent, de celle, diſ-je, qu'ils occupent en leur aſſiete; & tant moins de peine a-on pour aſſembler les mottes és fourneaux. Au contraire, tant plus grands, tant moins de bois ils conſument, & moins de mottes des couuertures reſtent à cuire: mais tant plus de peine donnent les mottes à porter & moins par leurs ſieges ou baſes ameliorent-ils de terre. Auſquels en outre, ce mal ſe treuue, que pour leur grandeur, le feu y demeure plus longuement que des vingt-cinq ou trente heures ſuſdites, en attendãt la conſommation de toute la matiere, dont la terre premierement attainte du feu, par trop recuite ſe rend de peu de ſubſtance. Donques, puis qu'à l'experiẽce la meſure ſuſdite ſe treuue profitable, ſans changer de deſſein, nous-nous y arreſterons, comme auſſi à la façon de ce meſnage la plus ſimple & faiſable; nonobſtant les imaginations de pluſieurs, meſme de ceux qui y ajouſtent de l'argille, comme en Piémond, ſans eſtre beſoin ſ'en donner autre peine, que ce que j'en ai dit. ainſi l'aiant pluſieurs fois heureuſement pratiqué chés moi.

Quand la terre ſera cuite, ſera eſcartee au champ.

ESTEINT que ſoit le feu, la terre ſe refroidira d'elle-meſme dans peu de temps. Elle demeurera emmõcellee juſques à la venuë d'vne forte pluie, laquelle preũoiant, la terre ſera eſcartee par le chãp eſgallement, vniment, & vniuerſellement; afin qu'il n'y ait endroit qui ne ſ'en reſſente: exceptés les lieux ſur leſquels les fourneaux auront eſté faits, qu'il faut du tout deſcharger d'icelle, par auoir eſté ſuffiſamment cuits & preparés, durant le ſejour des fourneaux ſur iceux. ce qui apparoiſtra euidemment par le bled en ſon temps, qui là ſera plus grand qu'ailleurs, comme ſi en tels endroits ſeuls, on y auoit mis abondance de bons fumiers. Et auoir deſdits lieux, raſclé toute la terre, en change d'icelle on y laiſſera les mottes cruës, qui auront reſté des couuertures des fourneaux, leſquelles, comme a eſté dit, le feu n'aura peu penetrer, qu'on briſera là auec le hoiau.

Comment Labouré on aprés.

APRÉS, le champ ſera labouré auec le ſoc ordinaire, mais fort legerement, en ne prenant que deux ou trois doigts de terre, afin de peu-à-peu incorporer la cuite auec la cruë du fonds, & que les deux enſemble ſ'en preparent bien. Aux autres œuures on profondera dauantage, plus tout-à-reſfois és dernieres qu'és premieres; juſques à ce que finalement on ſoit venu à la juſte meſure qu'on deſire labourer. Et ſi tant eſt que le bruſlement ait eſté expedié dans le mois de Iuin, ſuruenant vne bonne pluie, on

y pourra ſemer du millet,des raues,des naucaux,meſlingés ou ſeparés:puis au mois d'Octobre enſuiuant,du ſeigle,du froment,du meteil, ſeparémẽt toutesfois: & conſecutiuement les trois ou quatre ſuiuantes annees charger tel terroir de toutes ſortes de bleds hyuernaux qu'on voudra.Si le tẽps eſt ſec ou venteux,n'eſcartés voſtre terre cuite, ains la laiſſés emmoncelée ſans y toucher; de peur que pour ſa ſubtilité elle ne s'envolaſt en pouſſiere; mais attendés patiemment le temps humide qui arriuera en ſa ſaiſon; joint qu'il n'eſt nullement neceſſaire de ſe haſter en ceſt endroit, ne meſme d'enſemencer trop toſt le champ; de peur qu'eſtans les bleds trop primerains,leur grande gaillardiſe, prouenant du benefice de telle excellente culture,les fiſt verſer par terre:mais retarder vn peu, en attendant l'approche des froidures de l'Hyuer, pour temperer la chaleur de la terre procedee du feu. Aucuns n'eſcartent leur terre cuite que ſur le poinct des ſemẽces, quelque tard qu'ils les facent,encores qu'elle ait eſté preparee long temps auparauant.Ce qu'attendans, aux mois d'Aouſt ou de Septembre aprés la pluie,ils labourent le champ, c'eſt à dire, l'entre-deux des monceaux,ſans toucher à la terre cuite: donnans au fonds vn couple d'œuures auec le ſoc,en trauers & en long,ſans prendre plus de deux doigts de terre, afin de la preparer à ſ'vnir auec la cuite. Pour faciliter ce labourage, par preuoiance, en dreſſant les fourneaux on les aura régés en ligne droite de tous ſens,car poſés confuſément, ceſte culture ne ſe pourroit bien faire à propos. Les froments craignẽt plus le verſer par terre, que les ſeigles,pour laquelle cauſe,pluſieurs aiment mieux mettre ſur leur terre cuite, de ceſte ſemence-ci,que de celle-là,pour la premiere annee:paſſee laquelle, la terre aiant vn peu rabaiſſé de ſa chaleur, ſe rendra du tout propre à receuoir & les froments & toute autre ſorte de bleds qu'on lui voudra commettre. Ceſte conſideration n'a pourtant lieu indifferemment par tout, ains ſeulemẽt és terroirs qui d'eux-meſmes ſont fort fertils,car és legers,dés la premiere annee les froments profitent tres-bien. En ſomme, ce ſera autant d'annees qu'on chargera ceſte terre, que ſa faculté le permettra, deſiſtant lors de la faire trauailler, qu'on l'apperceura deſcheoir de ſa fecondité:laquelle dure plus en vn endroit qu'en vn autre,ſelõ le fonds & le climat. Alors ſera le temps de remettre le chãp en prairie,ſi ainſi l'aués deliberé,ſans attendre que par trop long trauail, la ſubſtance en ſoit du tout eſpuiſee.à telle cauſe faiſant ceſſer le labourage pour le redreſſer en pré,ſelon l'art.Si le voulés continuer en labourage, faire le pourrés en le gouuernant à la façon de voz autres terroirs à grains, dont tirerés contentement pour ſa facile culture &bon rapport.qualités à lui acquiſes par l'ordre ſuſdit. Non ſeulement telle terre cuite & ainſi preparee enrichira ſon fonds, mais auſſi amendera-elle de beaucoup quelque partie des champs voiſins, ſi on y en fait porter comme fumier.ce qu'on fera ſans tare de fonds, en y allãt moderément.Le meilleur toutesfois ſeroit, la commodité du chãp le permettant, de faire bruſler les mottes ſur la terre meſme qu'on deſire amender.

Propriété de la terre cuite.

der,& là les porter cruës, afin que le fonds ſe reſſente de la faueur du feu. De ceſte ſubtile terre,comme d'exquis fumiers,toutes ſortes d'arbres fruictiers ſeront reſ-jouis,ſi on leur en donne au pied: comme auſſi ſeruira de beaucoup aux artichaux, aſperges, bazilles, capres, & à toutes autres precieuſes plantes de jardin.

Conſiderations & concluſion touchant ce défrichement.

L'IGNORANCE d'aucuns a fait rejetter telle façon de défricher,pour la cherté de l'ouurage, attendu que c'eſt à bras d'homme qu'il ſe fait, ſans aide d'aucune beſte:pour la quantité du bois qui ſ'y bruſle:& pour le doute que tel terroir ainſi manié,ne puiſſe demeurer longuemẽt en bon eſtat, cuidant ſa vertu ſe conſumer par le feu, toute à la fois. Il y court vraiemẽt de la deſpẽſe, mais voici d'où elle ſort. Les foins & autres herbages ſe meſnagent, dautant qu'ils ſont ſerrés auant qu'on rompe le fonds, les foins fauchés,ou les autres herbages mangés dans le mois de Mai que ce défrichement ſe commence,ce qui paie vne bonne partie des frais: & l'autre ſe prend bien largement ſur le reuenu de la premiere cueillete, qu'elle rend bon,dés le commencement, ſans ſe faire attendre. Ainſi la deſpenſe & du rompre & du bois, ſe rembource bien, & toſt; ce qu'on ne peut dire des frais,quoi-que petits,qu'il conuient faire par l'autre voie de défricher,par les raiſons repreſentees. Quant à la crainte de courte duree,ceux ſeulemẽt ont ceſte opinion qui ne l'ont experimenté, doutans en vain d'vne choſe toute aſſeuree:car tout labourage ainſi preparé, demeure aſſés fort & vigoureux,pour ſeruir autant longuement qu'on le ſçauroit deſirer, pourueu que,ſuiuant l'oracle antique, NE TIRE TOVTE LA GRAISSE DV CHAMP, ſoit mis au rang des bonnes terres; pour ſelon ſon merite, ceſte-ci eſtre gouuernee à la maniere portee par les loix du labourage & au cultiuer,& au repoſer. Ces choſes contre-peſees,noſtre pere-de-famille preferera le defricher au feu, à l'autre maniere, ſi la trop grande cherté du bois ne l'en deſtourne.ſeule excuſe qu'il puiſſe auoir. Et pour fin,quelle opinion il doit conceuoir de ceſte meſnagerie,la recueillira du rapport de ceux qui le plus la pratiquent,diſans en leur patois,que

Qui nou crẽme,ou non ſẽme,
Quan lous autrés miſſounon,el gléne.

CHAP. II.

Le labourage des terres-à-grains.

COMME Nature nous dõne infinies eſpeces de fruicts;auſſi c'eſt par diuerſes ſortes de culture,que nous les tirons de la Terre. Et combien que les bleds ſoient touſ-jours ſemblables à eux-meſmes, en quelque part qu'ils croiſſent, ſi eſt-ce qu'au labourage des terres-à-grains,& à la recolte des bleds y a de grãdes diuerſités;non ſeulement de region à region,ains de climat à climat: voire meſme ne ſ'accordent entierement

tieremẽt en ce meſnage, les habitãs de deux terroirs cõtigus: où l'on ne ſ'ap perçoiue de quelque diuerſité, ſoit au beſtail du labourage, ſoit aux outils, ſoit aux ſemẽces, ſoit au ſerrer des bleds. Ici on labourre la terre auec des bœufs; là auec des cheuaux. Ici auec des mulets; là auec des mules, & ailleurs auec des aſnes. Ici la charruë auec des rouës portãt le ſoc eſt tiree par quatre, cinq ou ſix beſtes: là jouë le coutre ſans rouës, trainé par deux ſeules beſtes. Ici les bœufs aiãs le joug attaché aux cornes, tirẽt à la teſte; là au col. En la Beauſſe & ailleurs, les terres ſont diuiſees par grãds ſillõs de cinq à ſix pas de large, enfermés au milieu de deux lignes paralleles, la terre d'entre-deux emmoncelee en voulceure ou rond, pour vuider l'eau des pluies és coſtés & parties baſſes. A l'entour de Montargis, par petits ſillons, de quatre à cinq raies. Et tant y a de diuerſité au labourage, en ces quartiers-là, qu'y prenãt garde de prés, l'on treuuera icelui varier beaucoup, deſpuis ladite ville, juſques à Paris: la terre dõc eſtãt maniee en cinq ou ſix façõs, dãs ce petit eſpace de païs, que peut-on dire d'vne mer à l'autre? En l'Iſle-de-France & en pluſieurs autres endroits, les terres ſont enſemẽcees à la herce, & par cõſequent, le plan en eſt rẽdu vni en perfectiõ, comme prairie, ſans crainte des pluies; bien que le païs ſoit plat. Par toute la Frãce, Beauſſe, Picardie, Normãdie, Bourgogne, Chãpagne, Berri, Soulõgne, Poictou; & generalemẽt és prouinces approchãs plus du froid que du chaud, les bleds eſtans moiſſonnés, ſont incõtinent portés en gerbe dãs les grãges, & là battus à l'aiſe, durãt l'Hyuer. Au cõtraire, à deſcouuert, à l'aire, auec prõptitude, durãt les chaleurs, és quartiers tendãs au Midi, cõme en Prouẽce, Lãguedoc, la pluſpart du Dauphiné, Principauté d'Orange, Comté de Venaiſſin & voiſinage. Encores tous ne ſ'accordent ni au moiſſonner ni au battre, qu'on n'y recognoiſſe de la difference és faucilles, fleaux, vans, & autres outils deſignés à tels vſages, enſemble à leur manimẽt. Meſme, touchant la ſeparation du grain d'auec la paille, quelle cõformité y a-il du batre auec le fleau, au fouler des beſtes, bien-que par ces deux cõtraires chemins on paruienne où l'on deſire? Pour telles diuerſités donques, n'eſt nullement poſſible, non plus que neceſſaire, preſcrire certaines ordonnances & loix ſur le labourage & conduite des bleds, pour ſ'y aſſujettir: de quelle eſpece de beſtail, de quelle façon de charruë, ſoc & coutre, l'on ſ'y doit exactemẽt ſeruir; ains eſt beſoin laiſſer aux vſages, leurs accouſtumances, meſmes en ce dont dés tout temps de pere-à-fils, l'on ſ'eſt bien treuué: pour le danger de perte que toute mutation porte auec elle. Ce qui raiſonnablement a fait proferer cet oracle à Caton, NE CHANGE POINT DE SOC, *aians pour ſuſpecte toute nouuelleté.* Et de fait, ceux ſe ſont pluſtoſt fait admirer, qu'imitẽr, qui ont inuenté des nouueaux ſocs, tant a de majeſté l'Antique façon de manier la terre, de laquelle l'on ne ſe doit deſtourner que le moins que l'on peut, & auec grandes conſiderations. Il eſt vrai, que comme les eſprits des hommes ſ'affinent tous les jours, & que pour le preſent nous pouuons ſçauoir ce que noz peres ont ſceu le temps paſſé; auec jugement

Diuerſe culture de la terre.

En ces prouinces le bled eſt batu à couuert.

En celles-ci à deſcouuert.

S'arreſter aux bonnes couſtumes au fait du labourage eſt choſe ſeure

y pourrons-nous ajouſter quelque cas de noz inuentions experimentees, pour ſeruir d'adreſſe à la conduite de noz affaires, ce qu'on ne doit opiniaſtrément rejetter. Mais c'eſt toutesfois auec vn Iuſques-où, pour ne ſ'abandonner à toutes ſortes de nouuelles inuentions, de peur que par mauuais rencontre, on ne chee en moquerie, eſtant ce touſ-jours le guerdon d'vne curioſité par trop grande.

Des beſtes du labourage.

LES bœufs, cheuaux, mulets, mules, & aſnes, ſont les beſtes emploiees en tout païs au labourage des Terres-à-grains (les ſeuls hommes à bras, les cultiuent en certains endroits, mais elles ſont en petite quantité) & deſquelles on ſe ſert, ſelon la commodité des particulieres eſpeces de ce beſtail, le naturel des fonds, & le moien des peuples. Les premiers labourages ont eſté faits auec des bœufs, aprés auec des cheuaux, puis auec des mulets, & finalement auec des aſnes; y emploiant auſſi par neceſſité, les femelles de ces animaux, bien qu'à ce les moins propres, exceptees les mules, qui en ce ſeruice ſurpaſſent les mulets.

Du Bœuf.

LE Bœuf remuë plus profitablement la terre argilleuſe & peſante, que nulle autre beſte; pour la force, qu'il a plus grande, que ni le cheual, ni le mulet, ni la mule, ni l'aſne. Il eſt de facile entretenement, deſpend peu en ſon viure ordinaire, ſimple en ſes harnois, ne lui eſtant neceſſaire ne fer, ne cuir, ne bourre. Il eſt peu ſujet à maladie, & malade, d'aiſee gueriſon: eſt d'aſſés longue vie, laquelle aiãt vſee à noſtre ſeruice, engraiſſe, eſt puis tué pour la prouiſion de la maiſon, la fourniſſant de chairs, de graiſſes, & de cuirs: ou eſt vendu pour en tirer de l'argent. Meſme d'auenture ſ'eſpaulant, ſe rompant vne jambe, ou mourant par accident, peut eſtre touſjours emploié à tels vſages. Si que ne pouués iamais perdre en telles beſtes.

Du Cheual

MAIS le Cheual eſt la beſte de labourage la plus difficile à entretenir, de plus grãde deſpenſe que nulle autre en ſon viure, harnois & fers: ſujete à maladie, & de longue gueriſon, n'eſtant d'autre eſperãce que de ſon trauail, veu que ſa chair ne ſa peau ne ſont d'aucun ſeruice au meſnage. car vous perdés tout-quite le Cheual, ſ'il ſ'eſpaule, ſ'il ſe rompt ou ſ'eſtord vne jambe, ou ſ'il meurt par accident ou par vieilleſſe: comme de meſmes eſt il des mulets & aſnes. Et comme en ceſte qualité le Cheual cede au bœuf, auſſi en ſon labeur il le deuance de beaucoup, pour la viſteſſe de ſon pas, dont il remue plus de terre en vn jour, que le bœuf ne fait en quatre. Pour laquelle cauſe eſt-il priſé en ce ſeruice par deſſus tout autre animal; aimãs mieux les bons meſnagers ſe mettre en deſpenſe & hazard, que de faire trainer en longueur tout leur labourage, auquel cõſiſte toute l'eſperance de leur negoce.

Du Mulet, & de la Mule

LES Mulets & Mules coſtoïent de prés les cheuaux en ceſte action, pour leur diligente & vigoureuſe force: en ceci les ſurpaſſans, que d'eſtre plus faciles à nourrir & moins ſujets à prendre mal. Les cheuaux, mulets & mules ſont auſſi emploiés à la ſelle, au baſt & à la charrete pour pluſieurs & diuers ſeruices, où les bœufs ne peuuent attaindre, n'eſtans propres,

outre le labour de la terre, qu'à tirer la charrete & trainer grands fardeaux, à quoi toutesfois les cheuaux ne cedent nullemẽt. De fait aux plus grands labourages, le ſeruice du bœuf n'eſt gueres en vſage, ains celui du cheual & de la mule.

LA commodité que la France & prouinces voiſines ont d'auoir & nourrir des cheuaux, fait qu'elles ſe ſeruent plus d'iceux en leurs labourages, que d'autres eſpeces de beſtes: joint qu'eſtant leur païs pour la pluſpart terre graſſe, les pieds larges des cheuaux n'y enfoncẽt ſi fort, comme ceux des mulets & mules, qui les ont eſtroits & pointus. Comme de l'autre part l'Auuergne, nourriſſant des mulets & mules en abondance, en fournit ſes voiſins de Languedoc, Dauphiné, & Prouence, eſquelles prouinces, tant pour la proprieté de la terre, qui n'eſt generalement des plus graſſes, que la diſete d'auoines, les mulets & mules ſont retenus pour leurs labourages: les bœufs auſſi en pluſieurs endroits y ſont emploiés.

QVANT aux Aſnes, en quelque part qu'on ſoit l'on en recouure facilement, & de meſme les entretient-on, voire deſpendent-ils moins qu'aucune autre beſte de ſeruice; dont ſe rendent propres pour pauures gens. encores faut que la terre qu'ils labourent ſoit legere & ſablonneuſe. En pluſieurs endroits de l'Auuergne, du Poictou, de la Gaſcongne, du Languedoc, & voiſinage, l'on ſe ſert au labourage indifferemment de toutes beſtes de labour, ſelon les affections, moiens, & couſtumes des lieux, dont chacun fait ſes affairés le mieux qu'il peut. Parquoi ſans ſ'affectiõner plus ſur vne eſpece de beſtail, que ſur l'autre, non plus qu'és façõs des charruës, ſocs & coutres, nous-nous ſeruirõs de celles que l'vſage commun recommande le plus, & la raiſon n'y contrarie. Parce principalement, qu'auec plus de facilité treuuons-nous des laboureurs propres à conduire la ſorte de beſtes qu'ils ont pratiquees, que ne ferions pour en gouuerner d'autres contre leur couſtume: pour la groſſeſſe de l'eſprit de telles gens, qui difficilement ſe ploient à faire choſe nouuelle, quoi-que facile & de grande vtilité.

De l'Aſne

SEVLEMENT le meſnager ſe pouruoirra de bon & puiſſant beſtail, pluſtoſt grand que petit, jeune que vieil: & en telle quantité, que la faculté de ſon terroir le requerra. Touſ-jours les plus grandes beſtes ne ſont bonnes au trauail, mais bien ſouuẽt celles de moienne taille & ramaſſees, ſont vigoureuſes. Et comme les plus petites, pour leur foibleſſe, ſont rejettees du labourage, auſſi à icelui ne ſont propres les trop jeunes, quoique grandes: parce que la beſongne ne ſ'en fait jamais bien, & ſe gaſtent entierement par trauailler plus jeunes que de quatre ou cinq ans. Parquoi conuient auoir patience à ne les abandonner au grand labour auant que auoir attaint tel aage. Quand il ſ'accorde qu'auec la grandeur & groſſeur du corps, elles ont le courage de meſme, c'eſt tout ce que pouués deſirer de tel beſtail, de la race duquel eſtant vne fois pourueu, aiant des eſtalons, ju-

Election du beſtail de labourage.

mens,taureaux,vaches,aſnes & aſneſſes ainſi qualifiés,& prouiſion d'herbages pour leur entretenement, ne ſoiés ſi mal auiſé de ne la conſeruer cherement, en ſubrogeant touſ-jours des jeunes aux vieilles beſtes. Deſquelles,nec̃ chés vous,tirerés plus grand & plus long ſeruice, que ſi les recouuriés de loin,par ſe treuuer mieux à leur propre aer,qu'ailleurs.Et touchant les bœufs, outre le ſeruice du labourage, tant plus aués de profit de leur deſpouille,que plus grands & corpulents ils ſe treuuent.

Sera bien logé & nourri.

LES beſtes du labourage, chacune ſelon ſon naturel, ſeront bien logees en propres eſtables,là bien nourries,panſees, eſtrillees & careſſees de la main & de la voix,peu ou point batues,de peur de les rebuter,mais conuenablement emploiera-on les coups. Selon leurs eſpeces, auſſi leur façonnera-on la charuë,le ſoc & le coutre,à quoi le laboureur ſe plaira,comme à ſes principaux outils,pour les tenir touſ-jours en bon train, leur fer bien forgé & aceré pour trencher & arracher profitablement & terre & racines.Deſquels outils il aura prouiſion, pour ſuppleer au defaut de ceux qui ſe peuuent eſgarer ou rompre ſur la beſongne, afin de n'eſtre contraint à les refaire en beau-temps, lors qu'il conuient l'emploier à la terre.

Bien cõduit au trauail.

Le laboureur ne trauaillera ſes beſtes en temps pluuieux, negeux, trop froid,ne trop chaud,mais leur fera bien emploier la bonne ſaiſon,ſans en rien perdre. Se gardera de les morfondre en aucune façon, meſmes ne leur permettant manger ne boire,auant eſtre refroidies de leur ſueur.Preuiendra les bleſſeures & deferrures;les viſitera ſouuẽt,meſme tous les ſoirs par tout le corps, juſqu'aux pieds, pour les nettoier & leur oſter les pierres & eſpines qui ſouuent ſ'y attachent, ſur tout en ceux des bœufs qui y ſont ſujets.Aux cheuaux, mulets, & mulles, donnera de l'auoine tous les ſoirs, leur meſure ordinaire,plus toutesfois à ceux-là,qu'à ceux-ci.Aux bœufs, quelques poignees de ſel durant l'Eſté, vn jour de la ſemaine,dont on leur frotera la langue:obſeruant ceci,que le lendemain veulent ſe repoſer,c'eſt pourquoi, le vulgaire entre les jours de la ſemaine, tient ſuperſtitieuſement le ſeul Samedi eſtre bon à ceci: leur frotera quelquesfois la langue auec du vin & du vinaigre,pour leur faire auoir bon appetit: & pour garder q̃ le joug ne les bleſſe, mettra ſous icelui, à la teſte ou au col,des pieces de drap ou de feutre. Quant au tirage des bœufs, ou par la teſte ou par le col,il y a de la diſpute,pour diſcerner la meilleure des deux ſortes, venuë à nous dés le temps des Anciens; de laquelle fait mention Columelle, qui rejette comme inutile,le tirer la charruë par la teſte,& ſeulement priſe celui du col & de la poitrine: diſant, le bœuf auoir là plus de force qu'aux cornes.Son auis eſt receu de la pluſ-part des bouuiers d'aujour-d'hui:mais non approuué par ceux qui font ſeruir leurs bœufs à double vſage, au labour de la terre,& au tirer de la charrete.Dautant que bien,ni à propos, la charrete ne ſe peut attacher qu'aux cornes,pour eſtre retenuë és deſcentes & valees,le fardeau de laquelle ſortiroit hors du pouuoir des bœufs, ſi elle eſtoit tiree au col. Les Sauoiſiens ont mis fin à telle diſpute, faiſans tirer

leurs bœufs,& par le col & par la teſte tout à la fois,en leur accommodans deux jougs en ces deux endroits là du corps. ainſi ont-ils entierement le ſeruice de telles beſtes auec l'aplaudiſſement d'vn chacun. Or ſoit à la teſte ou au col,ou à tous les deux enſemble que les bœufs tirent,le plus doucement qu'on les peut mener,c'eſt touſ-jours le meilleur.

QVELLES doiuent eſtre choiſies toutes ſortes de beſtes de labourage ſelon leurs eſpeces:quelle leur mangeaille: comment dreſſés leurs logis & eſtables: comment gouuernees pour en tirer ſeruice, ſera diſcouru ſur le propos de la nourriture du beſtail. Ici je dirai, que comme la maigreur du beſtail de labourage, denote la nonchalance du laboureur à ne le traicter cõme il eſt requis;auſſi leur trop de graiſſe, manifeſte ſa pareſſe à trauailler;à raiſon de laquelle le beſtail l'acquiert par ſejour:les deux au detriment du pere-de-famille, ne pouuant auec beſtail trop maigre ou trop gras,faire à propos ſon labourage. Mais ſeulement comme il appartient, de celui qui par temperament de l'vn & de l'autre, eſt rendu diſpoſt au trauail & non trop ſujet à ſe morfondre & prendre mal. Le naturel de la chualine & de la muletaille,eſt,qu'eſtans bien traictees au ſoir,& repaiſſans à la diſnee, d'emploier le reſte du jour au labourage, comme en voiageant: celui du bœuf n'eſt de meſme,ne ſouffrãt ſi long trauail, ce,que outre ſon pas lent le fait poſtpoſer aux ſuſdites beſtes. Mais pour faire auancer beſongne aux bœufs, on en entretient deux couples pour vn de cheuaux ou mulles,& cela eſt ſans ſe conſtituer en plus grande deſpenſe.Car il eſt tout notoire, que deux bœufs ne mangent plus qu'vn mulet, & deux mulets, qu'vn cheual:ainſi par degrés on peut meſurer la deſpenſe du beſtail de labourage,pour en ordonner ſelon ſes prouiſions.Et ſi bien ne voulés mettre deux paires de bœufs en chacune charruë, ains ſeulement vne, vn ſeul homme ne laiſſera pourtãt de mener deux couples de bœufs ſeparés(ainſi qu'heureuſement ce meſnage ſe pratique en pluſieurs lieux) aſſauoir vne deſpuis le grand matin juſques à vnze heures, & l'autre deſpuis Midi juſqu'au ſoir: hors-mis és grandes chaleurs qu'il faut du tout euiter, pour le profit commun des ouuriers & de l'ouurage: mais ſeulement labourer les matinees & veſprees. Et pourueu que le laboureur ait vn garçon pour lui emmener & r'amener ſes bœufs eſdites heures, & lui & les bœufs auront du loiſir aſſés pour repaiſtre, dont la beſongne ſauancera tres-bien; car ſans perte aucune de temps toute la journee ſ'emploiera à ſouhait.Obſeruation remarquable pour le bien du labourage, à laquelle tout bon meſnager viſera pour la pratiquer. Car il n'eſt pas ici queſtion ſeulement de bien labourer,mais il y faut ajouſter le beaucoup, ſi on veut auoir honneur & profit de ce negoce.Ce qu'encores mieux il ſera,ſ'il eſt pourueu de bonne quantité de paſturages, pour pouuoir entretenir grand nombre de beſtes de labour, ſelon la pratique de la Camargue, ci aprés monſtré. Quant au labourage des vaches,il depend auſſi de la viãde, pour en nourrir vn grand trouppeau: afin que d'entre pluſieurs d'icelui, on en puiſſe

Ne trop gras, ne trop maigre.

Bien, & beaucoup Labourer.

choiſir des brehaignes, & autres plus diſpoſts, les faiſans trauailler ſeulement quelques heures du jour: ainſi, aiant des vaches de relais (comme cheuaux de poſte) le coutre ne ſejournera jamais. & les manians par tel ordre, auec douceur, vtilement l'on ſ'en ſeruira ſans grãde tare de leurs portees ne laictages.

Saiſon pour labourer la terre.

A LA prouiſion du beſtail & des outils du labourage, nous ajouſterons la SAISON, pour la prendre telle qu'il appartient, ſans la laiſſer eſcouler: le danger eſtant tout apparẽt, que quand par faute de n'auoir prins à poinct-nommé la facilité de labourer noz terres, prouenuë du benefice de la ſaiſon, icelle paſſee, ne la pouuons par-aprés que mal-aiſément recouurer, à l'intereſt de noſtre labourage. Et cõme le courir n'auance tant que le deſpartir de bonne heure; ainſi eſt-il du labourage, lequel de neceſſité faut commencer toſt, pour n'eſtre contraint le finir tard: ains pour le parfaire à temps & à propos, eſt requis d'y mettre la main de bonne heure.

Le trop tarder en faict de labourage,
Eſt la ruine entiere du meſnage.
Donques n'atten d'auancer ton labeur,
Si de grands biens tu veux auoir faueur.

A ce commandement antique joindrons ceſte maxime, laquelle commencera noſtre labourage.

Maxime neceſſaire, qui eſt de

Ne labourer la terre en temps de ſechereſſe.

DE NE cultiuer jamais la terre eſtant trop ſeche, ou trop humide. Quelle qu'elle ſoit de ces deux extremités nous rauit le plus important de noſtre Agriculture, qui eſt le milieu, tant deſiré pour tous ouurages. Craignans donques de tumber en quelqu'vne d'icelles, nous-nous garderons de faillir en ce poinct, que de mettre le coutre en noſtre terroir au temps d'extreme ſechereſſe: de peur de le morfondre, & par conſequent le gaſter pour long temps. Car l'ouurant lors, c'eſt lui oſter ce peu d'humeur qui lui reſte pour ſon entretenement, dont trop aride demeure-il par-aprés, impropre & comme inutile à receuoir les bonnes ſemences: au lieu deſquelles ſe fourrent de meſchantes & nuiſibles. comme entre autres l'iuroie prend ſa naiſſance de la ſechereſſe; & ſon accroiſt de l'humidité de l'Hyuer ſuiuant. Auſſi ce mal en auient, que defaillant l'humidité requiſe, la terre pour ſa durté, ne ſe peut manier à propos, empeſchant le coutre d'y entrer auant, & de jouër en ligne droite; ains cõtre les preceptes de l'Art, le fait aller inegalement & par le fonds & par les coſtés; ſi que la terre ne ſe peut briſer, dont en reſte beaucoup d'entiere & ferme, ſans eſtre attainte ni aucunement touchee du ſoc. En outre, ceſte perte y eſt toute apparente, que le beſtail du labourage ſ'y conſume, par trauail trop importun, n'y pouuant faire vn pas, que forcément & auec cõtrainte. Les charruës, coutres, & ſocs ſ'y rompent auſſi fort facilement; & pour augmentation d'incommodité, la beſongne ne ſe peut beaucoup auancer: ſe voiant par experience, vne couple de beſtes faire plus en vn jour, treuuant la terre bien

diſpoſee, qu'en trois ne quatre, ſi elle n'eſt ainſi qu'il appartient. obeïra donques noſtre meſnager, à ceſte defenſe

Qu'au fonds qui eſt ſans humeur,
Ne touche le laboureur.

ſur tout tant plus ſablonneuſes ſont les terres; dont le deſſecher par culture, les prenans hors temps, & non temperees de pluies ou fortes roſees, empire beaucoup leur premiere qualité.

Ni d'humidité.

NON plus labourerons-nous noz terres eſtans trop humides. car par l'importune humidité, deuenans fangeuſes, ſ'endurciſſent par la ſechereſſe ſuiuante, comme mortier ſec. Si que preſques autant vaudroit jetter la ſemence ſur des pierres, que ſur telles terres: leſquelles tant plus craignent elles ce mal, que plus elles ſont argilleuſes (au contraire des ſablonneuſes, comme a eſté dit:) par telle imprudence & ignorance le terroir ſe corrõpt pour pluſieurs annees, ne pouuant eſtre remis qu'à la longue, auec grand labeur, & par le benefice des meilleures ſaiſons. Auſſi, tous les meilleurs meſnagers, Antiques & Modernes, ont en horreur tel maniment de terre, ſ'accordans à ce dire,

Qu'il vaudroit mieux faire le fol,
Que de labourer en temps mol.

Ni d'extréme froidure.

NOVS ajouſterons les glaces de l'Hyuer, pour les euiter autant ſoigneuſement, que les ſechereſſes & humidités precedentes. Le ſçauant laboureur pendant que ſa terre eſt affermie par les glaces, n'y touche aucunement; ains auec patience laiſſe paſſer leur colere. Car auſſi n'y gaigneroit-il rien, non ſeulement à cauſe de la durté du fonds, le ſoc n'y pouuant entrer; qu'auſſi s'en efforceant, ſeroit en danger de gaſter ſon beſtail, & rompre ſes outils. Les bonnes gens de village appellent, ſaigner la terre, quand on la remuë hors temps, contans pour l'vn des plus remarquables, celui des gelees: leſquelles ſi pour quelque temps deſtournent le labour de la terre, par-aprés recompenſe bien telle tardité, en laiſſans la terre facile à manier, ſouple & cuite, deſchargee de pluſieurs malignes ſemences & racines, que les glaces auront tuees, par leur aſpreté. Donques

Pendant les glaces de l'Hyuer,
Ne faut la terre cultiuer.

Ainſi l'ont ordonné noz Anceſtres, & pourueu qu'elles viénent en droite ſaiſon, qui peut eſtre en Ianuier, c'eſt grande eſperance d'auoir bonne cueillete. Defaillans lors les glaces & gelees, les mois ſuiuãs en ſeront chargés auec grand deſtrac du labourage: dautant que ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature, faut que l'Hyuer ſe deſcharge en quelque temps: qui vient touſ-jours mieux à propos, toſt, que tard; dont l'on dit,

Que ſi Ianuier eſt bouuier,
N'eſt pas ne Mars ne Feurier.

Mais en ſaiſon temperee.

OR puis que le temperament des temps auec la terre, cauſe au fonds ceſte tant deſiree facilité de culture, pour ſa fecondité: il ſ'enſuit qu'il eſt

neceſſaire d'eſpier curieuſement ce poinct-là, pour l'emploier auec diligence, & s'aſſeurer, comme dit le vulgaire,

Que mieux vaut ſaiſon,
Que labour aiſon.

Diuers naturel des terres pour leur approprier le labourage.

Ceci ſera noté, que les terres ſablonneuſes & ſeches, veulent eſtre labourees pluſtoſt en l'humidité, qu'en la ſechereſſe: au contraire, les argilleuſes & humides, en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Que tant plus gras, fort, & fertil eſt vn terroir, tant pluſtoſt, tant mieux, & plus longuement deſire eſtre cultiué en tout temps, pour le deſcharger de l'importunité des herbes dont il abonde. Le maigre & leger, ne requiert tant de façons: meſme de n'eſtre gueres remué en Eſté, de peur que la chaleur n'en eſpuiſe toute la ſubſtance. Mais bien és autres ſaiſons, ſpecialement de l'Automne & de l'Hyuer, veut-il eſtre labouré, pour le grand ſecours de leur humeur en terre legere, à laquelle s'incorporãt de longue-main, la prepare à receuoir toute ſorte de grains, auec profit. En ſomme, toutes terres, graſſes ou maigres, ſeches ou humides, demandent diligente culture, ſelon leurs diuerſes qualités, ſur toutes celles qui prouiẽnent de la bonne ſaiſon; dont vne ſeule œuure donnee à propos, profite plus, que pluſieurs autres: s'aidant lors la terre à receuoir le bon traictemẽt, quand elle eſt bien diſpoſee auec contentement du laboureur: qui ſous la faueur celeſte, pour loier de ſon induſtrieuſe diligence, reçoit les fruicts de ſes champs à meſure de ſon labeur.

Et la charge.

NON moindre conſideration doit auoir le pere-de-famille à la recerche de la faculté & portee de ſes terres, qu'à leur culture: à ce que chacune de ſes parties ſoit non ſeulement emploiee, en ce où elle ſe treuue propre, mais chargee de ce que juſtemẽt, & non plus, elle peut porter, de peur que ſuccombant ſous le fardeau, comme beſtes de voiture, par trop de peſanteur, ne fuſſent d'aucune vtilité. Et pour tenir touſ-jours les terres en bonne volõté, eſt requis les charger moins, que trop: ainſi n'en eſpuiſant toute la graiſſe, on les treuuera touſ-jours diſpoſees au trauail.

Terres admirablemẽt fertiles.

LES extremités de fertilité dont Pline fait mention, ſont admirables, celebrãt pluſieurs terres pour leurs eſtrãges fecõdités. A Bizatium de Barbarie, la terre produit cent cinquãte pour vn, biẽ qu'elle ſoit tres-difficile à labourer, eſtant ſeche; mais humide, ſi aiſee, qu'vn meſchãt aſne accouplé auec vne pauure vieille, la cultiue facilement: prenant ce grand rapport, par vne plante de froment, en laquelle y auoit quelque peu moins de quatre cens jettõs & eſpis ſortis d'vn grain & attachés à vne ſeule tige, enuoiee à l'Empereur Auguſte, par le procureur general d'Afrique. Dit auſſi Pline, y auoir des terres en Egypte, en Sicile, & en Grenade, qui rendẽt ordinairemẽt cent pour vn: & vers Babylone, les terres eſtre tant copieuſes en grains, qu'aprés auoir tondu deux fois les bleds en herbe, & puis fait depaiſtre les moutons là deſſus, rapportẽt encores cinquante pour vn, reuenant juſques à cent cinquante, lors qu'on les meſnage bien. Mais par-ſus

tous

tous ces admirables terroirs, il fait cas de celuy de Tapace, cité prés de Tripoli de Barbarie; meſmes de la merueille d'vn oliuier fort grand & large, ſous lequel eſtoit planté vn palmier: ſous le palmier, vn figuier: ſous le figuier, vn grenadier: ſous le grenadier, vne vigne: ſous laquelle on ſemoit du froment, puis des legumes, & pour fin, des herbes potageres dans vn an: diſant telle miraculeuſe fertilité prouenir, tant de la bonté du fonds; ſalubrité de l'aer, que de l'arrouſement d'vne excellente fontaine, dont tel terroir aucunemẽt ne pouuoit ſuccomber ſous le labeur & charge, comment qu'on le maniaſt, tant il eſtoit fertile. Les vignes en ces quartiers-là, produiſoient des raiſins deux fois l'annee: auſſi ſ'y vendoit ſi bien la terre, que quatre coudees, encores meſurees le poing fermé, couſtoient quatre deniers, valant alors chacun, dix liures d'argent.

Le rapport ancien des terres en Orient & Italie.

L'EVANGILE en la comparaiſon des ſemences, nous monſtre les grains de bled au païs d'Orient, produire l'vn, cent: l'autre, ſoixãte: & l'autre, trente. Iſaac eſtranger au païs des Philiſtins, ſeme en la terre de Gerar, d'où il retire cent pour vn. Pour le jour-d'hui eſt en nature vn terroir en Prouence ſitué dans la mer Mediterranee, és iſles d'Ieres (que pour leur bonté on appelle Iſles d'or) tant fertil, qu'il rapporte cinquante pour vn: mais ce mal y eſt, que ſouuent les pirates & eſcumeurs de mer, enleuent les bleds tous preſts à eſtre ſerrés au grenier, rabbatans telle abondance auec la grande perte du laboureur. Columelle ne fait tant fertil ſon terroir d'Italie, quoi-qu'il ait eſté touſ-jours en grande reputation, affermant ne lui auoir jamais veu rendre en grains, plus du quart. En quoi appert noſtre France, ne ceder en ceſt endroit à l'Italie. Il n'eſt neantmoins poſſible, repreſenter juſtement le rapport des terres, pour les grandes diuerſités de leurs facultés: ains ſeulement ſelon les communes experiences, pouuons dire, que le meſnager a dequoi ſe contenter, quand generalement ſon domaine, le fort portant le foible, lui rend de cinq à ſix pour vn: n'eſtimant y auoir beaucoup de contrees en ce Roiaume, où d'ordinaire les terres reuiennent gueres dauantage, & peu meſmes le faire. Bien eſt vrai, que comme l'homme ſage & prudent, par ſon induſtrie, renuerſe, par maniere de dire, l'ordre de Nature, auſſi le ſçauant & diligẽt meſnager, par artifice, fait changer & de viſage & de pouuoir à ſa terre.

Et moderne en ce Roiaume.

OR ſans nous arreſter plus que de raiſon à ces diſcours, conſiderans l'eſtat de noz terres, treuuerons preſques en toutes cõtrees y en auoir de trois eſpeces: aſſauoir, de graſſes, de moiennes, & de maigres. plus toutesfois des vnes que des autres, ſelon la generale ſituation du fonds & temperature du Ciel. Ce qui ſe treuuera de terre du tout graſſe en noſtre heritage (comme quelques recoins en rapportent par fois dix, douze, ou plus, pour vn) ſera chargé tous les ans, l'vn de froment, ſeigle, ou meteil: l'autre d'orge, d'auoine, de legumes ou d'autres bleds marſés. Et les terres moiennes & legeres, ferons trauailler de deux ans l'vn, à telle cauſe ſelon le conſeil de Virgile, les diuiſans en deux eſgales portions. Par ce moien trauaillans & ſe repo-

Les terres ſont remarquees d'vne ſorte de trois ſortes.

Comment les emploier

ſans, par annees alternatiuemẽt ſe maintiendront-elles en tres-bon eſtat, le temps donnant loiſir de les cultiuer ainſi qu'il appartient, d'où procede leur raiſonnable rapport. D'autres endroits y a-il, où les terres ſont ſi legeres, que le repos d'vn an ſeul, aprés le trauail d'vn autre, ne ſuffit pour les faire raiſonnablement fructifier: parquoi on leur en donne dauantage, c'eſt aſçauoir, deux ou trois, ſelon leur portee, les laiſſans durant ce temps là, en repos, en les cultiuans toutesfois; à ce que les herbes y croiſſans, n'en ſuccent la ſubſtãce. Comme au contraire, ſe treuuent d'autres terres conſtituees en tel poinct de fertilité, qui ne veulent ſejourner qu'vn an, aprés en auoir trauaillé trois ou quatre de ſuite ou dauãtage. Au naturel de toutes leſquelles conuient ſe ploier, pour dextrement tirer profit du labourage. Ainſi le pratiquent preſque par tout les meilleurs meſnagers & plus experts en l'Agriculture.

En quel temps faut commencer le labeur des terres de nouuelu.

SVIVANT ces enſeignemens & vſages, par l'ordre ci aprés monſtré, labourerõs celles de noz terres que deſirõs laiſſer repoſer vne annee, pour aprés icelle la faire trauailler. La premiere œuure que leur baillerons (appellee en France, Eſgerer & Iaſcherer; en Normãdie, Froiſſer la jaſchere, & en Languedoc, Mouuoir) ſera le pluſtoſt que faire ſe pourra eſtre moiſſonnees, voire incontinent le bled eſtre enleué, aprés toutesfois vne forte pluie; laquelle aiant temperé l'exceſſiue chaleur de l'Eſté, & aucunement rafrechi le champ alteré pour ſon port & precedent trauail, le regaillardira, en lui faiſant reprendre nouuelle force, & facilitera le premier labeur, qui ſans eau ne ſe doit entreprendre. Moiennant laquelle œuure, la paille des chaumes & eſteules reſtante droite des bleds, ſe meſlera auec la terre pour lui ſeruir d'autãt d'amendement. Pluſieurs meſnagẽt encores mieux l'eſteule, en la bruſlãt ſur la terre meſme, dont par le feu ſe prepare le fonds à receuoir le coutre, & ſe deſcharge d'infinies racines, ſemences & beſtioles nuiſibles, nourries auec les bleds: moiennant que la pluie ſuruienne ſur tel bruſlement, laquelle, de neceſſité, conuient attendre, & fuir les vents pour les raiſons des eſſars. Et combien que ce ne ſoit que feu de paille, ne doutés pourtant icelui n'eſtre fort profitable, plus toutesfois és graſſes & fertiles terres, qu'és maigres & foibles: dautant que plus abondent les pailles en celles-là, qu'en celles-ci, augmentans la raiſon de ce meſnage. Virgile approuue ce bruſlement; & la pratique des bons meſnagers l'a auctoriſé dés long temps, ſi qu'il ne faut douter de ſa valeur, qu'on recognoiſtra par l'vſage. Pour aiſément donner ceſte premiere œuure, le laboureur ne profondera le ſoc guieres auant dans la terre, mais ſeulement y entrera quelques quatre doigts, & pour meſme cauſe, fera ſes raies fort prés l'vne de l'autre & droites, dõt n'y aura partie aucune en la ſuperficie de la terre, qui ne ſoit attainte du ſoc, & où le beſtail ne trauaille gaiement, en donnant ainſi peu de terre au coutre, qui par ce moien marche ſans ſ'efforcer. Si c'eſt en planure, le laboureur prẽdra le chãp du coſté qu'il voudra, toutesfois le meilleur ſera, à ceſte premiere œuure, en croiſant le precedent la-

Bruſler l'eſteule.

M oen pour donner la premiere œuure.

bour, auec lequel il fut enſemencé au ſoc, pour en eſtaurer & commencer à bien rompre la terre. Mais en couſtau rude ou montagne, ne doit venir que de l'endroit le plus aiſé, qui eſt à trauers du champ & coupure à angle à ce que lui & ſes beſtes y ouurẽt auec moins de trauail. Auſſi marchera touſ-jours dans la raie du labour, y tenant ſes deux pieds, tant à ce que gueret ne ſoit foulé en le trepignant, qu'auſſi pour mieux viſer la beſongne, & en bon maiſtre faire les lignes droites en perfection, dont ne pourroit venir à bout, ſe tenant de coſté, comme font pluſieurs ignorãs. Auſſi eſt neceſſaire que le laboureur porte touſ-jours quand & ſoi vne hache pendue à ſa ceinture, ou attachee à ſa charruë, pour raccouſtrer de la charruë ce qui ſy deſtraque, & pour coupper les brãches des arbres empeſchãs ſon libre paſſage & de ſes beſtes, auſſi les racines trop fermes auſquelles ſon ſoc ſattache, ſans ſefforcer de les rompre par la violence de ſes beſtes, de peur de les affoler & briſer la charruë. Leſquels arbres le laboureur eſpargnera tant qu'il pourra, ſe gardant de les heurter ni auec ſes beſtes, ni auec le ſoc en approcher de trop prés, à ce qu'auec le trenchant d'iceluy, il n'en coupaſt les principales racines. Ceſte auancee culture ſemble à pluſieurs plus profitable, qu'agreable, leur oſtant deux commodités: l'vne, de la nourriture du beſtail lanu, qui deſpaiſt longuement ſur les eſtoubles, en mangeant les herbes parcreuës auec les bleds: l'autre, qu'en diuers endroits de la France, recouppẽt auec des faucilles ou grands couteaux emmãchés auec des baſtons, les chaumes reſtans des bleds, pour ſeruir en couuertures de maiſon, pour chauffer le four & dreſſer la littiere aux beſtes, faiſans tel meſnage à l'aiſe, durant l'Hyuer, à peu de frais, par femmes & enfans. D'ailleurs, qu'ils cuident n'auoir lors loiſir de trauailler à telle culture, ains eſtre requis pluſtoſt d'emploier le temps à acheuer ce qui reſte de la preparatiõ des terres qu'on appreſte à enſemencer; la ſaiſon talonnant de prés, qu'il commẽcer vne nouuelle beſongne. Ceſte derniere raiſon pourroit auoir lieu, defaillant le temps: mais le prudent meſnager gardera que cela n'auienne, ſi eſtant accõmodé d'herbages, ainſi qu'il appartient, il ſe fournit de beſtes à ſuffiſance, pour pouuoir ſatisfaire à tout. En la Camargue prés d'Arles, joignant la riuiere du Roſne, du coſté de Languedoc, à l'emboucheure de la mer Mediterranee, pour l'abondance des bons herbages l'on entretient nombre infini de bouuine: d'où auient, qu'on ne l'eſpargne au labourage des terres à grains, donnans à chacun quatre grãds bœufs. Non qu'ils tirent tous à la fois, car c'eſt ſeulement par couples qu'on les fait trauailler: par interualles eſtans mis, oſtés, & remis au joug, de telle ſorte, que chacun couple ne trauaille que la moitié de la journee. Dont l'vniure ſen auance tresbien, car pour auoir ſouuent des bœufs frais, le laboureur ne ceſſe jamais d'aller le grand pas. Auſſi les gens du païs appellent, *Araire-courant*, le ſoc ainſi garni de pluſieurs beſtes de relais. Par ceſt ordre les meſnagers expedient leur labourage comme ils veulent, choiſiſſans les bonnes ſaiſons, n'emploiãs jamais les mauuaiſes que par neceſſité. Si

& l'ordinaire culture ſe fait à plaiſir, & les ſemences ſe jettent en terre au temps que le laboureur l'ordonne: par là preuenãt les difficultés que touſjours experimentent ceux qui retardent en ceſt endroit. Quant aux deux autres pretenduës raiſons, je ne treuue eſtre meſnage, que pour vn peu d'herbe & de paille qu'on peut profiter ſur les eſteules, l'on ſe doiue priuer de ceſte grande quãtité de bled, que telle primeraine & auancee culture promet auec raiſon. car c'eſt choſe aſſeuree qu'eſtant la terre ainſi manice de longue-main, elle donne lieu aux gelees, froidures, pluies, & vents de l'Hyuer, qui la diſpoſent à parfait labourage: d'icelui auſſi banniſſant de bonne heure les herbes & plantes malignes, dont la terre eſt renduë facile à eſtre labouree.

Seconde œuure.

APRE'S ceſte premiere œuure, ne penſera à rien plus le pere-de-famille, qu'à faire ſes ſemences ſur les terres ja preſtes, poſtpoſant toutes autres affaires, à telle importante beſongne. Mais icelle expediee, reprenant ſes erres, retournera à ſon labourage, de telle ſorte que deuant Noël, la ſeconde façõ ſoit baillee à ſes terres de relais: leſquelles, remuees de frais, les froidures de la ſaiſon penetreront à propos, pour les bien preparer: dont auiẽdra, que de là en hors, ne pourront eſtre mal labourees, facilitant les ſubſequentes œuures. Le nombre des œuures requiſes aux labourages ne ſe peut deſigner, pour n'eſtre toutes les terres generalement d'vn naturel. C'eſt bien choſe confeſſee d'vn chacun, que, comme a eſté dit, tant meilleures ſont les terres, tant plus couſtent-elles à labourer: & partant de peur de les abuſer, ou pluſtoſt de nous tromper nous-meſmes, les labourerons ſelon leur naturel, les vnes plus, les autres moins de fois: neãtmoins ſi bien toutes, qu'aucune motte ne partie de terre affermie n'y reſte: reïterant le labourage à meſure qu'on verra rebourgeonner les herbes ſur le gueret, dont il en ſera entierement deſchargé; afin que net en perfection, puiſſe eſtre capable de receuoir les ſemences. L'aſſiete des terres gouuerne auſſi de ſa part, & le nombre des œuures & la façon de chacune d'icelles. En terroir pendãt, pour l'importunité des pluies qui en aualent la terre mouuee de nouueau, ne peut-on tant donner d'œuures, qu'en plat: ni en ceſtui-là, labourer tant libremẽt qu'en ceſtui-ci: à raiſon de ſa pente, qui ne ſouffre l'entrecroiſement des raies par angles droits, comme à volonté cela ſe fait en planure, dautant que le beſtail ne peut directement monter contremont. Parquoi en ce cas faudra vn peu biaiſer, faiſant qu'vne fois le laboureur, marchant à trauers le couſtau, ne le prenne du tout à niueau, mais vn peu en montant d'vn coſté, & en deſcẽdant de l'autre. Ainſi en ſuite baillera-on les autres œuures, dõt le labourage ſe croiſera, non à angles droits, ains à obtus & aigus ou en tenaille, comme l'on dit: & par ce moien la terre, quoi-que de plan aſſés bigearre, ſe maniera raiſonnablement bien. En la Beauſſe & ailleurs, où les terres ſont labourees par ſillons voutoiés, ainſi qu'a eſté repreſenté, on eſt contraint de les prendre touſ-jours d'vne ſorte, c'eſt aſçauoir, de long en long, dont le labourage ne ſe peut entrecroiſer:

Le nombre des œuures, requiſes ſelon la faculté du fonds, &c.

Selon ſon aſſiete.

Comment labourer la terre qui eſt en pẽte.

à quoi conuient s'aſſujetir, puis que ſans confondre l'ordonnance du labeur, le beſtail ne peut trauerſer les ſillons en ouurant. Combien neceſſaire eſt l'obſeruation des bonnes ſaiſons, & pourquoi; combien patiemment veulent elles eſtre attendues & diligémẽt emploiees, n'en ſera diſcouru plus auant. Seulement à ce que le pere-de-famille n'oublie ce treſnotable article, mettra en ſes tabletes ce beau traict de Virgile,

Non non, ce n'eſt pas la culture,
(Par n'eſtre touſ-jours choſe ſeure)
Qui remplit de fruicts la maiſon;
Mais c'eſt bien pluſtoſt la ſaiſon.

par lequel il nous inuite à marier la diligence auec la bonne ſaiſon, qui eſt le vrai poinct de prendre la terre pour en auoir profit.

Troiſieſme œuure & ſemence.

OR comme les ſemences des bleds hyuernaux, ſuiuent de prés la premiere façon de noz terres de relais; de meſme celles des printaniers viennent aprés la ſeconde: leſquels bleds eſtans mis en terre en leur ſaiſon, la troiſieſme œuure ſera donnee à noſtre labourage: ce qui pourra eſtre vers le mois de Mars. Et de là en hors, durant le Printemps & l'Eſté y retournera-on autant de fois, que le loiſir le permettra, & les herbes croiſſans és guerets, le contraindront: excepté és mois de Iuillet & d'Aouſt, auquel temps, eſt defendu de toucher au labourage, ſans le ſecours des pluies. Car de remuer la terre durant les extremes chaleurs & ſechereſſes, nullement ou peu arrouſee, c'eſt la corrompre: attendu que le peu d'humeur qu'elle a, ſ'en va en exhalaiſon, dont elle à faute par-aprés pour ſon entretenemẽt, & reſtãt foible, ne peut ſatisfaire à ſon deuoir, comme a eſté dit. Et de fait, il faut bien cõfeſſer y auoir quelque grãd deſtrac au labourage de la pluſpart des bons fonds, veu que leur rapport ne reſpond ni à leur qualité, ni à la peine qu'on prend à les labourer: car communément ils ne rendent plus de bled, ne quelquesfois tant, que pluſieurs de moindre valeur, encores legerement labourés. Lequel deſtrac, l'apparence eſt grande proceder de telles œuures, importunément donnees, remarquees & defendues par les Anciens. L'exemple de beaucoup de lieux nous confirme à cela; ſpecialement ſe preuue par les graſſes terres d'Orange, & par les maigres de leur voiſinage du Viuarés, celles-là eſtans labourees durant tout l'Eſté ſans interruptiõ; & celles-ci, jamais és extremes chaleurs, ſans la faueur de la pluie. Ainſi, pour bien conduire noſtre labourage, ne faut tenir conte des petites pluies des mois de Iuillet & d'Aouſt, ne faiſans que mouiller la ſuperficie de la terre, mais tresbien de celles qui la penetrent auant, l'abbreuuãt en abondance: la commodité deſquelles ne faut laiſſer perdre, mais emploier auec diligence.

Obſeruãce de labourer.

E's prouinces où l'on met quatre, cinq, ou ſix beſtes à la charruë à route, faiſant des profondes raies en labourant, ſemblables à petits foſſés, on ſe contente de donner aux terres deux ou trois œuures auant l'enſemencement, dont elles ſont miſes en bon eſtat, par en telle façon remuer

commandement à la terre.

pied de terre: mais où l'on n'emploie qu'vn couple de beſtes au ſoc, il y faut paſſer cinq, ſix ou ſept fois & dauãtage, ſelon la portee du fonds. afin de faire à la longue & ſans importun trauail, ce que les autres font en deux ou trois venuës. Telle pluralité d'œuures dõnees aux terroirs pour les rendre fertils, n'eſt choſe nouuelle. Pline rapporte que de ſon temps en la Toſcane on en bailloit aux terres de labourage quelquesfois juſques à neuf: ce qui ſ'accorde à la façon des bons laboureurs de la Prouẽce, du Languedoc, du Comté de Venaiſſin, de la Principauté d'Orange, qui en certains endroits, viennent juſques à tel nombre. Pour plus commodément labourer le champ, ſera beſoin le diuiſer en pluſieurs eſpaces & portions, qu'aucuns appellent, verſanes & valees, ſans toutesfois y faire autre ſeparation que par imagination; leſquelles on fera de la longueur de deux cens pas, peu plus ou moins. Ainſi aiant le beſtail, leur ouurage limité, trauaillera de meilleure volonté, que ſi par faute de tel ordre, eſtoit contraint tirer tout d'vne traicte, d'vn bout du champ à l'autre. ſ'eſiouiſſans lors qu'ils ſe voient prés du bout de la raie, pour le repos qu'ils y prennent, pendant que le laboureur deſcharge ſon ſoc de la terre qui ſ'y attache. Telles diuiſions au champ ne ſont perpetuelles, ains ſ'y font alternatiuement, en diuers lieux, par annees, l'vne en vn endroit & la ſuiuãte en vn autre: dautãt que la terre portee par le ſoc ſ'emmoncelle au bout de la ligne, où le laboureur ſe retourne, ſi qu'à la lõgue la terre ſ'y rehauſſeroit par trop: mais eſtãt eſcartee par le champ, il en demeure plus vni, & ſe reſſent aucunemẽt de la bonté de telle terre, qui touſ-jours eſt de la meilleure, la mauuaiſe ne ſ'attachant communément au ſoc. Les terres ainſi maniees à la longue, ſeront miſes au poinct requis: & cas eſtant, que par le benefice des pluies, puiſſent auoir leur derniere façon ſur la fin du mois d'Aouſt, ce ſera le cõble de leur bon traictement. De là en hors, en attendant le temps des ſemences, autre peine ne ſ'en faut donner: car auſſi ſeroit-elle pluſtoſt nuiſible, qu'vtile, deſtournant la parfaite cuiſſon de la terre.

Quelle difference eſt requiſe és ouures du labourage.

Ce poinct de culture eſt remarquable, Que les œuures du labour des terres, ſe doiuent quelque peu diuerſifier par entre-elles: faiſant plus ſommairement les premieres, que les ſecondes: celles-ci, que les troiſieſmes; ainſi des autres: c'eſt à dire, qu'il faut prendre moins de terre du fonds & des coſtés au commẽcement, qu'à la fin, ſelon l'ordre des œuures. En quoi toutesfois n'y a certain limite, ou ce ſeroit que par experience on euſt recogneu la terre eſtre au fonds infertile, ou pour ſa crudité, ou pour ſon amertume, ou pour autre cauſe, car en ce cas, ne faudroit y entrer trop profondement, ains ſeulement autant qu'il ſeroit requis pour le bien du labourage. Ceci ſe pratique en Languedoc depuis Beaucaire à la Mer, & par toute la Camargue, où eſtant la terre ſalee au fonds, le laboureur n'en prẽd que trois ou quatre doigts de la ſuperficie: allant à cela tellemẽt retenu, qu'il ſ'aſſeure gaſter ſes guerets, pour n'en tirer aucun bled de pluſieurs annees, ſ'il ſ'oublie d'y profonder plus auant, de peur que la terre du fonds

qui eſt ſalee, venant au deſſus, ſe reduiſe en Senſouïre, mot duquel on vſe pour exprimer le vice de ladite terre, lequel ſ'augmẽte à meſure que la terre ſent la chaleur du Soleil. Et ſe recognoit notoiremẽt la ſenſouïre, à certaine humidité que la terre rẽd en petites & diuerſes places, tant maligne, que le lieu où elle eſt formee ne produit ni bled ni herbe dont il en eſt rẽdu infertile. Naturellemẽt ſe forme la ſenſouïre, quand les eaux des eſtãgs verſent ſur les terres voiſines, y laiſſans du limon infecté de la malice du ſel, duquel elles ſont incommodees pour long temps. Au contraire, naturellement en eſt-elle guerie par l'eau de la riuiere du Roſne, laquelle inondant les lieux dont eſt queſtion, y charrie de la graiſſe tant fertile, que le fonds ſ'en emmeliore beaucoup. Mais eſtant incertaine l'attente de tel benefice naturel, fait que par artifice eſt remedié au mal; c'eſt en couurant la terre auec de la paille blanche, y en mettant la hauteur de trois quarts de pied, la laiſſant conſumer ſans aucun labourage. Et ce ſera encores auec beaucoup plus d'efficacẽ, ſi le parc à moutõs & à brebis couche par deſſus la paille; dont le fumier procedãt de tel beſtail, pourrira la paille au grand profit du champ. Le terroir ſujet à la ſenſouïre ne craint nullemẽt la mauuaiſe ſaiſon: car il eſt vtilement labouré en tout temps; ſec, & humide: chaud, & froid. ainſi ſe compenſans les commodités auec les incommodités. *Senſouïre.*

PAR le contraire, où la bonté de la terre penetre beaucoup, trop ne la pourroit-on profonder: ains ſera bien meſnagé, de la foüiller auant; afin que meſlee auec celle de la ſuperficie, communiquent enſemble leurs facultés, pour le profit des bleds qui y ſeront ſemés. Ainſi qu'heureuſement ce meſnage ſe pratique au païs de Cleues, par certains vertueux perſonnages, qui auec induſtrieuſe dexterité, font paſſer deux charruës en vn meſme raion, l'vne ſuiuãt l'autre, pied-à-pied. dont le ſoc de la derniere prend la terre plus baſſe, & la porte en haut auec grãde vtilité. Oeuure qui ſe fait à frais moderés, eu eſgard à ce qu'elle n'eſt de guiere moindre efficace, que ſi c'eſtoit à main d'hõme auec beaucoup de deſpẽce. Auſſi faudra eſtre auiſé de ne precipiter les œuures du labourage, entre-deux deſquelles eſt requis d'interualle, pour le moins trois ſemaines; afin de faire ſaiſonner le gueret, donnant par ce delai, temps aux herbes & racines de ſe mourir & pourrir. D'obſeruer en outre le tẽps tendãt pluſtoſt au vent qu'à la pluie, à ce que le gueret ſe ſeuente, & que les herbes & racines ſe ſechent aiſément, ce qu'on ne pourroit eſperer la pluie ſuruenant ſur le nouueau labeur. A la veille de l'enſemencement, en certains lieux de la Prouence & voiſinage, on repaſſe la terre par vne œuure appellee, Trouſſer ou Retrouſſer, & ce tant pour caſſer les reſtans des mottes du precedent labourage, que pour remollir la terre, afin de la rẽdre du tout propre à receuoir les ſemẽces. Laquelle œuure on donne legerement & à peu de peine, par eſtre lors la terre fort delicee à cauſe de ſa bonne culture. C'eſt le vrai gouuernement des terres de nouuelis, de relais, de repos, de gueret-vieux, diuerſement appellez ſelon

les contrees, duquel le pere-de-famille receura contentement: car la frequente culture és bonnes saiſons, le repos opportun, les amendemens par fumiers, les engraiſſent & rendent de bon & long ſeruice. Quant à celles qui pour leur grande fertilité, veulent eſtre chargees tous les ans, autre façon ne leur faut que la ſuſdite, en reglãt le nombre des œuures de leur culture, au loiſir que nous en donnera le temps, auquel elles ſeront à deliure, dequoi conuiẽdra ſe contenter. Celles deſtinees pour les orges, auoines & legumes, ſeront labourees durant l'Hyuer, le plus ſouuẽt & le mieux qu'il ſera poſſible, eſpiant les bonnes ſaiſons, afin d'eſtre preſtes à enſemencer aux mois de Ianuier ou de Feurier.

Excellente œuure pour remettre le chãp laſſé.

OVTRE leſquelles œuures, certains bons meſnagers en donnent vne extraordinaire à leur labourage, par le moien de laquelle, les terres ſe remettent en vigueur, quand, aians trauaillé dix ou douze annees, elles ſe treuuent laſſes & comme recrues. Par l'ordinaire culture, on ne profonde tant la terre qu'on en deſengeance entierement toutes ſortes de malignes herbes, leſquelles pour peu de place qu'elles treuuẽt, ſe ſauuãs du ſoc, multiplient & ſ'engroſſiſſent eſtrangemẽt au champ, & ce à ſon grand prejudice, qui en eſtant chargé & enſailli, ne peut produire que bleds chetifs & langoureux. Pour à quoi remedier, ceſte ſupernumeraire œuure eſt inuentee, laquelle on dõne au labourage, de dix en dix, ou de douze en douze ans, dont la terre ſe remuë preſques autant que ſi on plantoit la vigne, meſlãt enſemble les terres de la ſuperficie & du fonds: & tout d'vne main, ſortans du fonds toutes racines, herbes, & pierres nuiſibles, laiſſans le chãp nettoié en perfection. C'eſt à bras d'homme, & non par le trauail des beſtes, que cela ſe fait, auec des pelles de bois, garnies de fer par le bout, à tout leſquelles la terre vne fois ouuerte d'vn coſté, eſt taillee de la profondeur requiſe, & renuerſee à lopins: leſquels cuits par les temps ſe briſent à plaiſir, dont le fonds reſte par-aprés treſ-aiſé à labourer; & fort fertil auec, meſmes à raiſon du meſlinge des terres vieille & nouuelle, lui donnant nouuelle vigueur. Pourueu toutesfois, qu'on ne profonde tant qu'on en ſorte la terre amaire, ains conuient y aller juſques là retenu, ſelon la proprieté du terroir. En lieu pierreux, cela ne ſe peut faire auec la pelle ferree, qu'on appelle en France Beſſe, & en Languedoc, Luchet, ains au lieu d'icelle l'on emploie le hoiau, auec vtilité, le rencontre des pierres ne l'empeſchant d'enfoncer à ſuffiſance. Et ſoit ou auec le Luchet ou auec le hoiau, ne faut prendre la peine de ſortir la terre du profond à l'aer auec la pelle commune, ains ſe doit-on contẽter de deſrompre le terroir, en le meſlingeant, cõme a eſté dit. Et à ce que commodément l'on puiſſe faire ce meſnage, qui n'eſt de petite deſpence, le general du terroir eſt deſparti en dix ou douze portions eſgalles, pour en gouuerner ainſi vne par chacune annee: à ce que finalement, tout le domaine demeure au ſuperlatif degré de bonté, ſelon ſa naturelle ſuffiſance. C'eſt que par ce moien, eſtant miſe en euidence toute la force du terroir, aucune portion n'en demeurant en arriere

riere comme auparauant, le fonds en fructifie abondamment. S'il ſemble au pere-de-famille telle reparation eſtre trop penible, en ſe contentant du quart des fruicts de la premiere annee, la fera faire par autrui, ſans ſe meſler de rien, comme l'on fait à Loriol en Dauphiné, & autres endroits d'icelle prouince. Condition, tout bien cõpté, treuuee raiſõnable, veu l'abondance du bled ſortant de ceſt artifice, excedant de beaucoup le precedent port du terroir, qui en eſtant accommodé pour pluſieurs annees, reſte nettoié de ſes immondices & empeſchemẽs, comme a eſté dit: & ainſi pour-neant & ſans frais, treuuera l'auoir mis en ſi bon eſtat.

CHAP. III.

Des fumiers.

LE fumier des terres eſt vne treſ-notable partie de Meſnage, eſtant notoire à tous ceux qui font profeſſion de manier la terre, que c'eſt lui qui reſjouït, reſchauffe, engraiſſe, amollit, adoucit, dompte, & rend aiſees les terres fachees & laſſes par trop de trauail, celles qui de nature ſont froides, maigres, dures, amaires, rebelles & difficiles à cultiuer, tant il eſt vertueux. C'eſt du fumier d'où procede celle grande fertilité recerchee par tous les meſnagers, faiſant produire à la terre toute abondance de biens. car bleds, vins, foins, fruicts des jardins & des arbres par le fumier viẽnent richemẽt, eſtant aſſaiſonné par l'eau & conuenablement emploié. La diſtinction des fumiers, les lieux & les temps de leur emploi & application, en ſont les neceſſaires obſeruations. La valeur du fumier conſiſtant en la chaleur, fait que plus il eſt priſé, que plus il abõde en ceſte qualité-là: comme le moins recercheable, eſt le plus froid. Les terres humides diſſoluẽt mieux & plus toſt le fumier, que les ſeches: pour laquelle cauſe, à celles-là bailleröns-nous le fumier plus chaud, qu'à celles-ci; leſquelles pour leur ſiccité, n'en peuuent faire penetrer la vertu beaucoup auant: & encores regarderons-nous voire meſme attendrons-nous le ſecours des prochaines pluies. car icelui defaillant, on ne doit entreprendre de fumer les terres maigres & legeres. Or puis qu'il eſt neceſſaire d'ajouſter l'humidité au fumier, pour le faire valoir, à bonne raiſon en ce meſnage prefere-on l'Hyuer, au Printemps; & le Printemps, à l'Eſté. Les terres qu'on enſemence de bleds hyuernaux, ſeront fumees dés l'Automne; & dés l'Hyuer celles où l'on deſire mettre des bleds printaniers. par ce moien l'humidité des ſaiſons diſſoluant les fumiers, en fait penetrer la ſubſtãce dans la terre, au grãd profit du fonds, qui en rend abondance de fruict. Auſſi, par meſme raiſon, donnerons-nous plus de fumier à la terre humide, qu'à la ſeche. La ſeche ſera fumee ſouuent, & peu à la fois; afin qu'à la longue elle ſe puiſſe engraiſſer, & par conſequent humecter. Ainſi les terres auront la quantité de fumier re-

Ses effets.

quiſe pour l'accroiſſement des fruicts, & non pour les eſtouffer, comme cela auiendroit, ſi ſans diſcretion on leur en bailloit par trop à la fois.

Fumier de pigeon.

LE premier & meilleur de tous les fumiers, deſquels l'on puiſſe faire eſtat, eſt celui du colombier, pour ſa chaleur, qu'il a plus grande que nul autre, dont il eſt rendu propre à tout vſage d'Agriculture, de telle ſorte, que peu, profite beaucoup: mais c'eſt à condition, que l'eau interuienne toſt aprés pour corriger ſa force, autremẽt il nuiroit pluſtoſt qu'il ne profiteroit, attendu que ſeul, ſans eſtre tẽperé d'humidité, bruſle ce qu'il touche. C'eſt pourquoi, autre ſaiſon n'y a-il pour ſon application, que l'Automne & l'Hyuer, le Printemps eſtãt ſuſpect, pour la proximité de l'Eſté.

De la poulaille, & Du beſtail à quatre pieds.

Le fien de toute ſorte de volaille viẽt aprés, hors mis de l'aquatique, comme canards, oyes, cygnes, & autres, qui pour leur grande froidure ne ſont d'aucune ou bien petite vtilité: & en ſuite celui des moutons & brebis, cheures, cheuaux, mulets, bœufs, aſnes, pourceaux, qu'on augmente auec des pailles & fueilles ſeruans de littiere au beſtail. Les Anciens ont fait grand cas du fien de l'aſne, meſme Palladius, qui le met au premier rang pour les jardins, dautant que telle beſte mange fort lentement, & par ce moien digerant bien la viande, en rend le fumier qualifié en perfection. Pluſieurs conſeillent ne meſler les fumiers, ains les renger à part par eſpeces ſeparees, & aprés les emploier ſelon leurs proprietés. Cela ſe fait aiſément de ceux du colombier, du poulallier, & de la bergerie; mais des autres, la choſe ne ſe peut accõmoder, pour la difficulté de telle diſtinction. Parce qu'eſtãt tout l'autre beſtail preſque logé enſemble en eſtables contigues, leurs fumiers ſe meſlẽt és lieux, où des eſtables ſont portés repoſer. Auſſi telle penible curioſité n'eſt nullemẽt neceſſaire, voire pluſtoſt nuiſible, dautant que bons ne peuuent faillir d'eſtre les fumiers de diuerſes ſortes de beſtes, vnis & faiſonnés en vn corps, les vns faiſans valoir les autres: ce qu'on ne peut dire des ſeparés, dont ſ'en treuue de peu de valeur. Les plus pourris & menus, ſeront emploiés aux prairies deſ-ja faites, & aux jardins: les moiens, aux terres-à-grains, & vignes: & les plus groſſiers, aux prairies que vous faites de nouueau pour eſtre incorporés auec la terre; afin de produire, par leur crudité, abondance d'herbes. Vos fumiers ſeront charriés és terres-à-grains dés le commencement de Septembre, aprés que les grãdes chaleurs ſeront paſſees, euitãt par ce moiẽ le haſle du Soleil, qui les deſſecheroit par trop: j'entẽs touchant les terres de repos, qu'on pretẽd enſemencer les premieres. Auec diſcretion ſera diſtribué le fien du colombier, de peur que par trop grande quantité la ſemence n'en fuſt bruſlee: parquoi, on le ſeme par la terre à la façon du bled, & preſque auſſi raremẽt. De meſme fait-on de celui du poulallier, dautant qu'ils ſymboliſent enſemble en vertu & chaleur, tous deux cauſans grande abondãce de grains. Et non ſeulement és terres labourables, & aux prairies, ſur toutes à celles d'abbruuage, les fumiers de telle volaille ſont de grande vtilité; mais auſſi aux vignobles, eſquels, ſpecialement celui du pigeon, fait produire abon-

Diſtinction des fumiers pour leur emploi.

dance de bon vin : ce qui n'auient par aucun autre fumier, qui ne ſert que pour la quantité, demeurant le vin petit, de gouſt deſagreable, & ſujet à ſe corrompre. Le fien du beſtail lanu ſ'emploie vn peu diuerſement des autres: c'eſt que ſans frais de charroi il ſe treuue tout porté ſur les terres de relais, par le moien du parc où tel beſtail, & le caprin, couche durant la nuit, la pluſ-part de l'annee; & qui ſ'y promenãt à plaiſir, engraiſſe fort bien les terres. De meſme ſans deſpẽce, eſt emploié celui du gros beſtail, couchant en campaigne dans le parc : mais le fumier, que toutes ces beſtes font dans leurs eſtables durãt l'Hyuer, à la maniere des autres, eſt charrié où leur ſeruice eſt deſtiné. Pluſieurs autres ſortes de fumiers y a-il pour l'amendemẽt des terres, qui toutesfois ne ſõnt en vſage par tout, tant pour l'ignorance, que pareſſe des meſnagers.

LA chaux neuve eſt de grande efficace pour telles choſes, laquelle meſlee auec quelques terriers, balieures, ou autres fumiers, & jettee au champ au commencement de l'Hyuer, l'engraiſſe tresbien : & ſelon ſon naturel chaud, tue les beſtioles & les racines des herbes nuiſantes. En quoi la cherté n'eſt tant conſiderable, quoi-que la chaux couſte de l'argent, que le profit en reuenant, eſt aſſeuré. comme ce meſnage ſ'eſt dés long temps praticqué aux païs de Gueldres & de Iuilliers. *La chaux ſert de fumier; auſſi faut*

LES féves engraiſſent les terres où elles aurõt eſté ſemees & recueillies, y laiſſans quelque vertu agreable aux fromẽs qu'on y fait par-aprés : mais plus grande & plus profitable y ſera-elle, ſi ſans eſpoir d'autre commodité que de la graiſſe, on laboure les féves ja grandes & en fleur, enuiron la fin d'Auril, ou au commencement de Mai, renuerſant auec le ſoc toute l'herbe, en la meſlant auec la terre, pour là ſe pourriſſant ſeruir d'amendement: ſelon l'ancienne façon des Macedoniens & Theſſaliens. Et ſ'il fait penſement au pere-de-famille, de gaſter ainſi les féves preſque preſtes, qu'il cõſidere que c'eſt touſiours tout vn, où il mette ſon argent, pourueu que ce ſoit à ſon vtilité: ſ'aſſeurant que deux eſcus emploiés en féves, à ceſte ſeule intention, lui porteront plus de profit, que ſix en fumiers. Telle maniere de fumer les champs, par les féves, ſ'obſerue heureuſement en Dauphiné vers le Diois, vn peu diuerſement toutesfois. car ils attendent que les féves aient grené, & aprés auoir expoſé les gouſſes des féves aux pauures, les leur donnans par aumoſne, auec l'herbe labourent le champ. Encores plus vtilement font ce meſnage, ceux qui ſe ſeruẽt des féves à la mode des lupins, ci-aprés monſtree. Par ainſi ont-ils loiſir de bien labourer le champ durant le Printemps: & ceſte commodité que, pour ſemer, ſe ſeruent des féves cueillies la meſme annee, y emploians les menües & chetiues, ſeparees des autres auec le crible. Aucuns auec raiſon gouuernent autrement la graiſſe des féves. En terre tenuë en relais, bien labouree, &, ſi poſſible eſt, fumee, ſemẽt de l'orge; aprés auoir cueilli l'orge des féves d'Hyuer; & icelles recueillies, l'annee d'aprés, du froment; lequel aprés auoir moiſſonné & enleué, la terre eſt labouree en ſa ſaiſon, & laiſſee repoſer vn an, pour recõ- *L'herbe des féves, &*

mencer ce meſnage: dont la terre porte gaiement trois annees de ſuite, & ſeulement ſ'en repoſe vne. ainſi ſe maintenãt tresbien au labourage. Auſſi engraiſſent la terre, les pois, la veſſe, les orobes ou ers, & autres legumes; exceptés les ciches, qui notoirement l'emmaigriſſent. Le ris auſſi ſert en ceſt endroit, mais l'on n'en peut faire eſtat certain, pour n'eſtre eſleuable en autre fonds qu'accommodé d'eau pour l'arrouſer à toutes heures.

Des Lupins. LES lupins ſont beaucoup à priſer pour l'engraiſſement des terres, pourueu toutesfois que le climat le permette. Les Anciẽs à telle occaſion les ſemoient au mois de Septembre, & en renuerſoient l'herbe dans terre lors qu'elle auoit jetté ſa ſeconde, ou troiſieſme fleur: meſmes en ſemoiẽt-ils parmi leurs vignes pour les engraiſſer. Mais la pratique de ce temps-ici, en la Toſcane, en Piedmont, & ailleurs, où tel engraiſſement eſt en vſage, mõſtre la droite ſaiſon de ſemer les lupins, eſtre ſur la fin du mois de Iuin, ou au commencement de Iuillet, ſur les terres de gueret-vieux, qu'on prepare pour les bleds d'Hyuer, lors que leur labour eſt fort auancé: donnant ce tard ſemer, loiſir de bien cultiuer le champ, ce qu'on ne pourroit faire par l'ordre antique. En ce tẽps-là donques auec vn labour fait au ſoc, nous jetterons la ſemẽce des lupins en terre: laquelle toſt aprés couuerte & ombragee par l'herbe en prouenant, ſera conſeruee en quelque humidité: & par ſon amertume, toutes ſortes de beſtioles ſeront chaſſees, & tuees les racines & herbes malignes: ſi que le gueret deſchargé de telles nuiſances, & engraiſſé par l'herbe meſlee auec la terre par vn labour donné ſur le cõmencement de Septembre, ſans attendre ne fleur ne fruict, ſe rendra propre à receuoir & eſleuer les ſemences des bleds auec grand profit. Par elle-meſme ſe conſerue l'herbe des lupins en campaigne ouuerte, ſon amertume lui eſtant aſſeuré rempart contre toute ſorte de beſtes, aucune n'en oſant approcher. Facilemẽt, elle ſe meurt & pourrit, à cela n'eſtant requis que le ſeul toucher du ſoc. C'eſt aux terres maigres où les lupins ſe plaiſent, comme auſſi à elles appartient proprement le meliorement. En ceſte ſorte l'on ſe priue de la ſemence des Lupins, mais pour ſ'en fournir, il en faut ſemer & traiter à la maniere des autres legumes, comme ſera monſtré en ſon propre lieu.

La Marne eſt auſſi bon fumier. LA Marne ne doit eſtre oubliee, pour la grande vertu engraiſſante qu'elle a, à bon droit appellee d'aucuns, Manne. Pline la priſe beaucoup, eſtant de ſon temps en grande reputation, affermant ſa vertu durer trente ans en terre, ſans y en remettre de nouuelle. Elle eſt fort cogneuë en l'Iſle de France, en la Beauſſe, Picardie, Normandie, Bretaigne & autres prouinces de ces contrees-là. Ce n'eſt autre choſe qu'vne mine de terre, endurcie preſque comme pierre, laquelle on caue quelquesfois fort profondement dans terre. Selon les lieux elle eſt coloree: en aucuns elle eſt blanche, en autres griſe ou rouſſe. Eſtant ſortie de la foſſe on la met ſur le champ en petits monceaux deſpartis, ainſi que fumier, pour y eſtre fuzee, comme chaux, par le Soleil, la pluie, le froid; dont elle ſe diſſoult & reduit en pou-

dre dans quelques jours: puis eſparſe & incorporee en moderee quantité auec la terre, l'eſchauffe treſfort, voire de telle ſorte, que pour le premier an, les bleds n'y profitent guere, par trop de chaleur & graiſſe, les faiſans verſer à terre: mais celui d'aprés & les ſuiuás, dix ou douze, plus ou moins, ſelon la valeur de la Marne, ſans y en ajouſter d'autre, le fonds ſ'en reſſent merueilleuſement, auec grand auancement pour les bleds.

Cendres, pouſſieres, & autres fumiers.

LES cendres des buees, celles des fournaiſes à tuilles, à chaux, à charbon: les pouſſieres des chemins, les reliefs des baſtimens n'y aiás trop de pierres, les ſciéures des arbres, les immondices des priués, eſviers, eſgouſts & cloaques, les balieures de la maiſon & baſſe-court: toutes ſortes de deſpouilles de jardin, comme troncs de choux, les fueilles ſeches des melons, concombres, courges, coſſats & pailles de féves, pois, mouſtarde & ſemblables choſes: comme auſſi le marc des raiſins, aprés en auoir exprimé & le vin & le trempé. En ſomme, tout ce qu'on peut ramaſſer de nul prix, dedans & autour de la maiſon, ſert à augmenter les fumiers, eſtant mis auec eux & meſlé enſemble. A la vigne ſert de bon fumier, les cimes & tendres jettons de bouïs, voire & aux oliuiers, & à tous autres arbres fruictiers. Auſſi engraiſſe la vigne le foin à demi pourri, eſtant là vtilement emploié, quád par inconuenieńt il ne ſ'appreſte bien ſur le pré, ou que le beſtail ne le veut manger, pour eſtre trop groſſier, comme celui des palus & mareſcages: en autre endroit, de meſme ſert-il, eſtant meſlé auec les ſuſdites matieres, & auec elles, pourri & faiſonné ainſi qu'il appartient.

Tẽps d'emploier les fumiers; & quels ſont les meilleurs, les vieux ou les nouueaux.

QVANT au poinct de la Lune, auquel les fumiers doiuent eſtre mis en terre pour ſ'en ſeruir, ne quels fumiers, recens ou rances, ſont les plus à priſer, ne ſ'en peut faire grand jugement: n'eſtimant à ce meſnage, meilleur le croiſſant que le décours de la Lune, ne generalemẽt les vieux que les nouueaux fumiers, comme aucuns veulent. Qu'auſſi telle diſtinction ne ſe peut commodément pratiquer en ceſte negoce ruſtique, pour auoir le pere-de-famille tant d'occupation au cours de ſes affaires, qu'en ceſt endroit il ne ſe trompera nullement, diſtribuant ſes fumiers cõme ci-deuant eſt monſtré, en ſ'aſſujetiſſant au temps de leur application, qui eſt deuant ou dans l'Hyuer: à ce que l'humidité de la ſaiſon en face penetrer la ſubſtance dans la terre, pour garẽtir les fruicts, des chaleurs & ſechereſſes importunes; ſi d'auenture le Printemps ſe rencontre auec peu de pluie, d'où ſouuent auient à l'arriuee de l'Eſté les orges, auoines & legumes eſtre ſuffoqués & bruſlés. Et bien que les bleds marſés & tremés ne ſoient ſemés qu'aprés l'Hyuer, le ſçauant Agricole, n'attendra tant à fumer les terres où il les voudra mettre, ains à la ſeconde culture d'icelles, qui pourra eſtre enuiron Noël, y eſpardra les fumiers qui auront eſté faits dans ſes eſtables, deſpuis les ſemences d'Hyuer juſques à lors, pour de bonne heure incorporer leur ſubſtãce dans terre, à l'vtilité ſuſdite. S'aſſeurát qu'ainſi meſnageant ſes fumiers, ne faudra gueres à bien rencõtrer en telles ſemẽces, leſquelles bien ſouuẽt trompent le laboureur, par faute de telle preuoiance.

Les fumiers qui ſe feront de Noël en hors, ſeront ſerrés pour les bleds hyuernaux, qui en ſeront d'autant mieux accommodés, que la prouiſion en aura eſté faite plus grande. Touchant le fumier des jardins, grande ſujection n'y a-il, pour la diuerſité des viandes qui y croiſſent: leſquelles diuerſement auſſi deſirent-elles eſtre ſemees, plantees, & par conſequent fumees. Mais c'eſt l'eau qui fait valoir le fumier en ceſt endroit, de laquelle le jardinier ſe ſert durant tout l'Eſté, ſelon ſon climat; & de meſme du fumier; non toutesfois en telle quantité, comme durant l'Hyuer & autres ſaiſons de l'annee.

CHAPITRE IV.

Des ſemences.

Conſiderations ſur les ſemences.

L'ELECTION des bonnes ſemences eſt l'vn des plus importans articles du gouuernement des terres-à-grains. car quelle cueillete que miſerable pouués-vous eſperer des bleds mal qualifiés, ſemés en voz terres, quoi-que bien labourees? Ceci donne coup à noſtre meſnage; dõques nous y regarderons curieuſement, à ce que choiſiſſans des bonnes ſemences, nous puiſſions tirer profit & hõneur de noſtre labourage. Pour vn preallable, conſiderera le pere-de-famille, quels ſont les grains qui mieux fructifient en ſon terroir, pour les preferer à tous autres: & ſuiuant les precedents enſeignemens; enſemencera touſ-jours ſa terre, des grains que plus gaiement elle produit; jamais de ceux qu'elle refuſe. Et encores que ſes grains ſoient beaux, bien nets, & bien nourris, ſi eſt-ce que touſiours ne ſ'en doit-il ſeruir pour ſemer; ains ſ'en doit fournir quelquesfois d'ailleurs, pour le profit que la mutation a accouſtumé de rapporter: ſelon le commun deſir de toutes choſes, qui ſe delectent en diuerſité. Ce qui notoirement ſe recognoiſt en ceſte action, car la terre ſe rejouït d'eſtre quelquesfois enſemencee d'autre bled que du ſien propre; & au contraire, ſe faſche de la continuation des ſemences nees en elle-meſme, ſ'y abaſtardiſſans à la longue, quelque bonté qu'aie le fonds: & ce tant pluſtoſt & plus fort, que le terroir ſe trouue plus humide.

De trois en trois ou de quatre en quatre ans,
De remüer la ſemence il eſt temps:
Et ſi pourſuis le bien de ce meſnage,
Sur tes voiſins gaigneras l'auantage.

En ce changement remarquerons-nous pour bon meſnage, la mutation d'vne eſpece de bled en autre; de froment en ſegle; de ſegle en froment, & ainſi des autres. Comme, aiant noſtre terre porté quelques annees du froment, donnés-lui par-aprés, du ſegle; & en ſuite de l'orge, de l'auoine, des legumes; dont tirerés profit, pourueu que le fonds ſ'y accommode, ſelon

qu'en quelques endroits ſ'en rencontrent, qui temperés d'argile & de ſablon, ſouffrent porter alternatiuement ces diuerſes eſpeces de grains. Ce poinct donques auec bonne raiſon, ſera retenu pour neceſſaire maxime, Que de changer de ſemence de trois en trois ans, ou de quatre en quatre. Prendre du bled de voſtre voiſin pour ſemer, n'eſt le changemẽt que j'entens. car ce ſeroit touſ-jours en reuenir là, que de ſemer comme du voſtre propre: mais le faut enuoier querir loin de vous, vne ou deux journees; afin que la diuerſité de l'aer vous ſatisface en ceſt endroit. Chacune prouince a ſes particulieres obſeruations là deſſus, aiant par lõgues experiences, remarqué les endroits d'où les ſemẽces ſont les plus profitables; à quoi ſe faudra arreſter. Comme par exemple, deſpuis Lyon juſqu'à la mer Mediterranee, comprenant trente ou quarante lieuës en trauers, les ſemences qui montent ſont les meilleures; c'eſt à dire, prinſes du Midi, pour eſtre portees au Septentrion. Es enuirons de Paris, le changer de ſemence eſt auſſi treuué profitable, par la pratique des meilleurs meſnagers: auec meſme obſeruation du monter que la ſuſdite. Mais ce monter-là, ſe prend au regard des riuieres, qui en ce païs-là, deſcendent vers la Normandie & enuirons. Ainſi des autres, chacun païs en ce tant important article de meſnage, tenant pour loi inuiolable, ſes profitables couſtumes. Et de quelque part qu'on tire les ſemences, faut touſ-jours regarder que ce ſoit de terre maigre, pour les loger en terre graſſe: ou pour le moins, en terre de ſemblable ſuffiſance. car de les mettre en pire, le profit en ſeroit douteux: ſe voians tous les jours, les plantes arrachees en lieu maigre, ſ'accroiſtre tres-bien en gras; & au contraire, ne faire que languir, tranſplãtees de fort en foible terroir. En outre, de quelque eſpece de bleds que ce ſoit, pour ſemence, en choiſirés le grain bien meur, fort peſant, de belle couleur, non langui ne riddé. car ainſi bien qualifié, ne pourra faire que bonne fin. Telle curieuſe élection ne ſe peut exactement faire, tirant la ſemẽce d'ailleurs que de chés vous, auſſi n'en eſtes-vous contraint chacune annee. Parquoi, lors qu'il eſcherra d'en yenir au change, faudra receuoir la ſemence telle que la treuuerés; toutesfois de l'endroit qu'il appartient, la conuient choiſir, & la plus approchante de voſtre intention que faire ſe pourra: mais és autres annees, ſera à voſtre liberté d'y pouruoir à ſouhait. Lors deſtinerés pour ſemence, les bleds parcroiſſans en voz plus maigres terres, peu ou point fumees, & qui n'aient eſté en herbe, ne tondus, ne mangés par le beſtail: les laiſſerés meurir en perfection: eſtãt moiſſonnés, tout auſſi toſt ſeront batus ou en la grange ou en l'aire, & ce fort legerement, ſans violence, afin d'en tirer le bled le plus meur, qui eſt celui qui le plus facilement ſe deſuelope de la paille comme le premier né, à telle cauſe ſe treuuant au bout de l'eſpi. Cela ſe fait comme l'on deſire, ſi auec le fleau on eſcout les gerbes par le bout ſans les deſlier en battant tout doucement la ſommité des eſpis. Aucuns y allans plus ſingulierement, arrachẽt les plus beaux eſpis des gerbes, eſtans portees ou en la grãge ou en l'aire, & tels choiſis, ſõt

Qualités du bon grain.

Choiſir la bonne ſemence, &

ſerrés à-part, puis batus comme deſſus. Ainſi la plus franche & plus fertile ſemence, ſe retire, pour eſtre emploiee en ſaiſon. De ceſte ſemence, encores par le van & crible on diſcernerõs-nous le bon d'auec le mauuais qui y pourroit eſtre: pour retenir l'vn, & rejetter l'autre, à ce qu'autre ſemence que fertile, ne ſoit jettee en terre. Chacun tient que du froмẽt vert, chanci, ridé & leger, prouient l'iuroie, degenerãt en telle maligne plante, quãd ainſi mal qualifié, eſt ſemé en terre aquatique, ou que l'Hyuer eſt extraordinairement pluuieux. I'ai moi-meſme eſgrené vn eſpi de froment, dans lequel ſe treuuerent quelques grains d'iuroie: qui me fait ne reuoquer en doute le degenerer du froмẽt en telle maligne graine d'iuroie. Auſſi c'eſt choſe creuë de pluſieurs, que de l'iuroie procedee du froment, ſemee en bonne ſaiſon, prouient quelquesfois du froment de belle monſtre: mais, retenant du naturel de l'iuroie, il rapporte la malice d'icelle au pain qui en eſt fait; cauſant mal de teſte à ceux qui en mangent: en outre, que ce froment ſemé, produit de l'iuroie & non du froment.

La preparer pour luy faire produire

A LA recerche de la bonne ſemence ſera ajouſtee l'eau, dans laquelle, pour la perfection d'eſpreuue, le bled preſt à eſtre mis en terre, ſera jetté & trempé, duquel la plus ſaine partie, comme la plus peſante, tombera au fonds: l'autre & infertile, pour ſa legereté, nagera au deſſus, d'où elle ſera dés auſſi toſt recueillie auec vne cueiller percee, pour eſtre donnee à manger à la poulaille, ou enuoiee moudre pour le pain du meſnage. La bonne, eſtant vn peu ſechee, juſques à ce qu'elle ne tiẽne plus aux mains, ce qui ſe fait en la remuant & eſuentant, ainſi humide ſera ſemee: dont elle ſortira de terre haſtiuement, euitant par là, le danger d'eſtre rõgee au champ par les beſtioles ſous-terraines; & de ſ'y eſtouffer, en attendant le temps propre à la faire naiſtre, qui ſouuent tarde beaucoup. Que ceci ne vous ſemble ne trop curieux ne trop penible, pour vous deſtourner d'vn ſi profitable meſnage. Deux cuuettes de pareille grandeur aurés, chacune accommodee d'vn robinet en bas, pour vuider l'eau aprés en auoir oſté le bled leger nageant ſur l'eau, en l'eſcumant. L'vne ſera touſ-jours pleine, & l'autre vuide: l'eau de ceſte-là, ſera miſe ſur ceſte-ci, & le bon bled eſtant à ſec, prins & mis eſuenter ſur des linceuls, & de là dans des ſacs porté au champ: ainſi alternatiuement ſeruans ces deux cuuettes, auec beaucoup d'vtile aiſance. Et cela, ſans perte de temps ſe fait la matinee, lors que les laboureurs & le beſtail diſnent, ſ'appreſtans pour leur ouurage. Ceſte obſeruation eſt neceſſaire, De ſemer pluſtoſt le bled nouueau, que le vieil, pour touſ-jours le plus recent, eſtre le plus fertile; & au contraire, le rance impropre à fructifier. voire ne faut faire nul eſtat, pour ſemence, du bled de deux ans, peu de celui d'vn; ains conuient preferer à tout autre, le cueilli la meſme annee qu'on le ſeme. Voici vn autre artifice pour faire profiter plus que de l'ordinaire la ſemence jettee en terre; dont l'inuẽtion eſt d'autant plus ſubtile, que la preuue l'a authoriſee. Le bled deſtiné pour ſemence, ſoit froment, ſegle ou orge, ſera mis tremper durant vingt-quatre heures dans

Abõdamment,

Merueilleuſement.

res dans l'eau engraiſſee auec le meilleur fumier que pourrés treuuer: & la façon de l'engreſſer eſt telle, Aiés vn grand cuuier, & d'icelui rempliſſés enuiron les deux tiers, de ce fumier-là; en-aprés acheués de remplir voſtre cuuier, d'eau de riuiere, laquelle y laiſſerés ſejourner enuiron deux jours; & puis en ſortirés le fumier, qui par ce moien, aura laiſſé toute ſa force & vertu dans ceſte eau ainſi engraiſſee, pour la communiquer à la ſemence que mettrés tremper dans icelle. mais faut obſeruer, que ſortant de ceſte eau la ſemẽce qui y aura eſté miſe, la faut faire ſecher à l'ombre; & dés auſſi toſt que ſera ſeche, la ſemer, ſans attẽdre que par trop ſe deſſecher elle perde ſa vertu nouuellement receuë. Par ce moien, la ſemence ainſi preparee, rendra auec esbahiſſemẽt dix-huict ou vingt pour vn. Si en l'annee ſuiuãte deſirés auoir ſur le meſme bled, vne telle multiplication, vous faudra pratiquer ce meſme remede. car ceſte vertu du fumier, ne ſeſtẽd plus loin que d'vne annee.

LES meſures des terrés n'eſtans par tout ſemblables, ni les proprietés des terroirs generalement d'vne ſorte, font qu'on ne peut juſtement ordonner, ne de la ſemence, ne du temps qu'on a à emploier au remplage & à la culture de chacun arpent de terre. Seulement le laboureur ſera auerti de ne donner tant de ſemence à la terre maigre, qu'à la graſſe: pour la foibleſſe de ceſte-là ne ſouffrir tant de charge que la force de ceſte-ci. Toutesfois contre l'opinion d'aucuns qui veulent le contraire, fondés ce que la terre graſſe, pour ſa fertilité, fait abondamment troncher ou cloſſer les grains; c'eſt à dire, qu'vn grain y fait pluſieurs eſpis, & pourtant le bled y deuoit eſtre ſemé clairement: au rebours de la maigre, à laquelle le bled ne fait autre choſe que naiſtre ſans cloſſer ne multiplier, & que n'eſtant chargee de beaucoup de bled, elle ſe treuueroit trop claire ſemee. joint que touſ-jours, en quelque endroit que ce ſoit, quelque portion de ſemence ſe perd dans terre. Ces deux contraires auis ont eſté anciennemẽt ſouſtenus par Columelle & Pline, la deciſion deſquels appartenant à tout meſnager, fera que la patience d'vn couple d'annees, le reſoudra de ce doute pour y prendre auis, ſelon le naturel de ſon aer & de ſa terre. On eſt par tout d'accord, que plus de bled conuient donner à la terre, que plus chargee d'arbres, & plus aquatique elle eſt, & que plus tard ſe font les ſemences: parce que les ombrages, les eaux, & les prochaines froidures de l'Hyuer, en font touſ-jours perdre quelque peu, contre leſquelles tempeſtes, reſiſtant aucunement les ſemences eſtans fortifiees de la bonaſſe de l'Automne, à quoi eſt requis prendre garde. Touchant le temps, ce ſera le moins qu'on y pourra emploier, en allant à ceſte œuure (la plus remarquable du labourage) auec extreme diligence, tant pour le naturel de l'œuure, touſ-jours plus profitable, auancee que retardee, que pour donner temps à nos laboureurs, de cõtinuer leur charge pour les champs qui reſtent à cultiuer.

Ni la ſemence ni le labour, ne ſe peuuẽt jamais preſcrire.

APRES auoir monſtré la vraie maniere de preparer la terre pour labourer toute ſorte de bleds, en ce lieu eſt maintenant à propos de traicter [illegible]

Des diuerſes ſortes de bleds.

ticulierement de leur nature, de leurs eſpeces & differences. Surquoi eſt à noter, que ce mot *Bled*, pluſtoſt Barbare, corrompu de l'Italien, que tiré d'autre langue, eſt prins generalement pour tous grains juſques aux legumes, bons à manger. Et celui de *Froment*, venu directement du Latin, & juſques à nous des Anciens Romains, eſtre vn peu plus particulier, comprenant neantmoins toutes ſortes de grains à faire pain pour la nourriture des hommes, qui ſont ceux qu'aujour-d'hui nous appellons, Fromens, Eſpeautres, Segles, Orges, Millets & Auoines. En pluſieurs endroits de ce Roiaume, par le Bled, eſt entendu le pur Froment, comme anciennement par le mot de Semence, l'Eſpeautre. Du Froment receu par nous à la longue, ſe ſont faites des ſubdiuiſions, en eſtans recogneuës de ſix à ſept eſpeces, qu'on remarque aujour-d'hui: dõt les aucuns ſont barbus; c'eſt à dire, aians des areſtes en leurs eſpis, & les autres raz, n'en aiãs aucunes. Quant à leurs noms, & les Anciens & les Modernes, leur en ont tant donné, que qui voudroit ſy arreſter n'y treuueroit que confuſion; eſtans autant diuerſifiés les vns des autres, comme il y a de terres qui les produiſent. *Triticum*, eſt le mot Latin, par lequel les Anciens ont exprimé toutes ſortes de fromens dont generalement ils vſoient, qui ſe peuuent rapporter aux noſtres de ce temps, leſquels ils ont particulariſé en pluſieurs eſpeces, comme *Silige*, qui eſt vn Froment fort blanc & bon. *Tragos*, *Olyra* & autres diuerſement nommés, qui ſont tous Fromens diſſemblables en quelque partie les vns des autres: & les aucuns comme baſtards, degenerans aucunement des legitimes. Columelle fait mention de ſix eſpeces de Froment, deux de raz, & quatre de barbus, qu'il nomme *Blanc*, *Rougeaſtre*, *Poullé*, & le Barbu, *Marſes*, autrement *Eſcourgeon*. Sur toutes leſquelles eſpeces, les Anciens ont plus fait eſtat du Rougeaſtre que de nul autre, qu'ils ont appellé *Froment rouge*, & par honneur, *Far adoreum*: car de ce mot *Far*, eſt venuë la farine, comme voulant dire, ceſte-ci eſtre la ſeule eſpece de Bled produiſant choſe tant precieuſe & neceſſaire: bien qu'elle ſe tire de tout autre bled, meſme des legumes; tous grains indifferemmẽt faiſans farine. Touchant l'epithete *Adoreum*, il eſt vrai-ſemblable qu'elle lui a eſté baillee, ou par excellence, comme meritant d'eſtre adoree pour ſa valeur; ou parce que les anciens Paiens preſentoiẽt de ce bled à leurs Dieux, en les adorans. Ce ſont la couleur & la figure des Fromens qui aujour-d'hui nous les font diſcerner, non les noms, diuers ſelon les lieux où l'on eſt. Dont auec raiſon l'on peut dire, le Froment rouge, eſtre celui duquel preſque par tout ce Roiaume, l'on ſe ſert le plus, appellé en pluſieurs endroits, *le Rouſſet*, à cauſe de la couleur de ſa barbe qui eſt rouſſe: duquel la ſemence a eſté cherement conſeruee de pere à fils juſques à nous, tant pour la bonté d'vn tel grain, que facilité de ſa conduite, venant aiſément en terroir de moienne bonté, ſans par trop craindre les bruines, ni autres injures des temps. A ceſtui-ci nous accouplerons vne autre ſorte de froment pour la conformité de leur nature en gouuernement & rapport, en nulle autre choſe diſſem-

Froment.

blables qu'en la couleur, n'eſtãt ſi haute, c'eſt l'*Aufegue*, ainſi appellé par d'aucuns & par d'autres, la *Seiſſete*. Le *Siligo*, ou *Blance* de Columelle ſe peut rapporter au gros bled-blanc qui a l'eſpi quarré, fort eſtimé pour ſon bon rapport, ſemé en bonne & graſſe terre. Vne eſpece de froment y a-il diſcordante des autres au temps du ſemer; car elle ſe met en terre au Printemps comme les Orges. C'eſt le *Barbu-marſes* de Columelle, dict l'*Eſcourgeon*; des Sauoiſiens, *Primaue*, & des Piedmontois, *Marzol*. Les Italiens, Piedmõtois, ceux de Languedoc & de la Prouence, ſ'accordent à ce mot, *Tozelle*, qui eſt vn Froment-raz, priſé par ſur tout autre pour ſa delicateſſe à faire pain, & auſſi pour ſon facile accroiſt; mis en terre de moienne bonté, ne craignant par trop le mauuais temps. Columelle fait deux eſpeces de Froment-raz, preferant le plus gros aiant l'eſpi quarré, à l'autre. Le *Bouchard* à ſa couleur brune & à ſon eſpi gros, ſe peut facilement remarquer: il fait bonne fin, fructifiant autant que nul autre, mis en terre graſſe & bien cultiuee. Or comme nous ne recognoiſſons en ce temps-ci, les autres noms des Anciens, ainſi les noſtres d'aujourd'hui ne peuuent eſtre receus par tout. Dequoi ne ſe ſouciera pourtant noſtre meſnager, gardant telle curioſité à la recerche du naturel de ſes ſemences & de ſes terres, ſelon leurs diuerſités, pour les aſſortir enſemble: à ce que par telle correſpondance, & le bled & le fonds, facent leur deuoir, pour remplir ſes greniers par leur abondance.

Tozelle.

L'ESPEAVTRE dite des Grecs *Zeia*, & des Latins *Zea*, ou *Semen*, eſt vne eſpece de Froment: le grain de laquelle esbourré & deſpouillé de ſes pellicules, demeure par-aprés des plus delicats Fromens, treſpropre à faire pain blanc & friand. Mais dautant qu'en cela n'y a du profit, ne rẽdant que fort peu de farine, pour l'abondance du ſon qu'elle fait eſtãt mouluë ou pellee, cauſe qu'en ce Roiaume maintenãt telle ſorte de bled n'eſt beaucoup priſee: au contraire du temps paſſé en Italie, où par les Anciens Romains l'Eſpeautre eſtoit miſe au premier rãg des bleds, par ſingularité l'appellãs *Semence*, comme i'ai dit. Meſme Heſiode a donné le titre principal à la terre produiſant l'Eſpeautre, la nommant *Zeidoros aroura*, qu'aucuns ont interpreté, *Terre donnant la vie*; comme ſi de ce ſeul grain, les premiers hommes faiſoient du pain pour viure: bien que ce titre, repreſenté à la lettre ſignifie, *Terre portant eſpeautre*. Encores en certains endroits d'Italie & d'Alemagne & par toute la Suiſſe elle eſt en reputation. Il y en a de diuerſes eſpeces, anciennemẽt auſſi nommees, *Aryna*, *Typha*, & autrement. Deux principales en recognoiſſons-nous au-jourd'hui, dont l'vne & plus priſee, eſt beaucoup plus groſſe que l'autre: aucune n'eſt pourtant delicate, ſouffrans les deux eſtre miſes en terre legere & ſablonneuſe, & en laquelle le Froment, & le Segle ne peuuent profiter. Qui eſt la cauſe que les meſnagers ſe ſeruent de l'Eſpeautre, pour emploier leurs pauures terres, où tel grain profite aſſez bien, moiennant qu'on le ſeme de bonne heure: eſtant le bled le plus haſtif à ſeiner, & le plus tardif à moiſſonner, demeurant

Eſpeautre.

terre plus que nul autre. Sa paille n'eſt gueres bonne nourriture pour le beſtail, dure & de petite ſubſtance. L'eſpeautre a cela de commun auec le froment que de degenerer en autre eſpece: mais c'eſt en auoine en laquelle ſe change à la longue, quand la ſemence mal qualifiee de trop de vieilleſſe ou autre vice, ſe treuue jettee en terre aquatique, maigre, & mal labouree.

Segle. TOVCHANT le Segle, appellee en Latin, *Secale*, ou *Farrago*; elle eſt remarquee de deux eſpeces, dont l'vne eſt de l'Hyuer, & l'autre du Printẽps: ceſte-ci par aucuns eſtant appellee; Tremeze. Tous leſquels Fromens & Segles, veulent eſtre ſemés deuant l'Hyuer, exceptés ces deux remarqués du Printemps. Mais c'eſt ſous ceſte particuliere obſeruatiõ, comme a eſté touché, que de loger les fromens en terre plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche, & ſous aer plus chaud que froid: au contraire, les ſegles en celle qui tient plus du ſable, que de l'argile, du ſec que de l'humide, & en aer plus froid que chaud. Pour donques conuenablement ſemer les fromens, eſt requis attendre la venuë des pluies, & icelles eſtre paſſees, pour adoucir & humecter la terre: à quoi n'eſt beſoin viſer pour le reſpect des ſegles. c'eſt ſuiuant l'ancien commandement,

Les Fromens ſemeras en la terre bouëuſe,
Les Segles logeras en la terre poudreuſe.

Bled-Meteil. LE METEIL eſt vne compoſition de froment & de ſegle, ainſi appellee en France, ſoit ou à cauſe de ce que les metaiers en font leur pain de meſnage, ou ſoit pour eſtre ce mot deriué du Latin *Metallum*. En pluſieurs lieux du Languedoc & de la Prouence eſt nommé, *Meſcle* & *Couſſegail*. On ſeme le Meteil quand & en meſme lieu que les Fromẽs & Segles: abõdant plus en l'vne de ces deux eſpeces de bled, que plus particulierement le fonds ſ'y approprie.

Orges. DES Orges, il y en a & de l'Automne & du Printemps. Ceux de l'Automne ſe ſemẽt en terre graſſe, bien fumee & bien labouree. Ce ſont ceux qu'on appelle Cheualins, pour eſtre leur herbe, tresbonne pour purger & engraiſſer les cheuaux à la primeuere. Ils ſont de grãd ſecours aux pauures gens, quand les premiers meurs, on les moiſſonne en l'arriere-ſaiſon de l'annee, bien que de groſſiere nourriture. Et comme ce bled eſt haſtif & au ſemer & au moiſſonner, auſſi l'eſt-il au manger, ne ſe pouuant longuement conſeruer: pour laquelle cauſe, l'on n'en garde que pour ſemence. La droite ſaiſon des autres Orges, pour eſtre mis en terre, eſt aprés les froidures de l'Hyuer. Aucuns neantmoins en font en l'Automne, mais c'eſt auec hazard d'eſtre tués par le prochain froid: joint ce mauuais meſnage, que communément l'on ne loge tels grains en terre de relais (comme il conuiendroit faire les ſemans ſi toſt) ains en celle qui aiant porté ou du Froment ou du Segle, pour ſa bonté encores telle annee reçoit de l'Orge au Printemps. Tels Orges ſont communément appellés Paumés ou Paumoules. Il y en a de diuerſes eſpeces, dont les aucunes ont plus de deux rengees de grains en leurs eſpis. Ils proſitent bien, ains le fonds & le temps propres

à leur naturel: qui eſt terre plus legere, que peſante, plus ſeche, qu'aquatique; graſſe, bié fumee, facile à labourer: & qu'en la primeuere ſoit arrouſee par frequentes pluies; leſquelles defaillans, ne faut beaucoup eſperer des Orges. S'ils ne gaſtent la terre, à tout le moins la deſſechent-ils bien tahè, que ce qui y eſt mis en ſuite ſ'en reſſent beaucoup, par-aprés n'y pouuans gueres profiter: meſme par leur grande ſiccité, faſchét-ils toute ſorte d'arbres, quand ſur leur maturité, rendent vn aer importun par trop de chaleur, ſpecialemét aux jeunes plantes, dont elles ſont ſuffoquees. C'eſt à quoi les Anciens ont ordóné les Orges eſtre mis en terre ſi graſſe, qu'ils ne puiſſent trop importuner; ou ſi maigre, qu'elle n'en peuſt eſtre empiree. Les Orges ſont de bon ſeruice, & pour les hommes & pour les beſtes, deſquels le pere-de-famille doit faire eſtat pour le pain du commun; tant pour rendre beaucoup de farine, que pour la vertu qu'ils ont d'eſteindre la malignité de l'iuroie: car l'Orge meſlé auec d'autres bleds chargés de tel grain vicieux, empeſche de nuire à la teſte, par telle commodité employant toute ſorte de bleds, pour le pain du meſnage, quoi-que chargés & non gueres nets. autrement & au defaut des Orges ſeroit-on contraint donner ſes bleds ſales, aux poulailles & autre beſtail. D'autre-part, les Orges ſont treſprofitables & ſains à eſtre mangés en potage, pellés & mundés, auſſi à diuers vſages de medecine, qui les rend recommandables.

LES Millets ſuiuent les Orges, c'eſt à ſçauoir, en vtilité, ſeruás comme eux, au viure des hommes: non quant au temps des ſemences; veu qu'entre-deux conuient faire les auoines. Les Millets ſont fort propres à la meſnagerie, tát pour eſtre mágés en pain fait de ce ſeul grain, cuit, ou au four, ou en l'eau bouillante, en potages pellés & mundés comme les Orges, que meſlés auec l'autre bled de l'ordinaire: leſquels en temps de famine ou de cherté, ſont de grand ſecours au pauure peuple; & touſ-jours neceſſaires pour la nourriture de la volaille. Aiant le fonds & la ſaiſon à commandement, qui ſont terres bonnes, bien labourees, & fumees, & ſouuentesfois arrouſees par les pluies de l'Eſté, multiplient eſtrangement: ce qui leur a impoſé le nom de *Mil*, ou *Millet*; comme voulant dire que d'vn en procedent mille. auſſi void-on ſouuentesfois de peu de poignees de ſemence de Millet, en ſortir pluſieurs charges. Il y a diuerſes ſortes de Millet, nómees auſſi diuerſement, ſelon les contrees où l'on eſt. Les plus priſees & principales, ſont celles qui ont le grain rond & jaune, qu'on appelle ſeulement, Mil & Panil. L'eſpi du Mil reſſemble à vn penache branchu, celui du Panil, à la queuë de Renard, eſtans au reſte de ſemblable couleur, & de grain & de paille qui eſt jaune. De ces deux ſortes de Millet y en a de diuerſes hauteurs, atteignans les tiges d'aucuns, juſques à celle d'vn grand homme. En ceſte qualité ſurpaſſant les Mil & Panil vne autre eſpece de Millet, dont la tige monte de dix à douze pieds, eſtant au reſte ſon grain ſemblable aux ſuſdits. Il rend admirablemét, mis en bóne terre, vn peu humide & graſſe, ſec. Son tige a le bois dedans comme roſeaux, ainſi noüé, [illegible]

Millet.

mouëlle: pour ſa fermeté & legereté l'on ſ'en ſert à faire des caniſſes ou tables à nourrir des Vers-à-ſoie, & à ſecher des fruicts, à quoi ſe treuue fort propre. Le Millet-Sarrazin en eſt vne autre eſpece, toutesfois tresdifferente des precedentes en toutes ſes parties. c'eſt celui qu'en France l'on appelle *Bucail*. Il a la paille rouge, bas enjambé, le tige branchu, le grain noir, fait à angles, la farine en dedans fort blanche. Son principal ſeruice eſt d'eſtre meſlé auec l'autre bled du meſnage pour le pain du commun. Separé auſſi n'eſt pas à rejetter. Eſt propre à engraiſſer les pourceaux, leur en donnant en farine auec leur boire. La volaille, pigeons & poules, refuſent de le mãger à cauſe de ſa couleur noire, mais l'aians gouſté, ſ'en paiſſent tresbien. Il profite en toute terre, meſmes en maigre, où communément auſſi on le loge, laquelle il emmeliore. Quant au gros grain de Turquie, ſa groſſeur, ſa couleur & la figure de ſon eſpi rendent incertain en quel rang de bleds on le doit coucher, n'aiant autre choſe de commun auec les autres Millets, que le nom & la ſaiſon de les ſemer. Pline l'appelle *Millet-d'Inde*: en Italie eſt diuerſement nommé, ſelon les lieux, ſçauoir, *Melega*, *Melyca*, *Saggyna*, *Sorgo*. Son tuiau ou chalumeau, eſt gros comme vn petit rozeau ou canne, non gueres eſleué ſur terre: ſes grains en figure & grandeur, reſſemblans à petits pois. Il y en a de diuerſes couleurs, de blancs, de rouges, de jaunes, de tannés & autres, l'eſpi enfermãt les grains couuert d'vne groſſe gouſſe, toute ſemblable à celle de l'herbe que les Apoticaires appellent *Iarrus*. Il rend beaucoup de farine, veut eſtre ſemé rarement, vn grain loin de l'autre; & pourueu qu'il ſoit en bonne terre, fructifie abondammẽt. En bonne terre auſſi bien cultiuee & bien fumee, deſirent eſtre les Millets communs. C'eſt pourquoi pluſieurs les font ſur les terres de nouuelis ou de gueret-vieux, qu'on prepare pour les Fromens ou Segles, pour les y ſemer aprés auoir moiſſonné les Millets. Mais d'autres, auec plus d'auantage pour le fonds, les ſemẽt aprés auoir enleué les Fromẽs & Segles, comme ſera monſtré ci-aprés.

Auoines. PLVSIEVRS ſortes d'Auoines auons-nous, en figure peu differentes par-entre-elles. C'eſt ſeulement de couleur, de grandeur & de poids, qu'elles varient ſelon les lieux où elles croiſſent, & temps de leurs ſemences. Les meilleures ſont les plus noires, les plus groſſes, les plus peſantes, eſquelles qualités plus abondent, que plus le terroir leur agree, plus toſt elles ſont miſes en terre, & en temps le plus approchãt de la pleneur de la Lune, en ſa deſcente. Comme au contraire, demeureront blanches, petites, & legeres, ſi on les ſeme en terre leur deſ-agreãt, tard, & en Lune nouuelle. Pour bonne ſemence, ſera choiſie l'Auoine qualifiee comme deſſus, qui ait eſté moiſſonnee bien meure & parfaitement bien ſechee en gerbe, auant que la ſerrer, de peur de l'eſchauffement, qu'elle craint par deſſus tous autres grains, juſques à en eſtre renduë ſterile, n'eſtant poſſible de faire naiſtre & ſortir de terre l'Auoine qui aura eſté eſchauffee.

Legumes. QVANT aux Legumes, ce ſont les bleds qui abondẽt en plus d'eſpeces

que nuls autres: diuerſes en toutes qualités. Les principales & plus generalemẽt cogneuës, ſont les Féves, Pois, Fazeols, Geiſſes, Pois-ciches, Poiſillons, Veſces, Lupins, Orobe ou Ers, Cumin, Fenugrec. Ils ſont appellés Legumes, du mot Latin, *Legere*. Es endroits eſquels la terre n'eſt du tout propre aux legumages, l'on ſe contente d'en faire quelque peu dans les jardins, des eſpeces les plus faciles à venir, ſelon le lieu, comme Pois & Féves, qui fructifient preſques par tout. Mais où entierement le climat & le fonds leur agreent, ſont les legumes expoſés en pleine campaigne, comme les autres grains, pour le profit reuenant de tel meſnage: heureuſement pratiqué au Puy en Velay & enuirons, d'où pour la prouiſion des prouinces voiſines ſort abondance de legumes. Ils ſe ſement és deux ſaiſons de l'Automne & du Printemps, exceptés les ciches qui ne pouuans ſouffrir les froidures, ne veulent eſtre mis en terre, qu'aprés l'Hyuer. Ceux qui ſont faits en l'Automne, fructifiẽt bien, ſi le ciel n'eſt trop froid & la terre non trop forte, toutesfois vigoureuſe; ſur tous, les menuës féves qui ſortẽt mieux de l'Hyuer que les groſſes. Meſme conſideration doit-on auoir au choix des ſemences des legumes, qu'à celles des autres bleds; c'eſt aſſauoir, de les prendre de lieu maigre, pour les mettre en gras; & auſſi de les trẽper dans l'eau pour vingt-quatre heures, auãt que les jetter en terre; tant par telle eſpreuue, diſcerner le bon d'auec le mauuais, que pour ramollir la ſemence, afin d'en germer & leuer plus facilemẽt. Comme les qualités des legumes ſont differentes, auſſi demandent ils differentes ſortes de terroirs: fructifians neantmoins, plus en bonne qu'en mauuaiſe terre; meſme les ciches, qui ne font jamais bonne fin, qu'en terre neufue ou autremẽt fort fertile: au cõtraire des lupins, qui ſe plaiſent mieux en maigre qu'en gras fonds: les autres legumes demeurans indifferens.

Temps de ſemer.

RESOLVS que ſerons de noz ſemences, & le mois d'Aouſt eſtant paſſé, dés l'entree de Septembre commencerons à labourer-à-bled noz terres, comme on parle en France; c'eſt à dire, à jetter la ſemence en terre, ſans autre attente que du beau-temps. Voire dans le mois d'Aouſt ſemerons les Segles, ſi le païs eſt froid: à ce qu'elles ſoient en motte, auant l'arriuee de l'Hyuer, pour pouuoir reſiſter aux exceſſiues froidures, qui tuent quelquesfois les bleds. eſtãt le Segle, la ſorte de bled qui ſous tous climats, veut eſtre la premiere ſemee. Les Orges, cheualins & hyuernaux viennẽt aprés, puis les Fromens, Meteils & Auoines-d'Hyuer. Si au gouuernement de la meſhagerie y a du hazard (comme aucune choſe de ce monde n'en eſt exempte) c'eſt en ce poinct des ſemences que plus on y en remarque; car quelque peine qu'on aie prinſe durant toute l'annee à acouſtrer & preparer la terre, en toutes les façõs dont l'on ſe ſeta peu auiſer, ce aura eſté pour neant, ſ'il n'y eſcheoit rencontre de bonne ſaiſon en l'enſemencement, prouenant du temperament de ſechereſſe & d'humidité, ſelon le particulier naturel des grains, plus ou moins les vns que les autres, requerans le ſec ou l'humide, comme a eſté monſtré. Moiennant lequel, le fonds ſouuẽ-

uant humecté par les precedentes pluies, & eſuenté par le beau-temps preſent, ſec & ſerain, ſe rend propre à receuoir les ſemences, pour facilement germer, toſt leuer & ſortir de terre, ſans eſtre expoſees à la merci des fourmis, vermines & autres beſtioles qui les y rongẽt, & ce auec tant plus d'intereſt, que plus demeurent à naiſtre: & ne ſeront ſuffoquees des meſchantes herbes, qui par le labour arrachees de terre, ne ſ'y pourront reprendre à faute d'humeur. Autre choſe ne nous peut faire jouïr de ce rencontre, que la diligence, pour auec elle prẽdre par les cheueux le vrai poinct de la bonne ſaiſon des ſemences, les expedians auec toute extremité de labour craignans que les pluies de l'Automne ſuruenans ſur l'ouurage, ne nous renuoient trop loin dans l'Hyuer, & par tel deſtrac, nous facent cheoir en grande perte. L'Antiquité dit là deſſus,

Si tu veux bien moiſſonner,
Ne crain de trop toſt ſemer.

dont ſommes pouſſés à auancer noz ſemences auec eſpoir de profit. Les meilleurs meſnagers, inſtruits par longues experiences, meſpriſent les tardiues ſemences, quoi-que fructueuſes, ſouhaitãs leur rapport eſtre bruſlé, pour l'exemple, ainſi que ci-deuant a eſté touché: afin que leur fertilité n'anonchaliſſe le laboureur. car c'eſt choſe autant rare d'en auoir bonne iſſuë; que mauuaiſe, des haſtiues, faites en ſaiſon, & fauoriſees du temps ſuiuant. C'eſt neantmoins ſelon la faculté des terroirs & climats, voulans plus-toſt ou plus-tard eſtre enſemencés les vns que les autres: comme l'experience monſtre la pluſ-part du terroir d'Orange ne vouloir eſtre ſemé ſi toſt, que celui de ſon voiſinage. Auis duquel ceux du païs feront leur profit: & ceſtui-ci ſera generalement receu, *Qu'il vaut mieux ſ'auancer que de reculer à jetter les ſemences en terre.*

Marques generales de la ſaiſon de ſemer, recueïes en tout païs.

LES premieres fueilles des arbres cheans d'elles-meſmes en l'Automne nous donnent auis de l'arriuee de la ſaiſon des ſemẽces: les araignes terreſtres auſſi par leurs ouurages, nous ſolicitent à jetter noz bleds en terre; car iamais elles ne filent en l'Automne, que le Ciel ne ſoit bien diſpoſé à faire germer les bleds de nouueau ſemés. ce qu'aiſément ſe cognoiſt à la lueur du Soleil, qui fait voir les filets & toiles de ces beſtioles trauerſer les terres, en rampans ſur les guerets. Inſtructions generales, qui peuuent ſeruir & eſtre cõmuniquees à toutes natiõs, propres à chacun climat, chaud, froid, temperé, prouenans directemẽt du benefice de Nature, qui par ces choſes abjectes & contemptibles, ſolicite les pareſſeux à mettre la derniere main à leur ouurage, ſans vſer d'aucunes remiſes ne longueurs. Six ſemaines y a-il de bon temps pour les ſemences, & non gueres d'auantage, commençans és lieux temperés, enuiron le quinzieſme de Septembre: encores les meilleurs jours ſont les dix de la fin de Septembre, & les dix du commencement d'Octobre: leſquels ou la pluſ-part, ſe rencontrans au décours de la Lune, ſe rendront du tout propres à ceſte action; ſelon la cõmune opiniõ des bons laboureurs, qui, par excelléce, appellent ce termelà de

là, de l'annee, la bonne-Lune. Pluſieurs bons meſnagers ne ſe ſoucient de ceſte obſeruance, ſoit ou pour la preſſe de telle fatigue, ne leur donnant loiſir de ſ'enquerir du poinct de la Lune, ou que leurs couſtumes les aient reſolus, n'eſtre beſoin d'en diſtinguer les termes pour ſemer les bleds, à quoi je les renuoie: meſmes à ce dont ils ſe ſont bien treuués de pere à fils. eſtant choſe certaine qu'au manimẽt de la terre ſon naturel & ſa ſituation ſont de grande efficace. Palladius tiẽt les ouurages des champs n'eſtre trop auãcés ou reculés, faits quinze jours plus toſt ou plus tard, que de leur vrai poinct. Ce ſera à l'auis d'Heſiode où nous-nous arreſterons: Il commande au laboureur, de cultiuer ſa terre, la ſemer, en moiſſonner le bled, eſtant nud; c'eſt à dire, en beau temps, auquel conuient diligenter ſans eſtre chargé d'accouſtremens. Partant, ſans laiſſer eſcouler les bonnes ſaiſons, & auant l'empeſchement de l'Hyuer, nous expedierons noz ſemences.

Pour bien ſemer.

LA ſemence ſera eſparſe le plus eſgalement qu'on pourra, & couuerte de terre ſeulement de deux à trois doigts; afin de la faire naiſtre & accroiſtre auec profit: plus ou moins de terre lui eſtant nuiſible. Le bled inegalement ſemé, ne peut naiſtre qu'inegalement; c'eſt aſſauoir, eſpeſſement d'vn coſté, & rarement de l'autre: d'où auient qu'en vn endroit par trop preſſé ne peut ſ'auancer qu'en lãgueur: en l'autre, les nuiſibles herbes ſ'accroiſſans parmi, au vuide qu'elles y treuuent, le ſuffoquent: & celui trop chargé de terre, ſ'eſtouffe à cauſe de la peſanteur d'icelle n'en pouuant ſortir: ainſi void-on telles inegalités prejudicier beaucoup à ce meſnage. Preſque tous les meſnagers ſe deçoiuent en ceſt endroit; ceux-là ſeuls tenans la vraie methode pour bien ſemer, qui couurent les bleds à la herce, laquelle eſgalement les eſpard, en les fourrans dans terre à la proportion de ſes cheuilles, ſelon ſa longueur que leur aurés voulu donner & treuuee propre à l'experience. De fait, il eſt raiſonnable de confeſſer que la pluſpart des ſemences ſe perdent dans terre, veu qu'elles ne ſont communément, meſme és bonnes terres, que cinquener ou ſixener, comme a eſté touché ci deuant; au lieu que toutes les ſemences venans à bien, faudroit qu'elles rendiſſent cinquante ou ſoixante pour vn, voire & dauantage: dautant que d'vn grain pluſieurs eſpis viennent, & que chaſque eſpi produit plus de vingt grains, ainſi que cela ſe remarque oculairement. Les fourmis, les vermines, les oiſeaux & autres beſtioles en deſgaſtẽt bien vne bonne partie; mais non tant qu'il nous en mãque à noſtre compte, la pluſpart de celle perte procedant de la façon du ſemer & couurir: à laquelle ajouſtant, le non-bien choiſir la ſemence, n'eſt de merueille ſi noz terres ne reſpondent à noſtre intention. Prenant la peine d'aller aprés le laboureur, lors qu'auec le ſoc il couure la ſemence, vous le remarquerés facilement. Le ſemeur quelque bonne main qu'il ait, jette la pluſ-part du bled dans le fons des lignes, où en roulant ſ'emmoncelle, comme dans des vallons, ſans ſe pouuoir arreſter ſur la creſte des raies, pour leur rehauſſemẽt: dont ſe treuue plus de ſemence en vn endroit qu'en l'autre. Là où la poin-

Diſcours ſur l'erreur qui ſ'y commet, &

ête du ſoc paſſe, vn ſeul grain de bled ne reſte, ains és coſtés tous ſ'aſſemblent par les aureilles ou les eſcus du ſoc, qui en confuſion les y entaſſent les vns ſur les autres, cauſant que la moindre partie de la ſemence vient à bien, qui eſt celle qui ſe rencontre cõmodément couuerte de terre, qu'on void pouſſer la premiere, paroiſſant à la creſte & és coſtés du raion, ſelon le chemin du ſoc. Et ſi bien ſe treuue du bled parcreu au fons du raion, c'eſt par le benefice du temperament des temps & fertilité de la terre; faiſant troncher, cloſſer & multiplier à la lõgue ce peu de grains qui ſ'y treuuent nais. ſe diſſipãt le reſte, cõme ſi de-propos-deliberé on le jettoit dans la riuiere, à noſtre intereſt & deshonneur de noz terres. Couurant les ſemences à la herce, eſt remedié à ce defaut, entant que l'Art a du pouuoir; parce qu'eſgalement les bleds ſont eſpars ſur la terre, comme a eſté monſtré. laiſſant les euenemens à Dieu, qui donne le naiſtre & l'accroiſſement de toutes choſes. Par tout l'on ſe peut pouruoir de bonnes ſemences, mais non par tout ſe ſeruir de la herce, pour les diuerſes qualités & ſituations des terroirs. Où le fonds n'eſt pierreux, ne trop pendant, la herce jouëra à plaiſir: auquel cas ſerués-vous-en, ſans mettre en conſideration les couſtumes, dautãt qu'à meilleure occaſion ne les ſçauriés rompre. mais ne ſ'y accommodant le lieu, force vous ſera de faire voz ſemẽces au ſoc. Et à ce que cela ſoit à moins de perte, en adouciſſant le naturel du ſoc, que des deux dernieres œuures, que baillerés à voſtre terre, l'vne peu deuãt, & l'autre incontinent aprés le ſemer, les lignes ſoient prés-à-prés l'vne de l'autre, pour aplanir tant qu'on pourra le plan general de la terre, en imitant l'ouurage de la herce, afin d'eſpandre là deſſus vniment la ſemence: ce qui ſe pourra faire aſſés bien; pource qu'il n'y a beaucoup d'enfoncemens ni rehauſſemens en la terre ainſi maniee. Quant au couurir, ce ſera au laboureur de limiter cela, donnant à ſon ſoc autant de terre qu'il voudra, peu ou prou, & ſelon la meſure dont il ſe ſera reſolu charger ſa ſemence: mais de reformer le vice du ſoc en ce qui eſt d'emmonceler la ſemence és coſtés, n'y a aucun remede. Pour laquelle cauſe, à ceſte action demeure la herce, le plus propre de tous inſtrumens, faiſant naiſtre & leuer la ſemence eſgalement, & ſortir de terre comme herbes de jardinages & prairies: choſe tres-belle à l'œil, ainſi qu'auec plaiſir cela ſe remarque en l'Iſle-de-France, vers ſainct-Denys & ailleurs. C'eſt pourquoi raiſonnablement on ſe peut esbahir de voir la herce rejettee de beaucoup d'endroits, eſquels commodément elle pourroit ſeruir, & ſeulement retenuë en peu de contrees. erreur des plus apparentes en l'Agriculture. Encore que le fonds ne ſoit entierement deſchargé de toutes ſortes de pierres, la herce ne laiſſera pourtãt de jouër, j'entens la roulante, qui facilement paſſera par deſſus les menuës pierres, n'excedans la groſſeur d'vne noix, ce que la rempante ne pourroit faire, par ſon cours eſtre en trainãt & arrachant. Et quelle que ſoit des deux herces, outre l'vtilité ſuſdite, ce remarquable ſeruice ſ'y treuue, que de mener ſix fois plus de terre que le ſoc, treſ-opportun en telle preſſee ſaiſon de ſe-

L'vtilité de la herce, qui eſt ou rempante,

Ou roulãte

mences;en laquelle les heures & momens ſe comptent,pour auec diligence expedier la beſongne. Meſmes encore qu'il falle que pour couurir la ſemence la herce paſſe par deſſus deux fois, l'vne en long, & l'autre en trauers,au lieu que le ſoc fait cela auec vne ſeule venuë:ſi ne laiſſe-elle toutesfois d'eſtre de plus grand auancemét que le ſoc,ainſi que la pratique le manifeſte.Pluſieurs au contraire,tiennent les bleds eſtre ſemés ainſi qu'il appartient, quand toutes les raies laiſſees ouuertes, paroiſſent euidemment auec grand rehauſſement & enfoncemét:à telle cauſe, faiſans les lignes de l'enſemẽcement,fort loin l'vne de l'autre.fondés ſur ce que les grains ainſi couuerts,ne craignent tant les eaux de l'Hyuer, qu'autrement logés, leſquelles ſ'eſcoulans au fonds du raion,les bleds demeurent à ſauueté és creſtes & coſtés d'icelui.Mais cela n'eſt que creſpir la muraille, qui cheoit de vieilleſſe,au lieu de la rebaſtir: telles ſommaires vuidanges ne gueriſſans le mal que les bleds endurent par les eaux,pour leur petiteſſe, incapable de les receuoir ni eſcouler.C'eſt ſeulement par foſſés profondement creuſés, tenus ouuerts,ou comblés partie de pierre, comme ci-deuant a eſté enſeigné,qu'on eſpuiſe les eaux nuiſibles ſouſterraines: & par les raiõs faits ſur la ſuperficie du champ,celles de la pluie,à l'aide auſſi deſdits foſſés:& touſiours demeure celle perte prouenante de l'importun & confus aſſemblage des grains ſemés au ſoc,où tant plus y a d'intereſt, que plus grande eſt la diſtãce d'vne ligne à l'autre. La crainte des eaux fait qu'en beaucoup d'endroits on diſpoſe le labourage par ſillons voutoiés & rehauſſés en rõdeur, enfermés entre deux lignes paralleles, larges & profõdes, ſemblables à petits foſſés,ſelon la pratique de la Beauſſe & d'ailleurs, aimãs mieux ſe mettre au hazard de mal labourer la terre, que d'expoſer leurs bleds à la merci des extremes humidités. ſur quoi ſans crainte d'enfraindre les priuileges des couſtumes,je diroi qu'on faut,puis-que,cõtre les preceptes de l'Art, la terre n'eſt entre-croiſee par la culture,pour la briſer ainſi qu'il appartient: la fertilité du terroir de la Beauſſe (recogneuë grande par l'abondance des grains qu'il rapporte) ſuppleant au defaut du laboureur. Auſſi tiennent aucuns que deſpartir la terre en ſillons, lors qu'on l'enſemence, eſt commodité pour le reſpect du moiſſonner,qui auec moindres frais ſe fait,aiãs les moiſſonneurs leur beſongne eſgalement taillee, dont chacun eſt contraint d'emploier ſa journee ſans fraude,que ſi à leur diſcretion ils ſe la dõnoient, ainſi qu'ils font aians la carte-blanche par la campagne ſans limite de leur ouurage. En quoi veritablement y a de la raiſon pour brider la deſloiauté des mercenaires: mais pour telle aiſance, laquelle toutesfois ſe peut ajouſter à l'enſemencemẽt de la herce par marques, à l'imitation des ſillons,n'eſt meſnage de ſe priuer des commodités ci-deſſus repreſentees. Or couurant la ſemée par quel qu'il ſoit de ces deux moiés,ce ſera ſous les obſeruations ſuſdites,& de ceſte-ci, Que peu deuant le ſemer on eſpardra les fumiers par le champ, & icelui aprés ſera aplani auec la herce, ſi d'elle vous-vous ſerués,ou lui donnerés vn oeuure au ſoc, pour ramollir le gue-

Conſideration ſur le ſemer à raies ouuertes.

& par ſillons rehauſſés.

Leur vſage.

ret. & ce ſera celle œuure dont auons parlé qu'aucuns appellent, *Retrouſſer*; qui vtilement ſert à rendre la terre apte à receuoir les ſemences.

Vuider les eaux du champ ſemé.

CES choſes expediees, eſt neceſſaire faire eſcouler de la terre, les eaux ſuruenantes des pluies, à ce qu'aucune partie ne ſ'y arreſte croupiſſant par deſſus, de peur de pourrir les bleds. Ce ſera par petits foſſés ou groſſes raies faites au ſoc lors de l'enſemencement, qu'on pouruoira à ceci, que ferés tirer en pluſieurs endroits du champ, des plus hauts aux plus bas endroits d'icelui, par où l'eau ſuperficielle vuidera hors, ſi que ſans importune humidité, les bleds reſteront libres. A cela ſera ajouſté, que la chauaſſine ou chantre, qui eſt l'endroit auquel la charruë ſe retourne, ne pouuant penetrer juſques au bout & autres extremités du champ occupees par murailles, haies, paliſſades, foſſés, baſtimens, arbres & ſemblables, où la herce ne le ſoc ne peuuent librement jouër, ſeront cultiués à la main, à ce qu'aucune partie de terre ne demeure inutile, ains la ſemence couuerte par tout juſques au ſommet des foſſés & pieds des arbres (les deſchargeás auſſi de toutes importunités) puiſſe fructifier. Les foſſés enuironnans ou trauerſans le champ, ſeront curés auant que faire les ſemences, comme a eſté dit : tant pour la vuidange des eaux, que pour en faire profiter la greſſe: & afin auſſi, d'en fermer le fonds & par telle re-ouuerture en rẽdre l'accés difficile auec le redreſſement des murailles, haies, paliſſades & autres cloiſons. Choſe treſ-neceſſaire; à ce qu'eſtant le champ le mieux fermé que faire ſe pourra, ne puiſſe eſtre importuné ne par hõmes ne par beſtes. Autrement laiſſant par negligence à reparer telles cloſtures, on ne ſe prendra garde que dans peu d'annees, elles viendront à neant, auec perte & honte.

Eſt neceſſaire d'expedier toſt les ſemences, & les moïs pour ce faire.

LE temps des ſemences Hyuernales a eſté exactement remarqué: & à ce qu'il ne ſe eſcoule auant qu'auoir mis fin à telle fatigue, donnera ordre le pere-de-famille de ſe pouruoir de ſuffiſante quantité de beſtail de labour, pour auec icelui deſpeſcher promptement ſon ouurage. Mais cas eſtant, que faute de paſquis & fourrage le contraigne, ſuiuãt la façon commune des meſnagers, de n'entretenir du beſtail de labour que juſtement pour ſon ordinaire, qu'il ſe reſolve qu'auec icelui ſeul, ne pourra-il mettre heureuſe fin à ſes ſemences, pour peu d'empeſchemens qui ſuruiennent. Parquoi n'eſpargnera l'argent au loüage du beſtail qu'il verra lui eſtre requis, pour acheuer viſtement ſes ſemences (à autre action de meſnage ne pouuant mieux eſtre emploié) de peur que les delaiãt, par l'arriuee de l'Hyuer, qui eſt le commun & ineuitable deſtourbier, il ne reçoiue ceſte incommodité, ou de ne pouuoir paracheuer à temps ſes ſemẽces, ou les faire ſi mal, qu'elles ne ſoient de grande valeur. Ainſi meſnageant, il emploiera les meilleurs quinze ou vingt jours de la ſaiſon, prins dans la fin de Septẽbre & commencement d'Octobre, ci-deuant remarqués, afin de reprendre par-aprés les erres de ſon ordinaire labourage, pour les terres de nouelis, & celles deſtinees à loger les bleds du Printemps: ce qui lui reuiendra à grand auantage, à ce qu'à l'aide des gelees & glaces de l'Hyuer, ſes terres ſe

puiſſent bien preparer. Et comme le commencement de la bonne ſaiſon des ſemailles nous eſt indiqué par la premiere cheute des fueilles des arbres; auſſi par les dernieres tombans d'iceux, nommément des poiriers & pommiers, ſommes enſeignés de leur fin & le terme eſtre venu de quitter telles ſemences d'Hyuer, pour le danger, ou d'eſtre tuees par les froidures, ou de peu profiter. Et parce que tel auancement d'œuure dépend du ſuffiſant nombre de beſtes de labour, comme a eſté dict, & qu'il peut eſcheoir qu'autant de difficulté y aura-il d'en treuuer à loüer, comme d'en entretenir abondamment le long de l'annee, par eſtre le temps des ſemailles fort empreſſé, chacun voulant faire ſes beſongnes en telle ſaiſon: vn moien a eſté inuenté pour ſatisfaire à telle neceſſité, non toutesfois cõmunicable à tous laboureurs, ains ſeulement propre à ceux qui cultiuent la terre auec autres beſtes que bœufs, comme cheuaux, mules & ſemblables. C'eſt, que bien qu'au cours du labourage deux de telles beſtes, ou dauantage, ſoient miſes au coutre, en ceſt affaire des ſemences vne ſeule y ſuffit, tirant gaiement le ſoc ou la herce, auec vne ſorte d'araire que les Prouenceaux, Dauphinois, & ceux de Languedoc appellent, *Fourquas*, ſi bien accommodé qu'auec icelui vous faites ce que deſirés. Pourueu que, comme de raiſon la terre par bonne conduite, ſoit deuenuë ſouple & deliee: en laquelle non ſeulement vn bon cheual, mulet ou mule pourra faire gaiement tel ſeruice, ains auſſi le plus meſchãt aſne qu'on y voudra emploier. Dautant qu'en ceſte action, n'eſt beſoin de rompre ne profonder la terre auec force, mais ſeulement de l'eſcarter comme en ſe joüant, pour en couurir la ſemence. Par là aura-on chés ſoi tout ce qu'on pourroit deſirer en ceſt endroit, doublant ou triplant par ceſt artifice, les beſtes du labourage auec grande eſpargne.

C'EST l'ordre qu'il conuiẽt tenir pour bien loger les bleds hyuernaux, & les façons qui raiſonnablement leur peuuẽt eſtre dõnees: ſous lequel auſſi, les printãniers veulent eſtre gouuernés. Car autre culture que la precedente, ne demandent-ils, excepté du temps de leurs enſemencemens, aians leur particuliere ſaiſon d'eſtre mis en terre, ſelon leurs eſpeces. Obmettant à deſſein, tant d'autres ornemens, ageancemens, & mignardiſes qu'aucuns y foür, ou pour le moins eſcriuent, comme choſes ſuperfluës, par eſtre hors cela le meſnager aſſés embeſongné à la conduite de ſes terres, ſans ſe ſoucier d'autre curioſité, que de ſuiure les auis ſus-eſcrits: comme de paſſer la terre par vn crible de fer d'archant, pour la rendre deliee, la raſteller de ſillon en ſillon auec des raſteaux ferrés, afin de l'emmenuiſer & enſouplir. & pour faire fructifier les ſemẽces, les tremper en jus de jombarbe, ou en eau nitree, ou autres liqueurs, ſelon l'enſeignement d'aucuns, laiſſant telles ſubtilités pour les gentilleſſes des jardinages, ſeruans au ſeul plaiſir & paſſetemps. ſi toutesfois telles choſes ſont jugees raiſonnables & deuoir eſtre emploiees en aucun endroit. Sur tout, ſe donnera-on bien garde d'exceder en deſpenſes ſuperfluës au maniment de la terre, de

peur que le trop prejudicie au laboureur; par ſe treuuer au bout du negoce, plus de miſe que de recepte. Mais il y faut aller retenu, à ce qu'auec la neceſſaire deſpenſe & raiſonnable eſpargne, on œuure en ceſt endroit: & que finalement on puiſſe moiſſonner auec réjouiſſance, voiant les bleds rembourſer largement les frais de ce meſnage.

Puis-que de ton labeur tu veux & gain & los,
Deſpendre à ton terroir conuient bien à propos.

LA qualité de chacune eſpece de bled, ſa proprieté particuliere, & quel fonds elle deſire, ont ainſi eſté repreſentés, auſſi comment doiuent eſtre accommodés en terre; aians, comme dict eſt, les printaniers cela de commun auec les hyuernaux, que d'eſtre gouuernés de meſme qu'eux. Parquoi euitant redite, ici ſera ſeulement parlé du temps qu'on doit faire les ſemẽces de la prime-vere, appellees, *les-Mars*, & en pluſieurs endroits, *Tranſailles* & *Arrerailles*.

Semences du Printemps.

CE mot *Tranſailles* tiré du verbe Latin, *Tranſerere*, ſignifie reſemer & replanter, en ceſt endroit prins pour toutes ſortes de bleds mis en terre au Printemps: qui eſt la ſeconde ſaiſon de l'annee pour les ſemences, en laquelle les terres, qui la precedẽte cueillete & dans la meſme annee, ont porté des bleds d'Hyuer, ſont communément reſemees: ſur leſquelles terres, pour leur fertilité, les Tranſailles ſont faites. Ou bien ſur celles qui aians eſté ſemees en l'Automne, & dont le bled en aura eſté tué par l'Hyuer, on eſt contrainct pour en tirer rapport, y reſemer de nouueau, non des bleds hyuernaux comme auparauant, en eſtant la ſaiſon paſſee; ains des printaniers, deſquels eſt preſentement queſtion. Quant aux mots, *Marſés* & *Tremés*, l'vn procede du mois de Mars, dans lequel, pour tous delais, telles ſemences ſe font: & l'autre, de ce que dans trois mois, elles ſont moiſſonnees, ne demeurans en terre que durant ce temps-là. Columelle, Palladius & autres Anciens, tiennent pour erreur, que d'eſtimer y auoir des particulieres ſemences de bleds marſés & tremés, aſſeurans tous bleds profiter plus ſemés en l'Automne, qu'au Printemps. Et que la neceſſité prouenante de ce que quand commodémẽt on n'a peu faire les ſemailles d'Automne à tẽps, ou ont eſté tuees par les froidures de l'Hyuer, on les fait au Printemps: en quoi eux-meſmes ſe deçoiuent. car c'eſt choſe aſſeuree y auoir eu de tout temps du bled de trois mois, voire de deux, & de quarante jours auec; ſelon le teſmoignage de Pline, telle ſemence par les Grecs eſtant appellee, *Trimenos*: meſme l'ordinaire experience monſtre, qu'à peine les Orges peuuẽt ſouffrir les froidures. C'eſt pourquoi auec raiſon, & ſelon l'immemoriale pratique, on laiſſe paſſer le mauuais temps de l'Hyuer, auant que de loger les Tranſailles en terre.

POVR le temps donques de faire les Tranſailles, ceſte diſtinction eſt neceſſaire, que ſi voſtre lieu eſt chaud, le froment appellé *Primaue* ou *Marzol*, le Segle *Tremeze*, & l'Orge *Paumé*, ſeront ſemés ſur la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier: ſi tẽperé, à la fin de Ianuier, ou au com-

mencement de Feurier: ſi froid, pour tout le mois de Mars: leſquels bleds ſeront incontinent ſuiuis des auoines. Touchant les legumes, ceux qui n'auront eſté ſemés en l'Automne, le ſeront incontinent aprés Noël, faicte au preallable la generale & ſuſdite diſtinctiõ pour toute ſorte de bleds, deſquels les Féves veulent marcher les premieres, puis les Pois, & conſequemment les autres legumes, comme Lentilles, Fazeols, Geiſſes, Veſces, Orobes ou Ers, Ciches, Lupins, de diuerſes figures & noms, bons à mãger, & pour les hommes & pour les beſtes: deſquels les plus tardifs ſont les Ciches; & les Lupins pour engraiſſemẽt. Touchant les Millets, aucune eſpece n'y a-il qui vueille eſtre ſemee auant que l'Hyuer ſe ſoit bien eſcoulé, le Printemps meſme leur eſtant fort ſuſpect, pour les froidures qui ſouuent l'accompagnent bien auant. dautant qu'en leur naiſſance & au cours de leur vie, ſpecialement les communs, les Millets haïſſent les froidures; & ſur la fin, au contraire, aiment les freſcheurs: ſans leſquelles, & les rozees de la nuict du mois de Septembre, ils ne pourroient faire bonne fin. Pour ceſte raiſon, on ſeme les Millets-communs à la fin d'Auril, ou par tout le mois de Mai, ſur les terres de gueret-vieux ou de relais, comme a eſté dit: non toutesfois ſans prejudice des bons bleds qui y ſont ſemez par-aprés, ſelon qu'il ſera monſtré. Aucuns, & plus à loüer, retardent encores dauãtage, en mettant ces millets-ci en terre, vers le commencement de Iuillet, ſur l'eſteule des Fromens ou Segles recentemẽt couppés, ou par le benefice de la pluie, auec vn ſeul labour, le fourrent en terre, ſouuentesfois, auec heureux ſuccés. Mais cela ne ſ'accorde generalement par tout: c'eſt ſeulement és lieux fauoriſés de la fecondité du fonds, & benefice du climat que cela aduiẽt, ſans quoi ce ſeroit peine perduë que de les ſemer en ſaiſon ſi tardiue. Par ce moien les terres ne ſont nullement incõmodees, dautant qu'aprés la cueillete des Millets, elles ſe repoſent vn an; durant lequel on les laboure & prepare pour ſeruir comme deſſus. Auſſi tient-on d'experience, que ces Millets en l'enſemencement ſe plaiſent de l'humidité: c'eſt pourquoi, eſpie-on pour les ſemer la prochaine pluie, laquelle cheant incontinent deſſus, les fait toſt leuer & croiſtre. Defaillant ou retardant la pluie, on ſeme ces Millets ſur le ſoir, ſans les couurir juſques au lendemain: afin que la rozee de la nuict les humecte; & le matin reuenu, aprés les auoir couuerts ou auec la herce ou auec le ſoc, on y paſſe par deſſus vne claie peſante, pour affermir la terre: croians aucuns, que la terre ainſi tapie, voire endurcie, eſt plus propre pour les Millets, que celle qui eſt exquiſement eſleuee en ſa ſuperficie: pourueu qu'au-parauant elle ait eſté bien labouree, pour commodément receuoir les Millets en ſon interieur.

Nous ajouſterons aux Tranſailles, le Ris, en Latin *Oriza*; afin qu'en le *Ri.* domeſtiquant chés nous, en puiſſions eſtre accõmodés. Choſe deſirable, eſtãt icelui la ſorte de bled qui rapporte beaucoup, voire plus que nul autre, des plus exquis à mãger en potages & bon à faire du pain, meſlé auec d'autres grains. Et bien qu'en ce Roiaume ſon vſage ſoit plus freqüẽt, que

ſa culture, ſi n'en deuons-nous pourtant refuſer l'eſſai, à l'exẽple des Piedmontois: leſquels ayans tiré des Indes (d'où encores aujour-d'hui on en apporte abondammẽt en Flandres, en Angleterre, & en France) & la ſemence & le gouuernement du Ris, en ſont ſi bien pourueus, qu'outre leur vſage, ils en fourniſſent pluſieurs prouinces de ce Roiaume. Les Anciẽs n'ont logé le Ris entre les mars, dautant qu'ils ne l'ont cogneu. Pline ſeul en parle, aſſés confuſément. En Piedmont l'arpent de terre emploiee en Ris, par communes annees en rapporte de vingt à trente charges, choſe, pour ſa merueille, meritant faire ouurir les yeux à noſtre meſnager, afin de ſ'en preualoir. Et encores que ſa terre ne face tant que cela, ſi aura-il dequoi ſe contenter, quand ce ne ſeroit que du ſeul tiers ou quart de ce reuenu. Si donques noſtre pere-de-famille veut entendre à ce meſnage, que principalement il regarde au Ciel, à la Terre, & à l'Eau: Au Ciel, le choiſiſſant tẽperé, toutesfois aprochant plus du chaud que du froid: A la Terre, qu'elle ſoit du tout en planure, ſans nulle pente pour retenir l'eau: Et à l'Eau, qu'elle ſoit fertile, & tellement obeiſſante qu'elle decoule à plaiſir au lieu deſtiné. Auec tout cela, l'apparence eſt grande ne pouuoir perdre ſes peines: car ce ſont en ſemblables endroits où les Piedmontois logent les Ris. La terre de paſſable fertilité eſt bõne pour le Ris. Elle ſera bien labouree & fumee, aprés deſpartie en pluſieurs eſpaces, comme par quarreaux diuiſés de jardinages, chacune enuironnee à l'entour d'vne petite leuee ou chauſſee de terre, releuee ſur ſon plan d'vn pied & vn quart, & eſpeſſe de deux, pour ſuffire à retenir l'eau, & à porter vn hõme paſſant & repaſſant deſſus pour l'arrouſement, ſi bien le tout accommode, que l'eau y decoule aiſément & ſejourne vniment par tout le parterre, ſans verſer en aucun endroit, ains y pouuoir eſtre retenue, comme dans vn petit eſtang. Ce eſt pourquoi eſt neceſſaire le fonds ne pẽdre du tout rien, ains eſtre en parfaite plaine. L'eau entrera d'vn carreau à l'autre, par petites ouuertures, faites en martelieres ou eſparciers, tant proprement, que fermans auec vn aix coulant en la caueure faicte ou dans la pierre, ou dans le bois, elle ſoit miſe & oſtee à volonté.

Le Ciel, la Terre, & l'Eau requis pour ſon reuenu.

Deſcription de la terre.

SVR tel lieu ainſi preparé ſera ſemé le Ris au commencement du mois d'Auril, aprés les froidures paſſees, autant eſpeſſemẽt comme le froment, ſoit ou à la herce ou au ſoc, comme l'on voudra. La ſemence auant que la jetter en terre, ſera trempee dans l'eau, par l'eſpace d'vn jour ou deux & toute humide, voire commenceant de germer, pour tant plus-toſt la faire pouſſer, ſera eſparſe, puis couuerte: & ſans ſejourner l'eau miſe par deſſus de la hauteur de deux doigts, de telle meſure l'y tenant continuellement, voire &, plus grande, ſelon le beſoin. Dans peu de temps le Ris ſortira de deſſus l'eau, ſe pouſſant ſur icelle gaillardemẽt, quelquesfois, par trop en danger de ſe perdre en verſant. Ce dont ſ'appercenant, conuiendra lui oſter l'eau pour quelques jours, & juſques à ce que par faute d'humeur il ſe remette en bon eſtat. Car comme l'eau eſt la nourriture de ce bled, la lui oſtant,

Comme on y jette la ſemence.

Garde de la preparer.

oſtant, de meſme lui oſte-on la vie. Donques le voiant quelque peu em-
mati par le Soleil, l'eau y ſera remiſe & en plus grãde quantité que deuant,
c'eſt aſſauoir, de la hauteur de quatre à cinq doigts, pour accompagner
touſ-jours le Ris: l'augmentant alors qu'on l'apperceura le Ris fleurir, &
par conſequent greiner (auec les autres fromens ceſtui-ci faiſant auſſi les
deux à la fois) pour n'en eſtre reoſtee qu'à l'approche de la moiſſon, tant
pour l'accroiſſemẽt du Ris, que pour le preſeruer de la nielle, qui ſans l'eau
en ſeroit gaſté. Il y a grand ſoin en ce meſnage, eſtant neceſſaire aller tous
les jours viſiter tous les endroits du champ, les chauſſees, les aqueducts, les
martelieres ou eſparciers, à ce que l'eau n'y defaille, ains y ſejourne conti-
nuellement de la meſure ſuſdite: y en remettant à ceſt effect tous les jours
de nouuelle, au lieu de celle que la terre cõſume. Ce bled ſera couppé eſtãt
meur, qui ſera dans le mois d'Aouſt, en aiant quelques jours auparauant
oſté l'eau pour la derniere fois, afin de le faire du tout ſecher. Le moien de
moiſſonner le Ris, & de le recueillir eſtans communs auec la recolte ge-
nerale des grains, fera n'en parler ici plus auant, vous renuoiant au ſer-
rement de voz autres bleds, pour à leur façon retirer ceſtui-ci dans vos
greniers. *Quãd moiſſonner le Ris.*

POVR fin de ce meſnage, je dirai la vertu du Ris eſtre d'engraiſſer la ter-
re, laquelle en aiãt porté deux ou trois ans de ſuite, ſe rẽd par-aprés propre
à produire toutes ſortes de bleds hyuernaux & printaniers, tant le fonds
par ce traictement, ſe treuue bien diſpoſé, comme aiant prins nouuelle
vigueur. Telle fertilité lui aurent principalement du benefice de l'eau,
dont le naturel eſt d'amender le lieu de ſon ſejour: tant par certaine vertu
engraiſſante qui la ſuit, que par les beſtioles, racines & herbes nuiſibles
qu'à la longue elle eſtouffe: deſquelles nuiſances ſe treuuant deſchargé le
fonds au bout de cinq mois, que continuellemẽt l'eau y a couppi, demeu-
re vigoureux pour tout ſeruice d'Agriculture. Meſnage du tout notable,
approchant celui des eſtangs deſſechés, duquel le prudent pere-de-famil-
le fera ſon profit. L'eau dormante ſi longuement en tels endroits, meſme
en la ſaiſon de l'Eſté, cauſe quelque mauuais & deſagreable aer, prouenãt
non-ſeulement de ſa qualité; mais auſſi de celle du Ris, qui eſt cauſe que
pluſieurs condamnans tel bled, n'en veulent point eſleuer. Mais à cela le
remede ſera de faire les Ris ſi loin de la maiſon, qu'ils ne puiſſent incom-
moder les habitans par leur voiſinage. *Il engraiſſe la terre où il croiſt.*

EN la concluſion de ce diſcours general des ſemences, ſera miſe ceſte
curioſité, prinſe de Conſtantin Ceſar, pour cognoiſtre ſi la ſemence eſt
eſparſe en terre auec juſte proportion. Il ordonne imprimer ſur la terre
ſemee & non encores couuerte, la main, tenant les doigts ouuerts, & aprés
l'auoir leuee, compter les grains qui ſe treuueront dans ſa figure inſculpee
au terrain: tenãt pour bien ſemé le fromẽt, ſ'il ſ'y en treuue, du moins cinq
grains, ou au plus, ſept: l'orge, y en aiant de ſept à neuf: & les féves, de qua-
tre à ſix; eſtimant neantmoins le plus deſirable, le moien d'entre ces deux. *Preuue pour ſçauoir ſi la ſemẽce aura eſté bien ou mal eſparſe.*

nombres ſelon les eſpeces des bleds. L'eſſai monſtrera la faculté de ceſte eſpreuue, qu'auec peu de peine l'on pourra pratiquer.

Quels bleds trauaillent le plus la terre, & quels le moins.

TOVTES ſortes de bleds trauaillent la terre, à cauſe de leur nourriture qu'ils en tirent: mais beaucoup **plus** ou moins les vns que les autres, pour leurs diuers naturels; y en aiant meſme de ſi malings, qu'ils en attirent la greſſe pour pluſieurs **annees**; comme au cõtraire, de ſi debonnaires, qu'ils l'engraiſſent ſans moien. Ceux-là ſont les orges, pois-ciches, & millets: & ceux-ci, les féves, pois-communs, lupins, & ris, demeurans les autres indifferens. L'importunité des orges ſ'addoucit aucunemẽt par le fumier qu'on leur donne en l'enſemencement, dont la graiſſe reſtante aide aux fromens qu'on y fait en ſuite. Touchant les ciches, ſ'ils ne viennent gaiemẽt en voſtre lieu, ne vous trauaillés d'en ſemer en abondance, pour le peu de profit qu'ils rendẽt en terre qui ne leur agree, laquelle, pour fertile qu'elle ſoit, en eſt fort trauaillee. Parquoi ſera ce legume-ci, logé en gras fõds, ou plus toſt en terre defrichee de nouueau, és creſtes des foſſes freſchement creuſes, ou en ſemblables endroits, dõt la fecõdité lui fourniſſe ſuffiſante nourriture.

Naturel des pois-ciches,

Et des millets.

QVANT aux Millets-communs, c'eſt choſe confeſſee de tous, qu'ils incõmodẽt beaucoup les terres où on les loge, cõment qu'on les manie. Car ſoit qu'on les face és guerets deſtinés & preparés pour les bleds d'Hyuer, ſoit ſur les eſteules des fromens & ſegles couppés, c'eſt touſ-jours au detriment du fonds: pour la grandeur de leurs racines ſ'attirans grande nourriture, auſſi pour leur malice contraire aux bonnes ſemences venans en ſuite: & ce qui augmente le mal, eſt, que toutes ſortes de mauuaiſes herbes ſ'auoiſinent volontairement du millet. Qui eſt la cauſe que moindre intereſt reçoit le fonds, que plus touffu y croiſt le millet: parce que naiſſant ſans perte, la terre ſ'en treuue toute couuerte, d'où les meſchantes herbes n'y pouuans auoir place, ſont bannies. Au contraire ſe fourrent parmi le millet rarement nai. De tout lequel meſlange, le fonds eſt encores plus enſalli, que par le ſeul millet, quoi-que de maligne nature, comme a eſté dit: attendu la peine plus grãde de deſgager le fonds de ceſt embarras, que ſ'il n'eſtoit queſtion que d'vne ſeule ſorte d'herbage. Si le ciel & la terre ſouffrent de faire les millets ſur les eſteules des bleds freſchemẽt couppés, eſliſés ceſte ſeule façõ de les loger: car le repos d'vn an aprés les auoir moiſſonnés, auec frequente & bonne culture, deſchargent aucunemẽt les terres du venin prouenant du millet. Medecine qu'on ne peût eſperer qu'au bout de pluſieurs annees: moiennant auſſi labourage exquis, en fonds, auquel aprés le millet on ſeme des bons bleds d'Hyuer, qui vient au grand prejudice du pere-de-famille. Là deſſus dit le prouerbe de Languedoc,

Qui mange lou Meillas
Mange lou Segealas.

voulant dire; Que, qui pour l'eſpargne ſe ſert du millet, ne ſe prend garde qu'il emploïe le Segle pour ſa nourriture. Ainſi auiſera prudemment le meſnager à ne troubler ſon labourage par ceſte ſemence; ains par eſtre le

Ob faire la Malleraue.

Millet neceſſaire à la maiſon, comme a eſté repreſenté, lui donnera quantier à part, deſtinant pour lui, quelque recoin de terre graſſe, dont il fera ſa perpetuelle millierale: & par ce moien, ſans deſchet de ſes bõs bleds, il aura touſ-jours abondance de Millets, qu'il gouuernera au ſemer, ſarcler, & moiſſonner, ſans contrainčte ne ſubjection ſelon leur naturel, à ſon vsité. Mais ſi par neceſſité l'on ne fait le Millet és gueretz des terres de nouuelis, qu'aprés l'auoir moiſſonné, ſur ſon eſteule l'on ſeme le froment & ſeigle, auec vne ſeule œuure au ſoc, ſans autre precedẽt labourage: à ce qu'on ne meſle auec la terre, les pailles & racines du Millet, comme l'on feroit ſi on reïteroit le labour; dautant que le premier met à l'aer les racines du Millet, & le ſecond les reenterre. Choſe autant à craindre en ceſt endroit, comme à ſouhaiter eſtre curieuſemẽt ſorties du champ telles racines, afin que leur amertume n'offenſe les bonnes ſemences. Pour toutes leſquelles incommodités, meſmes pour la contrainte du ſemer-tard les fromens & ſegles, ſ'accommodãt à la maturité & couppe des Millets, ſera bien auiſé le pere-de-famille de ne ſ'amuſer à faire beaucoup de Millets, ſi quelque bonne occaſion ne le pouſſe, comme pourroiẽt eſtre les frequentes pluies de l'Eſté, & la rarité de la generale cueillete de la ſaiſon; au defaut de laquelle, quelquesfois treſ-opportunément, les Millets ſuppleent. Et ſ'il lui eſt poſſible, qu'il ne face des Millets autrement, ni ailleurs, qu'en la maniere ſuſdite. Au contraire, ne pourra trop faire de la ſorte des bleds qui engraiſſent le fonds, pour la double vtilité de ce meſnage: ſur tout ſ'ils rencontrent bien en ſon terroir, & leur debite eſt facile.

Et commẽt on prepare la terre.

CHAP. V.

Sarcler les bleds, & autrement les conduire juſques à leur maturité.

CEST vne treſ-notable partie du gouuernement des bleds, que le ſarcler ou eſ-herber, laquelle obmettant ou negligeant, la moiſſon monſtrera euidemment la pareſſe du laboureur, à ſa honte: ne pouuant jamais faire bonne fin le bled enueloppé de meſchantes herbes, ni eſtre moiſſonné à propos, les chardons & ſemblables plantes, picquans les mains des moiſſonneurs. La terre bien cultiuee eſpargne beaucoup de peine au ſarcler des bleds, dautant qu'elle pouſſe & auance fort les bonnes ſemences, leſquelles aians gaigné terre dés leur naiſtre, ne donnẽt tant de lieu aux meſchantes herbes, que ſi eſtant mal labouree, entretenoit les bleds en langueur. Mais auſſi quelque-bien maniee qu'elle ſoit, touſ-jours parmi les bõs bleds ſ'accroiſſent quelques herbes nuiſibles, & tant plus, que le Printemps aura eſté pluuieux: leſquelles herbes de neceſſité conuient oſter, auec autant de curieuſe diligence, qu'on deſire en auoir du contẽtement. Et qu'on ne ſe flate en ceſt endroit, car par ce trou l'eau ſe perd, auec treſ-

grand intereſt: eſtant ce, ſe moquer, & de la terre & de ſa culture, que faillir en ſi beau chemin. On eſpiera donques ſoigneuſemẽt le temps de ce meſnage, afin de ne le laiſſer inutilement eſcouler. Ce ſera lors le poinct de commencer à ſarcler les bleds, qu'on ſapperceura les meſchantes herbes eſtre ja parcreuës auec icelui: car de les prẽdre trop jeunes, ne les pourroit-on aiſément toutes diſcerner d'auec les bonnes plantes, dont il y auroit danger d'arracher du bled auec elles. Comme auſſi d'attendre qu'elles ſoiẽt du tout agrandies, le bled en pourroit eſtre eſtouffé, ou du moins renuerſé par terre en les allans ſeparer d'auec lui. D'ailleurs, que par telle attẽte, grainans telles meſchantes plantes, ce ſeroit enſallir le champ pour l'annee d'aprés. Le temps de ce meſnage ne ſe peut juſtement reſtraindre à aucun terme, cela procedant & du climat & du fonds, qui auancent & reculent ceſte œuure. Les Anciens ont eu diuerſes opinions ſur le ſarcler, les aucuns tenans les bleds n'eſtre nullement ſarcables, attendu que leurs racines en ſont deſcouuertes ou couppees: & les autres ne ſe peuuent paſſer de telle œuure pour paruenir au poinct requis. Ces diuerſités d'auis ont produit diuerſes façons de ſarcler les bleds, & en diuers temps. Aucuns pour ce faire remuoient la terre & aprés en recouuroient les racinès des bleds, & ce par deux fois, l'vne deuant & l'autre aprés l'Hyuer. Autres, ſans nul remuëment de terre, l'Hyuer eſtant paſſé, ſe contentoient d'en arracher les mauuaiſes herbes, comme nous faiſons aujour-d'hui. Il eſt touſ-jours requis que la terre ſoit humectee par quelque precedente pluie, auant qu'y aller pour ſarcler; afin d'en ſortir les pernicieuſes racines: ce qui commodémẽt ne ſe peut faire la terre eſtant ſeche; dautant que les racines des malignes herbes ſe couppent dans terre cuidant les en tirer, dont rejettent à foiſon, d'vne plante en ſortans pluſieurs à la venuë de la pluie. C'eſt ouurage de menu peuple, que le ſarcler, auquel femmes & enfans trauaillent vtilemẽt, n'y aiant autre choſe à faire qu'à arracher les herbes auec la main ſeule, ou à l'aide de quelques petites fourchetes: deſquelles herbes n'en pouuans entierement deſcharger les bleds à vne ſeule fois, on y retournera pour la ſeconde, voire pour la troiſieſme, & en ſomme, tant qu'il ſuffiſe: à ce que les bleds reſtans ſeuls au champ, puiſſent ſans deſtourbier ſ'acheuer d'accroiſtre & meurir. dont le profit qui en auiendra, recompenſera largement & toſt, le ſoin de ceſte curioſité. Pour ces raiſons, toutes ſortes de bleds requierẽt l'exquis eſherbemẽt, mais par ſur tout autre, les Mils & les Panils, qui ne peuuent beaucoup auãcer parmi les mauuaiſes herbes, leur naturel les attirant, cõme a eſté dit, mais à leur dam. Par ainſi deſirãs auoir de bons Mils, de neceſſité les faut ſarcler pluſieurs fois, vne ſeule n'y pouuant ſuffire, commenceant à y mettre la main dés-auſſi-toſt qu'on void paroiſtre le Millet: car auec lui naiſſent les malignes herbes, & parmi icelles ſe diſcernent apparemment, choſe qui facilite ceſte œuure.

Temps de ſarcler.

Opinions des Anciẽs ſur le ſarcler.

Pluſieurs fois le bled ſe ſarcle

MESME ſouci conuiẽt auoir des legumes, parmi leſquels ne faut ſouffrir aucune herbe maligne, s'il eſt poſſible: les lupins ſeuls exceptés, qui

n'endurent le ſarcler, mourans tout auſſi toſt qu'ils ſe ſentent bleſſés. Les pois-ciches auſſi deſſechent ſur terre, ſi on les touche lors qu'ils ſont en fleur ou couuerts de rozee: pour ceſte cauſe les faut ſarcler auant qu'ils floriſſent, & aprés que les rozees auront eſté conſumees par la vertu du Soleil.

Les anciens Piedmontois prouignent leurs bleds en herbe.

Vne eſtrange façon de labourage ajouſtoient anciennemẽt les Piedmontois à leurs bleds: c'eſtoit de les prouigner ja grandelets & commenceans à monter en tuïau, les renuerſans dans terre auec la charruë, dont ils ſe rechauſſoient de nouuelle terre, ſe multiplians en tiges. Et bien que la charruë en arracheaſt quelques plantes, les reſtantes en reampliſſoient bien largement la perte. Par accident telle inuention vint en vſage. Les Saluſſiens & Verſeillois eſtoient en guerre contre les habitãs de la Val-d'Oſte. Ceux-ci courans les terres de leurs ennemis, à faute de ne pouuoir bruſler leurs Mils & Panils, pource qu'ils eſtoient encores en herbe & verds, les relabourerent auec grand nombre de bœufs, les renuerſans dans terre pour les degaſter, & par là cuider affamer leurs ennemis. Mais l'euenemẽt en fut tout autre. car contre leur intention, ces bleds-là, au lieu de mourir, reprindrent nouuelle vie, voire s'en rendirent meilleurs qu'au-parauant, par ce renuerſement dans terre s'y prouignans, & par conſequent s'augmentans en tiges, d'vne en ſortit pluſieurs auec profit: ce que tiré en conſequẽce, pour toutes ſortes de bleds, ceſt accident fut redigé en art, & pratiqué quatre ou cinq cens ans aprés.

Moiens de remedier au mal de trop de fertilité aux bleds.

SI par la fertilité du fonds & benefice du Ciel voz bleds s'agrandiſſent par trop, en danger, verſans par terre, de ne pouuoir grener: il y a deux moiens pour leur abbatre tel orgueil, c'eſt de les tondre, & faire paiſtre au beſtail, ſe ſeruant au beſoin de l'vn ou de l'autre. Ce remede ſe doit touſ-jours emploier en temps ſec, jamais en humide; afin que par le trepigner des hõmes & des beſtes, on n'enfonce la terre molle au detriment des bleds. Auſſi le pluſtoſt eſt le meilleur, afin que prenãs les bleds encores endormis, on ne deſtourne leur courſe, cõme l'on feroit en retardãt par trop. Ce ſera donc deuãt Noël, ou pour plus lõg delai, pour tout le mois de Ianuier. S'il eſcheoit de faire manger les bleds au beſtail, que ce ſoit pluſtoſt à menu, qu'à gros, pourueu que ce ne ſoient pourceaux, auſquels raiſonnablemẽt, l'entree eſt pour touſ-jours defẽduë, à cauſe du degaſt qu'ils y font, auec leur groin, fouillans indifferemment toute terre. Deſpuis les ſemences juſqu'alors, n'eſt requis faire autre deſpenſe à voz bleds, que la ſuſdite: ne de là juſques à leur maturité, que d'auoir ſoin que les eaux des pluies n'y croupiſſent jamais, ains les faire eſcouler par les vuidanges, qu'à ceſt effect l'on viſitera ſouuent, prenant garde, par curer & nettoier, que telles iſſuës & eſgouts ne ſe bouchent. De ne laiſſer entrer dans les terres, pendant qu'elles ſont chargees de bled, aucun beſtail, que lors & pour les cauſes dites. Finalement; de garentir les bleds, tant que l'entendement humain ſe pourra eſtendre, de la tempeſte des bruines, qui ſouuent les perdent.

Et de celui des bruines.

LES bruines ou fortes rozees du Printemps endommagent eſtrangement les bleds, quand ſur la fin du mois de Mai, & commencement de celui de Iuin, dés vne heure deuãt le jour, elles tombent ſur les bleds ja auancés approchans leur maturité: où l'eau d'icelles arreſtee, ſ'eſchauffe de telle ſorte, par le Soleil frappant deſſus, que l'eſpi du bled ſ'en noircit de pourriture, dont peu de grain ſort par-aprés, & encores mal qualifié, ſi que preſque n'en faut eſperer que de la paille. A ce mal le ſeul remede eſt d'en abbatre la rozee, auãt que le Soleil ait loiſir de l'eſchauffer; à l'exemple des fruictiers, deſquels les fruicts par ſecouër & esbranler les arbres, ſont garentis de telle tẽpeſte. Mais en ceci giſt la difficulté, qu'il ſemble ce moien ne pouuoir eſtre emploié en ceſt endroit, pour la diuerſité du ſujet: laquelle difficulté par artifice eſt ſurpaſſee, rendant la choſe aiſee. Deux hõmes esbranlẽt les cimes des bleds auec vn cordeau, que chacun tient d'vn bout, roidement tendu au deſſous des eſpis, marchant à pas meſurés l'vn deçà & l'autre delà le champ, en y repaſſant tant de fois qu'il ſuffiſe. En champ de grande eſtenduë les hommes ſeront montés à cheual: au col des cheuaux l'on accõmodera le cordeau à la hauteur du bled, & ainſi à moindre peine, ſatisferont à ceſte entrepriſe. Pourueu auſſi que ce ſoit en raze campagne, où n'y ait aucũs arbres. car où la terre en eſt occupee, cela ne ſe peut faire qu'en portions, eſquelles le champ ſera deſparti, en tant & telles, que les arbres le permettront, à ce que librement le cordeau puiſſe jouër par tout le contenu d'icelle.

S'il eſchoit d'arrouſer les bleds, comment s'y faut cõduire.

L'ARROVSEMENT des bleds n'eſt tant commun ni neceſſaire, comme quelquesfois vtile. Pour la diſette des eaux ce meſnage n'eſt beaucoup recercheable, jointe l'opinion que la pluſ-part des laboureurs ont, qu'eſtans meurs les bleds deuant les grandes ſechereſſes, n'ont beſoin d'eſtre arrouſés. Mais on void plus ſouuent qu'il ne ſeroit à deſirer, les bleds perir de ſechereſſe: non tant ſeulement pour n'auoir eu les pluies telles, ni en ſaiſon conuenable, que pour les extremes vents du mois de Mai. Par le benefice de l'eau eſt aucunement pourueu à tels defauts, & ſe pourra dire heureux le meſnager, ſ'il eſt accommodé de fertiles eaux, pour en neceſſité les faire couler par ſes champs. Donques ne meſpriſant l'excellence d'vne telle manne, diſpoſera ſes terres à la receuoir; afin que l'eau allant par tous les endroits d'icelles, les rende d'autant plus fertiles, que les prairies d'abbruuage ſurpaſſent les ſeches en rapport. Il a eſté ci-deuãt faict mention de la prodigieuſe fertilité de la terre de Tapace, venant en partie de l'arrouſement d'vne excellente fontaine. En outre, Pline dit ailleurs, qu'au terroir de Sulmone & Fabiano, en la Bruzze, les vignes & terres-à-grains ſont arrouſees auec grand fruict: non toutesfois tel pour le vin, qui à telle occaſion y croiſt rude, quoi-qu'en abondance, que pour les bleds qui y profitent merueilleuſement, par la grande nourriture qu'ils tirent de l'eau, laquelle tuant les malignes herbes, en deſcharge la terre, dont la ſubſtance reſte toute pour les bleds. Auſſi en la terre de Babylone les bleds eſtoient

anciennement arrouſés auec grand rapport. Les auoines, milléts, féves & pois, ſont les grains qui plus deſirent l'eau: aux autres n'en ſera dõné qu'en grãde ſechereſſe, & en la diſtribution faut aller auec modeſtie. A cela l'on accõmodera les aqueducts par petits foſſés, ſelõ le lieu, afin que l'eau puiſſe decouler doucement ſans courir que bien peu, de peur d'eſcorcher le bled, & à ce qu'elle ne le pourriſſe y croupiſſant; en puiſſe vuider comme l'on voudra. Ainſi le pere-de-famille garentira ſes bleds de la ſechereſſe, nonobſtant la rigueur de la ſaiſon, moiénant auſſi la faueur du Ciel. En ces arrouſemens la preſence continuelle d'vn homme eſt neceſſaire, pour touſ-jours accompagner l'eau: l'oſtant des bleds autant de fois qu'il ſe retirera du champ, de peur qu'en ſon abſence n'y meſaduienne; ou ce ſeroit que pour la planure du fonds, elle y puiſſe eſtre laiſſee pour quelques heures ſeulement, ſans pouuoir ſortir de ſes limites.

CHAPITRE VI.

Les moiſſons, enſemble le recueillir des bleds & pailles ſelon les diuerſes façons des prouinces.

LA FIN de la culture des terres-à-grains, eſt la moiſſon: recompenſe attenduë & digne du trauail du laboureur. Ioieuſement donques le pere-de-famille, mettra la derniere main à ſa terre, pour en tirer le rapport ſelon la benediction de Dieu, faiſant meſtiuer ou moiſſonner ſes bleds auec diligence: laquelle d'autant plus grande eſt requiſe, que plus apparent eſt le danger de perte, par negligence, quand inopinémẽt les vents impetueux, pluies violentes, & autres tempeſtueux orages, ſuruiennent ſur la maturité des bleds, dont ſouuent ils ſont jettés & renuerſés par terre auec treſ-grand deſgaſt. Il aura de longue-main fait ſes prouiſions pour telle fatigue, de deniers, de viures, d'ouuriers, d'outils; aura auſſi reaccommodé ſes granges & greniers, à ce que rien ne defaille à faute de preuoiance. Les outils ſeront, faucilles bien trenchantes & autres inſtrumens receus és endroits où l'on eſt; ſans ſ'amuſer d'en receteher curieuſement ne de l'Antiquité, ne d'inuention nouuelle, d'aucune façon inuſitee. La maturité des bleds ſe cognoiſt aiſément à la couleur, qui eſt jaune ou blonde, & quand les grains ſont affermis, non encores du tout endurcis. C'eſt lors le vrai poinct de les couppper; à quoi ſ'accordẽt les Anciens & les Modernes, auec ceſte commune raiſon, que les prenans vn peu verdelets & non extremement meurs, ſ'acheuent de meurir & preparer en gerbe, & n'eſt-on en danger d'en perdre beaucoup en moiſſonnãt & charriant, comme l'on feroit les prenans par trop meurs & deſſechés: dont grande quantité de grains ſ'eſcoulans ſortent de l'eſpi, allans à terre ſans en pouuoir eſtre recueillis. Par ceſte raiſon vaut beaucoup mieux ſ'auancer de deux ou trois

Maturité des bleds.

jours, que de retarder aucunement; joint que le bled pourtant n'en deſcheoit nullement de couleur, laquelle il ſacquiert bonne & belle, ſe confiſſant vn peu en gerbe. Le bled qu'aurés deſtiné pour ſemence, ne ſera couppé qu'en parfaite maturité, eſtant neceſſaire, pour le faire bien fructifier, de le laiſſer meurir en perfection, ſans auoir eſgard au deſchet qui pourra eſtre, en attendant cela. De choiſir le poinct de la Lune & les heures du jour pour la couppe des bleds, comme aucuns ont commandé, eſt choſe impoſſible, bien-que cela fut à deſirer (la vieille-Lune & les matinees & veſprees, pour telle action, eſtans à preferer à tout autre temps:) car les bleds ne vous donnent ce loiſir-là, d'attendre ni delaier aucunemẽt: pour ſauãcer d'heure à autre, deſpuis qu'ils ont prins le vol de ſe meurir; voire ſe bruſlent-ils preſque de moment à autre, par la vehemẽte chaleur du Soleil. Parquoi à moiſſonner emploiera-on toutes les minutes du jour, monſtrans par diligence combien nous cheriſſons ceſte precieuſe manne que le bled, laquelle pour noſtre nourriture Dieu nous dõne tant liberalement. Auſſi par excellence telle ſaiſon eſt du vulgaire appellee, *Le temps des beſongnes*; comme voulant dire toutes autres œuures de la terre, n'eſtre que preparatifs pour ceſte-ci, ou ſes acceſſoires. Et de peur que du grain n'en chee par trop en terre en le tranſportant, comme touſjours quelque portion ſ'en perd, pour doucement qu'on le manie, le bled couppé & lié, ſera laiſſé ſur terre, juſques au lendemain grand matin, pour lors auant que le Soleil frappe fort, les gerbes eſtre enleuees & accumulees en petits mõceaux, chacun d'vne ou de deux charretees, ou de ſept à huict charges de mulet. Leſquelles gerbes, par auoir eſté quelque peu humectees des rozees & freſcheur de la nuict, pourra-on manier ſans crainte d'en faire couler ou gliſſer le bled, l'accompagnãt telle humeur, toute la journee, dont commodément il ſera charrié en la grange, ou en l'aire, ſelon l'vſage du païs. S'il eſcheoit qu'on ſoit contraint coupper partie de bled non-encores meur, (comme cela auient quelquesfois de celui qui ſe treuue és ombrages, ſous les arbres, prés des murailles ou ailleurs: ou bien que la commodité d'ouuriers preſſe, craignant d'en auoir faute par-aprés) le moien de ce faire auec vtilité, eſt, qu'eſtant ce bled-là couppé & lié, dés-auſſi-toſt dix ou douze gerbes toutes verdes ſeront entaſſees l'vne ſur l'autre, pour ainſi demeurer tout le jour, & icelui paſſé ſeront eſcartees & miſes debout en eſparpillant les eſpis; afin de leur faire receuoir les rozees de la nuict. Le matin reuenu, ſeront re-amoncellees comme deuant, de peur que le Soleil ne les penetre: & ainſi continuera-on deux ou trois jours de ſuite, au bout deſquels par l'humeur ainſi enſerree, les gerbes s'eſchaufferont, & cela les fera meurir, pourueu que l'on les expoſe au Soleil pour les y faire ſecher en perfection.

Quãd coupper le bled deſtiné pour ſemence.

Quand enleuer du champ le bled couppé, afin qu'il ne ſ'eſgrenne.

Comment gouuerner le bled qu'on eſt contraint coupper auant ſa maturité.

POVR la neceſſaire & prompte expedition des moiſſons, conuient auoir nombre ſuffiſant de couppeurs, autrement les bleds ſe retarderoiẽt auec grand deſchet, comme a eſté dict. Mais dautãt qu'és quartiers eſquels eſt l'abõn-

Prouidence celeſte ſur les moiſſõs.

eſt l'abondance des bleds, les ſeuls habitans des lieux n'en pourroient venir à bout. Dieu, ſouuerain meſnager, par ſa prouidence a pourueu à ce defaut, en faiſant deſcendre des montaignes & lieux froids, aux plaines & païs chauds, nombre infini de peuple pour moiſſonner les bleds: qui à poinct-nommé, ſans autre auis que du temps, comme par inſpiration diuine, ſe rendent opportunémẽt és endroits eſquels leur ſeruice eſt requis: d'où, aprés les moiſſons ſ'en retournans en leurs maiſons, par tout où ils repaſſent, treuuent de la beſongne. Dautant que marchans de païs chaud en froid, ici ſe meuriſſent les bleds de jour à autre, à meſure que la ſaiſon s'eſchauffe. Par ce moien, auec de l'argent on treuue des gens extraordinaires, & à volonté, par tous les endroits où Dieu a ordonné l'accroiſſement du bled: & ces pauures gens-là, hommes, femmes & enfans ja grandelets, gaignent leur vie & de l'argent pour leur ſubuention en Hyuer, n'aians auſſi lors chés eux beſongne à ſuffiſance pour les entretenir. Ainſi Dieu, pere commun du genre humain, pouruoid à la nourriture de tous ſes enfans, ſelon les diuerſes vocations qu'il leur a données.

Diuerſité au labour de la terre & ſerrer des bleds par les pruuoyans.

En la culture de la terre, la prenant deſpuis le premier défrichement, juſques au ſerrer des bleds dans le grenier, ne ſe void que diuerſité d'auis, comme a eſté dit; ſeulement eſtans d'accord enſemble ſes laboureurs, en ce poinct, que d'en tirer les bleds pour noſtre nourriture. Principalement, c'eſt au recueillir où plus on remarque de contrarieté entre les meſnagers: prouenante telle derniere diuiſion, non tant du diuers naturel des hõmes, que de la proprieté des climats, impoſant neceſſité à ceſte action. En païs froid, les fruicts ne ſont ſi toſt meurs, qu'en chaud, d'où auiẽt qu'és parties Septentrionales, plus froides que chaudes, les bleds ne ſont couppés qu'en Aouſt; duquel mois, à telle cauſe, la cueillete en porte le nom, de lui, en tels endroits dite *l'Aouſt*: comme les ſemences du Printemps ſont appellees, *les-Mars*, de ce mois-là auquel pour tous delais, elles ſont jettees en terre, ainſi qu'a eſté dit. Telle tardiueté auſſi a cauſé l'inuention de ſerrer les bleds à couuert, pour là ſans craindre ne les pluies ne les froidures, les battre à loiſir & à l'aiſe. Par ainſi, les bleds couppés, ſont auſſi-toſt tranſportés dans la grange; où durant l'annee ſont battus petit-à-petit, ſelon la neceſſité & volonté, pour enuoier au moulin, ou pour vendre. Au contraire, en païs Oriental & Meridional, plus chaud que froid, au cœur d'Eſté, l'on moiſſonne; & en ſuite incontinẽt, en l'aire à deſcouuert, le bled eſt ſeparé d'auec la paille, ſerrans & l'vn & l'autre en propres greniers, auec grande diligẽce.

Battre le bled, & le fouler.

Ces diuerſités cauſent les diuers moiens dont l'on ſe ſert à retirer les bleds. car en païs froid, c'eſt à force de les battre au fleau: & en chaud, par le trepis des groſſes beſtes, à la mode ancienne de l'Orient; comme ſe preuue par l'Eſcriture ſaincte, en la defenſe de lier la gueule du bœuf qui foule le grain. Leſquelles beſtes marchans haſtiuement en rond, vn homme les tenant attachees auec des cordes, lui demeurãt fixe au milieu du rond, [illegible]

me pour centre, les fait aller par deſſus les gerbes, arrangees en l'aire, l'eſpi contremont, tant & ſi longuement qu'il ſuffiſe. Ceſte façon-ci eſt la meſme de l'Eſpaigne, du Portugal, de l'Italie, de la Sicile & ſemblables cõtrees chaudes, pratiquee en Languedoc, Prouence & en leur voiſinage (où toutesfois le fleau eſt cogneu, mais raremẽt emploié) & ceſte-là, és autres prouinces de ce Roiaume, imitãs l'Angleterre, l'Eſcoſſe, la Flandres, l'Alemagne, païs froids. De repreſenter particulierement comme l'on ſe manie en ce meſnage, comment l'on ſerre les gerbes dans la grange, la maniere de les y accommoder à l'entour des murailles pour les conſeruer longuement, meſme contre les rats: comment pour les meſmes cauſes & pour les parer des pluies, elles ſont entaſſees en gerbiers de figure pyramidale ou en gerbieres dextremẽt arrangees, ainſi que pierres de baſtiment, dont ſe cõpoſe cõme vne maiſon maſſiue: quels ſont les fleaux, fourches, vans, ventoires, cribles, meſures & autres outils: quelles les beſtes emploiees au fouler (qu'en Languedoc & Prouẽce on appelle *Cauca*, des anciens Latins appellé, *triturire*) ſi ce ſont cheuaux, mulets, bœufs, aſnes ou leurs femelles, quelles à ce les plus habiles, n'eſt poſſible, pour la diuerſité de telles choſes, chacune prouince aiant ſes proprietés. Non plus peut-on aſſeurer laquelle des deux façons eſt la meilleure pour retirer le bled. car & le battre & le fouler font tres-bien ce meſnage, ſi que peu de grain reſte dans la paille quand l'on manie le fleau & les beſtes ainſi qu'il appartient. Seulement diraì-je de l'Aire à recueillir le bled, que ſoit ou à couuert ou à deſcouuert, eſt neceſſaire d'en affermir ſi bien le plan, que la violence du battre ne du fouler n'en puiſſe enleuer la terre pour empouldrer le bled, ains qu'on en retire pur & net.

Façon de l'Aire. POVR ce faire, conuient remuer demi-pied de terre auec le hoiau du lieu d'où eſt queſtion, afin d'en oſter tous empeſchemens. Aprés y meſler de pure argille aſſés bonne quantité, incorporant bien enſemble les deux terres: en applanir la ſuperficie juſtemẽt ſans aucune pente, en l'arrouſant petit-à-petit, auec de l'eau, dans laquelle l'on aura infuſé du fien de bœuf, pour la garder de creuaſſer & fendre: & lors qu'elle ſera vn peu endurcie, la battre auec vn battoir de paueur, large par bas, pour en affermir le fons. Ainſi ſera l'Aire trois ou quatre fois arrouſee & battuë, dont elle ſe rendra ſolide & vnie pour tres-bien ſeruir. Les Anciens ont bien ordonné d'autres myſteres à la façon de l'Aire, comme d'y mettre de la lie d'huile d'olíue, du ſang de bœuf & autres drogueries, dont toutesfois les meſnagers d'aujour-d'hui ne ſe ſoucient, ſe contentans de la ſuſdite ſimplicité, pour faire vne bonne Aire.

L'Aire de terre plus à couuert qu'à deſcouuert. CESTE preparation d'Aire eſt commune pour les couuertes & deſcouuertes, toutesfois ceſte-ci n'eſt tant durable que ceſte-là, par ſe conſeruer mieux & plus longuement dans la grange, qu'expoſee à l'aer à la cãpagne. Parquoi chacun an à la veille de la recolte, ſera de nouueau arrou-

ſee celle qui eſt à la merci du temps, auec de l'eau ſuſ-mentionnee, & battue, en y adjouſtant de l'argille où y en aura beſoin, pour en reparer les ruines, & tout d'vne main en oſter les herbes & autres empeſchemens qui s'y treuueront. Mais ſi on ſe veut exempter de telle peine, & ſe faire l'Aire de perpetuelle duree, en faudra conuertir le parterre en pré commun, dont l'herbe couppee fort rés de terre, quand l'on y veut repoſer les gerbes, les reçoit commodément pour y eſtre battues & foulees: où ſans deſcheer ſy ramaſſe le bled autant nettement qu'il eſt poſſible ſans eſtre nullement empoudré: dautant que la motte tenant ferme, ne ſouffre la terre ſeſleuer.

Où ſera ſituee l'Aire de la campaigne, & comment diſpoſee.

L'AIRE de la campaigne ſera ſize prés des eſtableries & greniers à fourrage, pour la commodité du ſerrer des pailles & de ne les tranſporter loin. On la fait grande & ſpacieuſe, pour à l'aiſe s'y manier: on la ferme de quelque legere paliſſade, afin de n'empeſcher le paſſage des vents, qui eſt grandement neceſſaire, & à ceſte cauſe il doit eſtre libre pour vanner ou venter le bled: ſeruant la cloiſon à engarder qu'aucun beſtail y entre, car touſ-jours y eſt-il dommageable & fort nuiſible, bien que le bled n'y ſoit, ſur tous les pourceaux en temps pluuieux ou humide auec le groin y fouïſſans le fonds. Deux portes ſeront faites à l'Aire, oppoſite l'vne à l'autre pour commodément y chartier le bled des deux coſtés, leſquelles l'on fermera & ouurira ſelon le beſoin. A l'vn des bouts ſera baſtie vne loge, pour y ſerrer à couuert les outils du negoce, les viures des ouuriers & eux-meſmes s'y retraire à l'ombre quand ils voudront. Si le lieu le permet, l'Aire ſera releuee ſur vn terrain, comme en platte-forme, enuironnee d'vne muraille, n'excedant le plan, pour retenir la terre de verſer en hors. Ainſi ſera l'Aire bien eſuentee, bien fermee ſans autre cloiſon, & de meſme ſeche pour vuider l'eau de la pluie, ſi bien qu'aucune nuiſible humidité n'y arreſtera, obſeruation neceſſaire.

C'EST de l'ordonnance des Nations, fondee ſur la raiſon, que l'vſage de ces deux diuers moiens à recueillir les bleds; dont par toute la terre habitable l'on ſe ſert, diuerſement toutesfois, ſelon les ſituations, comme a eſté dict. A quoi nous tenans, taſcherons de trauailler en ceſt endroit ſi dextrement & diligemment; ſans alterer noz accouſtumances, que puiſſions atteindre au but de bon meſnage. Et comme és choſes de ce monde il y a commodité, qui ne ſoit ſuiuie de ſon contraire: ainſi remarque-on en chacune de ces deux façons de meſnage, du bien & du mal: plus pour ſçauoir comme le monde ſe gouuerne, que pour eſperer d'y apporter reformation.

Commoditez &

CEVX qui battent le bled ſous les couuertures, ſont fort ſoulagés au temps de la moiſſon; quād ces deux fatigues, coupper & battre, ne s'aſſemblent en vne, dont la ſeule donne de la beſongne à ſuffiſance. Mais que pouuans eſtre diuiſees, le coupper, & le ſerrer des gerbes dans la grange, eſt ſeulement ce où ils ſont contraints ſemploier alors; meſnage qui ſe fait à

l'aiſe & à peu de frais. Auſſi ſ'accompte à commodité, de ce que les bleds & pailles ne ſont en danger d'eſtre moüillés en campaigne par les pluies, dõt le meſnager eſt deſchargé de grand penſement. Qu'à loiſir, en tout temps, chaud, froid, humide; aux courts & longs jours; à toutes heures, de nuit, de jour on peut trauailler à eſcourre les grains, y emploiãs les ſeruiteurs, quãd ils ne peuuent ouurer és champs.

Incommodité du battre les bleds dans la grange.

Av contraire, on peut dire que de telle commodité procede ceſte incommodité, quand par telle longueur ne peut le pere-de-famille ſerrer ſes bleds ſous la clef tout à la fõis: ains qu'il eſt contrainct les laiſſer dans la grange preſque durant toute l'annee, expoſés à la merci des fermiers & de toute autre ſorte de mercenaires, qui ne ſont touſ-jours loiaux; dont ſ'en perd de jour à autre quelque partie, ſoit ou pource qu'on en deſrobe de faict, ou pource qu'on en dõne des gerbes au beſtail mal-à-propos, pour l'aiſance qu'apporte telle longueur. A quoi faut ajouſter, que battant le bled, peu à la fois, à meſure du beſoin, ne peut-il ſçauoir que bié tard, voire juſques au bout de l'annee, combien ſes terres lui auront rapporté: & cela encores auec rompement de teſte, pour la difficulté d'en tenir compte en petites parties, auec hazard d'erreur de calcul: Que cela meſme lui oſte le moien de commodément partager ſes grains auec ſon fermier, & d'en faire vente en gros que preſques ſur la fin de l'annee.

Grand auãcemẽt d'œuure par le fouler des bleds en l'aire.

Ceux qui habitent plus prés du Midi conuertiſſent ces defauts en commodités, leſquelles ils treuuent d'autant plus grandes, que plus-toſt ils mettent fin à leur recolte. Par le fouler promptement s'expedie ceſte œuure: car pour mettre dans le grenier cent ou ſix vingts charges de bon bled, il ne faut que trente-deux beſtes durant vn jour; ſoient cheuaux, juments, mulets ou mules, qui font, parlans en termes de l'Art, deux ródes; chacune de huict liens, & chaque lien, de deux beſtes; auec vingt hommes pour les conduire & pour manier la fourche, auec laquelle ils tournent & reuirent pluſieurs fois la paille & le grain: & les deux jours ſuiuans, ſeulement ſix hommes pour acheuer. car moiẽnant que le temps ſe treuue propre, eſchauffé le premier jour & les deux autres eſuentés, comme s'accorde ſouuent, on ne faudra à cela. Sur quoi noſtre meſnager faiſant ſon compte, treuuera qu'il ſerre telle quantité de bled à bon marché, puis que trente deux journees d'hommes, & autant de beſtes y ſatisfont. Et ſi bien il y a de la deſpenſe en telle haſtiue negoce, comme il faut confeſſer y eſtre grãde, tant au paiement des ouuriers, qui gaignent plus alors qu'en autre ſaiſon, & auſquels conuient faire faire bonne chere pour le naturel de l'œuure: ſi n'excede-elle toutesfois celle du battre à loiſir, laquelle, tout bien compté, n'eſt moindre. Ioinct que pour telle promptitude le pere-de-famille a ce contentement, que n'eſtant longuement attaché aprés ſes gens en la recolte, ſerre toſt ſes grains en lieu aſſeuré, pour, ſans laiſſer rien arriere de telle negoce, vaquer puis aprés en autres affaires. Quant à la valeur du bled, encores qu'és païs Meridionaux, par le benefice du climat, la terre le

Le grain ſe nourrit en gerbe.

produiſe bon & bien cuit, ſi eſt-ce qu'il deuiét meilleur par le garder quelques mois en gerbe, s'acheuant là de preparer en perfection, s'acquerant ceſte qualité tant requiſe, pour eſtre excellent en beauté & ſubſtance. Ce que par accident quelques miens cognoiſſans ont apprins, quand contraints par la peſte de laiſſer leurs bleds en gerbe juſques au mois de Mars, lors foulés & recueillis, les trouuerent tresbien nourris, voire engroſſis, & par conſequent ſans deſchet, nonobſtant la longueur de la garde, & qu'ils euſſent demeuré tout l'Hyuer en campaigne, expoſés aux pluies, vents & glaces de la ſaiſon, entaſſés en gerbiers. Qui auec raiſon me fait dire, que ſi l'vſage de ſerrer les bleds en gerbe ſous couuertures, pour là à la longue les battre ou fouler, eſtoit commun à toutes les prouinces de ce Roiaume, que les Meridionales le gaigneroient ſur les Septentrionales, veu le benefice de leur Ciel. Ainſi, l'artifice de garder le bled en gerbe ſuppleant au defaut du Soleil, donne au bled du païs froid, autant de bonté qu'il eſt requis pour atteindre celle des meilleurs bleds qui ſe recueillent és endroits chauds. Comme euidemment appert par le pain qu'on mange en l'Iſle de France; meſme par celui qui ſe fait à Goneſſe, que de là l'on porte à Paris, ne cedant en rien au plus exquis du Languedoc. C'eſt en ſomme en la paille où les Septentrionaux le gaignent, eſtant là battuë à couuert, hors du danger de la pluie, petit-à-petit, à meſure qu'on ſ'en veut ſeruir, meilleure que la foulee; l'vne reſſemblant toute nouuelle par le fleau, lui oſtant la mauuaiſe odeur, d'humidité, & de rats, qu'elle pourroit auoir acquiſe durant le lóg ſejour en la grange; & l'autre pour ſ'atterrir au bout de quelque temps, par eſtre trop rompue au trepis des beſtes. Neantmoins il y a pluſieurs meſnagers és lieux où le ſeul battre eſt en vſage, qui ne donnent à mãger à leur beſtail aucune paille eſcouſſe, que premieremẽt ils ne l'aient froiſſee entre les mains, ou à coups de baſton ſur vn banc, vne poignee aprés l'autre, l'eſtimans par trop roide & dure demeurant entiere. *Concluſion.*

DIVERSEMENT auſſi garde-on la paille par les prouinces. L'on ne ſe donne en France grande peine à cela, la paille y eſtant emploiee au partir du fleau toute freſche: mais aucunant d'en faire garde de quelque quantité, c'eſt à couuert hors du danger des pluies, & non ailleurs: en Languedoc & voiſinage, & à couuert & à deſcouuert. Ceux qui n'y ſont accommodés de greniers à fourrage (qu'ils appellẽt grange) à l'imitation des gerbiers, entaſſent leurs pailles en paillers, ronds, bar-longs, & d'autre figure à fantaſie, qui ainſi ſerrees, expoſees à l'aer, ſ'y conſeruent autant longuement qu'on deſire: & plus ſainement que dans les baſtimens, attendu que l'aer & les vents les preſeruent des rats, & de ſ'acquerir aucune mauuaiſe ſenteur, à l'vtilité du beſtail qui ſ'en nourrit, la treuuãe meilleure, que celle qui eſt gardee dans les granges, ceſte-ci eſtant tourmentee des rats, & ſentant l'humide lors qu'elle joint aux murailles. Mais auſſi ſ'en pourrit-il en campaigne quelque partie, comment qu'on l'accommode (ce qui toutesfois n'eſt compté à perte és endroits abondants en bleds, daucant que *Garde de la paille.*

c'eſt touſ-jours du fumier) ne pouuant reſiſter au temps, la paille qui eſt en l'extremité des paillers, ſeruant de couuerture. Toutesfois ce ſera à moins de deſchet, ſi les couuertures des paillers ont grande pente, eſtans droites comme celles des maiſons de France, & que par deſſus y ſoit adjouſtee vne incruſtation de bonne argille, bien peſtrie auec de l'eau où aura eſté infuſee de la fiente de bœuf, pour la garder de creuer, de quatre doigts d'eſpeſſeur: laquelle incruſtation reſiſtant à la pluie, preſques auſſi bien que tuiles, preſeruera la paille aſſés bien. La peine que ces paillers dõnent à dreſſer par chacune annee, & la crainte de la ſurprinſe des pluies ſur l'œuure auant ſa perfection, cauſent qu'on ne ſ'en ſert qu'en la neceſſité, à faute de logis à ce conuenable.

CHAP. VII.

Des greniers-à-bled. De la garde des bleds & de leur debite.

Diuerſité d'auis touchant les greniers-à-bled.

NON PLVS eſt-on generalement d'accord, ſur le ſerrer & la garde des bleds. Aucuns font leurs greniers-à-bled, au plus bas de la maiſon, & rés de chauſſee: autres au plus haut, prés des couuertures. Aucuns gardent leurs bleds enfermés dans des grandes quaiſſes: autres, ne ſe ſeruent nullement de tels meubles, chacun aiant des raiſons particulieres pour fortifier ſes vſages. tant les hommes ſont diuers en opinion. Tenir le bled en bas, lui conſerue beaucoup d'humeur, dont il reſte plus peſant, & en ſuite plus vendable que le logé en haut, où ſ'eſuentant par trop, ſe deſſeche à l'interest de ſa vente. Mais auſſi là, par humidité eſt en danger de ſe corrompre, non ici, où par ſechereſſe, ſain & entier, ſe garde tant qu'on deſire. Ainſi treuue-on ces deux aſſiétes defectueuſes. Aucune de ces pertes n'eſt à craindre au bled ſejournant en grenier aſſis au milieu de la maiſon, par, ſ'eſloignant des deux extremes, ſ'y maintenir qualifié ainſi qu'il appartient. En tel endroit donques dreſſerons-nous le grenier, la diſpoſition du logis le permettant. Cela ne ſe pouuãt accorder qu'auec importunité, nous-nous accommoderons de grenier par tout ailleurs de la maiſon où le mieux viendra à propos, bas ou haut, ſous ces obſeruations. Si c'eſt en bas, Que le plan du grenier ſoit releué ſur terre de deux bons pieds, à ce que l'eau n'y puiſſe ſejourner: paué, non de pierre ne de brique, ains de bois de bons aix, bien joints & vnis, au-parauant aiant enfermé par deſſous, du charbon ou d'eſcume de mareſchal, pour, par telle droguerie en bannir toute nuiſible humidité: Qu'il y ait deux feneſtres oppoſites l'vne de l'autre, du Septentrion au Midi, ou du Leuant au Couchant, pour les tenir ouuertes ou fermees, ſelon le temps & les occurſences; donnant autant d'aer au bled qu'il ſuffiſe pour ſa conſeruation. Si en haut, Que le plãcher ſoit quarrellé de brique, à ce que par ſa freſcheur ſoit corrigee la chaleur du bois, au pro-

Le grenier-à-bled cõment dreſſé

fit du bled ſejournât au deſſus. Semblables ouuertures & de meſme aſpect aura ce grenier-ci, que l'autre, mais vn peu plus petites: qu'on tiendra fermees la pluſ-part du temps, pour tẽperer le trop d'exhalaiſon du lieu. De la capacité des greniers n'eſt grand beſoin de parler, puiſ-que cela depẽd des terres de la maiſon qui en font l'ordonnance. Tant y a qu'il vaut touſjours mieux le faire grand que petit: afin de ſ'y manier à l'aiſe, nettoians & meſlans les grains à volonté, ſans ſe confondre: & pour la meſme cauſe y aura au grenier, bas ou haut, des ſeparations d'aix ou de plaſtre, faiſans des receptacles diuiſés, eſquels les bleds ſe logeront par diſtinctes eſpeces. Quant aux quaiſſes où aucuns tiennent leurs bleds, elles ſont loüables, en ce que le bled ſ'y garde fort nettemẽt, hors des pouſſieres, & du degaſt des rats, chats & oiſeaux, ſi elles ſont bien faites. D'ailleurs, poſees ou en bas ou en haut, ſont touſ-jours fort vtiles à la conſeruation du bled, temperant & l'humidité du bas, & la ſechereſſe du haut. Mais de tels meubles communément l'on ne ſe ſert és païs abondans en grains: c'eſt ſeulemẽt és endroits où pour leur petite moiſſon, les bleds y peuuent eſtre enfermés, pour eux auſſi inuétés. En outre, ce profit ſe tire du ſeruice de ces quaiſſes, Qu'eſchéat de faire vente du bled qui eſt dãs la quaiſſe, d'icelle puiſé auec vn cabas & mis ſur la meſure tout doucement, ſ'en treuue plus que le preneur directemẽt du monceau, eſtant ſur le paué, ſoit à la main ou à la pelle, par nẽ ſ'entaſſer tant le bled meſuré d'vne façon que d'autre. Touchant la corruption du bled, elle eſt à craindre en quelque part qu'on le tienne, ſi on l'enferme mal qualifié, meſme ſ'il n'eſt bien ſec, ſ'y engendrans des hannetons, couſſons, bequerus, & autres beſtioles, à ſa totale ruine. A quoi conuient curieuſement auiſer deuant que le loger dans le grenier, & encores plus deuant que l'enquaiſſer; par eſtre plus dangereux dans la quaiſſe, à faute d'aer, qu'en grenier, expoſé au jour. C'eſt auſſi choſe dangereuſe de meſler les bleds prouenus de diuers endroits, & ſans diſtinction les loger enſemble, comme de cenſes, rentes, fermes, moulins, dehues & ſemblables, ſans au prealable les auoir fait ſejourner pour quelque temps en lieux ſeparés, pour là deſſus prendre auis: car, comme par contagion, ne faut qu'vn peu de bled mal qualifié, pour en infecter beaucoup. Mais le mal eſtant ja auenu en voſtre bled; pour le guerir, tout doucement on faut enleuer vn bon pied au deſſus du monceau, en l'eſoumãt vniuerſellement, & porter cela en campaigne, pour, expoſé au Soleil deux ou trois jours, là l'eſuẽter auec la pelle tant & ſi bien, que finalemẽt l'on recognoiſſe à l'œil les beſtes eſtre mortes ou abſentees, & par-aptés le rapporter dans le grenier; non directement ſur le monceau duquel l'aurés tiré, dãs le ſeparer à part pour quelques jours, afin d'auoir loiſir de voir ſi le mal ſ'en eſt du tout allé. Ceux ſe trompent qui cuident remẽdier à tels accidens par le ſeul eſuenter à tout la pelle, car, contre leur intention, cela leur cauſe entiere perte du bled: dautant que ces meſchantes beſtioles ne ſe mettent qu'à la ſuperficie, & non au milieu ni au fons du monceau, parquoi [illegible]

Des quaiſſes à bled.

Faut ſerrer le bled bien ſec.

Ne faut inconſideremẽt meſler les bleds

Comment il faut remuer le bled qui commence à ſ'eſchauffer.

le remuant, on incorpore telle vermine auec le bled, dont il eſt entieremẽt infecté. Meilleure raiſon ont ceux-là qui voiãs leurs bleds ainſi couuerts de ces beſtioles, font mettre des poules dans leurs greniers, leſquelles mangent ces animaux-là iuſques à vn, ne touchans au bled, tant qu'ils durent: meſmes ſi ce ſont hannetons ou couſſons, qui par leur groſſeur ſe laiſſent voir, ce que tant facilemẽt ne font les bequerus pour leur petiteſſe, eſtans ces beſteletes fort menues & noires. Autre moien y a-il pour preuenir ce mal ſelon la pratique d'aucuns, c'eſt de meſler parmi les bons bleds, du millet en grande quantité, lequel par ſa froideur naturelle les conſerue tresbien, & d'où par-aprés fort facilement on le retire, auec vn crible, aiãt les trous ronds, à trauers deſquels le ſeul millet paſſe, laiſſant l'autre bled dans le crible. D'y mettre pour la meſme cauſe de la brique ou croie briſees, comme certains Anciens ont commãdé, ne me ſemble raiſonnable, cela portant plus de dommage au bled, l'empoudrant de telle pouſſiere, que de profit, le preſeruant de chaleur par la froidure de ces matieres.

Greniers dans terre en profõdes foſſes, ſans air.

Reſte à parler d'vne autre ſorte de grenier, autant eſtrãge à qui ne l'a veuë, comme il ſemble la raiſon contrarier à l'experiẽce de bonté qu'on y treuue, par la Gaſcongne & par la Guienne, où plus l'on ſe ſert de telle eſpece de greniers, qu'en autre prouince de ce Roiaume. Ce ſont des foſſes profondes creuſees dans terre, qu'on appelle *Cros*, dans leſquelles on deſcend auec eſchelles pour y porter & rapporter le bled. Pline tient telles foſſes eſtre la plus aſſeuree maniere de cõſeruer les bleds, ſelon que de ſon temps ſe pratiquoit en Thrace, en Cappadoce, en Barbarie & en Eſpagne. Varro eſt auſſi de ſon opinion, aſſeurant le froment ſy pouuoir garder ſain & entier, cinquante ans, & le millet, cent: diſant pour fortifier ſon auis, que du temps que Pompee le grand nettoioit la mer de pyrates, fut treuuee à Ambratia vne grãde prouiſion de féves, bonnes & ſans corruption, dans vne cauerne, où elles auoient demeuré ſerrees dés le temps que le Roy Pyrrhus faiſoit la guerre en Italie; & neãtmoins on cõptoit y auoir lors, prés de ſix vingts ans. Le naturel des bleds aide beaucoup à leur conſeruation: & cõme on les void ne s'accorder generalemẽt enſemble en qualités, auſſi leur duree n'eſt vniuerſellement ſemblable, cela prouenant de la dureté ou molleſſe de leur peau & couuerture, reſiſtãt mieux aux injures des tẽps l'vne que l'autre. C'eſt pourquoi les legumes, d'eux-meſmes ſans moien, ſe gardent plus longuement que les autres grains; & noz fromens, moins qu'autre eſpece de bled: comme au contraire, les millets ſe defendent mieux contre les temps & longue-garde, que nul autre, pour leur durté & naturelle freſcheur.

Plus ou moins ſe conſeruent ſauuement les bleds, les vns que les autres, ſelõ leurs diuerſités.

L'vſage des bleds.

POVR fin de ce negoce, but de noſtre labourage, nous dirõs l'vſage des bleds eſtre double pour le pere-de-famille eſtant en païs abondant en grains: aſſauoir, & pour la prouiſion, & pour la vente, qu'il tirera de ſes greniers à meſure de ſes neceſſités & volõtés. Quant au moudre pour le pain de l'ordinaire deſpenſe de ſa maiſon, ci aprés au diſcours de l'vſage des aliмens,

mens,ceſt article tient le premier rang, comme eſtant le pain le principal aliment pour l'entretien de ceſte vie, & partant en ceſt endroit n'en ſera rien touché. Ce ſera à l'ordre de la debite des bleds où je m'arreſterai preſentement,lequel bien entendu, ſatisfera à toutes les neceſſités de la maiſon. De là les paiſans du Languedoc chantent en leur patois,

Faſſe que voudra la meynade
Mas que lou bouuié ſio en l'arade.

Voulans dire, que pourueu que le laboureur marche continuellemẽt ſon train,quelque desbauche qu'il y ait en la famille, neantmoins elle ſentretiendra par le moien du labourage de la terre. Prouerbe qui ſe treuue verifié plus naïuement qu'il ne ſeroit à ſouhaiter,par les guerres ciuiles de noſtre ſiecle: dont les furieux rauages aians interrompu le cours du labourage,ont produit toutes ſortes de miſerables pauuretés & ruines. Par excellence ce mot de, *Labourage*, a eſté donné à la culture des bleds, encores qu'il ſoit communiqué à tout autre trauail: & le laboureur,eſtimé le principal officier de la maiſon,comme adminiſtrant le pain. D'entre les bons mots de Caton ſur ce propos,l'on tire ceux-ci,

Bien procedant du labourage.

Le principal officier de la maiſon eſt le Laboureur.

Le labourer & l'eſpargner,
Eſt ce qui remplit le grenier.

A fin donques que noſtre pere-de-famille tire la raiſon de ſes bleds, il ſeſtudiera à recercher le vrai poinct de leur vente, pour le profit ou perte de ce meſnage,eſtant bien ou mal conduit. Il n'en ſouhaitera tant le hauſſement du prix, pour remplir ſa bource, qu'il deſirera d'en ſecourir opportunément toute ſorte de perſonnes en aians beſoin;meſme par charité,les pauures en leurs neceſſités, pour recognoiſſance des biẽs que Dieu lui diſtribue,lui donnant abondance de bleds & pour lui & pour autrui. Mais auſſi c'eſt Dieu qui fournit l'homme de prudẽce pour faire ſes beſongnes, deſquelles il ordonnera touſ-jours auec raiſon eſtant conduit par ſon eſprit. Or debitera-il ſes bleds comme il appartient au profit du publiq,& à ſa priuee vtilité,ſi à Noël & non deuant, il ouure ſes greniers pour vẽdre vn tiers de ſes grains à qui lui en demandera aux prix courans: gardant le reſte pour debiter petit-à-petit juſques à la cueillete. Et pendant ledit tẽps, fermera ſes greniers lors que le prix du bled ſe raualera, pour les reouurir, quand il ſera à prix raiſonnable,bien que pluſieurs,par impatience,pratiquent le contraire. Selon telle adreſſe, il fera ſes affaires au contentement d'vn chacun. Car vendre ſon bled incontinent aprés l'auoir recueilli,n'eſt le faict d'vn bon meſnager,ne d'vn bon politique,aimãt les pauures(ou ce ſeroit, preſſé, par quelque extraordinaire euenement) dautant que de la cueillete juſques à Noël, pour de l'argent chacun en trouue aſſés, y aiant pluſieurs perſonnes neceſſiteuſes, qui pour ſ'accommoder en vẽdent durant ce temps-là: & ce-pendant le bon meſnager aiant le ſien de reſerue,le fera ſeruir de prouiſion pour toutes ſortes de gens en aians beſoin, qui en treuueront dans ſes greniers juſques aux nouueaux. Ce faiſant le pere-de-

Debite des bleds.

famille treuuera à la fin de l'annee auoir vendu ſon bled, ſous diuers prix, ſelon qu'ils ſe ſeront hauſſés ou baiſſés, cherement ou à bon marché, ce qui lui reuiédra à profit & hõneur, & le gardera de la perte où ceux chect, qui auarement en attendent l'extreme cherté; en quoi ſouuentesfois ils ſe deçoiuent, eſtans contraints, aprés auoir longuement gardé leurs bleds, de les laiſſer à meilleur marché, qu'à la cueillete. D'en faire vente en gros, pour les tranſporter en grande quantité hors la prouince, eſt beſoin d'vn bon auis, en diſtinguant les temps. Si la ſaiſon a eſté fertile & abondante, c'eſt ſans ſcrupule qu'on ſ'en peut desfaire de la bonne moitié de ce qui ſera dans les greniers, dont par ce moien ſomme notable de deniers tumbera à la fois dans voſtre bource, & cela ſans faire tort au public; en eſtant d'ailleurs bien accommodé. Par le contraire, aiant eſté la cueillete ou ſterile ou de moiéne fertilité, n'eſt raiſonnable d'en desfaire le païs, veu meſme que dans voſtre maiſon ne pouués faillir de bien vendre voſtre bled ſans vous mettre en autre peine. De le faire charrier par les marchés & villes d'alentour pour le debiter, n'eſt choſe plaiſante ni profitable: par y auoir en cela trop de ſouci & tracas, & peu de gain, pour l'inegalité des meſures & infidelité des ſeruiteurs & autres gens, dont de neceſſité en tel cas vous-vous ſerués, entre les mains deſquels touſ-jours quelque choſe demeure à voſtre intereſt. N'eſtant ſi bonne vente que celle qui ſe fait dans voſtre grenier, en voſtre preſence, & comme par vous meſme. Cet article ſera commun pour le debit de toute ſorte de fruicts & denrees, dont le pere-de-famille deſire tirer argent; aſſauoir, qu'il ne les doit jamais faire tráſporter à ſes deſpens hors de ſa maiſon, que par contrainte, non de gaieté de cœur; eſtãt la vente touſ-jours meilleure chés ſoi, qu'ailleurs; quoi-qu'à moindre prix. c'eſt auſſi le dire des marchãds, qu'ils tiennẽt pour maxime,

Il n'y a telle vente qu'en la maiſon.

Achete tant loin que voudras,
Mais vends tant prés que tu pourras.

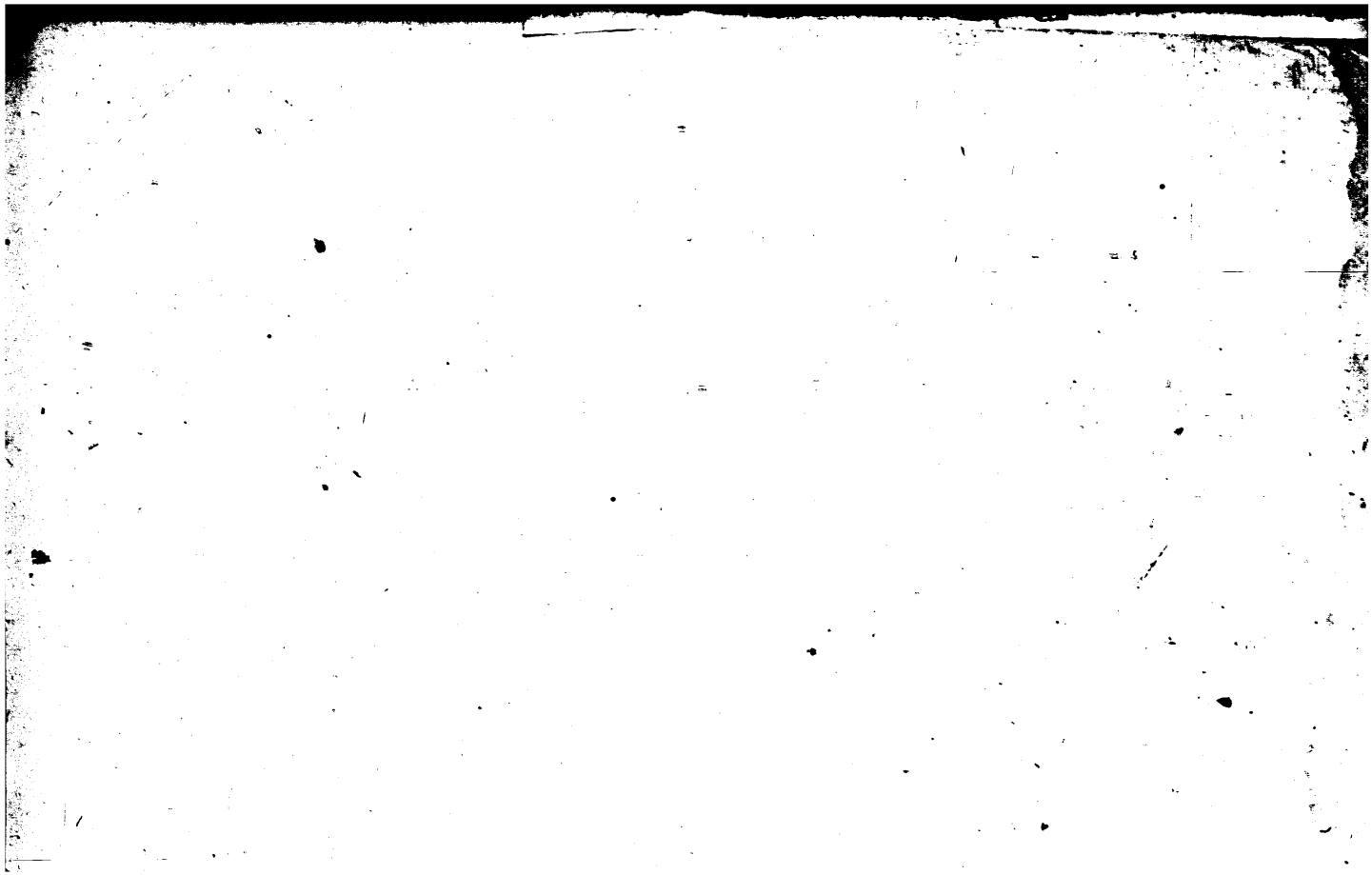
Pour à quoi paruenir eſt requis au pere-de-famille de mettre ſes affaires en tel eſtat, qu'il puiſſe gaiement attendre le poinct de la vente de ſes fruicts, & n'eſtre contraint de la rechercher impatiemment. Ainſi tirera-il la raiſon du rapport de ſa terre, ſelon les diuerſes qualités de ſes biens, en leurs ſaiſons, auec contentement. D'emmonceler & aſſembler bled ſur bled, annee ſur annee, quelquesfois eſt fort profitable & au public & au particulier: au public, quand en temps de famine ou de cherté, on treuue amas de bled, dans les greniers d'vn vertueux homme, lequel à l'exemple d'vn Ioſeph, en Egypte, en diſtribue à prix commun à toutes ſortes de gens, leur eſpargnant la peine d'en aller cercher loin; gardant auſſi aucunesfois de mourir de faim le pauure peuple: au particulier, c'eſt ſans doubte que cela auenant à propos, le meſnager en tire beaucoup d'argent à ſon grand auantage. Mais eſtant ce choſe hazardeuſe, que telles attentes, & leſquelles Dieu maudit, quand le but tend à l'auarice, le pere-de-famille fera bien d'eſſaier de ſe desfaire de ſes bleds par chacune annee, ſans toutesfois ſ'y

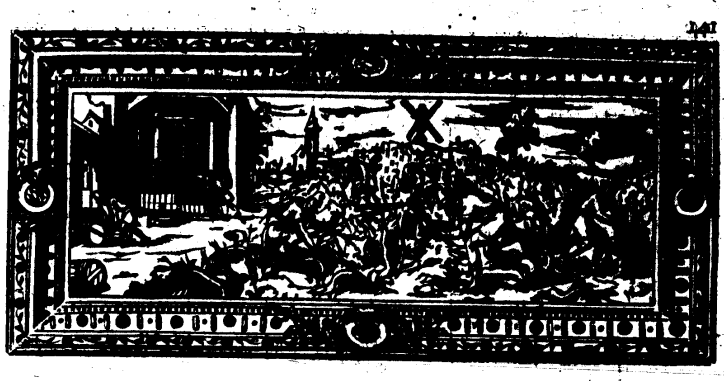
peiner, ſi ſes affaires ne le preſſent. Et ſelon que le temps lui en fournira des auis, il auancera & reculera en ceſt endroit, ne refuſant de ſecourir de bled ceux qui en auront beſoin; en ce cas tenant ſes greniers ouuerts en tout temps. Obſeruera ceci, que de garder touſ-jours ſes bleds nettement & ſeurement, tenant l'œil qu'aucun grain ne ſ'en diſſipe, encores que le prix en ſoit petit, & qu'il n'ait aucune debite. Ne faiſant comme pluſieurs mal-auiſés qui ne tiennent compte du bled, non plus que du ſable, que lors ſeulement qu'il ſe vend bien. Trois ou quatre fois de l'an les bleds du grenier ſeront remués, reuiſités, & eſuentés auec la pelle, pour en oſter la pouſſiere & toute la mauuaiſe ſenteur qui y pourroit eſtre. Tout d'vne main, ſerõt racouſtrees les fentes & nouuelles ouuertures du grenier, pour en bannir les rats, & en ſuite les bleds remeſurés, pour là deſſus le pere-de-famille faire ſon cõpte. Eſcheant d'en faire vente en gros, n'oubliera pour vn preallable, tel eſuentement, qui lui profitera, pour le moins, de deux ou trois pour cent, qu'il perdroit, meſurant le bled du monceau qui auroit demeuré preſſé durant toute l'annee. Au contraire, par tel artifice ſ'enfle le bled dés-lors qu'il ſent l'aer, dont par-aprés il occupe plus de place. Et ſ'arreſtant à l'auis des Anciens pour vendre ſon bled, attendra la pleneur de la Lune, dautant que le bled croiſt & décroiſt quand & telle Planete. C'eſt choſe bien experimentee, que les bleds ſe diminuent d'eux-meſmes ſejournans au grenier, quelques bien qualifiés qu'on les y mette, & ce deſpuis la recolte juſques à Noël, de quatre à cinq pour cent, plus ou moins, ſelon que le grenier ſe rencontre ſec ou humide. Ainſi accouplans en ceſt endroit la capacité du bled, auec ſon poids, duquel ci-deuant auons parlé, ce ſera pour ne laiſſer rien en arriere de ce qui appartient à ceſte eſpece de meſnage.

Comment tenir l'œil à la conſeruation du bled, quelque dans le grenier.

Le bled ſe diminue de ſoi-meſme au grenier.

Fin du ſecond Lieu.





TROISIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CVLTVRE DE LA VIGNE, pour auoir des Vins de toutes ſortes: auſſi des Paſſerilles & autres gentilleſſes procedantes des Raiſins. Enſemble de ſe pourueoir d'autres Boiſſons, pour les endroits où la Vigne ne peut croiſtre.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV TROISIESME LIEV, CONTENANT

Les auis neceſſaires à noſtre Meſnager, pour eſtre accommodé de Boiſſons

- Naturelles,
  - C'eſt aſſauoir de Vin, procedãt de la Vigne: pour à quoi paruenir, ſeront monſtrees
    - *Les qualités des Vins, les lieux celebrés pour leur accroiſt, & profit de la Vigne.* CHAP. I.
    - *L'election de la Vigne, & de ſon complant.* CHAP. II.
    - *La diſpoſition de la Vigne.* CHAP. III.
    - *Le Temps & Ordre de la planter, ſon entretenemẽt ſelon les païs & ſes diuerſes qualités.* CHAP. IV.
    - *Les façons d'enter la Vigne, la maniere de la preſeruer d'injure, & la guerir eſtant malade.* CHAP. V.
- &
- Artificielles:
  - Deſquelles l'on ſe ſert à faute de Vin, és païs où la Vigne ne peut croiſtre: qu'en diuerſes ſortes & ſaiſons de l'annee, on cõpoſe de
    - *Fruicts, de Fleurs, de Grains, de Miel, &c.* CHAP. XV.

Et en ſuite, pour en tirer le rapport ſera inſtruit, à

- *La preparation aux Vendanges.* CHAP. VI.
- *Faire les Vendanges.* CHAP. VII.
- *Façonner les Vins.* CHAP. VIII.
- *La maniere de faire les Vins de meſnage, trempés, allongés, & autres.* CHAP. IX.
- *Eſclaircir toſt les Vins nouueaux, les diuerſifier en couleur & ſaueur: remettre les pouſſés.* CHAP. X.
- *L'Ordre Antique pour faire les Vins, plus pour diſtinction que pour inſtruction.* CHAP. XI.
- *Faire les Vins-cuits Sabes, Raiſinees & Vert-jus.* CHAP. XII.
- *Garder les Raiſins frais, faire des Paſſerilles & Raiſins ſecs.* CHAP. XIII.
- *L'vſage des Vins, pour la Boiſſon & pour la vente.* CHAP. XIV.

CHAPITRE I.

Qualités du Vin : lieux celebrés pour l'accroiſt d'icelui, & le profit de la Vigne.

APRE'S le Pain, vient le Vin, ſecond aliment donné par le Createur à l'entretenement de ceſte vie, & le premier celebré pour ſon excellence. Il eſt emploié, non ſeulement au viure des hommes, mais auſſi à la gueriſon de pluſieurs maladies, auec admiration, pour la diuerſité de ſes effects. Car il eſchauffe le corps, mis au dedás par la bouche, & le refroidit, appliqué par dehors en cataplaſme. Beu en petite quantité, eſueille & fait reuiure celui qui par defaillance de cœur, ſe meurt: & en grande, endort & tue l'yurongne: deuenant inſtrument de toute intemperance, pour ceux qui diſſoluemét en abuſent: & au contraire, eſguiſant l'eſprit, prins ſelon ſon legitime vſage. Ces choſes ſ'accordent au dire d'Anacharſis, Que la Vigne produit trois grappes, la premiere de plaiſir: la ſeconde, d'yurongnerie: la troiſieſme, de triſteſſe & de pleur. Le Vin a eſté dés tout temps en grãde reputation, comme ſe preuue par diuers teſmoignages: meſme par la diſpute des trois jeunes-hommes de la cour du Roi Cyrus, qui mirent le Vin en rang auec les deux autres plus grãdes choſes du monde; aſſauoir, le Roi & les femmes. Ce fut la force du Vin qui attira les armes des Gaulois en Italie, quand Arrion Cluſien, irrité contre Lucumo, qui lui auoit violé & raui ſa femme, les appella en la Toſcane, pour y faire la guerre en vengeance d'vn tel outrage, ſe ſeruant du Vin, comme pour amorce, qu'il leur porta, duquel aiant gouſté, furét auſſi-toſt deliberés de partir de leur païs, où telle liqueur n'eſtoit lors cogneuë, pour aller conqueſter la terre produiſant ſi precieuſe boiſſon. Mezentius Roi de Toſcane donna ſecours aux Rutulois, contre les autres habitans de la campaigne de Rome, en intention de piller les bons vins croiſſans en icelle. Touchãt l'inuenteur du Vin, nous nous arreſterons à celui que la ſaincte Eſcriture nous marque, c'eſt aſſauoir, Noé, laiſſant les imaginations des Paiens, dont l'ignorance les a tant fait eſgarer, que confuſémét ils ont donné ceſt excellét tiltre, les

Vertus du Vin.

Sa reputation.

Sa force.

Son inuẽteur.

vns à Denys fils de Iupiter nommé auſſi Bacchus & *Pater Liber*, pour la liberté du Vin; les autres à Icare pere de Erigone, à Saturne, à Eumolpe, & à d'autres, que je laiſſe auec raiſon.

Sa langue conſeruation.

LONGVEMENT ſe conſerue le vin en ſon entier, ſi eſtant bien qualifié eſt logé ainſi & au lieu qu'il appartient. Pline dit auoir eſté fait vn banquet au Prince Caius Ceſar fils de l'Empereur Germanicus, par le Poëte Pomponius Secundus, auquel autre vin ne fut beu, que de deux cens ans, qui pour ſa rareté couſtoit cent deniers l'once. Theuet en ſa Coſmographie afferme auoir veu en l'iſle de Lemnos vn vaze de terre contenant demi-mui, treuué dans des vieilles mazures, rempli de bon Vin, qui y auoit demeuré plus de ſix cens ans, cõme apparoiſſoit par certains mots eſcrits au vaze. L'an mil cinq cens cinquante ſept, en fouillant les ruines du vieux chaſteau de Loudun en Languedoc, pour en tirer des pierres à baſtir ailleurs, ſe deſcouurit vn caueau, dans lequel fut treuué vn tonneau entier, dont le bois aiant ſenti l'aer, tomba en poudre, laiſſant la lie affermie en la forme du tonneau, laquelle eſtant perſee fut treuuee remplie de treſ-excellent Vin, au jugement des honorables voiſins, auſquels le Baron du lieu en enuoia pour merueille. La vieilleſſe de la demolition duquel chaſteau, monſtroit euidemment ce Vin-là y auoir demeuré grand nombre d'annees.

Moien d'en eſtre abondamment pourueu.

CHANTER les loüanges du Vin, & preſcher ſes vertus, n'eſt le ſujet de ce diſcours: parquoi nous contentans de ce qui en a eſté touché, viẽdrons au moien pour le faire produire en toute abondãce & perfection de bonté. Dieu pouruoiant à la neceſſité & à la volupté de l'homme, lui a donné tant de ſortes de raiſins differens en figure, couleur, & ſaueur, que la contemplation en eſt admirable, & le recit impoſſible, tant la varieté de ce fruict eſt grande: dont les païs & terroirs, où les plus exquis Vins croiſſent, ont eſté du temps des Anciens, & le ſont encores, plus remarqués pour telle occaſion, que pour autre rapport, ſoit du bled, ſoit de la chair, &c. Les Antiques Romains, pour les bons Vins, faiſoiẽt grand cas des iſles de Sio, de Cos, de Sicile, de Metelin, de Falerne, de Clamozene, de Linternum (lieu auſſi remarqué, pour la derniere demeure de ce grand homme, Scipion l'Africain) & d'autres parties lointaines dedans & dehors la Mer, d'où les excellens Vins eſtoient portés pour leurs banquets. Iule Ceſar reuenant victorieux d'Eſpagne, & auſſi en ſon troiſieſme Conſulat, feſtoia le peuple Romain, auec toute largeſſe, de Vins precieux & ſinguliers apportés de loin. L'Italie au temps de ſa grãde proſperité, ſe meubla du plant des eſpeces de Raiſins les plus remarquables, prinſes és meilleures cõtrees de la terre: dont ſur pluſieurs nations, l'Italie emporta anciennement le bruit de produire de bons Vins.

Anciens lieux renõmés pour les bons Vins.

& Modernes abondans.

TELLES delicateſſes ne ſe ſont ſeulement arreſtees en Grece, ni en Italie, n'aiant peu ni les Mers, ni les Alpes, empeſcher qu'elles n'aient paſſé juſques en ce Roiaume, où en pluſieurs endroits à preſent & le Vin de Grece

Grece, & la Maluoiſie de Candie, ne ſont incogneus, non ſeulement s'y en trouuant és boutiques des apothicaires pour medecine, ains des vignes toutes entieres, complantees des plus exquiſes eſpeces de raiſins, prinſes directement en ces regions eſtrangeres. teſmoin, entre autres la Vigne du clos du Roi à Couci, façonnee du plant de Grece. Qui fait ce Roiaume ne ceder à l'Italie en telles ſingularités: en quoi l'on s'eſt ſi bien dreſſé, qu'autre choſe que curioſité n'en fait aller cercher ailleurs le bon Vin, tant precieux & delicat y croiſt-il en diuers endroits. De ceci font preuue les excellents Vins-blancs d'Orleans, de Couci, de Loudun en Lãguedoc, d'Anjou, de Beaune; de Ioieuſe, de Cornas, de l'Argentiere, de Lambras, en noſtre Viuarets: de Gaillac, de Rabaſtenc, de Nerac, d'Aunix, de Graue. Les friands Vins-clerets de Cante-perdrix terroir de Beaucaire, de Caſtel-nau, de Mouſſen-giraud, de Baignolz, de Montellimar, de Villeneuue-de-Berc ma patrie, de Tournon, de Ris, d'Ay, d'Arbois, de Bourdeaux, de la Rochelle, & autres de diuerſes ſortes, croiſſans és proüinces de Bourgongne, d'Anjou, du Maine, de Guienne, de Gaſcongne, du Languedoc, du Dauphiné, de la Prouence. Sur tous leſquels Vins paroiſſent les muſquats & blanquetes de Frontignan & Mirauaux en Languedoc, dont la valeur les fait tranſporter par tous les recoins de ce Roiaume. Ne doiuent en ceſt endroit eſtre oubliees les Paſſerilles, que de propres raiſins l'on fait és lieux ſuſdits & enuirons de Montpellier, tres-bonnes, & en ſi grande quantité, que toute la France ſ'en reſſent.

Les Vins-blancs.

Vins-clerets.

Muſcats.

Paſſerilles.

L'ABONDANCE des bons Vins que la Vigne produit la rend treſ-recommandable: outre lequel rapport, donne-elle du Vin de deſpenſe pour le meſnage, qu'on fait auec de l'eau ſur le marc des raiſins: des ſarmés pour bruſler en la taillant: & en d'aucuns endroits, des cheuelues & des margoutes dont on tire de l'argent par chacun an. Leſquelles choſes ſeruent pour d'autant deſchargeant les façons de la Vigne, lui faire rendre plus nettement ſon reuenu. En laquelle qualité elle excelle & les herbages & les terres-à-grains, ſelõ le teſmoignage de Columelle, qui dit qu'en Italie de ſon temps, l'arpent de terre conuerti en foreſts, paſtis ou prairies, ne profitoit par an plus de cent petits ſeſterces, chacun de dix deniers obole, valans enſemble vn eſcu vingt ſept ſouls ſix deniers de noſtre monnoie: ne les terres-à-grain faire plus du quart, cõme a eſté dit ailleurs. Mais que la Vigne rendoit ſans comparaiſon plus de profit qu'aucune de ces parties là de terre: dautant meſme qu'auec les herbages, la Vigne a cela de commun, que ſans aucune miſe de ſemence, par chacun an elle produit ſon fruict, ſi le temps ne lui contrarie: ce qu'on ne peut eſperer des terres labourables, leſquelles ne ſeroient d'aucune vtilité ſans miſe de ſemences, ne ſejour de quelques annees. Pline à la loüange de la Vigne fait vn grand roolle des hommes qui le temps paſſé l'ont heureuſement cultiuee. eſtant admirable le recit qu'il fait de ſa fertilité. Comme auſſi eſt choſe eſtrange ce que Columelle eſcrit des Vignes de Caro, de Varro, de Seneque & autres de ſon

Autres commodités qu'on tire de la Vigne.

Grand rapport de la Vigne.

Au ſecõd Lieu, chap. 11.

Exemples.

temps, qu'il fait tant fertiles, que l'arpent produiſoit les vingt, trente, quarante muids de Vin & d'auantage. Auſſi dit-il auoir veu des ſeuls ceps porter deux mil grappes de raiſins. En quoi auroit-on plus à ſ'esbahir (meſme juſques à douter de la continuelle ſuffiſance de la terre, crainte de ſon enuieilliſſement, dont parle Columelle) ſans ce que nous voions quelques recoins de Vigne, quoi-que rarement, rapporter admirablemẽt. C'eſt à la verité choſe tres-aſſeuree, qu'vne bonne Vigne rend grand profit à ſon maiſtre, eſtãt poſee en bon lieu, peuplee de bonnes eſpeces de raiſins, artiſtement & diligemment cultiuee, comme on le remarque en pluſieurs prouinces de ce Roiaume. Et n'eſt autre cas qui tant ait fait deſcrier la Vigne, (comme il ſ'en void en diuers lieux n'en tenir grand conte) que la brutale pareſſe: par laquelle la Vigne eſt pluſtoſt rejettee, qu'on n'en a voulu cognoiſtre les cauſes. Faiſant auſſi l'ignorance de beaucoup de gens, craindre telle ſorte de labourage, y eſpargnãt par auarice, ce qui fait plus honorer & priſer la Vigne. Ici n'eſt l'application de l'humeur de Caton, en ce qu'il n'eſtimoit, ni les hommes, ni les terres de grande deſpenſe, quoi-que de grand rapport. Dautant que c'eſt folie de penſer que la Vigne rapporte beaucoup, ſi au preallable on n'y emploie le labeur requis, qui ne peut eſtre ſans frais: voire d'autant plus grands, que plus grande quantité de vin on deſire auoir l'abondance de raiſins procedant infailliblement de la precedente deſpenſe. Ne ſeroit-ce pas donc preuue d'vn mauuais jugement, de ne vouloir moiſſonner, pour l'eſpargne du ſemer? En ſomme, c'eſt autant qu'on veut, que la Vigne porte. Sur laquelle maxime, dict Columelle, qu'aiant Paradius Veterenſe deux filles à marier, & pour tous moiens, vne ſeule Vigne, en donna vn tiers en dot à chacune de ſes filles: emploia par-aprés autant de labour à la partie qu'il ſ'eſtoit reſeruee, qu'il ſouloit faire au total; dont par l'abondance de fruit qui en ſortoit, quoi-que d'vn ſeul tiers de la Vigne entiere, treuua auoir marié ſes filles ſans diminuer ſon reuenu.

La pareſſe & l'auarice offuſquẽt le luſtre de la Vigne.

Autres exemples de fertilité en la Vigne.

A LA recommandation de la Vigne tend auſſi le teſtament de celui qui partageant ſon bien entre ſes deux fils, en donna à l'aiſné, bon meſnager & diligent, la partie la plus facile à conduire, comme rentes, prairies, paſturages; & à l'autre, jeune homme desbauché & pareſſeux, celle où eſtoit neceſſaire le plus de labour, qui eſtoit vne belle & grande Vigne. Dequoi ceſtui-ci ſe plaignant, ſupplie ſon pere reformant ſa diſpoſition, l'approprier à l'humeur de ſes enfans. Mais auſſi-toſt ceſſa-il ſa pourſuite, que le pere lui euſt dit, que dans la Vigne y auoit vn threſor caché, lequel infailliblement, auec patient labeur, il treuueroit à ſon grand profit. Le pere decedé, incontinent le jeune homme ſe mit à la queſte de ſon threſor, & tant fouilla ſa Vigne par profonds & reiterés beſchemens & houemens, que dans quelques annees, elle ſe rendit tres-fertile, rapportant des Vins en toute extremité d'abondance: qui eſtoit le threſor entendu par le pere. Dont

fils deuenu riche, pour double bien, ſe rendit diligent au trauail, par habitude, oubliant ſa precedente faineantiſe & desbauche.

CHAP. II.

Election du lieu & du complant pour la Vigne.

L'Aer, la Terre, & le Complant, ſont le fondement du Vignoble. De leur aſſemblage prouient abondance de bon Vin, de longue garde, non ſujet à ſe corrõpre, & charriable pour la debite: ſans laquelle concordance, le vin cloche en quelque qualité. Pour à quoi ne faillir, ſoigneuſement ſera auiſé à ces choſes, auant que de ſe mettre en deſpenſe à edifier la Vigne; comme au dreſſer du moulin, auec la commodité de l'eau, eſt requiſe la tumbee du bled pour moudre, but de ſon reuenu. Le climat & le terroir, donnent le gouſt & la force au Vin, ſelon leurs proprietés, de telle façon qu'il n'eſt nullement poſſible, reduire en certaines eſpeces, les diuerſités des Vins. Dautant qu'vn meſme plant de Vigne, mis en diuers lieux, produira autant de differentes ſortes de Vins, que diuerſemẽt ils ſeront logés. Se voiant cela ordinairement, que où le ciel & la terre fauoriſent entieremẽt le Vignoble, là indifferemment toutes ſortes de raiſins produiſent bon Vin: toutesfois meilleur, tant mieux choiſie en eſt la race. Au contraire, nul raiſin, quoi-que bon de lui-meſme, ne rend que pauure & foible Vin, en païs forcé & non du tout agreable à la Vigne: ſurpaſſant neantmoins là, de tant plus en bonté le commun, que meilleure en ſera l'eſpece. Reformer l'aer pour l'approprier à la Vigne, n'eſt ouurage d'homme: parquoi où les froidures regnent trop longuement & trop violemment, ne faut ſaffectionner à planter la Vigne, laquelle n'y pourroit venir: ou y venant, elle ne produiroit aucun fruict: ou le produiſant, ne pourroit paruenir à maturité. De meſme eſt-il des ardantes chaleurs, ſous leſquelles, ni le bois de la Vigne ne peut eſtre de longue duree, par telle intemperie, trop ſe deſſechant, au danger de ſa vie; ni les raiſins y fructifier, ainſi qu'il appartient, par ſ'y bruſler durant les jours Caniculaires. A la merci de telles importunes chaleurs n'eſt expoſé aucun endroit de ce Roiaume, par-ce qu'eſtant poſé ſous l'vne des deux Zones temperees, eſt par conſequent en telle qualité tout temperé, dont nous ne ſerons deſtournés d'y faire des Vignes. Mais ſi ſerons bien par les froidures en pluſieurs endroits, où à cauſe des païs boſſus, y faiſans des hautes montaignes & profondes vallees, l'aer eſt tellement refroidi, que la Vigne n'y peut croiſtre. Et en outre, les prouinces Septentrionales ſont de tant plus froides, quoi-que ſizes en plattes campaignes, que plus ont le pole Arctique eſleué ſur elles, leur oſtant cela, l'accroiſt de la

A quoi pour vn preallable conuient auiſer, pour bien dreſſer la Vigne.

D'où procede le gouſt & la force du vin.

Le trop de froid contraure à la Vigne, auſſi le trop de chaud.

Vigne: comme à telle cauſe, l'on void la Normandie, la Picardie, la Bretaigne, & autres refuſer la production du Vin, à ſon defaut eſtant contraintes, pour boiſſon, ſ'accommoder de fruicts & grains. Ne pouuant atteindre le vrai milieu, ainſi qu'en aucune action humaine preſque jamais cela n'auient que par rencontre, le meilleur ſera de planter la Vigne, pluſtoſt en païs chaud, que froid: pour le naturel des raiſins mieux aimer la chaleur, que la froidure, tel le recognoiſſant és forts & excellens Vins proceder des contrees chaudes: pourueu que hors des extremités Meridionales ci-deſſus remarquees. Si voſtre climat ſouffrant l'accroiſt de la Vigne, eſt plus froid que chaud, plantés à l'aſpect du Midi: ſi plus chaud que froid, à celui du Septentrion: ſi temperé, ſans autre obſeruation que de voſtre cõmodité, au Leuant ou au Couchant logerés voſtre Vigne, preferant le Leuant à tout autre aſpect, ſous toutesfois la diſtinction de certaines eſpeces ci-aprés notees.

Souffre toutesfois mieux le chaud que le froid.

Quelle terre demande la Vigne.

QVANT à la Terre, la Vigne la deſire vigoureuſe & de bonne volonté; legere, non laſche, ne peſante; plus ſablonneuſe, qu'argilleuſe; plus menuë & ſubtile, que groſſe & eſpeſſe; plus maigre que graſſe; plus ſeche que humide; meſlee pluſtoſt de menües pierres & grauois, que d'en auoir aucunes, ou importunee de rochers; vuide de tous arbres, que d'auoir aucun ombrage tant petit ſoit-il; paſturages ou terres nouales & en friche, pluſtoſt que labourages: & labourages, pluſtoſt que vieilles Vignes: ainſi par degrés ſe choiſiſſant logis à la Vigne.

Quelle ſituation.

Au premier Lieu chap. 1.

A LA qualité de la terre conuient joindre la ſituation, dont le couſtau l'emporte, par deſſus la plaine & la montaigne, pour la commodité du releuement, ailleurs repreſenté; & tant vtile en ceſt endroit, que delaiſſee toute autre aſſiete, ceſte-ci eſt miſe au premier rang. Pour laquelle cauſe auſſi-toſt, pour la Vigne ſeront rejettés les fons des valees, que les ſommets des montaignes; eſtans autant ou plus à craindre les bruines de ceux-là, que les froidures de ceux-ci. A quoi ſera ajouſtee la conſideration de la maiſon, de laquelle la Vigne veut eſtre fort prés, pour la bien-ſeance du profit & du plaiſir.

Remedes aux imperfections de la terre, cauſees par la peſanteur ou legereté d'icelle: Auſſi par l'humidité.

Au ſecõd Lieu, chap. 1.

La Plaine, La Montaigne,

IL Y A du remede au defaut de la terre; mais c'eſt auec deſpéſe qu'on l'amendera. Ce ſeront les fumiers, les ſablons & les cendres, qui engraiſſeront la terre trop maigre, emmaigriront la trop graſſe, allegeront & emmenuiſeront, la trop peſante & groſſe: & en ſomme, prepareront la terre pour la Vigne, ſi, ſans regarder aux frais, on y fait charrier de ces matieres-là, en tant grande abondance, qu'elle ſuffiſe pour ſurmonter les imperfections naturelles. Si la terre-à-Vigne eſt aquatique, l'eau en ſera eſpuiſee par trenchees ouuertes ou fermees, auec des pierres dedans, ſelon qu'a eſté enſeigné, dont tout-d'vne-main ſera auſſi remedié à l'incommodité de la planure. Celle de la montaigne ou trop droite pente, ſera adoucie par murailles trauerſantes, appellees bãcs & colles, qu'à pierre ſeche, pour l'eſpar-

gne, on y baſtira en pluſieurs endroits, prés-à-prés l'vne de l'autre, les tirans comme à niueau; pour retenir la terre, que les pluies & frequens labeurs n'auallent en bas. pourueu que la commodité de la pierre, eſtant ſur le lieu ou prés d'icelui, fauoriſe l'œuure. Defaillant la pierre, telles trauerſes ſeront faites de haies vifues, qu'on compoſera de grenadiers, coudriers, coigners, & ſemblables plantes de rejet: qui ſeruirõt aſſés-bien à cela, leurs fruicts paians, en outre, la terre qui par ces plantes pourroit eſtre occupee.

Le Valon,

Corriger le vice du valon, ne ſe peut quand il eſt par trop enfoncé: lequel ne ſouffrant l'eſpuiſer, rend le remede deſeſperé; meſme pour l'injure des frequentes bruines, cõtre leſquelles il n'y a aucun moien de reſiſter.

Les Pierres,

Quãt au lieu par trop pierreux, le ſeul moien eſt, d'en oſter tout le ſuperflu & nuiſible, ou en le tranſportãt dehors, ou en l'enfouiſſant ſur la place-meſme, comme a eſté monſtré ailleurs.

Les Arbres,

Eſtant le fonds chargé d'arbres, ou occupé de vieux ceps de Vigne, en oſtant curieuſement tels empeſchemens, on en ſera quitte, à l'vtilité de la nouuelle plante, qui ſe réjouit d'eſtre ſeule, & par le contraire ſe faſche juſques au mourir, du voiſinage d'autre que de ſon eſpece.

Les Larrõs.

La Vigne eſtant loin de la maiſon, ne faut que la bien clorre pour oſter l'eſperance aux larrons d'y entrer, faiſant en ſorte qu'aucun n'y ait accés, que par voſtre congé.

Accõmoder les eſpeces de raiſins au fonds.

Toutes ces choſes ſe peuuent faire auec de l'argent, aſſeuré moien pour faciliter pluſieurs difficultés, Dieu aiant donné à l'homme, liberté de manier la terre à ſon plaiſir. Si en outre ſommes contraints planter la Vigne en endroit ne produiſant de lui-meſme guieres bon Vin, y mettrons les eſpeces de raiſins, rapportans abondamment: afin de recompenſer en la quantité; ce qui y pourroit defaillir en la qualité. Eſtant le lieu plus froid & plus plat que ne deſirerions, nous y logerons les ſortes de raiſins, aians petite mouëlle, pour, à cauſe de leur naturel, reſiſter mieux que nuls autres, aux bruines & frimats qui ſont plus frequents és lieux enfoncés qu'és releués: & auſſi celles qui ont les grains rares, clairs & durs, & faciles à meurir toſt; à ce que n'eſtans d'eux-meſmes ſujets par trop à la pourriture, par leur prompte meureté, y profitent raiſonnablement. Ainſi compenſans ces choſes, par la tardiueté du fonds, & haſtiueté du raiſin, la Vigne ſe rendra de paſſable reuenu. Le contraire neantmoins ne doit eſtre obſerué en l'aſſiete contraire à la ſuſdite: car és lieux chauds, ſecs, ſablonneux & eſleués, fructifient touſ-jours mieux les raiſins faciles à meurir, que les difficiles. Mais auſſi la qualité de telle aſſiete auançant d'elle-meſme la maturité des raiſins tardifs, fait que les meilleurs pour tels endroits, ſont ceux qui tiennent l'entre-deux en ceſte qualité: & dont, en outre, les grappes ont les grains prés-à-prés l'vn de l'autre, ſubtils & delicats, & leſquels perdans toſt leur fleur, ne craignent par trop les broüees, gelees, ni eſchaudures: non-plus ſe pourriſſent-ils ne fleſtriſſent extraordinairement par pluies & ſechereſſes, ains reſiſtans vigoureuſement à l'vne & à l'autre intemperie, jointe la faueur de l'aſſiete, rapportent celle qualité & quantité de Vin tant recerchees.

Faire bonne élection du Complant.

L'ARTICLE du Complant eſt tout à la diſpoſition du Meſnager, le pouuant choiſir tel qu'il deſire. Parquoi, ce ſera preuue de ſon ignorance & à ſa honteuſe perte, ſ'il fournit ſon Vignoble de plant de raiſins infertiles, ou de peu de valeur. Auſſi moiennãt digne élection de complant, aiant l'aer & la terre propres, rendra-il ſa Vigne excellente, pour produire abondance de precieux Vins. Ce poinct giſt tout en experience, ſcience ſeure & certaine pour tel negoce. L'auis de Columelle, qu'il tire de Caton & de Celſus, eſt, DE NE *planter aucune ſorte de Vignes, que le bruit commun n'autoriſe*: auſſi, DE NE *garder longuemẽt le complant, s'il n'eſt treuué bon par experience*. Suiuant lequel ſalutaire conſeil, nous-nous reſoudrons de fournir noz Vignes des eſpeces de raiſins, qui chés nous, ou prés, rapportent grande abondance de bons Vins, & de longue garde: à ce qu'auec plus d'aſſeurance de profit, & moins de hazard, puiſſions dreſſer noſtre Vignoble, que plus ingenieuſement nous-nous ſerons maniés en ceſt endroit. Ce n'eſt toutesfois vn commandement ſi eſtroit, qu'on ne ſe puiſſe diſpenſer de ſe fournir de complant de Vigne, d'ailleurs que des voiſins: & qu'il ne ſoit raiſonnable, defaillans prés de nous les bonnes races, d'en aller prendre loin: autrement ce ſeroit touſ-jours en venir là, que de n'auoir autre ſorte de Vin, que de l'ordinaire. Choſe à laquelle gens d'eſprit ne ſ'arreſtent; ains taſchent, non ſeulement à amender les defauts qui peuuẽt eſtre en leur meſnage, ains à exceller par-deſſus le bon & le beau qui y eſt: ſur tout en matiere de Vins, où chacun deſire de n'eſtre ſecond à aucun; pour la gloire que c'eſt d'auoir chés ſoi le meilleur vin de la cõtree. A cela neãtmoins conuient aller fort retenu, afin que trop de curioſité ne rẽde vains noz projets. Le moien de ne gliſſer en ce paſſage, n'eſt impoſſible, ni trop difficile, pourueu que vous-meſme vous y emploiés, n'eſtimant que beaucoup de gens vous y puiſſent ſatisfaire. Sans vous arreſter dõques aux diſcours & promeſſes d'autrui, voiageãt prés & loin de voſtre maiſon, en tẽps de vendanges, contemplés curieuſemẽt les eſpeces des raiſins qu'y verrés, pour y prendre auis; afin d'en tirer en la ſaiſon, des races, ſ'il y en a qui vous agreent. N'obmettant lors à vous inſtruire auec les gens du païs, de l'ordre qu'ils tiennent à planter & gouuerner leurs Vignes, & à faire & conſeruer leurs Vins: à ce que comparant ces choſes aux voſtres, en ſemblable action puiſſiés en eſperer plus d'vtilité, que moins les qualités ſ'en treuueront diſcordantes. Et bien qu'y remarquiés quelque difference, pour peu ne vous arreſterés; meſme ſi voiés à l'œil telles eſpeces ſurpaſſer de beaucoup les voſtres, en delicateſſe de raiſins, & rapport. Vous aſſeurant, que le changement d'aer & de terre, ne les fera tant deſcheoir, qu'il n'y reſte encores prou de vertu, afin qu'elles fructifiẽt chés vous. parauenture non du tout ſi bien que d'où les aurés tirees, (par ne rendre le Vin entierement ſi exquis, que ſur leur ptopre mere) mais ſi feront-bien ſans doute, meilleur que voz cõmuns. Ainſi pluſieurs l'ont heureuſement pratiqué en ce Roiaume, en diuers endroits duquel ont eſté eſleuees des vignes Grecques, Italiennes, &

Moien d'y proceder pour n'eſtre deceu.

d'autres tirees de loin. comme le ſieur de Mombaſent en a planté vne de Grece, & le ſieur de ſainct Dezeri vné de Maluoiſie, dont les crocetes ont eſté portees directement de Candie. *Comité-bé. mire de la grande.*

TOVTES ſortes de plantes ont ceci de commun auec les ſemences, que de deſirer la mutation de bon en meilleur terroir, ou pour le moins, de ne perdre rien au change: pour la crainte du deſchet, auenãt lors, que de bon on les remuë en mauuais endroit. Sur laquelle maxime on ne ſ'arreſte entierement en faict de Vignes, parce que deſirant en auoir des excellentes, de neceſſité ſ'en faut pouruoir des lieux eſquels on les treuue, qui communément ſont Meridionaux à noſtre aſpect, plus chauds & plus fertils pour la Vigne, que les noſtres. Auquel cas, biaiſant, ſurpaſſerons ces difficultés-ci, en les logeans ſi bien chés nous, dans terre curieuſement preparee, qu'elles ſe reſſentent du changement le moins qu'il ſera poſſible. Ceci eſt notable, que de ne ſe fournir de crocetes de Vignes arbuſtiues, pour en faire des baſſes, ni au contraire; le gain eſtant plus aſſeuré, de les prendre chacune de ſon ſemblable, pour cõtinuer leur train ſans alteration: neantmoins ſe diſpenſe-on quelques-fois ſur ceſt article ſelon les occurrences, à quoi eſt requiſe prudente conſideration. Que la fertilité des raiſins en abondante annee, ne vous deçoiue. car en ſaiſon riche de vendange, toutes ſortes de Vignes, juſques aux moins priſees, fructifient largement. En voiant vn ou deux raiſins en vn ſerment, ne l'eſtimés pourtant des meilleures races: mais pluſtoſt faites cas des eſpéces qui en temps preſque ſterile, produiſent à foiſon, & de celles dont chacun ſermẽt jette trois ou quatre raiſins ou dauantage. Gardés auſſi d'eſtre trõpé aux noms des raiſins, en la recerche deſquels giſt plus de curioſité, que d'auantage; voire telle confuſion, que ſ'y arreſtant, on n'en pourroit auoir aucun plaiſir. La reuolution des ſiecles, & diſtance des lieux, ont tellement diuerſifié les appellations des raiſins, qu'à peine ſ'entend-l'on aujour-d'hui de terroir à autre, je ne dirai pas, de prouince à prouince. Car ici l'on nomme telle ſorte de raiſin, qui eſt blanche & haſtiue, qui là ſe treuue noire & tardiue: eſtant tellement grande la diuerſité en ceſt endroit, qu'aucun fondement n'y peut eſtre aſſis. La cognoiſſance du ſeul raiſin Muſquat nous reſte, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recogneu par toutes nations. Les Antiques le nommoient *Apian*, des mouſches-à-miel, dites en Latin, *Apes*; bien que ce nom puiſſe eſtre communiqué à vne autre ſorte de raiſin, à laquelle les Abeilles ſ'attachẽt comme au Muſquat; à ceſte occaſion par d'aucuns appellee, *Abeillanne*, eſtant de couleur blanche. Quant aux autres eſpeces, ce ſont lettres-clozes pour nous, & que les Anciens agricoles, Heſiode, Mago, Cato, Varro, Virgile, Palladius, Columelle, Pline, Conſtantin, Ceſar, & autres eſcriuent de leurs Vignes, *Amineés, Pennucelles, Coraſſes, de Rodes, de Kamille, Maronnees, Veſanteines, Nouerines, Viſulis, Eugenes ou de bonne nature, Helulles, Argites, Cocolobes, Baſilliques* ou *Rotiles, Peruallines, Fregellanes, Murgentines, Albulis, Viſula, Abi, Helanques, Duracine, Dra-*

Auis particulier ſur le chois du Complant.

La Vigne a eſté nommee diuerſement par les Anciens.

coution, Amethyſton, Berruieres, Archelaques, Scipiones.

Auſſi par les Modernes.

NON-PLVS aujourd'hui ne ſont indifferemment recogneus par toutes les prouinces, les noms des raiſins, dont l'on vſe le plus en diuers endroits de ce Roiaume, qui ſont *Nigrier, Piuot, Pique-poule, Meurlon, Foirard, Brumeſtres, Piquardant, Vgnes, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccape, Pouuhete, Rochelois, Bourdelois, Beaunois, Maluoiſie, Meſlier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien ou Marme-noire, Grecs, Salers, Eſpaignols, Augibi, Clerete, Prunelat, Goueſt, Abeillane, Pulceau, Treſſeau, Lombard, Morillon, Sarminien, Chatus, la Bernelle,* & autres infinis, qu'il ſeroit impoſſible de repreſenter par le menu. Virgile en donnant ce teſmoignage, dit que

La Vigne eſt differente
En autant de ſurnoms,
Comme on void abondante
La Lybie en ſablons.

Pour laquelle confuſion de noms, n'eſt poſſible aſſigner à chacune eſpece de raiſins, ſa place & ſon particulier gouuernemẽt, bien-que pour l'auantage de la Vigne, cela fut à deſirer. car comment pourrions-nous exactement ordonner de ces choſes, veu que ne recognoiſſons du tout les noms deſquels eſt queſtion? Or quelques noms qu'aient noz Vignes, n'importe, pourueu qu'elles ſoient de la bonté requiſe. Et afin qu'elles reſpondent à noſtre intention, eſt neceſſaire en la recerche du complant, celle grande curioſité du pere-de-famille, conſiſtãt en ſon œil & jugement, dont auons parlé: laquelle defaillant, defaudra auſſi à ſon Vignoble ce que plus il y deſire. Ou ſeroit qu'il fut pourueu de quelque ſuffiſant vigneron, duquel la ſcience & la fidelité ne lui fuſſent ſuſpectes: qu'il paiera largement, & non à prix de ceux qui communément maniẽt la terre. Auec raiſon inſiſtons-nous tant ſur ceſt article, puis-que la mauuaiſe plante couſte autant à eſleuer & entretenir, que la bonne: & que la terre n'eſt plus occupee à la nourriture de l'vne que de l'autre. Ce pendant qui ne void la difference de l'vne à l'autre? Ne monſtreroit-il pas defaillir en ſens commun, celui qui prefereroit l'infertile à la fertile, ou ſeulement, par imprudente pareſſe, les eſgaleroit enſemble? Dautant meſme que c'eſt choſe qu'on ne refait tous les ans, que la Vigne (comme les ſemences des jardins & terres-à grains) laquelle eſtant mal choiſie en ſon commencement, ne peut apporter que deſdain, voiant perdre la deſpenſe emploiee à ſon eſleuement. Donques, curieuſement doit-on auiſer à ne ſe deceuoir au planter de la Vigne, puis qu'il y a tant de difficulté à en amender les defauts, & qu'elle eſt deſtinee pour durer longuement; voire en d'aucuns païs, pluſieurs generations.

Ne ſe faut arreſter aux noms des raiſins, ains à leur bõté.

PAR raiſon & experience, ne doiuent eſtre retenus pour bons, autres maillots, mailletons, crocetes, (diuerſement nommés ſelon les contrees; & ainſi dits, pour la reſſemblance qu'ils ont auec les croſſes & maillets, à cauſe du vieil bois qu'on leur laiſſe au bout) & chapõs, que ceux qu'on tire d'vn cep fertile, & encores en la partie d'icelui la plus aſſeuree en fecõdité.

Où y a du chois, dautant que tout ce qui vient d'vn bon cep, n'eſt pourtant bon à fructifier, ains ſeulement ce qu'il jette ſur le bois tendre de l'annee precedente, qu'on appelle teſte-de-rapport, ou pourtoirs, parce qu'il apporte le fruict: non ès rejettons ſortans du bois dur du cep en bas, qui ſont faux bourgeons, ni auſſi ès parties plus eſleuees, ains ſeulement ce qui naiſt au milieu du cep. Le demeurant, bien-que gros & dru, qui n'a aucun fruict, monſtre ſeulement l'image de fertilité, ſans nul effect: dont vous prouoiant, ce ſera plus-toſt cultiuer la Vigne pour couuerture & ombrage, que pour la vendange: aiant l'ignorance de ne ſçauoir bien choiſir les crocetes ou maillots, cauſe premierement noz Vignes eſtre peu fertiles; & aprés, par mauuais gouuernement, deuenir du tout ſteriles. De la fertilité requiſe ès crocetes, font preuue les tronçons des raiſins reſtans ſur les ſarmens, où ſera aiſé prendre auis: rejettant, comme infructueux, ceux où tels ſignes ne paroiſſent, pour le doubte de perdre & peine & deſpens. Auſſi eſt-ce teſmoignage de fertilité, que d'auoir les yeux prés-à-prés l'vn de l'autre: eſtans touſ-jours peu fructifiantes les Vignes, dont les ſarmés ſont noüés au large. Se faut auſſi donner de garde, comme d'vn paſſage dangereux, de cueillir des maillots d'vne Vigne aiãt eſté tempeſtee l'Eſté precedent, pour le peu d'eſperance qu'il y a de faire bonne fin: attendu qu'eſtant le bois de rejet contraint de naiſtre aprés la tempeſte, par trop de jeuneſſe, ne ſe peut rendre bien qualifié pour ceſte annee-là, ains deuient inhabile à eſtre cõuerti en Vigne nouuelle. Et laiſſee la foible opiniõ de ceux qui tiennent les ſinguliers Vins procéder de raiſins n'eſtans bons à manger, preferés à toute autre race, ceux de meilleur gouſt, dont ne pourrés faillir tirer contentement. N'eſtant toutesfois incompatible, que de raiſins rudes au manger ne puiſſent ſortir des Vins de requeſte: mais cela auient par la longueur du temps, qui donne loiſir aux Vins de telle race, de ſ'acheuer de faire dans le tonneau: & là, par vieilleſſe, d'acquerir bonté. comme les pommes ſauuages, ſe laiſſent manger à faute d'autres, quand le temps à la longue, les a renduës entierement meuries.

En quelle partie du cep faut cueillir la crocete.

Marques de fertilité en la crocete.

Auis ne ceſſaire en ce meſnage.

CHAP. III.

Diſpoſition de la Vigne.

REVPLER la Vigne d'vne ſeule eſpece de raiſins, quoi-que des meilleures & plus aſſeurees en bõté, eſt choſe trop hazardeuſe: dautant qu'on ſeroit en danger de n'auoir aucune vendange, ſi le temps contrarioit à ceſte ſeule eſpece de fruict, de laquelle voſtre Vigne ſeroit compoſee: comme il auient toutes les annees, que chacune race de raiſins eſt tourmentee de ſon cõtraire. Celle qui aime le chaud, ſe perd par le froid: celle qui ſe plaiſt en l'humidité, ſe bruſle en la ſechereſſe: & celle qui ſ'accroiſt par la ſeule

De cinq ou six especes de raisins faut meubler la Vigne.

force du Soleil, ſe pourrit à la ſuruenuë des pluies. ainſi des autres. Partant, pour auoir la Vigne en l'eſtat, qu'auec raiſon on la peut deſirer, conuiendra la fournir de cinq à ſix eſpeces de raiſins, des plus parfaits en bõté que pourrés choiſir: à ce que le naturel de quelques vnes, par le rencontre des ſaiſons à elles propres, rendent par chacun an raiſonnable quãtité de vendange. Telles eſpeces ſeront ſeparément plantees, & diſtinguees par longs quarreaux, trauerſans la Vigne accommodant le naturel de chacune eſpece, à la qualité de la terre & du Soleil, ſelon les diuerſités qu'on remarque en tout lieu: afin que plus elles profitent & plus facilement ſoient gouuernees, que mieux on les aura appropriees: meſmes au tailler, où l'intereſt eſt treſ-grand, ſ'il n'eſt fait comme il appartient; pource que l'vne requiert eſtre couppee toſt, l'autre tard: ceſte-ci court, ceſte-là long. Choſe difficile à faire quand la Vigne eſt confuſément plantee, pour l'ignorance des vignerons, leſquels ſans voir la fueille des Vignes n'en peuuent guiere bien diſcerner les eſpeces. Le marrer ou hoüer par ces diuiſions en eſt auſſi rendu plus aiſé, ſur tout ſi eſtãs eſgales, les ouuriers y puiſſent treuuer leur beſongne taillee, comme taſches: cela reuenant à l'vtilité du ſeigneur, qui par ces petites portions auec jugement & moins de crainte d'eſtre defraudé, peut faire trauailler ſes gens, que ſi les eſpeces des raiſins y eſtoient indiſtinctement emmoncelees.

Comment diſpoſees,

Et à quelle fin.

Muſquat.

CECI eſt remarquable pour le raiſin Muſquat, Qu'en païs plus chaud que froid, la Vigne veut eſtre plantee à l'aſpect du Septentrion: afin qu'eſtãt plus exhalee telle partie du Ciel que nulle autre, les bruines ſoient oſtees du deſſus des raiſins, leur plus dãgereuſe tempeſte, car elles leur cauſent des picotures noires, dont ils periſſent. à ce mal eſtant telle ſorte de raiſins, pour leur delicateſſe, plus ſujete qu'aucune autre. Auſſi leur profite tel aſpect, par ſa freſcheur, à temperer la maturité du raiſin, laquelle de Nature eſtant fort auancee; par trop de chaleur, ſe precipite à la ruine du raiſin qui ſ'en deſſeche, ne pouuant faire bonne fin. Ainſi le pratique-on aujour-d'hui vers Frontignan, lieu celebré pour les exquis Vins Muſquats, l'experience y aiant fait cognoiſtre, le Septentrion eſtre plus profitable aux raiſins Muſquats, que le Midi. Columelle ſ'eſtant prins garde en ſon temps de telle primeur, l'a redigee en auis; lequel aiant ſuiui chés moi, par heureux rencontre ai treuué la preuue ſe joindre à la raiſon. En païs plus froid que chaud, toutes ſortes de Vignes indifferément ſeront logees à l'abri, eſloignees des froidures, tãt que l'on pourra, ainſi qu'a eſté dit. Et touchant la taille, particulierement la Muſquate ſera taillee long, pour les raiſons ci-aprés repreſentees.

Principale vtilité de telle diſpoſition.

CESTE eſt la plus importante vtilité de la ſuſditę diſtinction, qu'eſtant la Vigne ainſi diſpoſee, on ne ſera contraint en cueillir le fruict verd auec le meur, ni en danger de perdre la vendange haſtiue, en attendant la maturité de la tardiue: comme cela auient à la longue, par le temps, les larrons, le beſtail & autres inconueniens qui prouiennent du retarder. Ains

vendangera-on les raiſins en leur droict poinct, par journees ſeparees, ſelon leurs eſpeces, logeans auſſi ſeparément les Vins dans les caues, pour en-aprés les meſlinger en mouſt ou autrement; afin de leur donner & le gouſt & la couleur comme l'on voudra. Dont les Vins ſe rédront nobles, de bon gouſt, de plaiſante couleur, & de longue garde; ce qu'on ne pourroit eſperer meſlingeans ſans diſtinction les raiſins verds, auec les meurs: les aigres, auec les doux: les rudes, auec les delicats. Ne vous eſtant pas defendu toutesfois de vendanger le tout par-enſemble, ſi en aués deſir: ce que pourrés faire en prenant la Vigne par le trauers des eſpeces des raiſins afin de les meſler eſgalement. Les raiſins noirs pour leur durté ſont eſtimés maſles: & les blancs pour leur delicateſſe, femelles. pour laquelle cauſe de ceux-là, les trois quarts de la Vigne en ſeront plantés, & de ceux-ci, le quart reſtant. Par ce moien, ſur-abondant la couleur noire, la conſeruation des Vins en ſera plus aſſeuree, que ſi c'eſtoit la blanche: & la delicateſſe des raiſins blancs, leur dõnera ce precieux gouſt que chacun deſire. Ainſi ſe rendra voſtre Vignoble proportionnément compoſé pour tout ce qu'y cerchés.

Les raiſins noirs eſtimés maſles: les blancs, femelles.

NON moindre delectation que profitable reuenu, aurés de voſtre Vignoble ainſi diſpoſé: agreable auſſi à toute ſorte de gens d'entendement, voians voſtre labeur. Meſme quand par telles diſtinctions, és allees faites à l'entre-deux des eſpeces des raiſins, on ſe pourmenera aiſément par toute la Vigne: dont ſerés incité à la viſiter ſouuent, & en ſuite à lui fournir les choſes requiſes à l'augmentation de ſon reuenu: ainſi que par telle occaſion de jour en jour prendrés auis. Au defaut dequoi, manquerõt à la Vigne beaucoup de neceſſités & ajencemens: dautant qu'on ne ſe ſoucie de ce qu'on ne void point. auſſi dit le prouerbe,

A quoi, en outre, profitables telles ſeparations d'eſpeces de raiſins.

Le cœur ne veut douloir
Ce que l'œil ne peut voir.

L'ON ſabſtiendra de planter dans la Vigne, aucun arbre; afin que ſans empeſchement elle jouiſſe de la lumiere & chaleur du Soleil. Ce dire ſe treuue ſuffiſamment verifié, que

Tout arbre nuit à la Vigne.

L'ombre du bon maiſtre
Fait la Vigne croiſtre.

toute autre lui eſtant pernicieuſe, & prejudiciable. Auſſi qu'eſloignee du voiſinage des racines d'autre plante, aux ſiennes ſeules, ſoit donnee toute la ſubſtanee de la terre: aſſeuré que touſ-jours la Vigne reçoit de l'intereſt par l'approche de tout arbre, quel qu'il ſoit. Mais ſi tant eſt qu'on y en vueille, les plus ſupportables ſont les moins dommageables: comme les Oliuiers, qui d'eux-meſmes ne nuiſent beaucoup à la Vigne, pour quelque ſympathie qu'on remarque entre ces deux plantes, jointe la petiteſſe de tels arbres. Les poſchers, aubergers, abricotiers, pruniers, amandiers, ſont les arbres qui pour leur peu de branchage (exceptés les abricotiers, qui en ont beaucoup en lieu qui leur agree) nuiſent le moins à la Vigne. Le ſa-

Moins l'Oliuier, & pourquoi.

guier & la Vigne ſ'entraiment auſſi, mais eſtant le figuier fort touffu en branchage, opprimant la Vigne, faudra eſtre fort ſobre à y en planter: quoi-que ce ſoit de l'vſage de pluſieurs, mais à leur perte; comme en vendangeant la Vigne, cela ſe recognoit. Et de quelque eſpece d'arbres que ce ſoit, le moins qu'on y en pourra mettre, ſera le moins nuiſible; non jamais au milieu de la Vigne, ni en autre endroit, d'où la vertu du Soleil puiſſe eſtre du tout oſtee au raiſin: mais pluſtoſt entour d'icelle, meſme du coſté du Septentrion, par eſtre de là moins nuiſibles les arbres que d'ailleurs: ou ſeroit qu'il y euſt des larges allées trauerſans la Vigne, auquel cas l'on ſe pourra diſpenſer. Grandes diuerſités ſe voient au gouuernement de la Vigne, où deſpuis le planter juſques à la façon des Vins, leur garde & debite, n'y a que contrarieté d'auis: ne ſe treuuans en aucun endroit, trois hommes ſ'accorder par-enſemble en ceſte ſorte de meſnagerie, ſi ce n'eſt en l'affection commune que chacun a, d'auoir en toutes ſaiſons, abondance de bons Vins. Ce qui me gardera d'en vouloir particulariſer toutes les façons, comme auſſi choſe impoſſible & non-neceſſaire: ains me fera arreſter à ce que j'eſtime eſtre le plus requis pour toſt auoir vn profitable Vignoble.

Où planter les arbres en la Vigne, eſtant qu'il y en faille mettre.

Diuerſité d'auis touchant les Vins.

Cinq ſortes de Vignes ſelon les Anciens.

LES Anciens ont diuiſé leurs Vignes en cinq ſortes; aſſauoir, l'vne trainante & rempante en terre ſans aucune eleuation: autre ſouſtenue d'elle-meſme ſur ſon tige & pied, vn peu rehauſſee, ſans autre moien que de ſon propre bois: autre eſleuee & ſouſtenue par paiſſeaux & eſchalats: autre en treillages hautement: & la cinquieſme, jettee ſur les arbres, ſ'agraffant aux branches. La reuolution des temps a oſte de ce nõbre la premiere, n'eſtant telle Vigne rempante aujourd'hui en vſage. Reſtent les autres quatre, que mettrons en trois ordres, pour ne ſe confondre, aſſauoir en Baſſe, Moienne, & Haute, deſquelles on ſe ſert par tout ce Roiaume: diuerſement toutesfois, ſelon les proprietés des climats, froidures & chaleurs qui regnent particulierement par les prouinces. La Baſſe accouplerõs-nous auec l'eſchalaſſee, pour la ſympathie qu'on remarque entre elles, ne diſcordans beaucoup en qualités: ſi ceſte-ci ne laiſſoit la compagnie de ceſte-là, ſ'en montant ſur ſes paiſſeaux. Comme auſſi pour meſme correſpondance, joindrõs-nous enſemble toutes ſortes de Vignes appuiees en quelque ſorte, ſans la notoire difference qu'il y a entre les eſchalaſſees & quelques perchees, à celles qui ſont portees par les arbres. Donc pour l'ordre les diſtinguerons-nous comme deſſus, donnant le nom de Baſſe, à celle qui ſans moyen ſe porte elle-meſme ſur ſon bois; de Moyenne, à l'eſchalaſſee, & à peu de perchees, comme celles à lignolot; & de Haute, aux arbuſtiues ou branchees, ſouſtenues des arbres, & autres eſleuees hautement en treillages. La plus priſee de toutes les Vignes eſt la baſſe, meſme ſelon le jugement de Columelle, auſſi c'eſt és endroits où les plus exquis Vins croiſſent, que la ſeule Vigne baſſe eſt en reputation. comme au contraire, l'arbuſtiue ne produit le Vin que petit, foible & verd: ce que remarqua Cy-

Auiourd'huy Trois, qui ſont,

Baſſe,

neas, Agẽt du Roi Pyrrhus paſſant par Rizza, dont il profera ce mot de riſee, deſpuis tant celebré, Qu'on auoit faict juſtice d'auoir ſi hautement pendu la mere, qui auoit produit ſi meſchant Vin, que celui que là on lui auoit donné à boire. Tous les Antiques n'ont generalement eſté de ceſt auis, aians aucuns eſtimé les Vins meilleurs, où les Vignes eſtoient plus eſleuees: & plus abõdans, és plus baſſes. Choſe contraire à ce que nous voiõs aujour-d'hui, & pour le gouſt, & pour la quantité des raiſins, laquelle on remarque beaucoup plus grãde és Vignes hautes, qu'és baſſes; & en celles-ci, beaucoup meilleur le Vin, qu'en celles-là. Le Languedoc, la Prouence, la Gaſcongne, partie du Dauphiné, de la Guienne, de l'Anjou, & ailleurs où pour la chaleur de leurs ſituations, ont preſque tous de Vignes baſſes. La France, la Brie, la Champaigne, la Bourgongne, le Bourbõnois, le Berri, & autres prouinces, tant pour le naturel de leur Ciel, que pour cõtinuer leurs couſtumes, n'ont que des eſchalaſſees & perchees. Et au haut Dauphiné prés de Grenoble, & en Sauoie, le plus eſt d'arbuſtiues & hautes, grimpans auec admiration hautemẽt ſur les arbres, où pour les froidures des prochaines montaignes on eſt contrainct les y loger. En Piedmont & en pluſieurs endroits de l'Italie, auſſi les Vignes fructifient richement ſur les arbres: ce qui toutesfois n'eſt par contrainte du Ciel, qui eſt là chaud aſſés pour les plus exquiſes Vignes: mais pour vne inueteree couſtume tiree de l'Antiquité. Entre les Vignes hautes, comme j'ai dit, ſont les perchees & treillees, deſquelles on ſe ſert preſque par tout: & en aucuns endroits plus pour plaiſir, que par neceſſité; les façonnans en diuerſes ſortes d'appuis & rehauſſemens (comme ſera monſtré) ſelon la commodité du bois qu'on a, dont les inuentions de tel meſnage ſont procedees.

Moienne.

Haute.

MESME conſideration auoient les Antiques ſur le gouuernement des Vins, que ſur celui des bleds, touchãt la proprieté des climats, à laquelle ils ſ'eſtoient entierement ploiés. Sous telle ordonnãce diſpoſerons noſtre Vignoble: c'eſt aſſauoir, en n'alterant rien des accouſtumances, continuerons à planter noz Vignes, ſelon le païs où ſerons, baſſes, moiennes, ou hautes: à cauſe du danger auquel nous-nous expoſerions, d'encourir perte, par la mutation; comme auſſi touſ-jours trop de curioſité eſt ſuſpecte: taſchans par induſtrieuſe & diligente culture, à les rendre parfaites en bonté, autant que noſtre aer & noſtre terre le permettront. Mais comme en la matiere nous-nous diſpenſons, cercheans loin les bonnes races de raiſins, quand elles nous défaillent prés: de meſme nous licentierons-nous en la forme, empruntans, non ſeulemẽt des prochains, mais des lointains, quelques façons d'eſleuer & cultiuer la Vigne à nous nouuelles, ſi y treuuons de l'auantage. Toutesfois auec vn iuſques-où: que les inuentions ſoient tant fournies d'apparentes raiſons, que ſans beaucoup hazarder ne puiſſions eſtre trop eſloignés de nos eſperances.

A la maniere des païs auquel l'on eſt, ſe plantera la Vigne.

EN la diſpoſition de la Vigne eſt conſiderable la contenuë, afin de la proportionner à noz vſages. Si en noſtre païs le Vin croiſt, bon & de

Conſideré.

bonne garde,& ſ'y debite raiſonnablement,ne faut craindre d'exceder en grandeur de Vignoble:car les deniers qu'en tirerés, vous donneront ample moien de le bien entretenir. Ainſi qu'on le void prés des groſſes villes, des grandes riuieres,comme de Loire, d'Alier, de la Seine, d'Ionne; prenans les vins en Auuergne,en Bourgongne, à l'Auxerrois, & ailleurs, les portans à Paris,& autres endroits,& de la mer, meſme du coſté de Bourdeaux & la Rochelle,où l'on embarque les Vins en grande quantité, pour l'Angleterre,l'Eſcoſſe, la Flandres, la Bretaigne, la Normandie, & autres païs. On le void auſſi prés des montaignes froides, en diuers quartiers de ce Roiaume;pour tous leſquels païs & autres defaillãs en Vin, Dieu pourueoiant à leurs neceſſités,a ordonné pour Vignoble,les terroirs qui abondẽt en tel aliment,ou voiſines ou bien éloignees. Mais par le contraire,voſtre terroir ne produiſant que petit Vin, ou dangereux à ſe corrompre; ou ſi n'eſtes en lieu pour le vendre,que feriés-vous d'vn grand Vignoble:ne ſeroit-ce pas,à voſtre eſcient,vous ſurcharger de peine,ſans profit? Auquel cas, contentés-vous d'eſleuer des Vignes, ſeulement pour voſtre grande prouiſion,ſans eſpoir de tirer argent, par l'eſpargne de voſtre Vin. Ceſte ſera donques la regle de noſtre Vignoble,que,LA DEBITE,comme l'article du reuenu. A la Debite ajouſterõs-nous ceci, que tant plus fructueuſe ſera la Vigne,que plus primeraine: pour le hazard qu'il y a à la longue garde du Vin. car encores qu'il ne ſoit ſujet à ſe corrompre, ſi n'eſt-il pas exempt de ſ'eſpancher. Ioint que touſ-jours l'argent venant de bonne heure,eſt plus priſé, que celui qui ſe fait longuement attendre. Les Vins muſquats ont cela de propre, que d'eſtre en leur vente, preſques auſſi toſt qu'on les a exprimés des raiſins, par telle haſtiueté, cuitans toute crainte de les perdre. Les blãquetes & Vins de Piquardant,croiſſans à Frontignan, Mirauaux & autres lieux prés de Mõtpellier auſſi. Il y a en diuers endroits de ce Roiaume,pluſieurs autres Vins haſtifs,blancs & clerets,auſquels premierement conuiendra viſer pour ſ'en fournir, & en ſuite des autres juſques aux derniers,qui pour leur facile garde, ſe maintiennẽt longuement en bonté, ſans alteration, à la loüange & à la commodité du pere-de-famille. Auſquelles obſeruations prenãt de prés garde & à temps,ne pourra voſtre Vigne faillir de reſpondre à voſtre eſperance.

Allees dãs la Vigne, pour le plaiſir & profit.

NOVS auons parlé des allees diſtinguans les eſpeces des raiſins. Encores que voſtre Vigne ne ſoit ainſi diſpoſee par ſeparations particulieres, ne laiſſerés pourtant d'y faire des allees grandes ou chemins larges, à l'entour,en trauers & en long, ſelon la grandeur de la Vigne, où mieux ſ'accordera: non tant pour le plaiſir du promenoir, bien-que conſiderable, que pour le ſeruice de la Vigne, & commodité d'en tirer facilemẽt la deſpouille,& y apporter les engraiſſemens, par où les beſtes de voiture, auec charrettes ou ſans icelles,puiſſent aiſément paſſer ſans y rien degaſter.

La cloſture de la Vigne

TOVCHANT la cloiſon,il eſt requis eſtre ſi bonne & ſi bien faite,que fermant la Vigne à clef,les fruicts ſ'y puiſſent conſeruer du rauage des lar-

rons & du beſtail : encores qu'és endroits où ſont les amples Vignobles, l'on n'y regarde tant finement, où pluſieurs Vignes de diuerſes perſonnes jointes enſemble, ſe conſeruent d'elles-meſmes les vnes les autres. Mais eſtãt queſtion de dreſſer le Vignoble particulier d'vne maiſon des chãps, touſ-jours ſera plus profitable & plus plaiſant, de le tenir clos, qu'ouuert & abandonné à tous-venãs. De la matiere, ne de la façon des cloiſons n'en ſera ici dit dauantage, en eſtant ailleurs amplement diſcouru.

Au ſixieſme Lieu, cha. xxix.

CHAP. IV.

Temps & ordre à planter la Vigne, & ſon entretenement, ſelon la diuerſité de ſes eſpeces.

LEs Anciens & les Modernes ſaccordent tous à ce poinct, qu'és païs chauds & ſecs, le meilleur temps à planter la Vigne, eſt le pluſtoſt qu'on peut aprés les vendanges, la fueille eſtant cheute des ſarmens: comme depuis le commencement d'Octobre, juſques à la mi-Nouembre. Es païs froids & humides, le plus tard que faire ſe pourra, qui eſt deſpuis la fin de Feurier, juſques au commencement de Mai. Es temperés, en l'vne & l'autre ſaiſon, meſmes entre les deux, les injures des temps ne l'empeſchãs. Ceſte meſme conſideration a lieu pour les compláts. car les raiſins, les ſarmens deſquels ont petite moüelle, peuuent eſtre plantés en tout temps: mais ceux qui l'ont grãde, non en autre, qu'en la Primeuere, pour la crainte de les perdre, les froidures penetrans facilement dedans.

Quand planter la Vigne en païs chaud,

Froid,

Temperé

N'ãt auſſi eſgard à ſes eſpeces.

NON tant pour les diuerſes ſortes de Vignes les plante-on diuerſemẽt, que pour les differentes humeurs des hommes, qui, comme a eſté dit, diſcordent plus au gouuernement de la Vigne, qu'en autre paſſage de la meſnagerie. Les Vignes baſſes & les eſchalaſſees pourroient eſtre commodément plantees d'vne meſme façon, pour la ſympathie de leurs qualités, ne ſ'eſloignans guieres dauantage de terre, l'vne que l'autre. Toutesfois, plus par couſtume que par neceſſité, diuers en ſont & le planter & la conduite és prouinces où ces deux ordres de Vigne ont le plus de cours, comme en l'Iſle-de-France, és païs d'Orleans, de Bourgongne, Berri, Guiẽne, Gaſcongne, Prouence, Languedoc. En pluſieurs endroits on plante la Vigne baſſe, à meſure qu'on en rompt la terre: en d'autres, on attend à y mettre la crocete ou la cheueluë, aprés en auoir vniuerſellemẽt deſrompu le fonds. L'eſchalaſſee ſe plante en la pluſ-part long temps aprés en auoir creuſé les foſſés, pour donner loiſir au fonds de ſe cuire, pour bien receuoir la Vigne: la terre deſquels foſſés ſejournant cependant ſur le terrain d'entre-deux, à telle occaſion ne ſe peut lors rompre entierement, ce qui ſe delaie juſques à ce que quelques annees aprés l'on prouigne la Vigne vniuerſellement, ſelon ſa particuliere façon. Quant à la Vigne haute, treillee ou ar-

Diuerſes façons de planter & conduire les Vignes, quoy que de meſmes eſpeces.

buſtiue, c'eſt à la liberté du Vigneron d'en tenir tant qu'il voudra les foſſes ouuertes, pour la planter: à cauſe qu'eſtant par rengees, loin les vnes des autres, elles ne ſ'entre-preſſent nullement.

La Vigne baſſe ſe plãte en deux ſortes:

POVR particulariſer les façons de planter le Vignoble, commencerons par la Vigne baſſe, comme à elle appartenant l'honneur de marcher la premiere, puis que par jugement vniuerſel, d'elle ſortent les meilleurs Vins. En deux manieres la plante-on communément: par crocetes ou maillots, & par cheuelues ou ſautelles: au foſſé ouuert, & à la tarauelle, d'aucuns appellee, *la fiche*, & en Anjou, *le godeau*. C'eſt par crocetes ou maillots, qu'on plante la Vigne baſſe, defaillant le plant enraciné: & au foſſé ou raion ouuert, quand le pais ne ſouffre la tarauelle. car plus profitét les cheuelues, ou ſautelles dites auſſi margotes, que les maillots ou crocetes, pour l'auantage des racines qu'elles ont, eſtans emploiees. Auſſi plus commodément & vtilement ſe dreſſe la Vigne par la tarauelle, que par le foſſé ou raion ouuert, moiennant que la terre de la Vigne ſoit, pour vn preallable, rõpue vniuerſellement, comme ſera monſtré. A faute dequoi, l'vſage de la tarauelle a eſté deſcrié, quand, par auarice, ſans aucun remuëment, on ſe contente de fourrer la crocete dans le trou, fait auec l'inſtrument de la tarauelle, en terre ferme, laquelle pour ſa durté, refuſe de receuoir les racines du nouueau plant. Si donques au dreſſer de voſtre Vigne ne treuués aucune ſuiection, eſliſés pour plant les cheuelues, & en leur emploi ſerués vous de la tarauelle, dont voſtre Vigne ſe diſpoſera profitablement & gentilement, paroiſſant alignee en tous ſens auec belle repreſentation. Mais vne petite difficulté ſe preſente en ceſt endroit. Les racines des ſautelles ne peuuét entrer dans le trou que fait la tarauelle, leſquelles à telle occaſion eſt-on contraint de coupper, en les fourrans dans terre. Si ſont cheuelues d'vn ou de deux ans, n'importe. car ſeulement oſterés les plus longues & hautes, laiſſant les courtes & baſſes; & ainſi les emploierés, ſans craindre que de la ſouchete de la ſautelle ne reſſortent toſt des nouuelles racines, à ſuffiſance, au lieu de celles qu'aurés couppees. Eſtans les cheuelues plus vieilles, comme de trois à quatre ans, le meilleur ſera de les planter à tout leurs racines, ſans rien leur roigner: auquel cas, ſera force les plãter à foſſé ouuert, & loger les racines au long du raion, à meſure qu'on le creuſera, comme ſera monſtré.

Par crocetes, ou.

Par cheuelues.

La façon.

CE ſeroit grand auancement d'œuure, que de treuuer des ſautelles ou cheuelues ja faites, & ce des eſpeces que deſirés: mais le peril ſeroit trop grand, d'auoir des Vignes de peu de valeur, ſ'expoſant à l'auarice & ignorance des reuendeurs. A raiſon dequoi n'eſperés rien de bon de ce coſté-là, ains de voſtre curioſité, comme du ſeul moien de vous fournir de bonnes races de raiſins. Reſolu dõques des endroits deſquels deſirés vous pouruoir de crocetes, maillots, ou chapons, les ferés cueillir en la partie du cep & au temps remarqués ci-deuant: en y laiſſant du vieil bois, qui eſt celui de l'annee precedente, quelques deux doigts (dont ils tirét leur nom, reſſemblans

blans à des croces, & maillets) & les tenans de la longueur du rameau ou ſarment, ſans en rongner rien, en attendant de les coupper de la meſure requiſe, quand les emploierés. En decours de Lune: en beau-jour, non-pluuieux, negeux, bruineux, non-trop froid, ne venteux, cueillirés les crocettes pour auſſi-toſt, ou gardees durant quelques jours, eſtre plãtees, ou miſes barber ou cheueler, pour en faire des ſautelles, comme ſera monſtré, ſi ainſi le deſirés. Eſcheant de tirer vos maillots prés de vous, ou non beaucoup eſloigné, ſans autre myſtere, les ferés porter liés à faiſſeaux à dos de beſtes ou par charretes, à l'vſage du païs en temps beau, ſi tel le pouués eſlire: mais eſtãt véteux, les enueloperés auec des linges, pour les garder qu'ils ne deſſeichent. car ainſi ſe conſerueront-ils trois ou quatre jours. Plus de façon conuiendra emploier pour leur conſeruation, ſi les faites venir de region loingtaine, comme de Grece, Candie, & ſemblables. car par la longueur du chemin, ne peuuent paruenir juſques à vous, qu'à la longue, en danger de ſe ſuéter, ſ'il n'y eſt pourueu par artifice. En ce cas, aurés des longues barilles, comme celles à harencs, dans leſquelles enfermerés vos maillots, entre-meſlés auec de la terre deliee, & arrouſés de fois à autre, par vn trou, qui à tel effect ſera laiſſé à l'vn des bouts de chacune barille. Ainſi les maillots ſe maintiendront longuement ſains & entiers, voire deſpuis le mois d'Octobre, juſques à celui de Mars. Eſtans vos maillots arriués chés vous, auſſi-toſt ſeront mis tremper dans l'eau dormãte, pour trois ou quatre jours, afin de les rauigorir, & en ſuite plantés, ſelon voſtre deſir.

Et le temps de cueillir les crocettes.

Auſſi le moien de les tranſporter.

S'IL eſt queſtion de conuertir vos maillots en ſautelles ou cheueluës, pour, enracinés, en compoſer des Vignes de toutes ſortes; conuiendra y proceder en ceſte maniere. Deſtinerés vn recoin de terre-à-Vigne, legere & vigoureuſe, que curieuſement ferés deſcharger de tous empeſchemens juſques à l'eminenuiſer & reduire en poudre. Elle ſera en lieu arrouſable, ſi faire ſe peut, pour au beſoin humecter le jeune plant, & par ce moien le garder de deſſecher: meſmes ſi eſtes en Languedoc, Prouẽce, ou autres endroits chauds de ce Roiaume, cela n'eſtant à craindre en France & prouinces circonuoiſines. En tel lieu que cela planterés vos maillots, dans des raions, d'vn pied & demi de profondeur, tirés à ligne droicte, equidiſtans d'vn pied. Mais ce ſera ſans les y recourber aucunement; ains tous droits les y poſerés, loin l'vn de l'autre de trois à quatre doigts, les faiſans reſortir hors de terre vn quart-de-pied. Auant que les mettre en terre ſeront rongnés tous d'vne meſure, d'vn pied trois-quarts, peu plus ou moins: & du vieil bois en ſera oſté tout ce qu'imaginerés pouuoir empeſcher l'entree dans le trou de la tarauelle, en les replantans. En creuſant les raions, la terre ſe rompra vniuerſellement, ſans qu'aucune partie endurcie reſte entre-deux, dont ſans empeſchement ſ'enracineront les maillots, moiennant la bonne culture: ſans laquelle auſſi ce ſeroit trauailler en vain en ceſte endroit. La culture ſera de hoüer ce nouueau plant trois ou quatre fois durãt l'Eſté, & vne en Hyuer, ne ſouffrant qu'aucune herbe y ſurcroiſſe jamais,

Pour faire enracíner les crocettes.

l'arrouſant és extremes chaleurs, le lieu le requerãt. Ne vous ſouciés de fumer ces cheueluës, de peur qu'eſtant contraint les tranſpláter en lieu maigre, elles ne décheuſſent, auec hazard de les perdre. A l'arrouſer n'eſt à douter la conſequence: parce que quand il pleut, c'eſt vniuerſellemẽt ſur toutes ſortes de plantes, dont elles ſ'arrouſent, & à cela ſ'accouſtument. Mais auec plus d'auancement ſ'accroiſſent celles qui le moins endurent la ſoif: comme ces cheueluës-ci, qui n'en ſont jamais tourmẽtees, aians l'artifice joint au naturel. Par tel gouuernement, dans vne annee ſeront les cheueluës capables d'eſtre replantées, en ce peu de temps aians acquis des racines à ſuffiſance. Et ſi tant eſt que les vueilliés laiſſer dauantage en terre, n'eſtãt en commodité ou volonté de les tranſplanter dans tel temps, ainſi le pourrés faire juſques à quatre annees: pourueu qu'en chacune les ſautelles ou cheueluës ſoient taillees comme Vigne ja faite, & touſ-jours profitablement labourees, à ce que le fonds ne produiſe aucune herbe, qui ne pourroit eſtre que nuiſible au nouueau plant. Toutesfois le meilleur ſera de les replanter ſur leur ſecõd an, ne les laiſſans en terre plus longuement, ſi ce n'eſt par contrainte. En abondance ferés enraciner des maillots, voire en beaucoup plus grand nombre qu'il ne vous faudra de ſautelles: afin que venant à les choiſir, n'en emploiés que des mieux qualifiees, ſans que ſoiés contraint de vous ſeruir d'aucune láguiſſante, ne d'autre que de bonne eſperance: veu l'vtilité de la bonne élection du plant, la perte de le mal choiſir, & la facilité de ce meſnage. De tel plant ainſi enraciné, & choiſi, ferés des Vignes fructuãtes dans peu de temps; à quoi ceſte voie vous aura acheminé, voire le complant aura en ce lieu-là auancé autant, ou peu ſ'en faudra, que ſ'il euſt eſté planté en crocete pour la derniere fois en ſa Vigne. En quoi y a de l'eſpargne, dautant que le peu de terre où les cheueluës auront ſejourné, n'aura tant couſté à cultiuer pendant ce tẽps-là, que toute la Vigne auroit fait: joint que le rapport du fonds deſtiné à Vigne aura ce-pendant ſerui à quelque autre vſage, & ce auec plus de profit, que plus valeureux il ſera de Nature. A l'aſſeuree reprinſe des cheueluës & auãcement à ſ'accroiſtre, eſt jointe ceſte notable vtilité, que la conſideration du replanter, lequel par certaine faculté de Nature, apporte treſ-grand profit & affranchiſſement à toutes ſortes de plantes, qui de tel artifice ſe reſjoüiſſent fort. Les jardiniers ainſi le pratiquent heureuſement, replantans preſques toutes leurs herbes, reſtãs ſáuuages les autres, ou la pluſpart, qui ne ſont traitees de meſmes. Cela treuuerés certain, que la Vigne compoſee de plant enraciné, ſe rendra pluſtoſt fructueuſe, que par maillots, & durera longuement en ſeruice.

Profit de ſe ſeruir de cheueluës, à l'edifice de la Vigne

Autre moyen pour auoir des cheueluës.

On tient vne autre methode à ſe pourueoir de cheueluës, és enuirons de Paris & autres lieux. C'eſt que ſans coupper les ſarmẽs du cep, on les enracine, les recourbans dans terre où ils les tiennent deux ou trois ans, juſques à ce que ſeurés de leur mere, ſont tranſplãtés ailleurs, pour eſtre conuertis en nouuelle Vigne. Le cep duquel on deſire tirer de la race, eſt mar-

gotté,en tout ou en partie;c'eſt à dire, preparé à donner des margottes ou cheueluës. Si c'eſt en tout, il eſt vniuerſellement couché dans terre & là prouigné, faiſant ſeruir toutes ſes branches & icelles reſſortir à l'aer: ſi en partie, on ſe contente d'en prendre vne ou pluſieurs des mieux nourries, qu'on ploie & enfonce dans terre,tant auant qu'on peut,demeurãt la mere à deſcouuert.Du bout des ſarmens ainſi couchés, ſort ſur terre deux ou trois œils,là eſtans juſtement couppés. On laiſſe ces margottes, appellees auſſi prouins, ainſi accommodees juſques à trois ans,plus ou moins,comme l'on veut: alors on les couppe de leur mere-ſouche, & ſans ſejourner on les porte planter en la nouuelle Vigne. Quand on les tire de terre, on fait vne foſſe,deſchauſſant les ceps: deſquels, couppees les margottes, les tronçons reſtans produiſent par-aprés abondance de raiſins, ſi on laiſſe la plus grande partie de la foſſe deſcouuerte en rond, à la figure d'vn plat-eſcuelle, pour donner aer aux nouueaux bourgeons reſſortans des troncs des vieux ceps.Par tel ordre vous eſtes priué d'auoir des Vignes eſtrangéres,ne vous pouuant ſeruir d'autres eſpeces de raiſins, que de celles de chés vous ou de voſtre voiſinage.Pour laquelle cauſe ne vous arreſtés à telle façon de margotter: joint que c'eſt ſans neceſſité que de ſe donner tant de peine, veu qu'auec beaucoup moins de labeur,ſ'enracinent les crocetes & maillots,comme a eſté monſtré.

Trois degrés de terre à Vigne.

PLVS fructueuſement ſe plante la Vigne en vn endroit qu'en l'autre, ſelon l'ordre de la diuiſion ſuſdite: dont le premier lieu eſt donné à la terre nouale,n'aiant jamais eſté defrichee:le ſecond,à celle à grains: & le dernier,à la Vigne vieille:laquelle ſi par neceſſité conuient replanter, ce ſera à condition d'en arracher ſi profondement & vniuerſellement les racines des vieux ceps,qu'auec icelles, ſ'en aille le venin procedant du deſchet de vieilleſſe.car faillir en ceci,ce ſeroit ſe tromper trop euidemment, attendu que la nouuelle Vigne par l'importunité des reliques de la vieille, ne pourroit ſe reprendre;ou du moins viure en langueur, ſans nul profitable accroiſt. Ne vous arreſtés à l'auis de ceux qui pour renouueller les vieilles Vignes ſe contentent, aprés en auoir couppé les ceps entre deux terres, d'en labourer le champ & y faire du bled pour quelques annees. car ils ſe deçoiuent,ne pouuans les racines de la Vigne par ce ſeul moien, ſe perdre de fort long temps,voire y'en demeurera-il, quel bled qu'on y ſeme, plus de vingt-cinq ans aprés. Or quelle que ſoit la terre, pour la preparer dignement à receuoir la Vigne,ſera vniuerſellement rompuë vn pied & demi de profondeur,& de telle ſorte,qu'en la renuerſant ſ'en-deſſus-deſſous, la bonne & cuite de la ſuperficie ſoit miſe au fonds: & la mauuaiſe & cruë du fonds,à la ſuperficie:dont par tel eſchange,à la longue les temps cuirõt la cruë,pour finalement les deux terres ſe rendre du tout propres,pendant que la bonne nourrira au fonds les racines de la nouuelle Vigne. Ce faiſant, toutes ordures & empeſchemens de racines & pierres ſortiront du dedans de la terre, pour reſter libre à l'entretenement de la Vigne.

Ordre à la preparation de la terre, pour la Vigne.

Comment prendre la terre.

POVR en ceſt endroit ouurer ainſi qu'il appartient & auec eſpargne, l'on commencera à rompre la terre par l'endroit le plus bas & enfoncé: car auec plus d'aiſance y beſongneront les ouuriers, que la prenant au contraire, jettant la terre de bas en haut, rédant l'ouurage plus long, & par cõſequent plus cher, que de raiſon, non de guiere meilleur. Mais ainſi n'eſt pas de la culture ordinaire de la Vigne apres l'auoir plãtee: car pour la bien maintenir, conuient ne la prendre tout-jours d'vn meſme coſté, ains diuerſement ſelon les œuures qu'on lui dõne: vne fois d'vn endroit; vne autre fois, d'vn autre; afin de bien meſler & renuerſer la terre. Auſſi, afin que la terre ne ſ'auale par trop (à quoi tãt plus eſt ſujette la Vigne, que plus pẽdante en eſt la ſituation) conuiendra des trois œuures de labourage requiſes pour ſon entretenement chacune annee, l'vne eſtre prinſe au plus haut & eſleué endroit de la Vigne: à ce que les trauailleurs auec leurs inſtrumẽs tirent la terre à-mont, par ce moien la remettant au lieu d'où les eaux de la pluie l'auroient aualee, maintenir la Vigne en bon eſtat. Auis pour toutes ſortes de Vignes, tant pour les planter, que pour les entretenir.

ET à ce que telle preparation ſe face ſans confuſion, la terre premierement eſpierree en ſa ſuperficie, ſera tracee d'vn des coſtés, auec le cordeau, en lignes droictes & paralelles, equidiſtantes d'vn pied & demi, dont les ouuriers auront chacun leur portion egale & leur part taillee de la beſongne: leſquels, ou auec le ſeul hoiau, ou à l'aide de la pelle, mettront la terre au poinct que la deſirés, l'applaniſſant par le deſſus, à meſure qu'ils la rompront. Ainſi ſe rẽdra preſte voſtre terre à receuoir le nouueau plant, ſoiẽt crocetes ou cheueluës, qu'on emploiera aprés en ceſte ſorte. Premierement, on ſe reſoudra de la maniere qu'à l'aduenir on cultiuera la Vigne pour ordonner de l'entre-cep. Si on a à labourer la Vigne auec des beſtes, ſelon la pratique d'aucuns endroits de Languedoc, comme vers Narbonne, la faudra planter plus au large, que ſi c'eſt à main d'homme. Pour ceſte-ci, d'vn cep à l'autre ſuffira la diſtance de trois pieds en tous ſens: mais pour ceſte-là, nous y ajouſterons trois quarts de pied dauantage, ou peu plus; à ce que les beſtes de labourage y puiſſent commodemẽt ouurer, ſans rompre les ceps. Sous leſquelles meſures, planterons noſtre Vigne, où ne nous diſpenſerons que pour l'amplifier ſi on veut, mais non la reſtreindre; ce qu'on ne peut faire ſans notable intereſt de la Vigne, qui ſ'en treuueroit trop preſſee. Applanie que ſoit la terre par le deſſus, ſera retracee d'vn coſté, auec le cordeau par lignes equidiſtantes, ſelon leſdites meſures, auſſi paralelles & droites: de l'autre endroit ſera poſé le cordeau, croiſant en trauers par angles droits, les lignes tracees: & là où le cordeau entretaillera la ligne tracee, là ſera plantee la croceté ou la cheueluë, en la fourrãt toute droite dans le trou qu'on y fera auec la tarauelle ou fiche, où on l'affermira auec vn long baſton pointu par l'vn des bouts, rempliſſant peu à peu le trou auec de la menuë terre. Par ce moien, non ſeulement aucun vent n'y entrera, mais auſſi le nouueau plant, ſoit crocete ou cheueluë, y ſera ſi

Meſure d'vn cep à l'autre.

Planter la cheueluë ou crocete.

bien affermi, que difficilement en pourroit eſtre arraché en le tirant à la main. Pour faciliter l'entree dans ce trou à la crocete & à la cheueluë, leur faudra roigner de la teſte, tout ce qui apparemmẽt la pourroit empeſcher, à ce qu'elles puiſſent attaindre juſques au fonds du trou, accommodant auſſi la tarauelle à la qualité du complant; dont eſt requis eſtre plus groſſe pour la cheueluë, que pour la crocete, par auoir plus de groſſeur l'vne que l'autre. Cet inſtrument reſſemble aux grands taraires des charpentiers. Il eſt compoſé d'vne barre de fer, longue de trois pieds, & groſſe comme le manche du hoiau, le bout entrãt dans terre, eſtant arrondi en poinʒte, bien forgé & aceré. L'autre regardant en haut, eſt attaché à vne piece de bois trauerſante, faiſant le tout la figure d'vn T, pour le tenir auec les mains. Et à ce que la tarauelle ne profonde trop dans terre, ains juſtement y entre ſelon la reſolution qu'aurés prinſe d'y enfoncer le complant, vn arreſt ſera mis à la piece de fer entrant dans terre & en l'endroit remarqué à telle cauſe: lequel arreſt eſtant auſſi de fer, ſeruira en outre à y mettre le pied deſſus, pour, preſſant en bas, aider aux mains à faire entrer la tarauelle dans terre, cas eſtant qu'on la rencontre dure & forte.

Deſcriptiõ de la tarauelle.

En telle maniere eſtant dreſſee voſtre nouuelle Vigne, ſe trouuera proprement ageancee, droictement alignee en tous ſens & de tous coſtés, par en eſtre le complant poſé d'egale diſtance, dont, outre la beauté, ſera-elle facile à cultiuer. Bien qu'en plantant à la tarauelle, preſques toutes les racines des cheueluës ſe couppent, ne doutés pourtant de leur reprinſe: car de leur ſouchete en ſortent tant de nouuelles qu'il ſuffit. Toutesfois auec quelque peu plus d'auancement, pour le reſpect de la fructification, ſe-difie la Vigne par ſauteles entieres, que ſi on leur roigne aucune racine, meſme ſi ce ſont cheueluës vieilles, comme de trois à quatre ans. Dont je conſeille, aiãt de tel plant en main, l'emploier, non à la tarauelle, ains au raion ou foſſé ouuert, le logeant en terre, comme arbres fruictiers; auec toutes ſes racines, à meſure qu'on creuſera les foſſés: ſans auoir eſgard ni au curieux alignemẽt, ni au peril de bien rompre la terre, ſur quoi conuiendra ſe diſpenſer. Ne craignés que la meſure ſuſdite de planter la Vigne, ne ſoit de ſuffiſante profondeur, obſeruant toutesfois les diſtinctions des terres ſablonneuſes, argilleuſes, plattes & pendantes, pour profonder plus en vn endroit qu'en autre, comme a eſté dit: ſans vous arreſter aux couſtumes inueterees de pluſieurs, qui font leurs plantemẽs trop profonds, auec deſpenſe, autant ſuperfluë que nuiſible, pour l'amertume de la terre que le complant, à ſa perte, rencontre, plus grãde, que plus on le profonde nuãt. Aucuns plantent, & leurs crocetes & leurs cheueluës, quãd & le defrichement, ſans ſe ſeruir de la tarauelle, pour la mauuaiſe opinion qu'ils ont de tel inſtrument. En quoi ils ſe decoiuent, parce que, ne tant artiſtement ne tant profitablement auec, ne ſe dreſſe la Vigne par quelconque autre maniere, que par la tarauelle, moiennant la precedente rupture de la terre, cõme a eſté monſtré: attendu la confuſion qui ſy engendre, en faiſant, à

Les vieilles cheueluës ſe plantent au foſſé ouuert, non à la tarauelle.

Obſeruatiõ des naturels des terres ſur le profonder de la Vigne.

Le planter à la tarauelle eſt à profiter à tout autre maniere.

fois, ces deux œuures, rompre la terre & y loger le complant: & que la terre ne ſe rompt ni remue ſi bien, ne ſi vniuerſellemẽt, qu'il eſt à ſouhaiter, que lors que ſeule on la manie, pour le deſtourbier du complant qui empeſche le hoiau de librement joüer, dont certaine durté reſte dans l'ouurage, au detriment du complant. Ou ce ſeroit qu'on poſaſt le complant derriere le talon du trauailleur contre la terre mouuee, ſelon la pratique d'aucuns qui ſe ſont prins garde de telle curioſité. Mais par ce moien la Vigne ne ſe peut alligner en perfection, dautãt qu'en ouurant ainſi, les traces des meſures ſ'effacent: & pour double incommodité, la deſpenſe, tout bien conté, en eſt plus grãde qu'à la tarauelle. Les racines du nouueau plant entrent tres-bien dedans le fonds egalement remué, où gaignans terre ſans empeſchement d'aucune durté ni d'autre mauuais rencontre, ſe fortifient dans peu de temps, pour la bonne nourriture qu'elles y treuuent. A cela aidant beaucoup ſes pluies, leſquelles penetrans facilement la terre mouuee de nouueau, les arrouſent opportunément. Dont la Vigne, comme ſ'eſgaiant, ſ'aggrandit auec beaucoup de vigueur, à veuë d'œil. Mais ſi par cõtrainte des rochers, ne permettans à la tarauelle de joüer, ou autre notable empeſchement on plante au foſſé ouuert. c'eſt à dire, à meſure qu'on défriche ou rompt la terre, ce ſera en aſſeant les crocetes toutes droites dans le foſſé, ſans nullement les recourber, comme font aucuns (car les cheueluës ne ſe peuuent planter que droitement) qui par telle ignorance, ſe priuent du plus fertil de leurs crocetes: les contraignans par-là, à faire leurs jettons par les bouts, qui ſont touſ-jours ou infertiles, ou les moins fructifians endroits du ſarment. C'eſt vne erreur inueteree, que ce recourbement-ci, tant blaſmé des Antiques, par le teſmoignage de Columelle & Pline, que par meſpris, le bout du ſarmẽt a eſté par eux appellé, *fleche*, comme ne ſeruant qu'à eſtre jetté au loin; auſſi l'ont-ils nommé en Latin, *Flagellum*, pour le vent qui le bat à cauſe de ſa foibleſſe: lequel rejetté, ont defendu de ſ'en ſeruir, pour crainte d'en faire des Vignes infructueuſes. Et de faict, puis que les crocetes ou maillots ne doiuẽt eſtre eſleuës qu'elles n'aiẽt porté du fruit, pour auec moins de hazard planter la Vigne: par quelle raiſon nous voudrions-nous ſeruir en ceſt endroit, de ces bouts-là de ſarment, qui n'ont fait aucune preuue de leur valeur? Là ne croiſſent jamais des raiſins, ou ſ'il y en croiſt, ce ſont des auortons de nulle eſtime. Des œils les plus approchans du vieil bois ſort l'abondãce des raiſins, dont le nombre & la valeur ſe reſtraignent à meſure que les œils ſe reculent de tel endroit: dont c'eſt ſe tromper à ſon eſcient, que de ſe priuer tant ſoit peu, de ces recommandables parties: ce qu'on fait en recourbant la crocete dans terre. car d'autant de bons œils qu'on y enterre, deſquels nous-nous priuons, d'autant de mauuais ſommes-nous contraints de nous ſeruir par-aprés, qui ſont ceux qui reſſortans à l'aer font le fondement de noſtre Vigne. Les Anciens ont commandé qu'en cueillant les crocetes ou maillots, leur ſoit laiſſé du vieil bois: non que cela de ſoi ſerue à la fertilité, mais afin

Effect profitable à la Vigne, de l'vniuerſel remuemẽt de ſa terre.

Comment poſer les crocetes en la foſſe.

A quoi ſert le vieil bois laiſſé à la crocete, en la cueillir.

que par là l'on fuſt bridé de ne planter que des œils les plus proficables, leſquels, comme a eſté dit, ſont touſ-jours les plus prochains du tronc. Ainſi ce vieil bois y demeurant, l'on ne peut eſtre deceu en cela. autrement ſeroit facile d'vne lõgue crocete en faire par tromperie, deux ou trois, contre l'intention de tout bon Vigneron. Par ceſte meſme raiſon, l'enter des ceps eſt tant priſé. car puis que des œils de ſarmens, ne ſ'en perd en les entant que trois ou quatre; il ſ'enſuit qu'au quatrieſme ou cinquieſme, la Vigne commence à jetter ſes fondemens. pour laquelle cauſe, ne peut eſtre que tresfructueuſe. Et ſi bien l'on vueille dire, que pluſieurs bonnes Vignes ont eſté faites les crocetes recourbees; la reſponſe eſt, que comme il y a bon & meilleur, meilleures ſe treuueroient elles aians les crocetes eſté logees droitement. l'experience prouuant telles raiſons. Comme auſſi, c'eſt l'experience qui monſtre tous les jours, la partie recourbee ſe pourrir dans terre, ou du moins y faire treſ-petit accroiſt: quand en prouignãt les vieux ceps (aians eſté plantés recourbés) ou par autre occaſion les deſcouurans juſques au fondement, on remarque y defaillir ce que du maillot a eſté recourbé en plantant: ou le treuue-on tant languiſſant & laſche, que preſque demeure-il ſans vie, n'aiãt produit aucunes racines, ains toutes ſ'eſtre logees au defaut de la recourbeure en haut.

POVR fin de ceſte action, dirons qu'en quelque ſorte qu'on ouure en ceſt endroit, ſoit pour plãter à la tarauelle ou au raion ouuert, le lieu eſtãt pierreux, les pierres ſortans du fonds, ſeront jettees hors de l'œuure; afin de n'en charger le gueret, ſur lequel ne les repoſera-on nullement; ains ſur la terre ferme, à meſure qu'on les tirera, pour de là les tranſporter de meſme és entours de la Vigne, pour y ſeruir de cloiſon, & és trauerſes, pour bancs ou colles, la pente de la piece le requerant. Et aprés en auoir curieuſemẽt applani le parterre, ſi faict n'a eſté deuant que planter, le nouueau plant, cheuelu ou maillot, ſera taillé ſur terre enuiron quatre ou cinq doigts, contenans deux œils ou bourgeons qu'on y laiſſera pour fondement des jettons à venir. I'obmettrai à deſſein tant de myſteres antiques & ridicules qu'on treuue par eſcrit emploiés aux Vignes nouuelles, comme de tremper dans la poix fondue les deux bouts du complant, pour le garder d'eſuenter: & pour lui faire prendre racine, meſler parmi la terre des pepins de raiſins roſtis, des feves, de l'auoine, des veſſes & autres drogueries. Seulement ajouſterai-je ici, que les fumiers bien pourris ou pluſtoſt quelques bons terriers ſeruiront beaucoup à la reprinſe & accroiſſement de la nouuelle Vigne, deſquels toutesfois ne ſe faut ſeruir, ains ſ'abſtenir de tous engraiſſemens, en ce commencemẽt, ſi ce n'eſt en terre fort maigre & legere.

Reſpierrer la nouuelle Vigne.

La tailler.

L'amender, de quoy, & à quelle conditiõ.

C'EST beaucoup fait que d'auoir plãté la Vigne, mais ce n'eſt pas tout. car ſans bon entretenemẽt la peine qu'on y aura priſe tournera à neãt; la Vigne pour ſon infirmité ne pouuant ſouffrir la negligence du Vigneron. Sur tout, en ſon commẽcement conuient de neceſſité la bien gou-

uerner, ſe deſcheant à veuë d'œil, ſi pendant qu'elle croiſt n'a toute la culture requiſe, voire juſques à ne pouuoir aprés eſtre releuee par aucune diligence. Donques auiſera-on de ne lui eſpargner jamais le labour, afin que ne ſoions fruſtrés de l'eſperance de ce meſnage. A voſtre nouuelle Vigne ne toucherés deſpuis l'auoir plantee juſqu'au temps qu'il la faudra hoüer ou marrer pour la premiere fois, qui ſera diuers ſelon que diuerſement aura eſté plantee. Si elle eſt de l'Automne, la premiere façon que lui donnerés ſera dans le mois de Mars: ſi du Printemps, par tout celui de Mai, aprés vne bonne pluie; ſans laquelle ne doit-on entreprendre d'ouurir la terre à l'entree des chaleurs, craignant icelles deſſecher le nouueau plant. Telle œuure ſe fera autant profondement que ſi la Vigne eſtoit vieille, afin de contraindre les nouuelles plantes à ſ'enraciner bien auant dans terre. Ce qu'on ne pourroit eſperer la marrant ſommairement, comme font aucuns ignorans, cuidans bien beſongner: dont à la ruine de la jeune Vigne, ſes racines ſe logeroient à la ſuperficie de la terre, expoſees à la merci des chaleurs pour en deſſecher dans peu d'annees. La ſeconde, la troiſieſme, & autres œuures n'ont aucun terme limité. Elles ſe donneront lors que verrés la nouuelle Vigne en auoir beſoin, qui ſera quand les herbes y recroiſtront tant ſoit peu, ou que le fonds ſ'affermira de ſoi-meſme, ou par fortes pluies. Car jamais ne faut ſouffrir en voſtre Vigne herbe aucune, ni que ſa ſuperficie ſ'endurciſſe par trop, pour les grands maux que la Vigne endure de telles incommodités, la menant juſques au mourir. Eſpierés à telle cauſe, la commodité de la pluie, pour la prendre quand elle ſe preſentera; c'eſt aſſauoir, hoüant ou marrant voſtre Vigne durant ſon premier Eſté, à toutes les fois qu'il aura pleu abondamment, ſi poſſible eſt, & cela ſera le limite des œuures que lui donnerés en ſon commencement. conduite qui la ſolicitera à ſ'accroiſtre auec beaucoup de vigueur: entre leſquels beſchemens, eſt de grande efficace celui du mois d'Aouſt, par nouueau effort auanceant la Vigne: comme on le recognoiſt par ſes jettons qui ſ'en allongent juſques aux froidures qui les retiennent de s'accroiſtre. En tel eſtat demeurera la Vigne juſques au mois d'Octobre ou de Nouembre, qu'on la rehouëra de la ſorte de labourage, dite hyuerner, pour la ſaiſon; afin que par la faueur des gelees & glaces, ſa terre ſe cuiſe & prepare, en aiant d'elle-meſme bon beſoin, par eſtre encores cruë, comme nouuellement tiree du fonds de la foſſe, en la creuſant, lors du plãter de la Vigne.

Soigneuſement la labourer, comment, & Quand.

CELA expedié, autre deſpenſe ne faudra emploier à la nouuelle Vigne (que de la tenir bien cloſe) juſques au temps de la tailler, qui ſera aprés l'Hyuer: & lors le jour eſtant beau & ſerain, non froid, pluuieux, negeux, ne trop veteux on y mettra la ſerpe. Elle ſera au preallable toute deſchauſſee par vne petite foſſete qu'on fera à l'entour de chacun cep, aſſés profondement, pour auoir moien d'en curer le pied, en couppant toutes les racines parcreuës en la partie deſcouuerte, afin de faire mieux affermir les autres qui ſont au fonds. Tel deſchauſſer s'eſpargnera, ſi deuant que tailler la

Le bien cloire.

La tailler, & au preallable la deſchauſſer.

Vigne

Vigne on la houë à cheualier, par lequel ſe treuuans deſcouuertes toutes les rengees des ceps, à plaiſir, l'on les cure & deſcharge des importunes racines. Grande peine n'y a-il à ce premier tailler, deux coups de ſerpe à chacun cep en faiſans la raiſon: aſſauoir couppant entierement le plus haut jetton, ſorti de l'vn des yeux qu'y aurés laiſſé en plantant (j'entens vieux & nouueau, comme en reſecant le tronc d'vn arbre) & l'autre venant de l'œil bas, ſera juſtement roigné prés du tronc, en y laiſſant ſeulement vn œil ou bourgeon pour produire le bois requis. Les beſchemés & labourages ſuſdits ſe feront tant vniment qu'on pourra; c'eſt à dire, la terre ſ'applanira par le deſſus ſans y laiſſer aucun releuement. Ouy pour la premiere annee, mais non pour les ſuiuantes. car durant cinq ou ſix ans de ſuite au Printemps & pour la premiere fois de l'annee, la jeune Vigne ſera labouree de ceſte ſorte d'œuure appellee hoüer ou fouſſer à cheualier, dont je viens de parler, tres-profitable aux nouuelles Vignes: dautant que par icelle, les racines ſ'arreſtent profondement, comme on le doit deſirer pour le bien & duree de la Vigne. Car ainſi maniee la terre, vne creſte eſleuee en doz-d'aſne ſe fait entre deux raions, dont eſtans deſcouuerts les pieds de la Vigne, elle ſe manie commodément, comme il appartient. Ce mot de, *cheualier*, vient de ce que le trauailleur aſſemble la terre entre ſes jambes, qu'à telle cauſe il tient eſlargies, la tirant auec ſon inſtrument des deux coſtés, dont il deſchauſſe les ceps, par ce moien, ſe faiſant vn releuement ſur lequel il ſe treuue comme à cheual. Ceſte façon de gouuerner la terre, vous fait voir les rangs de voſtre nouuelle Vigne tous deſcouuerts d'vn coſté, qui eſt choſe plaiſante & encores plus profitable. car ſans eſtre la Vigne trop chargee de terre, produit ſes rameaux à volōté. Plus belle & plus vtile œuure, eſt le double-cheualier, qui ſe fait de telle ſorte, qu'entre quatre ceps y a vn relement, pointu comme vne pyramide, que le manœuure fait, y emmoncelant la terre de tous coſtés; à la façon qu'en Hyuer on cultiue les chauenieres en Berri: ainſi voiés-vous ouuerts de tous endroits les rangs de voſtre Vigne. Outre le bien de faire profondement enraciner la Vigne, but de tout bon Vigneron, par telle adreſſe la terre s'apreſte parfaitement bien: car par ces creſtes & mōticules, les gelees paſſans à trauers, en preparent ſi bien la terre, qu'elle en demeure par-aprés tant ſouple & deliee, qu'à la biſner, qui eſt la ſeconde œuure, ne faut que trainer le hoiau pour en abbatre tels rehauſſemens; afin d'en rechauſſer la Vigne, pour la parer contre les ſechereſſes de l'Eſté. Par tel ordre, la terre ſe remuë & renuerſe diuerſes fois, touſ-jours à l'extirpation des herbes, racines, eſpines, ronces; par ne treuuer place aucune en la Vigne, laquelle joüiſſant par ce moien de toute la vertu du fonds, s'agrandit auec esbahiſſement.

Hoüer la jeune Vigne à cheualier.

Double-cheualier.

PRENE's cependant garde que vos nouueaux plants ſoiēt touſ-jours droitement tenus, ſans eſtre renuerſés par aucun euenement, ſoit ou de la cheute de terre, ou pierre, ou de la violence des vents. Sur quoi eſt à deſirer auoir commodité de bois, pour fournir des petits paiſſeaux à ſuffiſance,

Eſt requis de conſeruer droitement la jeune plant.

afin d'en mettre vn à chacun cep, pour là fermement attaché, eſtre preſeruë de tout nuiſible esbranlement: & qu'ainſi, aidant à la jeuneſſe de la Vigne, elle s'auance à s'accroiſtre tant plus, que moins en ſera deſtournee.

De ne deſpamprer de ſes deux premiers ans.

NE vous mettés en peine de l'eſpamprer ou esbourgeonner aucunement, durant ſes deux ou trois premieres annees; c'eſt à dire, d'en oſter les rejets ſuperflus: de peur que les vents rompans les bons drageons (comme cela auient ſouuëtesfois aux mois de Mai & Iuin) n'euſſiés par-aprés moié de la remettre par bas, ainſi que commodémét l'on fait par tels rejettons, eſtimés auparauant inutiles; dont la Vigne d'elle-meſme s'en repare tresbien, moiénant le bon & frequét labourage; qui à ce la pouſſe auec grande vigueur.

Au lieu des ceps morts, ſont y en ſeront remis des vifs

AVSSI donnerés ordre qu'en la place des ceps morts, en ſoient ſubrogés des vifs, leſquels y ferés pláter tous enracinés, & ce dans la premiere ou ſeconde annee, car d'attendre plus longuement, ſeroit peine perduë: dautant que les racines des premiers ceps auroient tellemét occupé le terroir, qu'elles n'en pourroient ſouffrir d'autres prés d'elles. Encore faudra-il que tel plant enraciné, ſoit de l'aage de voſtre Vigne; afin que mieux ſe reprenne parmi la trouppe de l'autre ja agrandie, que moins d'antipathie y aura-il entre telles plantes. par ce moien voſtre nouuelle Vigne ſe remplira de bonne heure, ſans y demeurer aucun vuide.

Quand doit eſtre taillee,

QVATRE ans de ſuite, à compter de ſon commencement, la nouuelle Vigne ſera taillee en la vieille Lune, ou en decours, pour lui faire groſſir le pied: à ce que, comme ſur vn ferme fondemét, les teſtes de rapport ſe puiſſent edifier. C'eſt le propre de tel poinct de la Lune, que de faire produire des racines; comme au contraire, celui de la nouuelle, des rameaux. Par laquelle obſeruation, voſtre Vigne ſe fortifiera durant ce temps-là, ce qui ſera autant de gaigné, puis qu'en telle jeuneſſe, n'en pouués attendre vendange de grande valeur. Autrement la taillant en croiſſant, elle s'en monteroit trop toſt, & demeureroit le pied du cep, foible & branlant, incapable de pouuoir porter plus d'vne ou deux teſtes, au lieu de quatre ou cinq, que faut qu'aie vn cep raiſonnable, pour le moins. Ceſt auis de tailler la nouuelle Vigne, n'eſt indifferemment receu par tout, y aiant pluſieurs, cõme j'ai monſtré, qui n'emploiét en ceſt endroit, que la montee de la Lune, fondés ſur leurs couſtumes, auſquelles je les renuoie. A la façon de la premiere annee, la ſuiuante, la Vigne ſera taillee; aſſauoir, fort court, & ſi juſtemét, qu'en chacune teſte ne reſte qu'vn œil le plus prochain du trõc. A la troiſieſme ſera donné au jeune cep, vn bourgeon dauantage, & ſerõt deux, dont chacune de ſes teſtes ſera chargee, y comprenãt celui attenant au bois dur, nommé par d'aucuns, *agaſſin*. Le nombre des teſtes ne ſe peut preſcrire, cela dependant de la ſuffiſance du pied. Communémét chacun des premiers ans on y en ajouſte vne, dont auient, qu'au bout de quatre ou cinq ans, le cep ſe treuue chargé d'autant de teſtes: ce qui facilemét ſe fait, moiennant l'exquis labourage, qui en fournit le pouuoir. Donnerés or-

Et commẽt.

dre tant que pourrés, que les testes viennent du pied du tige: afin que plus fondement fondees, demeurent fermes contre les vents, pouuant mieux supporter leur charge. Et commenceant lors vostre Vigne à se façonner, commencera aussi à vous rembourser de la despense: paiant lemanyment de la serpe, par les premiers fruits qu'elle vous produit, ce qui auient communément la troisiesme annee de son aage. Plusieurs se trompent en cest endroit, preferans l'espargne à l'auancement de leurs Vignes, comme voulans asseoir leur plus certain reuenu, à les entretenir escharsement. Tout au rebours, qui desire auoir profit de son Vignoble, l'entretienne plustost prodigalement que liberalemẽt, sans crainte d'exceder en culture. le fruit, comme j'ai dit, procedant de la precedente despense. Se donnant garde, de conduire la jeunesse de la Vigne auec auarice, ains appariant ceste espece de mesnage, auec la nourriture de toute sorte de jeune bestail, auancera la nouuelle Vigne par bon traictement, tant qu'il sera possible.

La taille pour le fruit.

PASSE'S que soient les quatre ou cinq premiers ans, & ja la Vigne estãt assés bien fortifiee, la saison sera venuë de la preparer à la production des raisins, en accommodãt sa coupe à tel vsage, comme gouuernãt le fruit, puis-que jusques alors elle n'a esté emploiee qu'à fortifier le cep. Des œils ou bourgeons sortent les raisins, d'où s'ensuit, que tant plus d'œils y a en vn cep, tant plus produit-il de fruit. A cela conuient aller retenu, craignãt de perdre la Vigne par surcharge, icelle se consumant souuentesfois, par trop grãd rapport & fertilité. car non plus qu'vn jeune & vigoureux cheual, ne la faut abandonner à sa bonne volonté. C'est presques l'ordinaire, que le dernier œil estant au bout de la teste, est celui qui le plus charge de fruit, comme au contraire, le premier attenant au tronc du cep, le moins. Pour laquelle cause, comprenant telles facultés, trois œils sont donnés pour charge à chacune teste de rapport: car puis que le premier, dit agarsin, ne sert presques de rien, que rarement, faut que les deux qui le suiuent satisfacẽt à nostre intention. Indifferẽment ne conuient tailler ainsi toutes sortes de Vignes basses, y aiãt aucunes especes qui desirẽt la taille plus longue, comme le Musquat & le Piquardant, qui ne veulent presque rien produire taillés de court, & autres races de raisins, que particulieremẽt chacun remarque par les prouinces, où est necessaire s'arrester, comme à l'article du vin. Ainsi auec le raisonnable rapport, tient-on la Vigne en office, sans l'exposer à l'extremité du trauail: dont bonne & fructifiante se maintient-elle long temps. Il a esté dit que le nombre des testes de rapport se limite par la suffisance du fonds & l'entretenemẽt. Toutesfois l'on void qu'en bon terroir bien cultiué, quatre ou cinq, est le moins qu'on en puisse loger sur vn bon cep, si on desire auoir raisonnable reuenu de la Vigne: comme aussi, dix ou douze, est tout ce que la Vigne peut porter, estãt l'entre-deux de ces nombres-là le plus desirable. En cela ne pouués estre deceu, car voiant vostre cep jetter des rameaux par les costés de son tige, sortans d'endroit endurci de son tronc, monstre ne se contenter de si

Faut cognoistre les diuerses especes de raisins, pour les tailler selon leur particulier naturel.

qui lui aués donnees par ſes teſtes, car abondant en humeur, eſt contraint la vuider en creuant; ainſi que la fontaine ſon eau, par n'auoir ſes canaux proportionnés à ſon abondance. Comme au contraire, faiſant par ſes teſtes les jettons petits, leur bois demeurant court & langui, ſe plaind de ſa trop grande charge. Auſquels cas, par la prudẽce du Vigneron ſera pourueu, en augmentant ou diminuant le nombre des teſtes, ſelon les circonſtances; dont la Vigne ſe rejoüira, à meſure qu'elle ſe ſentira chargee ou deſchargee. Auãt qu'on poüe ou taille la Vigne, on la deſchauſſera, comme a eſté enſeigné: mais tant à profit, que la foſſe à l'entour du pied ſoit profondemẽt creuſee: pour deſcouurir les racines naiſſantes prés de la ſuperficie de la terre, & les coupper; contraignant par là, les autres & principales, à ſe nourrir en bas. La taille ſe fera auec des ſerpes bien trenchantes, legeres & ſubtiles, pour n'eſclater le bois: eſloignant tant qu'on pourra la trenche du dernier œil, de peur que meurant quelque peu de bois, comme cela auient ſouuent par les froidures, l'œil ne ſoit enuelopé en ce danger. On la fera en biais & pendante derriere l'œil, pour de ce coſté-là, faire vuider les eaux de la pluie, & celle que la Vigne jette d'elle-meſme en pleurant, ſans incommoder le bourgeon: oſtant au reſte tous autres rejettons ſuperflus, les couppans rés du tronc. Et ſi vous voiés n'y pouuoir accommoder le nombre des ceps requis ſelon la portee du cep, & que par bas le cep rejette abondamment, ne ferés difficulté, pour la baſſeſſe des vergettons, d'en laiſſer là quelques brins, pour, ſur iceux l'annee d'aprés, façoner des teſtes: qui ſe pourront rendre ſi bonnes, que dans quelque temps, le principal du cep ſe formera en tel endroit, en couppant tout le plus haut: par ce moien, rajeuniſſant voſtre vigne. Auſſi s'accorde bien ſouuẽt és Vignes vieilles, que tel ſarment venant du bas du cep pendant de lui-meſme vers terre, couppé long d'vn pied ou dauãtage, recourbé en archet cõtre le tige, & là attaché auec vn ozier, rapporter en abondance du fruit la meſme annee: & la ſuiuante recouppé plus bas, faire là vne bonne teſte. Gouuernant à la ſerpe de telle ſorte voſtre Vigne, la tiendrés touſ-jours baſſe, ſans la laiſſer monter plus que de raiſon; dont elle durera longuement. Ce qu'elle ne feroit, ſi la laiſſant vager à l'aiſe, on lui donnoit les longes à ſa ruine. Dautant que telle ſorte de Vigne, n'eſtant appuiee que ſur ſon propre tige, ſe doit fermement ſupporter elle-meſme: autrement, les vents, par leur agitation, l'esbranlent tellement, que les raiſins en periſſent, s'en allant ainſi en fumee l'eſperance de leur reuenu.

Deſchauſſer la Vigne deuant que la tailler.

La trenche de la Vigne ſera en pente pour vuider l'eau.

Le poinct de la Lune pour la taille de la Vigne, parcreuë & eſtant en port, ſera vne annee en croiſſant & l'autre en decours: afin de l'entretenir en bon eſtat, par les diuerſes proprietés obſeruees en telle Planete. Car puis que par influence celeſte, toute couppe de bois, faite lors que la Lune croiſt, produit plus de bois, que quand elle decroiſt: & au contraire, plus de racines; la Vigne par ce moien eſt accommodee de ce qu'elle deſire, par compenſation de differentes facultés, ſe fortifiant du pied en vne annee,

En croiſſant & decours, par annees alternatiues, ſera taillee la Vigne ja fortifiee.

& ſe fourniſſant de rameaux, en vne autre: dont elle ſe rend capable de fructifier abondamment, & longuement. Quant au temps, il ſera limité pour le fonds de la Vigne & eſpeces de ſes complants, ſelon l'adreſſe du planteur. Si la Vigne eſt aſſiſe en couſtau chaud, de terre maigre & ſeche, & compoſee de races aians petite moüelle; ſera couppee le plus toſt qu'on pourra aprés que ſes fueilles ſeront cheutes: au contraire, le plus tard, celle qui eſt poſee en platte campaigne, de terre graſſe, humide, & froide, fournie de complant de groſſe moüelle. Et où qu'elle ſoit aſſiſe, ne de quelles eſpeces complantee, touſ-jours choiſira-on vn beau jour pour la tailler, non importuné de froidures ni d'humidités, comme a eſté remarqué. Parquoi en vn endroit faudra mettre la ſerpe deuant l'Hyuer, & en l'autre aprés. Le plus-toſt eſt limité au mois d'Octobre, le plus-tard en celui de Mars: l'entre-deux ſera bon pour les Vignes qui ſont és lieux temperés, dont le plus deſirable temps, eſt le mois de Ianuier; pourueu qu'il ſouffre le trauailler. Ceci eſt tout aſſeuré, que la taille primeraine, faite en la montee de la Lune, cauſe abondance de bois aux Vignes: & la tardiue en ſa deſcente, au cõtraire, n'en fait produire que bien peu. L'obſeruation de ces deux contrarietés eſt du tout neceſſaire. Car par le premier moien, on remedie aux Vignes languiſſantes; & par le ſecond, aux trop abondantes en bois: dont les vnes & les autres ſe perdent, bien que par contraires chemins, mais par là, ſont-elles remiſes en eſtat de bien fructifier. A ceſte-là donnant vertu & force, la taille auancee, pour lui faire produire du bois, dont elle a faute: & à ceſte-ci, la retarde, lui rabbatant ſon trop d'orgueil & luxure, qui la ſurcharge en rameaux, l'empeſcheant de fructifier, par y emploier toute ſa ſubſtance. Et ce en lui faiſant vuider en larmes telle ſurabondãte humeur, qu'en grande quantité l'on void diſtiller au Printemps. Ne craindrés donques d'vſer de ces remedes, autant longuement que voz Vignes le requerront: aſſauoir, deux, trois, ou quatre ans de ſuite, & en ſomme juſqu'à ce que verrés y auoir de l'amendement. Auſſi noterés ceſte maxime generale; *Que pluſtoſt la Vigne eſt taillee, plus elle jette de bois. Et plus tard, plus de fruit.* Ce qui ſ'accorde à la pluſpart des terroirs, mais non tant generalement en toutes les eſpeces de Vignes. Or le fruit ne pouuant venir ſans bois, il eſt donques neceſſaire d'en auoir ne peu ne trop pour eſtre accommodé de vendange, but de la culture de la Vigne. Les eſpeces des complants aians petite moüelle, ſeront taillees en toutes ſaiſons, le fonds n'y contrariant: mais ceux qui l'ont grande, où qu'elles ſoient plantees, touſ-jours aprés l'Hyuer, de peur des froidures penetrans dedans par leur groſſe entree. Aprés que la Vigne aura plantureuſement fructifié, pour aucunement la deſlaſſer, conuiendra la tailler court, lui donnant peu à nourrir. Et au contraire, n'aiant ſatisfait à ſon deuoir, lui baillera-on grande charge la tenãt longue en ſa coupper: car par telle diuerſité, elle rapportera contẽtement. ce que toutesfois conuient ciuilement entendre, afin de n'alterer l'ordre.

Le temps de la taille ſera diuerſement gardé.

Les races auſſi.

TAILLEE que ſoit la Vigne, les ſarmens en ſeront diligemment lia-

Les ſarmens ſeront retortis.

en faiſſeaux, petits ou grands, ſelon l'vſage des lieux, auſſi toſt tranſportés dehors la Vigne, à couuert, & là conſerués pour le chauffage : afin d'en labourer le fonds incontinét aprés. Telle premiere œuure appellee, *Fouſſer*, ſe donne par hommes robuſtes, auec beſches & hoiaux, en profondant tãt qu'on peut, pour mettre la terre en bon gueret, & tout-d'vne-main en ſortir toutes importunités de pierres & racines. Si on la veut faire à cheualler ſimple ou double, tant mieux vaudra, encore que telle ſorte de culture ſoit particuliere pour les nouuelles Vignes, en toutes autres ſ'en abſtenans pour l'eſpargne. Auſſi c'eſt l'eſpargne, qui a treuué l'inuention de labourer la Vigne pour la premiere fois de l'annee, auec le ſoc trainé par vne ou deux beſtes. Cinq ou ſix lignes en ſont faites en l'entre-rang, & en ſomme, autant que l'approche du ſoc & pieds des beſtes le permẽt, ſans l'offence des ceps. A quoi vn homme eſt adjouſté, ſe prenant garde que mal n'y auiẽne, & tout-d'vne-main, auec le hoiau acheuant de cultiuer les pieds des ceps où le ſoc ne peut mordre. Et moiennant que la Vigne ſoit diſpoſee à cela, dés le commencement, comme j'ai monſtré, & que le fonds ne ſoit beaucoup pendant ne pierreux, y a du meſnage. Car on fera deux ou trois paſſades à la Vigne, ſ'entre-croiſans auec autant d'vtilité que le marrer & moins de deſpenſe. Ceſte premiere façon, à la main, ou au ſoc, ſ'emploie dans le mois de Mars ou au commencement de celui d'Auril, auant que les Vignes bourgeonnent. La ſeconde, dite, *Biſner*, aprés qu'elles auront produit leurs rameaux auec les raiſins, non toutesfois deuant la mi-Mai, aprés auoir pleu. car lors les herbes mourront entieremẽt. Pour l'empeſchement du brancheage, ce labeur-ci ne ſe fait par les beſtes, ains par les hommes auec le hoiau, les raiſins n'eſtans en fleur, de peur de les faire eſcouler par esbranlement, & par là ſe priuer de vendãge, mais à telle cauſe faudra ſ'auãcer ou reculer. Sera bon en meſme temps qu'on biſne la Vigne, qu'en certains endroits de Languedoc on appelle, *Reclorre*, de la faire eſpamprer & esbourgeonner; c'eſt à dire, d'en faire oſter les pampres & rejettons ſuperflus croiſſans ailleurs qu'és portoirs ou teſtes de rapport dont les ceps deſchargés plus facilement nourriront leurs raiſins, qu'enueloppés de ces importunités. Cela ſe fera à bon marché par femmes & enfans, leſquels marchans deuant les biſneurs, à-tout les mains arracherõt telles nuiſances. I'ai dit pourquoi l'eſpamprer eſt defendu aux Vignes les plus nouuelles, & combien dommageable en eſt l'vſage les deux ou trois premieres annees; à quoi faudra ſ'arreſter. Mais ce terme eſtant paſſé, on le treuuera treſ-vtile, & pour le fruict, comme i'ai dit, & pour le cep, qui par telle curioſité ſe rend facile à eſtre taillé, au ſoulagemẽt du Vigneron: toutesfois cela n'eſt de neceſſité, y aiãt des bons meſnagers qui ne ſ'en ſoucient. La raiſon ſ'accorde auec l'experience, que les raiſins ſ'engroſſiſſent, quand à la fin de Mai ou au commencemẽt de Iuin on couppe le bout & cime des ſarmens où ils ſont nais, par attirer à eux & faire profit de la ſubſtance du cep, qu'inutilement ces extremités-là conſumẽt. Leſquelles, auec tous

Premier labour à la Vigne, dit Fouſſer.

Biſner.

Eſpamprer.

Couper les cimes des ſarmens engroſſit les raiſins.

autres tendrons des pampres, meſme ceux oſtés du deuant des biſneurs (ſi ja ne les ont enfoüis dans terre, pour y ſeruir d'autant d'amendement) ſeruiront à donner à mãger aux pourceaux, opportunément, par faute preſque d'autre viande; eſtant ce temps-là, l'arriere-ſaiſon de ce beſtail. En ce roignemẽt l'on ira retenu juſques-là, que de n'en coupper par trop, afin que du reſtant l'on en puiſſe tirer des crocetes en ſaiſon. Durant le reſte de l'Eſté, ne faut faire autre choſe à voſtre Vigne, que la viſiter ſouuent, pour preuenir le dommage qu'elle pourroit receuoir des larrons, du beſtail, des vents, du trainer des raiſins par terre, & autres euenemens, la ſecourant ſelon les occurrences juſques à la vendange, qu'en patience on attendra de la benediction de Dieu. Ne vous ſouciez d'arrouſer voſtre Vigne, bien qu'euſſiés l'eau à plaiſir, dautant que le raiſin hait l'eau, plus qu'il ne la deſire, eſtant la chaleur du Soleil ce dont le plus il a beſoin: ou ce ſeroit que par extraordinaire ſechereſſe, deuant vos yeux viſſiés deperir les raiſins, ſe bruſlans de chaleur: auquel cas, quelque peu d'eau donnee à propos, les garentiroit de ruine; ſelon la pratique de certains endroits de la Breſſe en Piedmont, & façon ancienne de la Bruze en Barbarie.

Hyuerner.

LA troiſieſme & derniere œuure de la Vigne, ſe dõne aprés les vendanges. treſ-requiſe pour l'auancement de la Vigne & augmentation de ſon rapport. La ſaiſon lui donne le nom, d'*hyuerner*, bien qu'elle ſ'emploie commodément en l'Automne. Si on ne veut attendre la cheute des fueilles, on pourra, dés que les raiſins ſeront enleuez, mettre les manœuures à la Vigne, deuant leſquels marchans des femmes & enfans (comme auõs dict au biſner) arracheront les fueilles des ceps, qui pour fumier ſeront meſlees auec la terre. On pourra auſſi dilaier juſqu'à ce que les fueilles ſoient tumbees d'elles-meſmes, mais ſeches ne ſeruent tant au fonds, que vertes: joint que pour le racourciſſement des jours, eſt mieux meſnagé de ſ'auãcer que de reculer. Toutesfois le temps gouuerne le plus ſouuent, lequel conuient prendre comme il ſe preſente: vous donnant loiſir en ceſt endroit d'ouurer en voſtre Vigne deſpuis la vendange juſques à Noël, que choiſirés le plus beau, ſelon voz commodités. C'eſt alors la vraie ſaiſon de fumer la Vigne, ſi fumer on la veut; afin de faire par les humidités du temps, profonder la vertu du fumier dans terre: ce qui n'auient tant profitablement au Printemps, comme j'ai monſtré ſur le propos des bleds. Le fumer de la Vigne n'eſt vniuerſellement requis: ſeulement celle qui eſt en terre trop maigre, a beſoin d'amẽdement; car en fonds aſſés bon, elle ne deſire que la bonne culture. Auſſi d'emploier indifferemment toute ſorte de fumiers à la Vigne, n'eſt bien entendre ceſte ſorte de meſnage. Les fumiers des pigeons & poulailles ſont les meilleurs; pour la qualité & quantité du Vin. preſques tous autres ne faiſans que l'augmenter, en empirant ſon gouſt: ſur tous les puants & trop pourris, deſquels vous vous abſtiendrés en ceſt endroit. Telle conſideration a bien tant ouuré à Gaillac, que par decret public, le fumier de la Vigne y eſt defendu; n'eſtant permis, meſmes au

Temps de fumer la Vigne:

Et de quels fumiers.

particulier, de fumer ſa propre Vigne: de peur de raualler la reputation de leurs Vins blancs, deſquels ils fourniſſent leurs voiſins, de Tholoſe, de Mõtauban, de Caſtres, & autres: & par ce moien, ſe priuer des bons deniers qu'ils en tirent, où conſiſte le plus liquide de leurs reuenus. Aprés les fumiers du colombier & poulailler, faites eſtat des cimes & tronçons du bouïs, du gros foin de mareſts, immangeable par les beſtes, des deſpoüilles des baſtimens, comme ſables & chaux meſlingees, des nouueaux & vigoureux terriers (car toute terre de meilleure nature, que celle de la Vigne, lui eſt fumier agreable) des balieures de la maiſon & baſſe-cour, & ſemblables drogueries, qu'incorporerés dans le fonds de la Vigne au temps ſuſdit. La terre de la Vigne ainſi, & en telle ſaiſon remuee, ſe cuira par les froidures & glaces de l'Hyuer, ſi bien, que ſoupple & deliee, les racines de la Vigne facilement la penetreront: dont elle maintiendra ſa vertu & force, pour produire abondance de fruit: ſe preparant de longue-main à ſe charger de raiſins. Et encores que telle œuure couſte plus que les precedentes, tant pour la petiteſſe des jours, qu'empeſchement des rameaux de la Vigne, ſi eſt-ce que le bon Vigneron ne l'obmettra, pour le bien de ſa Vigne, l'heureuſe pratique l'aiant ja authoriſee.

Trois mouuemens en toutes plãtes.

LES Anciens tiennent eſtre en toutes plantes, trois diuers mouuemẽs; aſſauoir, bouter, fleurir, meurir: & qu'aidant à Nature, doiuent eſtre excitẽs par labourage. A quoi pour le regard de la Vigne, les trois hoüemens & œuures ſuſdites ſe peuuent rapporter. Et en les approprians à leurs vſages, treuuerons que chacune d'icelles fait ſon particulier office, au profit de la Vigne: & toutes enſemble tendre là, que de la faire abondamment fructifier. Telles facultés ſemblent eſtre ſpecifiees par ce prouerbe au patois du Languedoc, *Qui fouoï, buon: qui bine, vine: qui terce, verſe*: monſtrant par degrés ce qu'on doit eſperer de la Vigne, bien ou mal cultiuee. Cela eſt tout certain, que trop ne peut-on cultiuer le fonds de la Vigne, pourueu que le temps fauoriſe: mais afin d'auoir quelque limite en ſon labeur, par

De quelles façons ſe contente la Vigne.

experience a-on recogneu, que la Vigne ſe contente d'eſtre dans l'annee deſchauſſee & taillee vne ſeule fois, & labouree ou marree, trois. Encores que la troiſieſme n'eſt de neceſſité, veu qu'auec deux ſeules, pluſieurs bons Vignerons entretiennent leurs Vignes. Mais à ces exemples ne ſ'arreſtera du tout le bon meſnager, ains dreſſera l'ordinaire de ſa Vigne ſuiuant l'ordonnance ſuſdite, dont il la maintiendra en bonne volonté pour lõguement fructifier. Treuuera auſſi par experience, que lui continuãt ce train-là ſans interruption ne diminution, qu'auec grand rapport ſa Vigne ſ'entretiendra, ſans exceſſiue deſpenſe: voire les trois œuures dont eſt queſtion ne lui couſteront gueres plus que deux, celà prouenant de la facilité de la culture, eſtant vn coup la terre de la Vigne miſe en bon gueret. Ce qu'on recerche en ceſte ſorte. A vne Vigne de vingt journees, qui peuuẽt eſtre enuiron deux arpẽs, peu moins, à la hoüer ou fouſſer pour la premiere fois de l'annee, faut emploier vingt hommes durant vn jour, ou vn ſeul

durant

durant vingt jours: quinze à la biſner: & autres vingt à l'hyuerner, à cauſe de la petiteſſe des jours & deſtoutbier des ſarmens. Cela ſ'entend pour la premiere annee qu'on commencera à mettre la Vigne en ce train-là: car les ſuiuantes, pourueu qu'elle ſoit taillee & vendangee en temps non trop humide, de peur d'en endurcir le fonds en le trepignant, quarante-cinq ou cinquante journees ſatisferont largement pour les trois œuures: attendu que le fonds par tel traictement deuenu maleable, ſe laiſſera facilement labourer. Moiennant laquelle culture, ne ſerés contraint de fumer voſtre Vigne. car ſans autre engraiſſemẽt, elle produira abondãment & d'autant meilleurs Vins, & plus ſeruables, que moins la Vigne aura ſenti de fumier.

Prouigner.

LE prouigner en la Vigne baſſe, ne ſe peut dire labeur ordinaire, ains reparation: par n'en vſer que lors que par vieilleſſe ou accident, les ceps defaillent; deſquels eſt neceſſaire la Vigne demeurer touſ-jours fournie, ſi on en veut tirer ſuffiſant reuenu. Car autãt couſte de cultiuer la Vigne rarement complantee, que celle qui eſt toute occupee de ceps: & ce pendant le rapport eſt bien different de l'vne à l'autre. Partant le bon meſnagér ne ſouffrira jamais aucun vuide en ſa Vigne, ains la tiendra touſ-jours remplie de ceps autant que le lieu le permettra. L'aage de la Vigne change l'ordre d'en reparer ſes defauts. En ſon commencemẽt, au lieu des ceps morts, on y en ſurroge des vifs enracinés, ainſi qu'a eſté monſtré: mais paruenuë en accroiſſement, cela eſt hors d'vſage, pour l'impoſſibilité de faire reprendre les nouuelles plantes parmi les vieilles: à cauſe du preplantement de celles-ci, opprimans celles-là, dont faut recourir de neceſſité au prouignemẽt, ſeul & aſſeuré moien de remedier à telles defectuoſités. Le temps de prouigner, eſt celui-meſme du planter, auec remarque des circonſtances repreſentees des lieux, chauds, & froids: ſecs, & humides; des complãts aians grande ou petite moüelle, pour les emploier ſelon leurs proprietés. La pluſpart des Vignerons couchent dans terre les meilleurs ceps, ſ'accordans à la neceſſité des lieux, afin de tenir touſ-jours la Vigne fournie de bonnes races. Mais d'autres, plus oculés, pratiquent le contraire, choiſiſſans à telle occaſion les infertiles ſouches qui ont beaucoup de branches; comme le plus ſouuent cela ſe void, les moins fructueuſes abonder le plus en bois: leſquelles couchans dans terre ils entẽt tout-d'vne-main au bout de chacun ſarment, à la maniere ci-aprés enſeignee. Ainſi en y mettant de bons greffes, on ſe peuple des meilleures races de raiſins qu'on puiſſe choiſir, de meſme ſe défaiſans des mauuaiſes, qui eſt faire deux bonnes œuures à la fois. car autant requis eſt-il de ſe deſcharger des plãtes infertiles, cõme vtile, de ſ'en acquerir des fructueuſes. Defaillant rameure pour prouigner la Vigne és lieux vuides, faudra laiſſer à tailler les ceps voiſins, pour vne annee, dãs laquelle jetterõt du bois à ſuffiſance pour ſatisfaire à voſtre deſir.

N'eſt de neceſſité de fumer le prouin.

DONNER du fumier au prouin, c'eſt choſe qui le fait aiſément reprẽdre, non que cela ſoit de neceſſité. car ſans engraiſſement, moiennant la bonne culture, ne laiſſera de bien profiter. Mais pour le faire toſt accroiſtre, pour pouuoir attaindre les ceps ſes voiſins, qui ſont de plus grãd aage,

ſera bon leur diſtribuer quelque peu de fumier, du mieux qualifié. Aucũs en prouignant, ne rempliſſent du tout la foſſe la premiere annee, ains la tiennent pour quelque temps demie comble de terre, à ce que le prouin ſoit contrainct de ſ'enraciner profondemẽt, pour aprés, à la longue, reamplir la foſſe en l'vniſſant au plan de la Vigne. En tous lieux indifferemmẽt cela n'eſt bon, eſtant ſeulement propre és endroits ſecs, legers, & pẽdants: car és humides, peſants & plats y auroit à craindre les eaux croupiſſantes dans la foſſe, en pourrir entierement les racines. ce que prudemment l'on diſcernera, afin de ne ſe deceuoir.

Remettre la Vigne vieille & lãgoureuſe.

RESTE pour fin de ce negoce, monſtrer le moien de remettre en vigueur vne vigne languiſſante; ſe perdant, ou par mauuais gouuernement, ou par vieilleſſe, à ce qu'encores l'on en puiſſe tirer ſeruice. Cela ſe fera en l'hyuernant extraordinairement; c'eſt à dire, en la beſchant plus profondement qu'on n'a accouſtumé; & ce en Hyuer, tant à profit, que comme vn'replantemẽt nouueau, la terre ſe renuerſe ſ'en-deſſus-deſſous, prenant la Vigne preſques dés ſon fondement, tout-d'vne main, couppant toutes les racines, par là ſe deſcouurans: afin que les ceps deſchargés de telles ſuperfluités, puiſſent par-aprés, reprendre nouuelle force. Ce qu'ils pourrõt faire par le moien de la bonne terre de la ſuperficie miſe au fonds, parmi laquelle ſeront meſlees les fueilles vertes de la Vigne qu'on arrachera de deuant les trauailleurs, ſi tant eſt qu'elles ne ſoiẽt encores cheutes, des paiſles, bale des bleds, & ſemblables engraiſſemens, pour lui donner tant plus de vigueur. Cela ne ſatisfaiſant à voſtre intention, tenés pour deſeſperé le renouuellement de voſtre Vigne, & aſſeuree la fin de ſon ſeruice, par ſa trop grande deſcheute ne pouuant eſtre releuee. A ce que ſans vous attendre à autre remede, ceſtui-ci eſtant l'extreme, vous reſoluiés à la replanter ſi en aués deſir, ce qu'auec peu dauantage de deſpenſe ferés aiſément, meſme de ſes propres eſpeces la reedifierés, ſi elles vous agreent, par des crocetes qu'en ferés cueillir, auant que de l'arracher. C'eſt ce que l'on peut dire du gouuernement de la Vigne baſſe, ſelon que par les meilleurs Vignolãs eſt pratiqué en Languedoc, Prouence, Dauphiné, & ailleurs où elle eſt en ſeruice. Qui eſt celle ditte des Grecs *Orthampelos*, par ſe ſouſtenir d'elle-meſme: appellãt *Dactylidos*, celle qui en bois n'excede la groſſeur du doigt, & qui de neceſſité eſt appuiee, laquelle l'on peut rapporter à la Françoiſe.

La Vigne moienne.

LA ſeconde & moienne ſorte de Vignes en comprend pluſieurs, comme l'Eſchalaſſee, la Perchee, à Lignolpt, en Treillages & autres de diuerſes façons, comme ſera monſtré. La principale deſquelles eſt celle, qui par ſouuent prouigner, reſſemble touſ-jours nouuelle, n'en laiſſans beaucoup engroſſir les ceps de vieilleſſe. Telles ſont celles de l'Iſle-de-France, d'Orleans, de la Brie, Bourgongne, Soulongne, Berri, & d'autres quartiers de ces climats-là: leſquelles l'on ſupporte auec paiſſeaux, eſchallats, charniers, diuerſement nõmés ſelon les endroits, vn ſeul mis à chacun pied de Vigne. La qualité de ceſte Vigne eſchalaſſee eſt d'au-

tant plus à priſer pour la bonté de ſon Vin, que plus elle approche des baſſes, deſquelles ne differe beaucoup: par n'eſtre que bié peu releuee ſur terre, dont le voiſinage, en ſaiſon, aide à la maturité des raiſins: ce peu releuement les preſerue de pourriture: & de la violéce des vents, la ſeruant de cache de ſes rameaux aux eſchalats. Touchant la quantité, tant plus grande eſt elle, que plus y a de bourgeõs ou œils logez ſur le nouueau bois de coup, comme en ce poinct-ci, ceſte Vigne ſurpaſſe toutes les autres. Deuant que par frequent prouigner les ceps couchés dans terre, s'augmentent en nombre, & par conſequent, en rameaux, leſquels taillés long, ſe chargent en ſuite de beaucoup d'œils ou bourgeons, d'où vient ceſte abondante de Vin, tant admiree en telle ſorte de Vignes. Tres-vtilement peut-on planter la Vigne Françoiſe ou eſchalaſſee, à la mode de la baſſe, mais ſuiuant l'ordre le plus receu, on ſ'y conduira en ceſte ſorte.

Ordre requis à la planter.

DE longue-main la terre qu'on deſtine à la Vigne, ſera profondement labouree & deſchargee de tous empeſchemens, puis vnie par le deſſus, aprés vniuerſellement raïonnee en trauers, par foſſés tirés en droicte ligne, larges d'vn pied & demi, de pareille profondeur, & de trois pieds en diſtance l'vn de l'autre: leſquels demeureront ouuerts, ſi longuemẽt qu'on pourra, pour donner tant plus de loiſir à la terre des coſtés & du fonds de ſe preparer, en ſe cuiſant pour le bien du complant. Ce-pendant, ſur l'entre-deux des foſſés, (qu'en aucuns endroits l'on appelle, *cheualiers & condots*) ſe iournera la terre qui en aura eſté tiree: auec ceſte diſtinction, que la premiere prinſe à la ſuperficie, ſera poſee d'vn coſté, & celle du fonds, d'autre, pour ſeparément & non confuſément les emploier, ainſi qu'il ſera monſtré. Comme les humeurs des hommes ſont diuerſes, diuerſement auſſi ſe manie-on en ce meſnage, y en aïans aucuns, qui ſans ſe ſoucier de la preparation de la terre faicte par le temps, plantent la Vigne quand & le creuſer des foſſés: de meſme auient du complant, car & la crocete & la marquote ou cheuelu ſont emploiees ſeparément, toutesfois ſelon la fantaſie du meſnagor. Mais plus facilement ſe reprend le cep en terre cuite par l'attente du planter, qu'en crue, ce quon ne doit meſpriſer (commodité qui n'eſt au planter de la Vigne baſſe, par n'auoir où ſeiourner la terre des foſſés, veu que tout le fonds ſe rompt en plantant) & plus ſ'auance la Vigne par marquottes, que par crocetes, ſelon le jugement de tous bons Vignerons, & les experiences. Selon les diſtinctions des temps, heure, & complants ci-deſſus remarqués, ſera la Vigne plantee, auiſeruant auſſi, en ſon temps, au prouigner. Au bord du fonds ou foſſé, des deux coſtés ioignant la terre dure, mettra-on le complant, crocete ou cheuelu, qu'on chauſſera, premierement de la meilleure terre ſeiournee ſur le cheualier, auec celle du bord du foſſé qu'alors on rompra, & apres de la moins valeureuſe, l'on acheuera de remplir le foſſé, laquelle ſe trouuant au deſſus expoſee à l'air, ſe preparera à la longue par le temps & la pou-

ture. La diſtance d'vne crocete ou margoute à l'autre n'eſt limitee à certaine meſure, n'en eſtant beſoin, attendu qu'on la confond au futur prouignement. Aucuns ne leur donnent qu'vn pied, d'autres les plantent encores plus eſtroictement ou largement, ſelon leurs couſtumes, qui par tout ne ſont ſemblables. Se recognoiſſant à clair, de la difference à la maniere du planter & de l'entretenir des Vignes, entre celles de Paris, d'Orleans, & deleur voiſinage, quoi-que toutes eſchalaſſees. Ainſi l'aiant remarqué, comme j'ai dit ci-deuant, auoir fait de meſme des diuerſes ſortes de labourer la terre pour les bleds, entre Paris & Mõtargis. Sur la terre reaplanie, fera-on reſortir deux œils du complant, là juſtement le couppant pour y fonder ſes jettons, à ce que rés de chauſſee le cep ſe fortifie. De là juſques au prouigner, ceſte Vigne eſchalaſſee ſe gouuerne cõme la baſſe, la ſolicitant à ſ'accroiſtre & fortifier par reïterés beſchemens, qui comprendront les cheualiers & condots, à ce qu'aucune partie du fonds de la Vigne ne demeure inculte. La Vigne ſera chacun an taillee fort juſtemẽt, les deux ou trois premiers, à la vieille Lune, & le troiſieſme ou quatrieſme, à la nouuelle, pour la faire jetter en bois, afin de pouuoir ſouffrir le prouigner.

A la prouigner.

MOIENNANT tel traictement, au bout de trois ans ou de quatre, la Vigne ſe rendra propre à prouigner, & lors prendrés auis ſur la qualité du fruit (commençant en ce temps-là, la Vigne à produire des raiſins) pour, d'vn coſté, vous deſfaire des faces ne vous agreans: & de l'autre, par prouigner, augmẽter le nombre de celles que treuuerés dignes d'eſtre retenues, afin de rendre voſtre Vigne du tout fructueuſe. Sur les cheualiers ou condots, couchera-on les ceps, en y ouurãt la terre en trauers autant profondement que la Vigne eſt plantee, pour de meſme loger les prouins. Et lors la terre deſdits endroits, qui auoit demeuré affermie depuis le planter, ſe rompra toute de rang, ſans rien y reſter de dur: & par ce moien, la Vigne ſe treuuera entierement remuee. Sans diſtinction d'ordre ne de rang, en prouignant, aſſeoit-on les ſarmens où mieux ſe rencontrent, prés ou loin les vns des autres: comme auſſi vn, deux, ou trois ceps ſortirõt de chacune ſouche, ainſi que mieux ſ'accordera: car ſans nulle ſujection de lignes ne de diſtances, ouure-l'on en ceſt endroit. Par telle methode, la Vigne eſchalaſſee perd ſon alignement & meſure, ſe confondant entieremẽt és rangs & ordre, ſous lequel aura eſté plantee, que la baſſe conſerue juſqu'à ſa fin. Auſſi de droicte & large qu'elle eſtoit en ſon commencement, par le prouigner, ſe rend tortuë & eſtroite, voire tellement preſſee de ceps, que l'accés par entre-eux eſtant touſ-jours difficile & quelquesfois nuiſible, on n'y paſſe que par neceſſité. Pour laquelle cauſe, eſpargne-on au trauers de la Vigne, des ſentiers ou petites allees, comme és jardins, qu'on y aligne droictemẽt de dix en dix pas, plus ou moins: leſquelles, outre le ſeruice qu'elles font à la Vigne, à en attirer la deſpouille & y apporter les amendemens, y cauſent ce profit tant requis, Que de la preſence du maiſtre, par

Petits ſentiers en la Vigne.

telle aiſance facilement ſ'y promenant, & par ces petites diuiſions, ſe rendant le Vignoble de plaiſante repreſentation.

VOICI la Vigne formee, & paruenuë en aage d'eſtre traictee comme parcreuë. On la taillera aprés l'Hyuer, paſſees que ſoient les grandes froidures, en jour non importuné de pluies ne de brouillars, ains beau & ſerain, tel le pouuant choiſir, vne annee en la nouuelle Lune & la ſuiuante, en la vieille (ſ'entẽd ſi ſon port a eſté preſque egal par l'entre-ſuite des ſaiſons) afin que par les diuerſes facultés de telle Planete, la Vigne ſoit maintenuë en eſtat moderé de fructifier & pour longuement durer. Defaillant la Vigne ou par trop de force, ou par trop de foibleſſe, par la taille donnee à propos ſelon les auis repreſentés, ſera remedié à tels defauts. C'eſt le propre de ceſte ſorte de Vignes, que d'eſtre ſouuẽt prouignee, toutesfois plus ou moins frequemment, en vn endroit qu'en autre, cela eſt pratiqué: tant par la couſtume que pour la neceſſité. Pour maintenir la Vigne en jeuneſſe, & la guerir de ſes maladies, le prouignement eſt inuenté: eſtans ce les raiſons qui limitent ceſte action en la Vigne. Partant, lors qu'il vous plaira rajeunir voſtre Vigne, ou que la verrés malade, ſerués-vous de ce remede en tout ou en partie, ſelon le beſoin, ſans vous aſſujetir à autre temps. A chacun prouignement, eſt neceſſaire ſortir du fonds de la Vigne abondance de racines des vieux ceps, voire tant plus grãde, que plus la Vigne ſera auãcee en aage, afin de la deſcharger de telles nuiſances. Faute dequoi faire, ſe rendroit-elle, à la longue, du tout infertile: dautant que les racines enuieillies dans terre, occuperoient tellemẽt le fonds, qu'il n'en reſteroit, ni auſſi de ſa ſubſtance, que bien peu, pour l'entretenement de la Vigne. Et non ſeulement és choſes ſuſdites eſt ſalutaire le prouigner, ains donne grande vigueur au fonds, par en eſtre ſouuentesfois remué: dont la terre ſe ramolliſſant, en deuient touſ-jours plus fertile, au grand auantage de la Vigne: laquelle, comme reprenant nouuelle force, auec merueille, rapporte fruit. auſſi le prouigner eſt eſtimé, demi planter. Deux pieds, plus ou moins, ſortiront de terre les ſarmés prouignés, dont ſe formerõt les ceps, là les coupans juſtement, y laiſſant autãt d'œils ou bourgeons, qũe Nature y en aura mis. Prés & joignant chacun deſquels ceps, mettra-on vn appui, diuerſement nommé ſelon les lieux (*Charnier*, *Eſchalat*, *Paiſſeau*) façonné du plus droict & ſolide bois qu'on pourra choiſir. Il ſera de la longueur de ſix à ſept pieds, dont les deux ſeront fichés dans terre par l'vn des bouts, qui à telle cauſe ſera apointé, & le reſte ſortira droictement en haut, pour là fermement attacher le cep, auec vne ou deux ligatures d'ozier, non trop ſerrément, de peur de l'offencer. Mettre l'eſchalat du coſté de la Bize au reſpect du cep, ce ſera pour tenir aucunement en abri le cep, dont il en pouſſera plus-toſt ſes jettons, qu'eſtant à deſcouuert expoſé au froid: à laquelle curioſité, ſera bon de prendre garde. Il n'eſt neceſſaire emploier l'echalat incontinent aprés auoir prouigné la Vigne, ſuffit que ce ſoit peu de temps aprés qu'elle aura bourgeonné, pour commencer lors ſon

Quand & comment tailler la Vigne, à la premiere, pour le fruict.

Proprietés du prouigner, & ſa façon.

L'eſchalas.

ſeruice. Et dautant que l'eſchalat de ſoi-meſme, ainſi droitement poſé, ne peut ſeruir qu'à tenir ferme le cep, ſans en ſouſtenir les rameaux, comme il eſt treſ-neceſſaire pour preſeruer les raiſins de pourriture trainans à terre; le bon Vigneron, à la fin du mois de Mai, & pluſtoſt, ſelon la ſaiſon, releue le premier ject de la Vigne contremont le charnier, là attachant auec de la paille longue mouillee, qu'on appelle à Paris, *du pleion*, ou bien auec du jong, ou autre matiere douce, afin de ne bleſſer les tendrons, où les raiſins ſaccroiſſent ſans deſtourbier des vétsne de la pourriture: meſme ainſi accommodés, expoſés au Soleil, ils en meuriſſent plus facilement. Vne ſeule fois ne ſuffit de lier ainſi la Vigne, ains y faut retourner pluſieurs durant l'Eſté, y adjouſtant ce que des rameaux ſaccroiſt de jour à autre, & reattachant ce qui par defaut des liens, verſe par terre. Sur tout ne faut faillir à y reuenir vniuerſellement au mois d'Aouſt, pour de nouueau lier au haut du paiſſeau, le dernier jetton de la Vigne: n'oubliant à chacune fois, principalement à la premiere, d'arracher les rejects ſuperflus par-croiſſans ailleurs qu'és bons endroits, pour d'autant deſcharger les ceps, à ce que les raiſins aient tant plus de ſubſtance. Pour l'engroſſiſſement deſquels ſeruira beaucoup de roigner les cimes de leurs rameaux, comme a eſté touché ailleurs. Or comme ceſte Vigne eſchalaſſee rend plus de fruit que la baſſe: plus auſſi deſire-elle de culture. Communément deſpuis l'auoir taillee juſqu'à la vendange, on lui donne trois œuures: on la laboure ou hoüe au mois de Mars. à la mi-Mai, on la biſne: & on la tierce à la Sainct-Ian. En outre, au commencement d'Auril, aprés y auoir planté les eſchalats, on la ligotte, qui eſt oſter les pierres, mottes, & herbes qui pourroient empeſcher le bourgeon: en Iuin à cela retourne-on de-rechef, ce qu'on appelle *bignoter*. Aucuns ne ſe contentent de telle culture, quoi-que grande, l'amplifiant ſelon le beſoin & l'affection qu'ils ont à telle ſorte de meſnagerie. Si la Vigné eſt aſſiſe en plaine, pour la cultiuer, ſera prinſe de tous coſtés qu'on voudra: mais pour le mieux à la maniere des terres-à-grain, ce ſera vne fois d'vn coſté, & la ſuiuante d'vn autre: ainſi entrecroiſant le labour, le fonds ſen maintiendra en bon eſtat. En pente, cela ne ſe peut ſi bien accommoder: par le plus facile endroit, le vulgaire commence à cultiuer ſes Vignes. Les mieux entendus à ce meſnage, ne ſarreſtans à l'eſpargne, font mettre les piocheurs au plus haut endroit de la Vigne, tirans la terre à-mont: preuoiant par artifice au mal qui auiét à la Vigne, & par les pluies & par le naturel de la terre, dont elle eſt aualee en bas: ſi que n'eſtant par là retenuë, les ceps d'en-haut, à la longue ſe treuuerc ient deſnués de terre, & ceux d'embas, trop couuerts, à la ruine de toute la Vigne, cõme a eſté veu ci-deuát. Aprés vient en ſon rang la vendáge: paſſee laquelle, approchans les froidures, la Vigne ſera hyuernee. œuure du tout neceſſaire & fructueuſe. En certains endroits, cõme en Berri, ce faiſát l'on enfouït les ceps, les couurans entierement de terre pour les parer de la rigueur de l'Hyuer, demeurans ainſi cachés durant tout ce temps-là, ſi bien, qu'on diroit les

Lalier.

Roigner les boutz des ſarmens.

Ligoter.

Bignoter.

De quel coſté prendre le labour de la Vigne, & comment le faire.

Ou les ceps demeurent enterrés durãt l'Hy-

eſchalats enleués & retirés ailleurs, en ces quartiers-là n'y auoit lors aucunes Vignes. Mais reuenu le Printemps, comme ſortans du ſepulchre, les ceps ſont deterrés & remis en leur premier eſtat. Choſe neceſſaire eſt d'auoir ſoin des eſchalats, charniers, ou paiſſeaux, à ce que les faiſant longuement durer, pour l'eſpargne, l'entretien de la Vigne en ſoit plus facile, ſans ſe donner peine d'y en remettre de nouueau chacune annee. En leur application y a de l'artifice, moiennant lequel, ils ſont de bon ſeruice: pourueu auſſi que leur matiere ſoit d'elle-meſme profitable. La meilleure eſt, le bois de chaſtagnier, celle d'aprés de cheſne droit, & de refente: puis viénét les ormes, freſnes, fouſteaux, erables, & autres arbres juſques aux aquatiques, qui fourniſſent à ce ſeruice. touresfois, tant mieux & plus longuement, que plus droit & plus durable en eſt le bois: comme en ceſte qualité ci, les ſaules, peupliers, & aunes, cedét à tous autres arbres. leur facile pourriture ne leur permettant durer en la Vigne plus d'vn an. Pour donques entretenir en bonté tels appuis, autant longuemét que leur naturel le permet, dés l'entree de l'Hyuer, on les arrache de la Vigne, pour eſtre portés repoſer ſous les prochaines couuertures durát le temps des froidures: afin de n'eſtre expoſés aux injures de la ſaiſon; les pluies & gelees leur haſtans la pourriture. Paſſé l'Hyuer, rapportés en leurs lieux, & reappoinctés par le bout entrant dans terre, ſont remis prés des ceps, pour y cótinuer leur ſeruice. Au defaut de logis, on emmoncelle les paiſſeaux dans la meſme Vigne, en diuers endroits, deſquels on fait des faiſſeaux liés en deux ou trois lieux, qu'on laiſſe par terre, non couchez de plat (de peur que l'humidité du fonds n'en pourriſſe grád partie) ains releués d'vn coſté, par deux paiſſeaux ſe trauerſans l'vn l'autre, en croix Bourguignonne, dont ne touchás la terre que de l'vn des bouts, ſe conſeruent aſſés bien.

Conſeruation des eſchalats pour la duree.

QVANT au fumer, ſ'il y a aucune Vigne qui le deſire, c'eſt ceſte-ci, pour pouuoir ſatisfaire à ſon port, excedant tout autre. Communément l'on lui donne du fumier la troiſieſme ou la quatrieſme annee de ſon aage, qui eſt lors qu'elle commence à monſtrer ſon fruit, continuant aprés par annees, ſelon le beſoin & les commodités. On applique le fumier par raions (meſmes pour la premiere fois, auát que la Vigne ſoit prouignee) leſquels on creuſe entre-deux rangs de ceps, & remplis de fumier ſont recouuerts de terre enfermant ainſi ſa vertu, auec vtilité. Nous auons parlé du temps de ce meſnage, & auſſi des qualités & differences des fumiers: j'ajouſterai ici, que le fumier de cheual eſt bon pour les Vignes de païs froid, & celui de vache, de chaud: Auſquelles choſes auiſerés, auec raiſonnable diſtinction pour l'honneur du Vin: la bonté duquel, comme j'ai dit, eſt touſjours empiree par le fumier, quel qu'il ſoit, hors-mis par celui du colombier & des cimes des rameaux de bouïs. A cela donques conuiét aller fort retenu: auec aſſeurance, que mieux vaudroit faillir au fumer, qu'au labourer. Comme cela ſ'experimente au Vignoble de Paris, qui plus fumé que de raiſon, & non du tout ſi bien cultiué qu'il appartiédroit (par auoir plus

Fumer la Vigne, quád, comment, & de quoi.

Du Vignoble de Paris.

de commodité de fumiers, ſortãs de telle groſſe ville & de ſes fauxbourgs, que de Vignerons y venans des villages d'alétour) rend le vin moins bon, plus verd, & plus petit, que de la portee de ſon Climat. dont il ſemble eſtre deshonnoré.

La Vigne eſchalaſſee plus fructueuſe que la baſſe.

CESTE Vigne eſt voirement de grande deſpenſe, mais auſſi de grand rapport: pour laquelle cauſe, ſans auoir eſgard aux frais de l'entretenemẽt, eſt elle beaucoup priſee, couchee au premier rang de fertilité, & au ſecõd de bonté de Vin: & en ceſte qualité-ci, ne cederoit gueres à la baſſe, ſi de meſme qu'en Languedoc & autres ſemblables endroits, le Climat la fauoriſoit, & l'on ſ'abſtenoit de la fumer. Eſtant raiſonnable de cõclurre, que, ou le defaut de bois pour le ſouſtenement des Vignes, ou l'ignorance des Vignerons, cauſe és pais meridionaux, ſe ſeruir pluſtoſt des Vignes baſſes, que des eſchalaſſees. Et eſt vrai ſemblable, que ſi en Laguedoc & enuirõs, la Vigne eſtoit façonnee à la Françoiſe, la quantité du Vin ſ'y augmenteroit merueilleuſement, à cauſe du grand nombre de ceps dont la Vigne eſchalaſſee eſt compoſee, & de ſa cõduite, ſans que la bonté du Vin en fut de beaucoup empiree, croiſſans les raiſins aſſes prés de terre. Auec auſſi ceſte notable vtilité, qu'eſtans les ceps fermement attachés aux paſſeaux, & les jettons de la Vigne, & les raiſins, demeureroient aſſeurés contre la violence des vents (frequente tempeſte de tel pais, degaſtant la pluſpart des fruicts) & de la pourriture, ne trainans à terre.

Vignes à lignolet.

TOVCHANT les autres Vignes appuiees, aucune d'icelles ne requiert eſtre generalement prouignee, ains ſeulemẽt à la maniere des baſſes, auec leſquelles ont de commun telle œuure: auſſi, comme elles, maintiennent leurs rangs, juſqu'à leur fin, ſans ſ'y confondre. Deſirent pour leur appui, grande quantité de bois, eſtãt neceſſaire d'y emploier des paux, fourches, perches, & oziers. Moins toutesfois à celles à lignolot, qu'aux autres, dautant qu'elles ſe contentent d'vne barriere à droicte ligne, dont elles tirent le nom, poſee ſur des petits paux fichés droictemẽt dans terre: de laquelle n'eſtans ces barrieres-là, releuees gueres plus de deux à trois pieds, cauſe le Vin prouenant de telle ſorte de Vignes, eſtre tenu des moiens en bonté. De chacun cep ſortent deux ſarmens, contenant chacun huict ou neuf œils, leſquels ſarmens on attache des deux coſtés à la perche, les y recourbans en archet, comme auſſi y eſtant le pied de la Vigne fermement lié, où ſans par trop craindre les vents, la Vigne produit ſes jettõs auec les raiſins. Au ploier des ſarmens giſt la maiſtriſe. c'eſt qu'entre le troiſieſme & quatrieſme œil, le Vigneron recourbe le ſarment auec violẽce, afin d'arreſter là, la principale ſeve du cep, pour en tel endroit, le contraindre à jetter le plus de ſa force, & pour le fruict & pour le bois de l'aucnir: à ce que ſur iceluy bois, l'annee ſuiuante, les teſtes de rapport puiſſent eſtre façonnees cõme deſſus. Par ce moien, la Vigne ſe conſeruera en bon eſtat pour y durer longuement, ce qu'on ne pourroit eſperer, la laiſſant jetter à volonté, qui ſeroit touſjours au bout des ſarmens, loin du tronc, à ſa ruine, par ſ'en monter

monter trop toſt: choſe qu'il conuient euiter en toutes ſortes de Vignes perchees.

Des oziers & autres ligatures pour les Vignes.

LES oziers ſont communément emploiés pour ligature des Vignes, en eſtant la plus vſitee & meilleure matiere. Il eſt vrai, que trop bonne pourroit-elle auſſi eſtre: car il y a des oziers ſi forts, qui non ſeulement ne laſchent jamais prinſe, ains au contraire, ſe renforcent touſ-jours dauantage, à meſure qu'ils ſe deſſechent: au prejudice de la Vigne, qui craint fort d'eſtre ſerree trop eſtroictement, iuſques là, que quelquesfois elle en eſt couppee. Parquoi faudra curieuſement diſtinguer ces ligatures, donnant les plus fortes, à l'attache du bois mort, comme paux & perches; & les ſoupples & deliees, pour les liens de la Vigne.

Vignes & treillees.

MESME conſideration eſt requiſe au gouuernement de la Vigne treillee, de quelque forme & figure qu'elle ſoit, platte, en pendant, en berceaux, tonnelles, voulceures ou autrement diſpoſees: excepté, que plus hautement on les releue ſur terre, que celles à lignolot; & plus auſſi qu'elles, les charge-on de teſtes, ſans reſtriction de nombre, icelui dependant de la faculté de la Vigne. Sur le lier de la Vigne, le Vigneron notera ceci pour maxime, que, *De faire appuier les drageons ſur les perches*, pour d'elles eſtre ſouſtenus, & non du lien: de peur que le lien rompant, la Vigne ne verſaſt par terre: ou tenant bon, elle n'en fut offenſee, ſa propre peſanteur faiſant entrer l'ozier dedans ſon bois comme fer trancheant, dont finalement elle en ſeroit couppee. *Maniere de lier.*

La Vigne qu'on fait grimper contre les murailles des jardins, veult meſme traictement que les precedentes, excepté que ſon tige vient de plus bas, pour tant plus couurir de muraille, laquelle (à l'aide du treillis de bois poſé au deuant d'icelle, ſouſtenant la Vigne) ſ'en couure entierement, en y eſpardant ſes rameaux, comme tapiſſerie, à plaiſir s'y agraffans les jettons. Elle eſt delectable à la veuë, & profitable, pour l'abondance de bons raiſins en procedans: leſquels par la chaleur venante de la reuerberation que cauſe la proximité de la muraille, ſe cuiſent en perfection, meſnageant ainſi la chaleur du Soleil, qui, par tel artifice, en eſt de beaucoup augmentee. auſſi telle ſorte de treillage eſt inuention de pais froid: en chaud n'eſtant gueres en vſage. Hors l'approche des murailles, telles Vignes treilliſſees ſ'accõmodent és jardins par allees, auec ornement & meſnage: mais ne donnent les raiſins tant meurs, que celles qui joignent aux parois.

Comment planter les Vignes appuiees.

LE planter de toutes ſortes de Vignes appuiees, ne differe en rien de celui des baſſes, excepté des plus releuees, qui ne peuuent eſtre edifiees que par cheuelues. Tout à la fois on plãte & eſleue ces Vignes-ci ſur leur appui, pourueu qu'on aie des cheuelues aſſés longues pour attaindre la haulteur des treillages. Les cheuelues & les paux ou fourches, pour les ſupporter, ſõt miſes enſemble dans la foſſe, deux cheuelues à chacun pau, l'embraſſãt de deux coſtés, & là attachees, demeureront pour touſiours droites, ſans tortuoſité, comme celles qui ſ'en montent par annees. Cela eſt bien le

plus beau, mais non le plus profitable: dautant que le cep ne ſe peut ſi biẽ renforcer du pied, qu'il ſeroit à deſirer, aiant à nourrir trop de bois en ſa premiere jeuneſſe, dõt la Vigne ſ'en rend moins fertile pour l'auenir. Parquoi, plus profitable ſera d'attẽdre que le temps ait engroſſi les ceps, que ſi par impatience on gaſtoit la Vigne en ſon commencement. Trois ans en ferõt la raiſon, au bout deſquels la Vigne aura attaint la haulteur du treillage, en l'allongeant chacun an, de ce qu'on verra eſtre neceſſaire pour y paruenir: & lors on ajoindra aux ceps, les paux, fourches, colomnes & autres ſouſtenemens des treilles: donnant ce terme-là, loiſir de les dreſſer bien à propos ſans ſe precipiter, dont la Vigne, moiennant auſſi bonne culture, ſe rendra treſ-fructueuſe.

Hautaignes. CES Vignes treillees, appellees és Ceuenes de Viuarez, *Hautaignes*, ainſi dittes pour leur haulteur, ont quelque conformité auec les Hautins qu'on void le long de la riuiere de Loire, au païs d'Anjou, en Piedmont, en Italie, & ailleurs, hors-mis, qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les ſupporter, ains ſeulement du bois mort. Ce n'eſt le defaut du climat qui cõtraint au païs de Viuarés, à façonner les Vignes de telle ſorte, ains, comme i'ay dit de l'Italie & du Piedmont, l'accouſtumance inueteree en eſt la cauſe. A quoi peut-on ajouſter ceſte raiſon, qu'eſtant ce quartier-là des Ceuenes, eſtroit en terroir, & icelui aſſés fertile, meſnageant la faueur du temperament du ciel, le peuple le fait heureuſement ſeruir à porter bleds, vins, & fruits des arbres: & vers Alex en l'Vzege prés du Viuarés, parties du Languedoc, au lieu du bled, y cueillent du foin, plantans leurs Vignes treillees dans les prairies. Si qu'auec merueille y void-on ſ'accroiſtre parenſemble ces diuers fruits: meſme l'oliuier & le chaſtanier, quoi-que de diuers & preſque contraire naturel. Les hautaignes ſont arrangees par proportionés interualles, comme en lignes paralelles, pour donner lieu au bled ou au foin, & aux arbres de ſ'accroiſtre entre elles. La diſtance de l'vne à l'autre n'eſt limitee à certaine meſure, accordãt neantmoins tout bon meſnager, que tant plus grande elle eſt, tant mieux à leur aiſe & plus abondamment les fruits de ces trois genres y parcroiſſent. Tant y a, que la largeur de dix à douze toiſes de l'vne à l'autre treille, ſera raiſonnable pour ſatisfaire en ceſt endroit à l'intention de ceux qui ainſi deſirent diſpoſer partie de leur terroir. A quoi ne ſe doit-on nullement affectionnér, ſi ſur les lieux, ou prés de là, l'on n'a bõne prouiſion de bois de coupe pour le ſouſtenemẽt de telles Vignes, qui en conſumẽt plus que nulles autres: car d'en aller cercher loin auec de l'argent, ne ſeroit ni agreable ni profitable meſnage. Le bois, aprés auoir ſerui à la Vigne le terme de duree que Nature lui aura dõné, ſelon ſon eſpece, ci-deuãt repreſentee, eſt enuoié au feu, quand oſté de la Vigne, en ſa place en eſt ſurrogé de nouueau.

Vigne haute ou arbuſtiue. A BONNE raiſon appelle-on, haulte, la Vigne arbuſtiue ou branchee & jettee ſur les arbres, puis qu'elle eſt plus eſleuee que les autres. Et ſi bien l'on communique ce nom à quelques treillees, c'eſt pour la differẽce qu'il

y a d'elles,aux baſſes, eſchalaſſees, & à lignolot. Telle Vigne eſt inuentee pour la maturité des raiſins, ſ'accõmodant au païs: car au plus froid païs de Vigne,les raiſins ne veulent meurir prés de terre,pour ſa grande humidité,meſmes en l'arriere-ſaiſon de l'Automne, deuant laquelle communément ne vendange-on en ces quartiers-là, pour la tardité du climat: parquoi eſt-on contraint à les en eſloigner,en eſleuant les ceps. Au contraire des païs chauds, où pour le bien de leurs vendanges, approchent les raiſins de terre le plus qu'ils peuuent, auec grande vtilité, ſe ſeruans de la reuerberation du Soleil contre le fonds.

Comment la planter.

CESTE Vigne arbuſtiue ſe plante de ſautelles ou cheuelues, non de crocetes ou maillols,pour l'impoſſibilité de les faire reprendre prés des arbres ja auenus. cela eſtant encores aſſés difficile, quoi-que de plant enraciné. Pour ce faire, eſt creuſee vne foſſe longue de quatre à cinq pieds, large & profonde de deux & demi, joignant l'arbre de l'vn des bouts: en l'autre bout ſont plantees deux cheuelues,toutes droites ſans recourbeure, eſloignee l'vne de l'autre,autant que la foſſe eſt large. Là par bon traictement ſont ſolicitees à s'accroiſtre, afin de pouuoir attaindre l'arbre en ſ'allongeans, ce qui pourra eſtre dans vn couple d'annees, eſtans ſupportees auec des paux & perches. Lors la foſſe reouuerte juſques au pied de l'arbre,& d'icelui couppees toutes les racines paroiſſans, les jettons des cheuelues ſeront couchés le long d'icelle foſſe,juſqu'au pied de l'arbre, attachés au tronc; & grimpans contre-mont à meſure qu'ils croiſtront, ſ'agraferont aux branches. Deux cheuelues jumelles plante-on, à ce qu'vne mourant,l'autre ſatisface à voſtre intention,& toutes deux reprenans, tant mieux ouurer en eeſt endroit. Si pour la grandeur de l'arbre, deux cheuelues ne ſuffiſent à le reueſtir ainſi qu'il appartient, on y en ajouſtera autres deux, par vne ſeconde foſſe qu'on fera de l'autre coſté de l'arbre, dans laquelle on les plantera & prouignera comme deſſus. On creuſera les deux foſſes plus tendantes du coſté du Midi que du Septentrion,à ce que les cheuelues eſtans plantees en ceſt aſpect-là,ſoient tenues en abri, tant que faire ſe pourra, & ce par le tronc de l'arbre. Ainſi mariérés la nouuelle Vigne au vieil arbre,moiennãt auſſi que d'icelui pluſieurs brãches ſoient oſtees, pour inuiter les jettons du cep à ſe loger deſſus ſans importun ombrage.

BEAVCOVP mieux & plus profitablement,les Vignes arbuſtiues ſe-difient par le planter des jeunes arbres auec les cheuelues tout enſemble, que par la ſuſdite maniere: ſe reprenans treſ-bien de compagnie, les arbres & les ceps de meſme aage, & par telle eſgalité, s'entretiennent par-enſemble, pour durer longuement, dautant que chacune plante reçoit ſa portion de la ſubſtance de la terre pour ſa nourriture particuliere: ce que ne pourroit faire la Vigne plantee aprés l'arbre, lequel, comme plus robuſte,attireroit à ſoy le meilleur du fonds, au detriment de la Vigne. Ainſi vaut mieux ſe diſpoſer à cela tout-d'vne-main, plantant & arbres

& Vignes enſemblement, pour auoir des meilleures Vignes de ceſte ſorte; que de ſe contéter des moins fructueuſes, en les façonnans par interualles.

Diſcours ſur le dreſſer de ceſte Vigne, & les conſiderations y requiſes.

POVR donques ſans ſujection dreſſer vne bonne Vigne arbuſtiue, on y ouurera en ceſte maniere. Que le lieu, pour vn preallable ſoit choiſi comme il appartient, ſelon les generales adreſſes: vuidé de tous empeſchemens, comme d'arbres de toutes ſortes, de racines, & pierres importunes. Aprés ſera prinſe reſolution, ſi parmi la Vigne on veut ſemer du bled, ou non, pour dés le commencement diſpoſer le lieu à ces deux vſages, ſelon qu'en chacun d'iceux on treuue du meſnage. Ceux qui font du bled dans la Vigne, tiennent que toute la deſpence de l'entretenement de la Vigne, ſort des bleds qui en prouiennent, de ſorte que le Vin & les ſarmens qu'on en tire, reſtent de liquide reuenu. Les autres ne croient point que de Vigne meſlangee le vin ſorte en ſi grande quantité, qu'eſtant ſeule: la terre ne pouuant que langoureuſement ſatisfaire à la nourriture de diuers fruits; & d'abondant eſtiment que c'eſt ſeulement apparence de bon meſnage, que de tirer la deſpéce de la culture de la Vigne, du bled croiſſant parmi elle; & qu'il vaudroit mieux la ſortir du Vin meſme: attédu que le reſtãt, tout bien compté, forme vn raiſonnable reuenu. Ioint que le Vin en eſt beaucoup meilleur, que celui qui croiſt auec les bleds: à quoi eſt requis auoir eſgard, tant pour le choix qu'il y a de Vin à Vin, que pour l'honneur du climat. Meſme que c'eſt de l'vſage des plus exquis terroirs-à-Vigne, qu'ils ne ſont emploiés à autre port qu'à celui des raiſins.

PLVS au large conuiendra planter & arbres & Vigne, au lieu où l'on pretend ſemer du bled, qu'en celui deſtiné pour le ſeul Vignoble. Pour ceſtui-là, les arbres ſeront plantés loin l'vn de l'autre, de cinq à ſix toiſes, en rangees equidiſtantes de huit à dix: & pour ceſtui-ci, ſuffira la meſure de trois toiſes en tous ſens, & pour les arbres, & pour les rangees: par ce moien ſe treuuans diſpoſés à la quinqu'once. En chacune deſquelles ordonnances, les arbres ſeront plantés par rangees droites, parfaictement allignees, à ce que la charrue y paſſe librement ſans rien gaſter. Ces arbres ſeront plantés, non par trous ſeparés, ains par foſſes longues & ouuertes, qui trauerſeront le fonds: afin que leurs racines & celles des ceps, puiſſẽt libremẽt courir le long du foſſé dans la terre freſchemẽt mouuee, ſans qu'aucune durté les en deſtourne, dont telles nouuelles plantes prendront grand & prompt accroiſſement. Ces foſſes ſeront larges de quatre à cinq pieds, & profondes de deux, ſi c'eſt en terre forte & argilleuſe; mais en foible & ſablonneuſe, conuiendra leur donner moindre largeur, & plus grande profondeur. Le temps de faire ces foſſes, ſera le mois d'Octobre & celui de Nouembre, ou pluſtoſt, ſi le loiſir le permet: leſquelles demeureront ouuertes juſqu'à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, qu'on y logera les plantes, & cependant les gelees de l'Hyuer en auront preparé la terre pour les bien receuoir. Le Printemps eſt meilleur pour telles plantes, que l'Automne, quelque ſeche que ſoit la ſaiſon ou la

terre: attendu que c'eſt touſiours en lieu froid qu'on les edifie. L'arbre ſera choiſi de la groſſeur du bras, pour bien ſeruir en ceſt endroit: car moindre, ne ſeroit de grande vtilité, pour le haſtif accroiſſement de la Vigne, qui trouuant foible l'arbre, l'opprimeroit dans peu d'annees. Quant à la Vigne, elle ſera touſ-jours propre à planter, pourueu qu'elle aie belle cheuelure, moiennant laquelle ſe reprendra & agrandira-elle treſ-bien joignant l'arbre: ce qu'elle ne pourroit faire, n'aiant des racines à ſuffiſance pour tenir rang de compagnie auec l'arbre. Tout à la fois, l'arbre & les ceps ſeront plantés, quatre ceps à chaſque arbre, deſquels il ſera enuironné: tous leſquels ceps joindront le pied de l'arbre, ſeulement par le bout du ſarment, car les racines de la ſautelle ou cheuelue, s'en reculeront tant qu'on pourra, à telle cauſe les couchans le long de la foſſe. & ce ſera pour donner à chacune de ces diuerſes plantes, ſa portion du terroir. Par deſſus & joignant les racines des arbres & des ceps, ſera miſe la plus cuite & meilleure terre tiree la premiere de la foſſe, & l'autre en ſuite, comme deſſus, & pour les raiſons dittes. La foſſe ne ſera du tout recomblee de terre pour la premiere annee (ou ſeroit que le fonds fuſt par trop humide) ains ſeulement à demi remplie de terre, pour contraindre les racines du nouueau plant à ſe fonder profondément, laquelle foſſe, l'annee d'aprés on acheuera de remplir, en la reüniſſant au plan du lieu. En plantant l'arbre, on l'eſteſtera ſur terre, ſept ou huit pieds, ſans lui laiſſer aucunes branches, ains ſeulement des longs chiquots en l'endroit où mieux s'accorderont. Pour l'eſpargne ainſi edifie-on la Vigne arbuſtiue; mais pour le mieux, en lieu plain, le champ eſt raionné ou foſſoié des deux coſtés; les foſſés s'entrecroiſans l'vn l'autre, faiſans par ce moien, des grands quarrés au champ. L'arbre eſt poſé à l'entre-croiſeure, & en ſuite les quatre ſautelles cheuelues, chacune à part en vn foſſé; toutes enſemble enuironnans l'arbre de tous coſtés, au grand auancement de l'œuure: tant pour le brancheage des plantes, que pour leurs racines, ſ'eſgaians preſques par tout le champ, moiennant la terre mouuee des foſſés. Ce qui ne ſe peut faire ſi bien par l'autre maniere, y defaillant la moitié des foſſés requis à l'accroiſt de la Vigne, comme la beſongne le monſtre. Autant que les precedentes Vignes, ceſte-ci ſortira de terre en la plantant, c'eſt aſſauoir, quelques quatre doigts, non guiere plus, couppant là juſtement le bout de la cheuelue au pied du tronc de l'arbre; afin que ſon tige ſ'engroſſiſſe de bonne heure pour ſe bien fonder. Au troiſieſme ou quatrieſme an, on jettera la Vigne ſur la fourcheure de l'arbre, l'aiant à ce preparee au parauant en la remontant le long du tronc de l'arbre chacun an petit à petit, juſques à ce poinct là. Tandis l'arbre produira ſes jettons, leſquels à meſure de leur accroiſt, ſeront diſpoſés pour ſeruir au ſupport des rameaux de la Vigne, couppant tous les rejets ſuperflus, roignant & accommodant les autres à propos, guidé par l'ouurage meſme. Aucuns façonnent l'arbre à deux & à trois eſtages, pour en autant de lieux, former comme des treilles rondes

Accõmoder l'arbre pour l'appui de la Vigne.

Quãd mettre la Vigne ſur l'arbre, pour y eſtre portee.

Comment.

& plattes, ſur leſquelles les jettons auec les raiſins ſe repoſent & accroiſſent. Mais ceſte ordonnance n'eſt la meilleure: dautant que ſeulement ſont ſoleillés les raiſins croiſſans au ſuperieur eſtage, les autres par trop ombreux, ne pouuans du tout bien profiter. Parquoi, vaudra mieux s'arreſter à vn ſeul eſtage, lequel on façonnera grand & ſuffiſamment large, pour contenir tous les rameaux de la Vigne, qu'auſſi à ce l'on accommodera à-tout la ſerpe, la deſchargeant de tout le ſuperflu. Il n'eſt toutesfois impertinent de laiſſer eſcarter aucuns vergettons de l'arbre, remontans contre-mont plus hautement que les autres, s'il s'accorde par la gaillardiſe de l'arbre; pour faire grimper ſur iceux quelque rameau de la Vigne.

Ceſte Vigne ſera taillee apres l'Hyuer.

AVTANT curieuſement que celles d'autre eſpece, ceſte Vigne ſera taillee en ſa ſaiſon, laquelle eſt aprés l'Hyuer, ſelon les raiſons du planter. Autrement, la laiſſant ſans la façonner à la ſerpe, comme font aucuns mauuais meſnagers, de franche que la deſirés, par ſon importune charge ſe rendroit ſauuage, & ne produiroit que lambruſches. La maniere de la tailler, eſt celle-meſme des autres Vignes: aſſauoir, en oſtant tout le bois qui a apporté fruit la precedéte annee, exceptés quelques ſarmés de noueau bois, longs, qu'on y laiſſe pour la production du fruit, oſtant au reſte, tous rejets ſuperflus. Ce faiſant, la Vigne ſe deſlie, & comme pour rafreſchiſſemét, ſe deſlaſſe, eſtant nettoiee de toutes ſes importunités: aprés elle eſt reliee auec des oziers doux & flexibles; afin que moins en ſoit bleſſee. A quoi ceſte conſideration ſeruira, que de ne mettre le lien deux ans de ſuite en vn meſme endroit, de peur d'en offencer le cep; ains par annees alternatiues, remuer la ligature plus haut ou plus bas. L'arbre auſſi tout-

L'on eſmundera l'arbre

d'vne-main ſera eſmundé par chacune annee, & d'icelui oſté ce qui apparemment empeſche l'accroiſſement de la Vigne; auquel ſera laiſſé ſeulement le neceſſaire pour le ſupport des rameaux des ceps. La Vigne, pour ſa grande fertilité, produit quelquesfois telle abondance de drageons, que les branches de l'arbre ne ſont capables de les contenir; ains, commét qu'on les diſpoſe, verſent en hors, ſe precipitans en bas à l'intereſt des raiſins: deſquels, ainſi ſuſpendus, s'en perd beaucoup, par l'esbranlement des vents. A cela le remede eſt, de roigner les cimes des jettons que verrés forjetter en hors, contraignant, par ce moien, la Vigne, de ſe maintenir en ſes limites. remede qui ſeruira auſſi au profit des raiſins, reſtans ſur leurs appuis, pour s'en engroſſir, par la raiſon notee ci-deuant. Si d'auenture il vous fait penſement de tondre ces drageons-là, pour l'abondance des raiſins qu'y verrés, afin de ne les perdre, vous-vous en abſtiendrés juſques à la fin des vendanges, & lors ſans delaier ni attendre la couppe generale de la Vigne, telle reparation lui ſera faite; la deſchargeãt par ce moien, de l'importunité des vents de l'Hyuer qui la trauailloient fort. Or comme ceſte eſpece de Vignoble (ainſi que toute autre) eſt eſtimée pour l'abondance de ſon fruit, & cela ne pouuant eſtre qu'auec ſuffiſant nombre de ceps, & d'arbres requis pour les ſupporter: auſſi doit-on mettre peine que les ar-

Pourquoi roigner les cimes des jettons de la Vigne.

bres en ſoient bien nourris & bien proportionnés, dautant que plus paroit que de nulle autre Vigne, la laideur de ceſte-ci, quand les branches de ſes arbres ſe trouuent manques & defectueuſes. Pour l'honneur du meſnage, & pour le bien du reuenu auec, eſt neceſſaire de la maintenir par bonne culture, en l'eſtat qu'il appartient, & d'en reparer les defauts auenans par vieilleſſe ou accident.

Prouigner les ceps.

C'EST l'ordre obſerué à l'entretenement de toutes ſortes de Vignes, que de les prouigner. On vſera dõques de ce remede enuers le Vignoble, particulierement pour le regard des ceps, leſquels non ſeulement ſouffrent, ains ſe rejouiſſent de telle culture. Des arbres n'eſt pas ainſi, pour la difficulté de les renouueller par prouignemens: laquelle ſe treuue plus grande en terroir de Vignes, qu'en autre: pour la qualité, plus ſeche qu'humide, qu'il requiert, contraire à tout prouigner d'arbres, icelui ne pouuant eſtre ſans beaucoup d'humeur: & encores conuient choiſir les eſpeces d'arbres, à ce particulierement propres, qui ne ſont de celles qu'on emploie à l'appui des Vignes. Sans donques s'amuſer au prouignet des arbres, pour les raiſons dittes, ne d'y en replanter de nouueaux, ne ſe pouuans edifier parmi l'embarras des racines de la Vigne, icelles aians occupé tout le fonds: nous remedierons à tels defauts, auec des paux, & perches, dont nous ſupporterons les ceps qui en auront beſoin, les accommodãs en treillages, comme s'accordera le mieux: par ce moien, façonnant des Vignes baſtardes, participantes des arbuſtiues & treillees: leſquelles ne pourront faillir de ſe rendre bonnes, & autant belles, que communémẽt la diuerſité eſt agreable.

Non les arbres.

Hauteur du trõc des arbres, pour l'appui de la Vigne.

LA haulteur du tronc ou fourcheure des arbres, n'eſt tellement limitee à huit pieds, qu'elle ne puiſſe paſſer plus outre. Ce ſera le naturel du fonds, qui impoſera loi à ceci. Si la Vigne eſt aſſiſe en lieu auquel elle ſe plaiſt le plus, comme ſont coulſtaux & terroir maigre & ſec, la meſure ſuſdite ſuffira: mais en baſſe campaigne & terroir gras & humide, ſera beſoin la hauſſer juſques à vnze ou douze pieds, voire & dauantage, ſelon la fecõdité du fõds; meſme ſi on ſeme du bled au par-terre: auquel cas, la haulteur des arbres ne ſera reſtrainte à certaine meſure. Car les bleds aians beſoin d'eſtre fauoriſés du Soleil & des vents, il eſt requis que le brancheage des arbres s'eſloigne beaucoup de terre, pour leur nourriture. Cõme auec merueille l'on void en certains endroits de la Sauoie, les arbres porter la Vigne fort haultement. Ces Vignes haultes s'entretiennẽt à peu de frais, s'y eſpargnant le bois pour les ſupporter, & les journees des ouuriers à en cultiuer le fonds: à l'vn ſatisfaiſans les arbres, & à l'autre la charrue, puis qu'auec elle ſe fait le labourage, hors-mis où elle ne peut jouër, qui eſt prés des arbres qu'on acheue à la main. Telle commodité y fera reïterer le labourage, tant que la terre ſe reduiſe en poudre, ſans ſouffrir y laiſſer croiſtre herbe aucune, encores que le fonds ne ſoit deſtiné à porter du bled: car ſans autre conſideration de profit, que des raiſins, la cho-

Deſpence pour l'entretien de ces Vignes.

ſe vaut bien la peine. Ioint, que la diſpoſitiõ de la Vigne, facilite l'œuure, entant que ſous les arbres, la charrue paſſe ſans y rien gaſter. Les pieds des arbres & ceps, où le ſoc ne peut paſſer ſans apparent danger d'en rompre quelque partie, ſeront (comme dict a eſté) cultiués à la main, d'où on oſtera toutes nuiſances, pour laiſſer les bonnes plantes en liberté. Et comme c'eſt choſe aſſeuree, ceux-là recueillir meilleur Vin, qui plus de façons donnét à leur Vignoble; ſe reſouldra en ceſt endroit noſtre meſnager, de n'eſpargner le labeur à ſes Vignes, meſmes à celles-ci, pour adoucir la ſauuagine de leur naturel, prouenante principalement de la qualité de ſon climat, à ce qu'il en tire abondance de bon Vin, ſelon ſa capacité.

Quels arbres propres à ce ſeruice.

Il a eſté ci deuant pourueu à l'election du complant de la Vigne, & de quelles eſpeces de raiſins, en ceſt endroit, l'on ſe doit ſeruir. Quant aux arbres pour ſupporter ceſte Vigne, auec meſme curioſité les faut-il choiſir. Ceux-là ſeulement retiendrons-nous, dont les racines & les rameaux, ne ſont de maligne nature, ne contraires à la Vigne, ne trop abondans en ces qualités-là: & qu'aient ſuffiſante force pour ſouſtenir la Vigne, ſans s'accabler eux-meſmes. Il eſt dõcques requis les arbres auoir peu de douces racines, & moiennement de rameaux pour inuiter toute la Vigne à s'accroiſtre; & en ſes racines, & en ſes rameaux, par-enſemble auec les arbres, communiquans leurs facultés. Au contraire, ne les racines de la Vigne, ne profiteroient prés des racines ameres des arbres: ne les rameaux de la Vigne, ſous les grands ombrages des arbres, par trop touffus & malſains. tant eſt-elle noble, ne pouuant ſouffrir aucunes vicieuſes qualités, ſoit dedans, ſoit dehors la terre. Ces choſes ſemblent difficiles à rencontrer en meſme arbre; toutesfois par curieuſe recerche, en approche-on de bien prés; Dieu aiant pourueu à toutes nos neceſſités. Les Antiques ſe ſont en ceſt endroit ſeruis des Ormes, Cheſnes, Freſnes, Charmes, Obiers, Cornoalliers, Erables: des Saules & Trembles en lieux humides. Aujourd'hui on y emploie le Ceriſier, à quoi s'appropriant comme l'on deſire par la facilité de ſa couppe, & n'auoir les racines deſ-agreables à la Vigne, eſt tenu des plus ſuffiſans en ce ſeruice: ainſi qu'heureuſement ſe pratique au païs hault du Dauphiné, vers Grenoble; où pour le ſupport de la Vigne, le Ceriſier eſt en reputation. Les Italiens ont vne eſpece d'arbre appellé, *Opio*, qu'ils eſtiment ſurpaſſer tous autres pour le ſupport de la Vigne: aprés lequel font le plus d'eſtat du Freſne. ainſi tiennét-ils ces deux arbres-là, les meilleurs pour ce ſeruice. S'eſtans à la longue prins garde, que les Ormes, quoi-que les premiers en quartier, ſont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

CHA-

CHAPITRE V.

Enter la Vigne, la diuerſifier, la preſeruer d'injure, la guerir de ſes maladies.

L'ENTER de la Vigne eſt partie de ce meſnage; nullement neceſſaire; toutesfois vtile; mais beaucoup plus curieuſe. D'eſtre neceſſaire ne ſe peut dire, puis-que les ſarmens de la Vigne, d'eux-meſmes, ſans moien, prenét promptement racine, fichés dans terre: au defaut de laquelle facilité, l'enter eſt inuété; duquel ſeulemét on ſe ſert és plantes dont les brâches, pour leur petite mouëlle, ſont incapables de prendre racine. Car ſi indifferemment tous arbres prenoient de branche, qui ſeroit celui qui voudroit prendre la peine d'enter? Par branche s'edifient aiſément les arbres aians grâde mouëlle, ſans autre myſtere, que de les fourrer dans terre, comme ſe prattique és coudriers, figuiers, coigniers & ſemblables: tous leſquels arbres, la Vigne ſurpaſſant en grandeur de mouëlle, auſſi les ſurpaſſe-elle en prõptitude & facilité de reprinſe; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui ſe voient preſques par tous les lieux fauoriſés du ciel: & ne ſeroit telle, ſi on eſtoit contraint edifier la Vigne par le ſeul benefice de l'enter. *N'eſt choſe neceſſaire d'enter la Vigne.*

L'VTILITE' d'enter la Vigne eſt, que par là, les ceps de mauuaiſe nature ou de peu de rapport qu'ils ſont, deuiennent dans peu de temps en bonne & fertile race; ſans ſe donner peine d'vſer de changement de plantes: en quoi y a de la longueur, & de l'incertitude non ſeulement en la reprinſe, mais auſſi en la duree. *Vtile: Mais bien*

LA curioſité eſt, en ce que par l'enter, les ceps ſont meſlangés pour produire des raiſins de diuerſes couleurs & ſaueurs, auec merueille cõtrefaisãt les effets de Nature. Les Anciens n'ont ignoré ceſte partie de Vigneter, l'aians pratiquee en deux ſortes, aſſauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendant. La maniere en eſt telle. Le tronc de la Vigne qu'on deſire enter, eſt percé en trauers, vn peu en biaiſant, en endroit vni & ſolide, par deſſus terre, tant haultement qu'on veut. Le trou eſt fait montant de bas en hault, & par là, dans icelui pour greffe, le ſarmẽt eſt fourré, tant auant, que parfaitement il joigne au trou. A cela eſt accommodé le ſarment, nettoié de tous empeſchemẽs, ſans toutesfois l'eſcorcer, ni oſter les bourgeons. Aprés, le greffe eſt roigné à la ſortie quatre doigts de long, ou ſeulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu dauãtage, pour accõpagner le dernier œil. La plaie du trou eſt fermee des deux coſtés, à l'entree & à la ſortie, auec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à-tout des drappeaux ou eſcorces, ſi curieuſement, qu'aucune humidité ne vent, n'y puiſſent entrer. Le tronc ou cep enté, eſt auſſi coup- *Encore plus curieuſe.* *Façons antiques d'enter la Vigne.*

pé vn pied ou enuiron au deſſus de l'enteure, afin que toute ſa ſubſtance paruienne au nouueau ente: lequel ſera ſouſtenu par quelques petits paiſſeaux qui ſeruiront, en outre, à ſupporter les nouueaux jettons qui en prouiendront, à ce que les vents ne les rompent. Le ſarment pour greffe eſt prins en vn cep planté joignant celui qu'on ente: non en le couppant, ains en le laiſſant viure de la ſubſtance de ſa mere, pour vn couple d'annees, & juſqu'à ce que par nouuelle nourriture tiree du cep ſauuage, il ſaccroiſſe ſur icelui. Et lors, cõme ſevré, ſera ſeparé de ſon premier eſtoc, en le roignant iuſtement aũ rés du tronc, ſur lequel il eſt inſeré, en l'endroit de ſon entree. Ainſi ſans hazard, ſe fait ceſt entement, beaucoup priſé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du ſujet & du greffe. car de neceſſité, conuient ceſtui-là, eſtre gros & vni; & ceſtui-ci, lui eſtre joignant, afin de ſaccroiſtre par-enſemble. Ne pouuant commodément jouïr du voiſinage de ces deux plantes pour tel ſeruice, le pourrés faire autrement: non toutesfois auec tant d'aſſeurance de reprinſe, qu'en la maniere ſuſdite. Le tronc de la Vigne que voulés enter eſt à demi percé, & ſeulemẽt juſqu'à la mouëlle ſans la toucher: là eſt fourré vn ſarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce ſera par le gros bout, au-parauant aiguiſé & accommodé auec vn couſteau bien trãchant, ſans toucher à la mouëlle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferés entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurés apointé ſe cache dans icelui: & là bien affermi auec de la cire ou de l'argile, ſera couuert, afin qu'il ne ſe mouille ni eſuente aucunement. Le trou ira de hault en bas, à ce que le greffe là inſeré, regarde en hault pour la commodité de ſes nouueaux jettons. L'inſtrumẽt à faire ce trou en ceſte maniere d'enter & en la precedente, ſera vn bon gros vibrequin de menuiſier, qui eſt beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retailleures, ſans faire pouſſiere ne rebaueure, comme le taraire: choſe que la Vigne hait que d'eſtre mal vnie en ſa couppe. Voila la façon antique.

Autre façon.

Moderne. MAINTENANT auec moins de myſtere ente-on la Vigne; c'eſt à la maniere des arbres fruitiers, en fente ou au coin: en ce poinct ſeulement differant des arbres, qu'elle ne prend entee ſur terre, qu'à treſ-grande difficulté. Le cep deſchauſſé dans terre, demi-pied ou trois quarts, & là rondement couppé, eſt fendu en trauers eſpargnant la mouëlle: puis dans la fente ſont miſes deux crocetes, pour greffes, joignans l'eſcorce du tronc des deux coſtés: aprés doucemẽt liés ſans beaucoup preſſer auec des oziers mols & flexibles: finalement, le tout couuert d'argile & d'eſcorces de ſaule, ou de drappeaux, pour le garder d'eſuenter, eſt rechauſſé, laiſſant ſortir ſur terre, ſeulement deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable eſt la reprinſe de ceſte enteure, ne pouuans les greffes recouurir la plaie de l'inciſion du tronc: à cauſe que par icelle, ſort ſi grande abondance d'humeur, que ſuffoquant les greffes, les deſtoürne de s'engroſſir, dont langoureux, periſſent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertiſ-

ſant telle humeur ſur-abondante par inciſion faite au pied de la Vigne, plus bas que l'enteure: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le ſouci de ceſte ſingularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a cauſé l'inuention d'enter les ceps au bout des ſarmens, en les prouignant, comme a eſté touché, authoriſee par l'experience. Dont l'heureux ſuccés monſtre ne craindre la courte vie de la Vigne, ainſi affranchie: attendu, que ſans importunité d'humeur, eſtans de meſme aage le ſauuage & le franc, enſemble de compagnie, ſe maintiennent.

VNE large & profonde foſſe ſera faite autour du cep que voulés enter, dans laquelle renuerſerés le cep, eſcartant ſes rameaux és coſtés, les faiſant recourber en hault par le bout. Quatre doigts ſur la recourbeure, vn pied dans terre, les ſarmens ſeront couppés rondement, puis auec vn couſteau bien trenchant, on en fendra trois doigts, & dans la fente appliquera-on, pour greffe, le ſarment fait en coin, & ſi bien taillé, que ces deux eſcorces des deux coſtés ſe joignét à celles du ſauuageau: à telle cauſe, l'vn & l'autre eſtans choiſis de pareille groſſeur, comme a eſté dit. La plaie couuerte d'vn peu de cire ou d'argile, ſera liee à-tout du chanvre ou auec vn ozier mol & doux: & pour fin, le tout ſera enterré, exceptés deux œils ou bourgeons de l'ente, qui reſſortiront hors de terre, comme deſſus.

TOVS leſquels entemens veulent eſtre faits au commencement du Printemps, ſans autre eſgard de la Lune, que des jours de ſa plus grande foibleſſe, mótant ou deſcendant, qui peuuent eſtre ſix, qu'en ceſte action faut euiter. Comme auſſi ne conuient entreprendre d'enter la Vigne és jours froids, venteux, pluuieux, ains pour ce faire, choiſir le beau temps. Touchant l'election des greffes & cions pour enter, autre maniere de les bien cognoiſtre n'y a-il, que celle deuant dite aux choix des maillos ou crocetes, où ſe faudra arreſter. Obſeruant ceci, que de ſe garder de tronçonner vne crocete en pluſieurs pieces, pour en faire diuers entes (faute trop lourde & irremediable) ains ſeulement enter les plus prochains œils du vieil bois d'icelle; comme eſtans les plus fertils. Et c'eſt ce qui fait que l'enter de la Vigne eſt tant priſé, quand autres que les bourgeons feconds, ne ſont emploiés en ceſt endroit.

Temps d'enter la Vigne.

Quels cions pour greffes conuient choiſir.

QVANT à enter la Vigne ſur les arbres, c'eſt temps mal emploié: car, ſauf la correction de certains Anciens, elle ne ſe peut reprendre que treſ-difficilement, ſur autre eſpece que ſur la ſienne: n'eſtant ce choſe jamais veuë, que de faire ſortir de l'huile des raiſins d'vne Vigne entee ſur vn noïer: ne meurir des raiſins au Printemps, en celle qui eſt inſeree ſur le ceriſier ou guinier: dont ceux qui, par curioſité, l'ont experimenté (ſous antiques enſeignemens) pourront rendre teſmoignage. Il eſt bien vrai, que par curioſité, on pourra faire produire à vn cep, diuerſes ſortes de raiſins, de figure, de couleur, de ſaueur, ſelon que diuerſement les eſpeces ſeront appliquees. Mais beaucoup plus naïuemét fait cela Nature d'elle-meſme,

La Vigne ne ſe peut enter ſur les arbres.

que l'artifice de l'homme, bigarrant les raiſins, ſans moien: non touſjours, ains cõme par jeu, quelquesfois, tachete de blanc, les raiſins noirs; & de noir, les blãcs. Vn tel raiſin ai-je moi-meſme cueilli ſur vn cep en ma Vigne muſcate, duquel la moitié de la grappe eſtoit de grains noirs, ſelon le naturel du cep, & l'autre, de blancs; tous les deux parfaictement meurs: & ce qui augmentoit la merueille, eſtoit, que ſur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & ſur les blancs, des noires, figurees en jaſpe. Tels raiſins peut-on accoupler auec les *Capniens* de Pline, croiſſans en la Calabre, leſquels il dit eſtre ainſi qualifiés naturellement, durant quelques annees, & non toutes de ſuite. Or ſi tant eſt, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on vueille bigarrer la Vigne, on le pourra faire en ceſte ſorte:

Moien pour diuerſifier les raiſins, en couleur. SOIENT choiſies deux crocetes droites & vnies, de deux diuerſes races, & differentes couleurs de raiſins, comme noirs & blancs; puis fendues de leur long, nõ du tout au milieu, ains juſqu'à la mouëlle, ſans toutesfois y toucher nullement: aprés joints enſemble par les deux plaies tant vniment qu'on pourra, la commiſſure luttee auec de l'argile, & delicatement couuerte auec du linge, non tout le long des crocetes, ains en eſpargnant les œils & certains autres endroits pour bouter hors terre & prendre racine dedans icelle: & aprés auoir le tout lié aſſez ſerreement auec des oziers ou du chanvre, ſera planté tout droit dans terre, deux œils en reſſortans, comme auons dit ſur le planter de la Vigne. Moiennant bonne culture & opportun arrouſement produiront leurs jettons, & à la longue, en leur ſaiſon, du fruit meſlingé: c'eſt aſſauoir, raiſins blãcs & noirs, de ceſte couleur-ci, de l'endroit où la crocete eſt noire, & de cette-là, d'où elle eſt blanche. Mais s'il eſt queſtion d'auoir des raiſins encores plus meſlingés, ne ſe contentant qu'vn cep produiſe raiſins de diuerſes & diſtinctes couleurs, ains qu'en meſme grappe paroiſsẽt telles diuerſités, cõme j'ai dit ci-deſſus, conuiendra paſſer plus outre. *Autre.* Au mois de May, deux des nouueaux jettons de demi-pied de long, plus ou moins, croiſſans és deux coſtés de la crocete ſuſdite, ſans les arracher d'içelle, ſerõt liés enſemble, leſquels pour leur tendreur, ſans aucunement les fendre, ſe joindront tellement, que des deux ainſi mariés, s'en fera vn ſeul, qu'on prouignera dans terre au mois de Mars enſuiuant, & d'icelui ſe formera vn cep qui en ſon temps *Autre.* portera des raiſins tels que demandés. Vn plus court chemin pourrá-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'eſt en ſe ſeruãt de deux nouueaux tendrons, prins és deux ceps voiſins, differens en couleur, vnis, incorporés & gouuernés cõme deſſus. Par meſme adreſſe diuerſifiera-on les ſaueurs & figures des raiſins, ainſi qu'on voudra: en aſſemblant pluſieurs ver-jettons de ceps de differentes ſortes, voire juſqu'au nõbre de quatre ou cinq.

Moien pour en diuerſifier la ſaueur. METTRE dans le vuide de la fenté des ceps qu'on ente, ou au lieu de la mouëlle, qu'à ce expreſſément l'on aura oſtee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques, comme ſucere, miel, canelle, ginelle, girofle, muſ-

cade, pour dõner bon gouſt aux raiſins,& les parfumer: des couleurs des peintres,pour les teindre & colorer: de la reubarbe,aloés,cicotrin, & autres laxatifs,reſtrinctifs,dormitifs,pour cauſer aux raiſins telles vertus:de la theriacle,pour ſeruir cõtre le venin,& ſemblables matieres,n'eſt ſcience aſſés ſolide,ne ſur laquelle l'on ſe puiſſe fonder,quoi-que Pline & Conſtantin-Ceſar ſ'efforcẽt de l'enſeigner. Non plus que de faire venir les raiſins ſans pepin en oſtãt la mouëlle des crocetes qu'on plãte: diſans cela ſe pouuoir faire à-tout vne cur'aureille, les aiãs fendues de leur long,& ainſi vuidees aprés rejointes les loger dans terre. Il eſt bien certain que le Vin tire quelquesfois l'odeur des herbes croiſſans auprés des ceps,cõme cela ſe remarque à Tournon & ailleurs, où le Vin de quelques terroirs ſent l'*Ariſtolochia rotunda*, ou fauſterne: mais cela eſt ſi peu, que ne pourroit ſeruir en medecine. Contre l'auis de Caton,lequel pour remede en maladie, conſeille faire des Vins prouenans des ceps, prés deſquels expreſſément l'on plante de l'ellebore & de la ſcammonee: & Pline y veut do l'aluyne & de l'hyſope; preuuãt ſon dire par les Vins croiſſans és marets de Padoüe, ſentans le faux. Ce ſeront les Vins medicinaux qui ſeruiront en ceſt endroit,ſi ainſi on le deſire, qu'en temps de vendanges on dreſſera à volonté: comme ſera monſtré en ſon lieu,& partant ſans nous donner peine de faire des Vignes droguees, les laiſſans là, compoſerons le mouſt pour diuers vſages auec beaucoup de facilité.

Maux des Vignes, & leurs

TOVCHANT aux maladies des Vignes,quelques petits remedes bons & experimentés y a-il,pour les guerir, que le prudent Vigneron n'ignorera: la pluſ-part deſquelles maladies, viennent accidentalement, ou du temps, ou d'imprudence. De parer le temps qui leur contrarie, n'eſt au pouuoir de l'homme, ſeulement par certaine prouidence en adoucit-il aucunement le coup,& aprés en conſolide la plaie, Dieu lui aiant donné telle faculté. Auſſi d'engarder d'injurier la Vigne par ſottiſe, dont bien ſouuent elle ſe pérd, comme de ne la tailler au temps & ainſi qu'il appartient, ou quand par trop rude approche d'hommes ou de beſtes, elle eſt rompue,rongee,& autrement mal gouuernee. Parquoi, en tels euenemẽs & autres neceſſités, la Vigne ſera ſecourue en ceſte maniere:

Remedes. Contre les gelees,

LES gelees ſont aucunement deſtournees de la Vigne, ſi en les preuenant,on fait en pluſieurs lieux d'icelle des groſſes & eſpaiſſes fumees auec des pailles humides,& fumiers mi-pourris,leſquelles rompans l'aer,diſſoluent telles nuiſances. Voire,& aprés les gelees eſtre tumbees,telles fumees ſont fort vtiles: pourueu qu'on les emploie deuant que le Soleil frappe deſſus,pour ne lui donner loiſir d'eſchaufer les gelees eſtans encores ſur la Vigne: ce qu'à ſon detriment il feroit, ſans tel remede: lequel, par preuoiance,l'on preparera de bõne heure,faiſant en diuers endroits de la Vigne,des petits monceaux des matieres ſuſdites, eſquelles le feu ſera mis au beſoin,ſans delai. Tailler tard la Vigne ſujete aux brouillards, pour ſa ſituation,ou pour ſon eſpece,& tard en labourer le fonds, la garentit au-

cunement des gelees; dautant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne ſe ſoit aucunement deſchargé des importunités reſtantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinſes les gelees ſur les jeunes bourgeons de la Vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura eſté freſchement ouuerte. Car non ſeulement les gelees tumbent du Ciel, ains ſont fortifiees par la vapeur de la terre, laquelle en dõne tãt plus, qu'elles en ont plus facile iſſuë. Et icelle leur eſtant preſques interdite, par la durté de la terre non-labourée & affermie par le trepigner, en taillant la Vigne, la liant & enleuant les ſarmens, grand mal ne peut auenir au nouueau bourgeon par les gelees, dont demeurera aſſeuré: juſques à ce que la chaleur de la ſaiſon, faiſant ceſſer telles nuiſances, l'on en puiſſe labourer le fonds ſans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra patiẽment, aiant eſté traitee comme j'ai monſtré: c'eſt à dire, hyuernee; qui eſt l'œuure donnee en Hyuer, la plus valeureuſe de toutes les autres.

Contre la greſle, LA Vigne tempeſtee de la greſle & de la gelee, ſera remiſe en bon eſtat, ſi incontinent aprés le coup, elle eſt retaillee, en lui couppant tous ſes jettons, bons & mauuais: car par ſ'en voir deſchargee, ne pouuant demeurer oiſiue, reproduira de nouueau dans peu de temps; voire des raiſins celle meſme ſaiſon, ſi d'auenture telle recouppe ſe treuue faite dans le mois de Mai. Leſquels raiſins pourront ſeruir à faire du Vin, le temps les fauoriſant, ou pour le moins, du ver-jus. N'aduenant cela ſi toſt, tel remede ne laiſſera pourtant de profiter à la Vigne, pour la reparer, en la diſpoſant à porter fruict l'annee ſuiuante: autrement ne ſ'en voulant ſeruir, n'en pouués attẽdre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en ſon premier eſtat.

Les beſtioles CERTAINES beſtioles de diuerſes eſpeces, tourmentent la Vigne au nouueau temps, ſpecialement celles qu'on appelle coigniaux, de couleur verte, luiſante, couppans les tendrons auec les raiſins, en fin ſ'enfermans dans des fueilles de la Vigne, qu'ils roulent comme parchemin (à telle cauſe dits *Inſtrumentiers*, à Tournon) y faiſans leurs œufs. Le remede à cela eſt, de les oſter auec les mains, ce qui ſe fait aſſés facilemẽt au leuer du Soleil: & encores mieux en esbrãlant le pied du cep, les faire choir dans l'eau qu'on portera auec vn ſeau, où ces beſtes ſe ramaſſeront & noieront. Et pour en perdre la race, faudra prendre & fouler aux pieds les œufs qu'on trouuera dans les fueilles roulees, ſuſpendues au cep.

Formis, chenilles, &c. QVANT aux autres beſtes, comme formis, chenilles & ſemblables, pour les faire mourir, ne faut que cultiuer ſouuent le fonds de la Vigne, pour, en rompant leurs nids, les deſtourner de ſ'engeancer: à quoi eſt bon auſſi, meſler quelquesfois au gueret, des cendres de leſſiue ou buee, des cieures de bois, des ſuïes de cheminee, des ſablons, des fumiers propres à la Vigne, & autres engraiſſemens. car tout cela contrarie à toutes telles races de vermine.

Les connins. POVR chaſſer les connins de periſſans la Vigne, brouttans les premiers

de ſes rameaux: faut les parfumer auec du ſouffre, l'odeur duquel ne pouuans aucunement ſouffrir, ſ'enfuient dés auſſi toſt qu'ils la ſentent. Le moien en eſt facile: Des petits paiſſeaux de bois ſec propre à bruſler, ſerõt enduits d'vn bout auec du ſouffre fondu, comme allumettes; & de l'autre, ſichés droitement dans terre: le feu mis au ſouffre, fera ce que deſirés. Et afin que ce beſtail ne retourne plus à la Vigne, tant que ſes jettons, pour leur tendreur, en craindront la morſure; ſera de beſoin reïterer le remede de quatre en quatre jours, juſques à ce que les rameaux du cep ſoient fortifiés & endurcis: car aprés les connins n'y toucheront nullement, ains ſe paiſtront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuuent lors en la campagne, ne ſ'attachans jamais aux dures, que preſſés de famine.

Contre la bleſſeure du cep.

LA plaie du cep bleſſé auec le hoiau, eſclaté ou fendu par aucun cuenement, ſera conſolidee, en y appliquant vn emplaſtre fait de fien de brebis ou de bœuf, auec de la terre graſſe, enueloppés dans vn drappeau, l'y faiſant tenir tant longuement qu'on pourra, le mal eſtant ou dehors ou dedans la terre. Par meſme remede, ſera gueri le venin prouenant de la morſure des cheures & autres beſtes, aprés en auoir retaillé ſes branches par deſſous les broutteures, les plaies eſtans grandes: mais ſi petites, le ſeul retailler ſuffira, laiſſant au reſte faire à Nature, laquelle ſans autre myſtere les remettra en bon eſtat.

Contre l'infertilité.

QVANT à l'infertilité de la Vigne, le plus aſſeuré remede eſt, de la prouigner, & l'enter, comme a eſté monſtré ci-deſſus, changeans par là, les infructueuſes en plantureuſes; ſans ſ'amuſer à les droguer ne medeciner autrement. Non plus que par extrauagans remedes, à cuider ſecourir les Vignes langoureuſes, deſcheantes & pleurantes: celles qui ſont tourmentees des poux, chenilles & d'autres vermines: celles qui pourriſſent leur fruit ou qui le bruſlent. Comme, par arrouſemens d'vrines: par frottemés de lie de Vin: par vnguens faits auec du bitumen: des cendres auec du vinaigre: de farine d'orge auec du pourpier: auſſi par frotter le tronc de la Vigne, & la ſerpe dont on la couppe, auec des graiſſes d'Ours, & de Lyon, & des aulx pilés, bien que ce ſoient enſeignemens tirés de l'Antiquité. Par eſtre ces choſes trop penibles au Vigneron, & ſi peu accompagnees de raiſon, que mieux vaut les laiſſer aux curieux, que de ſ'y arreſter, pour biẽ & fidelement cultiuer la Vigne en toutes ſes parties: & ſelon que ſes eſpeces particulierement le requierent, comme a eſté repreſenté. Moiennant quoi, rapporteront les Vignes tant de fruit, que ſous la faueur Celeſte, le pere-de-famille aura pluſtoſt faute de logis, que de vendange.

CHAP. VI.

Preparation aux Vendanges.

Le pere-de-famille ne ſe peut du tout deſcharger du ſoin de ſes vendanges.

SI LA Vigne, au cours de ſon maniment, requiert beaucoup de ſcience & de diligence, c'eſt en ce poinct de la Vendange où ces choſes ſont neceſſaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruit que Dieu par là nous diſtribue. Les recoltes de tous autres fruits que la terre produit, ſe peuuent faire par procureur, où autre intereſt ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant touſ-jours la qualité ſemblable à elle meſme. En ceſt endroit, peut-on & en l'vne & en l'autre, eſtre defraudé; meſme c'eſt choſe non ſeulemẽt treſ-difficile, ains preſque impoſſible, le pere-de-famille eſtre ſatisfait touchant la qualité de ſes Vins, ſi de l'œil il abandõne ſes celiers & caues, tant que ſes Vendanges dureront, pour en laiſſer le gouuernement ſouuerain à ſes gens: n'eſtant telle actiõ, celle qu'on doiue commettre à perſonnes, dont le gouſt eſt ſemblable à la rudeſſe de l'entendement. Auſſi, ce n'eſt en la caue du groſſier païſan, quoi-que ſis en païs de bon Vignoble, que communément l'on treuue les plus precieux Vins; ains chés les gens de bon eſprit, leſquels en rapportent ceſte loüange, Que celui eſt eſtimé hõme de bien, qui a de bon Vin. De là eſt auſſi tiree ceſte maxime, *Qu'vne ſeule fois l'annee l'on ſe doit appreſter à boire.* Suiuant laquelle, void-on en temps de Vendanges deſloger des groſſes villes les Preſidens, Conſeillers, bourgeois & autres notables perſonnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourueoir aux vins: aimans mieux prendre telle peine, pour eſtre bien abruués, que l'eſtre mal, en eſpargnant ce peu de ſouci qu'il y a en tel meſnage. C'eſt pourquoi les vacations de Septembre juſques à la ſaint-Martin, ſont ordonnees en tous les Parlemens de France, donnans loiſir à Meſſieurs de la Iuſtice, par la longueur de ces deux mois-là, de faire faire leurs Vins à leur plaiſir; n'allans tant finement aux moiſſons, dont les feries finiſſent preſques auſſi toſt qu'elles cõmencent. Noſtre meſnager donques, ſ'eſgaiant en ſes Vendanges, pouruoira auant leur arriuee, & à temps, à tout ce qui eſt requis pour telle fatigue, & à loiſir ſ'accommodera de tines, cuues, cuuettes, baignoires, fouloires, preſſoirs, cornues, tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres meubles ſeruans à tels vſages. De meſme reuiſitera-il ſes celiers & caues, pour les faire re-accommoder, & nettoier tant curieuſement, qu'il en face oſter toute ſaleté, laquelle y ſejournant pourroit cauſer mauuaiſe ſenteur au Vin; ce qui lui eſt tant prejudiciable, qu'ſe pour petite qu'elle ſoit, il s'en rend mauuais, & de peu de valeur: comme au contraire, par l'approche de la bõne, ſon prix ſ'en augmente. Pour laquelle cauſe, ſeront les celiers & caues ſitués en l'endroit de la maiſon

Verra à temps ſes prouiſions pour tel meſnage.

la maiſon le plus net, eſloigné de retraits, cloaques, eſtables, poulailliers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaiſe ſenteur n'y ſera apportee, de peur de la communiquer au Vin; comme lards, huilles, laines, oignons, paſtennades, raues, choux-cabus, chaſtaignes, pain chaud, coucons de vers-à-ſoye & autres choſes que pluſieurs imprudens & non ſcrupuleux meſnagers, repoſent dans leurs caues, au detriment de leurs Vins: ains pour iceux ſeuls, laiſſera les caues libres, à ce que les Vins y ſejournans nettement, ſe puiſſent conſeruer.

Parties requiſes és celiers & caues.

DE la ſituation & aſpect des celiers & caues à tenir le Vin, ailleurs particulierement a eſté diſcouru; auec les autres commodités du logis: neantmoins de peur d'oublier choſe tant neceſſaire, ſans crainte d'ennuieuſe redite, vous en repreſenterai-je derechef ces obſeruations: Que l'accés des celiers & caues ſoit plaiſant & libre, afin d'inciter le pere & la mere-de-famille à y aller ſouuẽt, quand ce ne ſeroit qu'en ſe promenans, pour le bien qu'y apporte leur preſence: Qu'en l'aſſiẽte des celiers & lieux à tenir les cuues & preſſoirs, n'y a aucune ſubjectiõ; car en quel païs qu'on ſoit, tous aſpects leur ſont bons, pour le peu de ſejour que le Vin y fait. Des caues n'eſt pas ainſi, que de neceſſité couient eſtre fraiſches, puiſ-que la fraiſcheur eſt la conſeruation du Vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, ſi eſtes en païs chaud: ſi en froid, ce ſera en tout autre aſpect le mieux vous venant à propos, pour la naturelle fraiſcheur du climat, fauoriſant la conſeruation des Vins: Que les caues ſoient enfoncees dans terre, ſi faire ſe peut, pourueu que les eaux en vuident: eſtroites & longues, plus obſcures que claires, voutees baſſement par le deſſus & pauees par le bas, pour les pouuoir tenir nettes & ſeches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y ſoient ſouffertes accroiſtre, comme quelquesfois auient par negligẽce: & à ce qu'aucune ſaleté n'y ſejourne, les caues ſeront ſouuent baloiees. Telles eſtans vos caues, & baſties & tenues, conſerueront treſ-bien les Vins: dont la ſechereſſe & netteté du lieu où ils ſejournent en eſt l'vne des principales cauſes, & de la longue duree des tonneaux & cercles, leſquels ſe conſument toſt en lieu humide.

L'eau claire & coulante par la caue, ſalutaire aux Vins.

IL eſt vrai que l'eau de fontaine ou de ruiſſeau, claire & coulante, ſert beaucoup à la conſeruation des Vins, quand en Eſté on l'accommode de telle ſorte, que l'oſtant & remettãt à volonté elle paſſe deſſous les rengees des tonneaux, ſans toutesfois les toucher; dont il auient que les Vins en ſont ſi bien rafraiſchis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils demeurent ſains & entiers: parquoi le Meſnager ſera treſ-bien aduiſé, aiant l'eau à commandement, de l'emploier à vn vſage ſi exquis & profitable. Ce rafraiſchiſſement approche de la couſtume de certains Alemans, qui tous les jours chauds d'Eſté, lauent par le dehors leurs tonneaux-à-Vin, auec de l'eau claire, pour communiquer ſa fraiſcheur aux Vins, comme preſeruatif contre les chaleurs de la ſaiſon. Autres compoſent ce lauemẽt auec des leſſiues à ce propres: & tous enſemble tiennent leurs caues fort

nettes, les baloians autant diligemment que leurs ſalles & chambres. Or ſoit ou ce remede-là, ou l'obſcurité de leurs caues, auſquelles on ne peut aller ſans lumiere, n'y aiant que petits ſouſpiraux pour rafraiſchiſſement: ou le ſoufre dont ils parfument leurs tonneaux, peu auant qu'y loger le Vin: ou bien leurs climats plus froids que chauds, c'eſt ſans doute que les Vins y durent juſqu'à trente ans & dauantage; mais communément les gardent-ils douze ou quinze ans: voire ceſte couſtume eſt obſeruee en pluſieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celui qui marie ſa fille, à ſes nopces fait boire du Vin de l'annee de la naiſſance de l'eſpouſee, elle & le Vin eſtans de meſme aage. Vne contrarieté naturelle ſe remarque au fruit de la Vigne: c'eſt qu'eſtant le raiſin au cep prés de ſa meureté, ne requiert que chaleur: & reduit en Vin, que fraiſcheur, pour ſa conſeruation. Aux païs Meridionaux & Septentrionaux, telle primeur ſe repreſente clairement; en ceux-là ſe preparans mieux les Vins; & en ceux-ci, ſe gardans par plus longues annees.

La netteté & la bõne ſenteur és receptacles des raiſins & Vins, eſt neceſſaire.

Les premiers receptacles des raiſins & des Vins, ſelon qu'ils ſe treuuẽt bien ou mal qualifiés, donnent auſſi les premieres bonnes ou mauuaiſes odeurs & ſaueurs aux Vins: leſquelles treſ-facilement ils reçoiuent, voire ſouuentesfois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vtenciles ſont punais ou moiſis. Laquelle perte l'on preuiendra dés les precedentes vendanges, en nettoiant curieuſement les cornues, fouloires, tinnes, cuues & ſemblables meubles, aprés ſ'en eſtre ſeruis, pour nettement demeurer en lieu ſec le reſte de l'annee, attendans nouueau beſoin; ſans les emploier à autres vſages, de peur de les gaſter par l'attouchement & attraction de mauuaiſe ſenteur. Sur tout en defendra-on l'approche aux pourceaux & autre beſtail à quatre pieds, auſſi aux poules, oies, & generalement à toute ſorte de volaille, à cauſe de leur fiente, qui touſ-jours porte grand dommage au Vin. Et dautant qu'il eſt treſ-difficile de bãnir les rats des lieux où les cuues ſont dreſſees: il y a vn moien d'en preuenir l'infection prouenante de la charongne de tel beſtail, quand par meſgarde eſtant ſauté dans la cuue, eſt contraint d'y mourir de faim, par n'en pouuoir reſſortir. C'eſt en lui faiſant vne iſſuë, par vne longue perche qu'on mettra dans la cuue, attaignant du fons à la cime, & poſee en ligne diagonnale, par le pendant de laquelle les rats grauiſſans, en vuideront facilement. Non ſeulement eſt neceſſaire de bannir des cuues toutes mauuaiſes ſenteurs, ains requis de les parfumer de bõnes, pour les apporter és Vins qui y ſont cuués: ce qui n'eſt impoſſible ne trop difficile; voici cõmẽt: Aprés auoir vuidé, ſeché, & curieuſemẽt nettoié vos cuues, y mettrés dedãs bõne quãtité d'herbes & arbuſtes odorans (deſquels par tous païs ſe treuue aſſés, mais plus és chaudsqu'és froids) cõme du thim, du ſerpoulet, de la lauande, de l'aſpic & sẽblables; leſquelles matieres, par le ſejour d'vn an qu'elles ſeront dans les cuues, y laiſſeront les odeurs de leurs qualités, au profit des Vins qui par aprés y ſeront cuués.

IL eſt à propos en ceſt endroit de parler de la matiere des meubles de caue, quant aux tinnes ou cuues; leſquelles on compoſe de bois ou de pierre, ſelon la diuerſité des humeurs des perſonnes: quant aux tonneaux, le ſeul vſage du bois eſt maintenant receu parmi nous, & non la terre cuite, à la maniere des Anciens, comme ſera monſtré en ce meſme Lieu. De la pierre donques & du bois ſe ſert-on diuerſement à faire des cuues, vtilemẽt toutesfois de l'vne & de l'autre matiere, plus frequẽment neãtmoins de ceſte-ci, que de ceſte-là, l'vſage l'aiant emporté dés long temps. De toutes ſortes de baſtimens, ſoit de pierre de liais, ou de taille, ou de moilon, ſe façonnent des bonnes cuues; pourueu qu'on prenne garde d'en faire les murailles de raiſonnable eſpaiſſeur, maſſonnees à chaux & ſable, bien à profit, & en l'interieur cimentees, comme ciſternes. Ainſi dreſſees, elles contiendront treſ-bien le Vin, & ſ'y preparera auſſi de meſme. Ne ſont ſujetes, comme celles de bois, à receuoir mauuaiſes ſenteurs: ſont de grande duree: de peu de deſpence en leur entretenement: faciles à nettoier quand l'on ſ'en veut ſeruir: accommodables par tous les lieux où l'on deſire, ſans aucune ſujetion de figure. Voila les commodités des cuues de pierre; en voici les incommodités, ſi toutesfois incommodité ſe peut dire: Que le Vin n'y boult ſi toſt, qu'en celles de bois, pour le naturel de la matiere: mais la patience de l'attente, ſatisfait au pere-de-famille, voire telle tardiueté lui viẽt à profit, quãd non preſſé de ſes Vins, tout à loiſir & ſans ſe precipiter, il pouruoid au faict de ſes Vẽdanges. C'eſt tout ce qu'on a à dire contre les cuues de pierre. car de les condamner pour eſpancher le Vin, n'y a raiſon, puis qu'autant en font bien celles de bois, eſtans mal faites. Mais ce mal ne ſera à craindre, ſi dés le commencement elles ſont dreſſees de bonne main, & ſans eſpargne: cela eſtant, & bien gouuernees, elles demeureront entieres pour pluſieurs generations.

De la matiere des cuues.

TOVCHANT les cuues de bois, de toutes ſortes d'arbres propres à la charpenterie ſ'en fait de bonnes, ſpecialement de chaſtagnier & de cheſne; auſſi des tonneaux. Le Vin ſejournant dans le chaſtanier n'y acquiert aucune mauuaiſe ſenteur, comme celui qui eſt logé en tines & tonneaux de cheſne, d'où és premieres annees de tels meubles, il tire vne odeur extrauagante; odieuſe à aucuns, agreable à d'autres, leſquels pour la conſeruer, ajouſtent tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouuelles douues de cheſne; dont ils la renouuellent. tant eſt diuers le gouſt des perſonnes. Des façons, figures, capacités des cuues, tonneaux, preſſoirs & autres vtenciles ſeruans à faire & garder les Vins, n'eſt beſoin que j'en parle: à cauſe de l'impoſſibilité de pouuoir ſatisfaire à vn chacun, laiſſant cela, cõme choſe indifferente, à l'vſage ordinaire de chacune prouince.

Pluſieurs ſortes de bois ſeruant en meuble de caue.

AVSSI diuers auis y a-il ſur l'entretenement des tonneaux eſtans vuides, l'vn des principaux articles de la garde des Vins. Pluſieurs font défoncer les tonneaux incontinent que le Vin en eſt tiré, les nettoians bien, en leur oſtant toute la lie molle, & ſechés au Soleil, les mettẽt repoſer en lieu

Diuerſes manieres pour conſeruer les tonneaux vuides.

du tout eſloigné d'humidité, pour le reſte de l'annee, en attẽdant nouuelles Vendanges: leſquelles arriuees ſont les tonneaux raccouſtrés & reliés tout à neuf: où ſans les lauer d'aucune liqueur (ne ſouffrans meſme qu'vne ſeule goutte d'eau les toucher) eſt mis le nouueau Vin. D'autres au contraire, ne touchent à leurs tonneaux depuis les auoir aſſis en la caue, juſqu'à vne autre ſaiſon, ſans ſouffrir d'eſtre aucunemẽt ſous-leués & eſgaiés parderriere, pour en faire du tout eſcouler le reſte du Vin, duquel ils laiſsẽt quelque peu au fons, pour tenir le tonneau en humeur toute l'annee. Eſtant queſtion d'y remettre de nouueau Vin, ne ſe mettent en peine de faire défoncer les tonneaux, mais ſeulement les lauer curieuſement auec de l'eau claire; aprés toutesfois en auoir retiré le reſtãt qui eſtoit au fons du tõneau, pour ſeruir au vinaigre; & jetté dehors le groſſier de la lie molle. On raſcle telle lie à l'aide d'vn tronçon de quelque groſſe chaine de fer, ou d'vn jaques-de-maille, ou d'autre choſe peſante, pouuant entrer par le bondon dans le tonneau, attachee auec vne corde pour l'en retirer; la lie eſtant ainſi eſmeuë, facilement l'eau la fera ſortir hors le tonneau; & aprés il demeurera net en perfection, propre à receuoir le nouueau Vin. Par tel ordre s'eſpargne de l'argent, en ce que tous les ans les tõneaux ne viennẽt entre les mains des tõneliers; ains ſeulemẽt lors que par vieilleſſe ou accident, quelque choſe leur defaut. Aucuns donnans l'vne des principales cauſes de la garde du Vin, à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir tant qu'ils peuuent, & cela en ceſte maniere: Aprés auoir entierement eſcoulé tout le Vin, referment le tonneau, le roulent de tous ſes coſtés, à ce que la lie molle reſtante dedans, occupe tout l'interieur, ſ'y affermiſſant en incruſtation: puis eſt le tonneau remis en ſon lieu, pour y demeurer le reſte de l'annee, non poſé comme deuãt, ains ſens-deſſus-deſſous; aſſauoir le bondon regardant en bas & joignant le ſiege; afin que la lie repoſant ſur icelui, ſ'y endurciſſe, comme à la longue elle fait. Si que par ce moien, lors qu'on défonce ces tonneaux-là, qui eſt au retour des Vendanges, pour les raſcler & relier, on les treuue tellement incruſtés de lie, qu'on n'y void paroiſtre au dedans aucune partie de bois. Qui ne voudra point défoncer ſes tonneaux vuides, ſera ſujet à les tenir touſ-jours treſ-bien bouchés, ſans reſpirer aucunement, en quoi n'y a lieu d'aucune excuſe: autrement y auroit danger de les perdre par moiſiſſeure, & par là, les rendre incapables de plus receuoir du Vin. Perte qui auient ſouuent par la deſloyale negligence des ſeruiteurs; leſquels le pere & la mere-de-famille, pour la neceſſité de ce meſnage, ſont contraints de cõtreroller. c'eſt pourquoi je leur ordõne facile & aiſee deſcẽte dans leurs caues. Ceux des quartiers de Bourdeaux, la Rochelle, & d'ailleurs, où l'on vend le bois auec le Vin, pour le tranſporter loin, exempts de tel ſouci (exceptés ceux qui pour leurs prouiſions, ne changent de bois chacune annee) ne ſe peinent que d'affranchir leurs tonneaux neufs, pour vne ſeule fois, afin que le Vin qu'ils y mettent, n'acquiere mauuaiſe odeur par di-

uers moiens l'on paruient à tel affranchiſſement, tels que ceux qui enſuiuent.

GENERALEMENT toutes ſemences, racines, herbes, fleurs, fruits, gommes, mineraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, eſtans parfumés & imbus de leurs decoctions. Pour attirer la ſubſtance des matieres qu'à ce aurés eſleu les plus propres, les ferés longuemẽt bouillir en eau claire, & icelle toute bouillante, jetterés dans le tonneau, retenãt dans vn panier, le marc deſdites matieres, puis en eſtãt le bõdon bien bouché, afin que le parfum ne ſ'exhale, roulerés le tõneau de tous coſtés, & ſi biẽ, que tout l'interieur ſe reſẽte de telle liqueur: laquelle y ſejournera juſqu'à eſtre refroidie: d'où il ſe continent aprés tiree, demeurera au tonneau celle odeur que deſirés pour voſtre Vin, qu'à telle cauſe mettrés auſſi toſt dedans; ſans attendre que le tonneau ſe ſeche. C'eſt à dire, quelques pleins ſeaux de mouſt, pour y attendre les Vins clerets & rouges, afin de leur donner pointe piquante, ſi de tels Vins y voulés loger, ou ſi c'eſt pour Vins blancs, les en remplir du tout à la fois. A voſtre intention pourrõt ſatisfaire les roſinarin, fenoil, glaieul, ſouchet, ache, toute-bonne, fueilles de laurier, baies de genevre, & ſemblables. L'experience a auctoriſé le ſeul Vin jetté, tout bouillant, dans le tonneau. Auſſi à l'affranchiſſement des tonneaux neufs, & à la conſeruation des vieux, eſt de grande efficace, la decoction des raiſins faite auec l'eau nette, car, par nullement ſ'eſtranger du naturel du Vin, le conſerue treſ-bien. A laquelle decoction, ajouſtant du ſel, d'alum-de-roche puluериſé, de la chaux neufue en pierre, la quantité conuenable à la capacité du tonneau qu'aurés en main, non ſeulement le preparera-elle à receuoir le Vin comme deſirés, eſtant neuf, ains vieil & ſe perdant de moiſiſſeure, chanciſſeure & autre puantiſe, le remettra en bon eſtat: ſi bien, qu'à faute d'autres tonneaux ſans macule (comme auient és grandes vendanges, que quelquesfois l'on eſt contraint loger les Vins où l'on peut) y pourrés mettre tout bon Vin, ſans ſcrupule, le tõneau reſtant bon & affranchi de là en auant: à la charge toutesfois, que par mauuais gouuernemẽt on ne ſoit contraint à renouueller le remede.

Manieres emploiees pour affranchir les tonneaux neufs.

DES parfums ſecs peut-on vſer en ceſt endroit, mais par ne tendre qu'à vn but, aſſauoir, à donner bonne odeur au tonneau, non à l'enduire & faire enfler auſſi, comme à ces deux effets paruiennent les precedents, ſont les ſecs moins emploiés que les humides. Les Alemans ſe ſeruent du ſoufre à parfumer les tonneaux: Sur vn rechaut ils font bruſler du ſoufre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entõnoir mis au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tõneau vne incruſtation, comme ſuïe de cheminee, ſur laquelle, le Vin eſtant entonnellé, ſe maintient longuement en bõté, ainſi qu'il a eſté dit. Autres, auec le ſoufre, font de meſme bruſler des retailleures du bois de fouſteau, faites auec vn rabot de charpẽtier: deſquelles, entortillees cõme anneaux, & enfilees auec vn fil d'archal, s'en compoſe vne chaine, puis trempee

Autres.

dans le ſoufre foudu, eſt allumee & fourree dans le tonneau par le bondon: là attachee par vn bout du fil, pend juſqu'au milieu du tonneau, & y demeure tant que le ſoufre dure en bruſlant, puis retiree en charbons auec le fil d'archal, le Vin eſt incontinent jetté deſſus.

Parfumer les tonneaux.

OR quelque bonté qu'aient nos tonneaux, ſoient vieux ou neufs, ne ſera que treſ-bien meſnagé, de les parfumer chacun an, auant que de les emploier. Car bien qu'en cela y ait de la peine, elle ſe treuuera neantmoins treſ-petite, au reſpect de celle qu'on endure en la perte du Vin, qui le plus ſouuent ſe gaſte par faute de bon logis. Et puis que le bon logis eſt le ſecret de ce meſnage, ne craignons d'exceder par netteté en ceſt endroit. Si la naturelle malice du terroir de nos Vignes contrarie à ceſte ſcience, comme de tãt extrauagans Vins ſe treuuent, ne ſouffrans d'eſtre longuement gardés ni aucunement charriés ne deſplacés, comment qu'on les gouuerne: ou nous feros toſt boire ces Vins-là, pour en euiter la perte, ou nous-nous deferons des Vignes qui les produiſent, par ne meriter le ſouci d'eſtre cultiuees. Les tinnes ou cuues conſeruees nettement durant l'annee (comme deſſus eſt dit) ſeront pour vn preallable, reuiſitees par gens experts, afin de les relier & raccouſtrer ſelon le beſoin. Et trois jours deuant les Vendanges, on les lauera & raſclera treſ-bien, à ce que rien de ſale n'y demeure: y laiſſant de l'eau, juſqu'à la venue de la Vendange, pour les enduire & garder d'eſpancher: mais à la charge de changer d'eau ſouuent, de peur qu'elle s'empuantiſſe; à telle cauſe la vuidant tous les jours vn couple de fois. Cela s'entend pour les cuues de bois. car celles de pierre, ſont touſ-jours preſtes à receuoir la Vendange: moiennant qu'elles ſoient bien lauees, dont lors ſeulement ont elles beſoin. ſi toutesfois quelque ruine n'eſt ſuruenue, par inconuenient, en leur baſtiment; qu'en ce cas aura-on radoubee auparauant. Aprés, & ſur le poinct qu'on commencera à vendanger, les cuues eſtans vuides de toute eau (ſoit de bois ou de pierre) ſeront parfumees & lauees auec la decoction ſuſdite, comme les tonneaux, & de telle ſorte, que tout leur interieur s'en reſſente. Et à ce que de la fumee du parfum, où conſiſte ſa principale vertu, ne s'exhale du tout rien, ſi faire ſe peut; à meſure qu'on jettera la decoction dans les cuues, elles ſeront bouchees auec des aix & des couuertes par deſſus (n'aians aucuns couuercles) ſi iuſtement, qu'aucune vapeur n'en puiſſe ſortir. Refroidi que ſoit le parfum ou decoction, ne delaierés de le ſortir des cuues juſqu'à vne goutte, puis renfermees, demeureront treſ-propres à receuoir la Vendange. Par deſſus le fons de chacune cuue, ſeme-l'on ſept ou huict poignees de ſel, plus ou moins ſelon la capacité de la cuue, pour ſeruir à fortifier le Vin, & à le rendre de bonne garde, par l'heureuſe experience reiteree pluſieurs fois de ceux qui ont authoriſé ce moien. Ne ſera que bon de lauer, de la decoctiõ ſuſdite, les cuuetes, fouloires, preſſoirs, & autres meubles où repoſent les raiſins & les Vins, à ce que les Vins demeurent tant plus francs, toutes mauuaiſes ſenteurs en eſtans bannies.

CHAP. VII. *Les Vendanges.*

CE SONT des reliques de l'antique cenſure Romaine, que la police ſur le faict des Vendãges, obſeruee en pluſieurs endroits de ce Roiaume, où par deliberation publique, le temps pour coupper les raiſins eſt ordonné: n'eſtãt permis au particulier de ſe diſpenſer en ceſt endroit, quoi-que de ſa choſe propre, pour l'intereſt du general. Depend auſſi de là, celle ſeruitude, que les ſubjets ne peuuent vendanger leurs Vignes, qu'aprés celles de leur Seigneur, ou ſans ſa permiſſion: viſant tout ceſt ordre-là, à ce but, que d'auoir abondance de bon Vin: choſe qui ne peut auenir des raiſins verts & non encores paruenus à parfaite maturité. A laquelle police, pluſieurs du commun peuple en diuers quartiers ne s'aſſujettiſſent que forcément, pour l'inueteree erreur dont ils ſont entachés, ſe precipitans en leurs Vendanges, qu'ils deſirent de commencer preſ-qu'auſſi toſt qu'ils deſcouurent des raiſins bons à manger, ſans conſiderer le profit ne la perte prouenant du retarder ou de l'auancer de ceſte action maiſtriſe de ce meſnage. Es païs Orientaux & Meridionaux, les raiſins meuriſſent toſt: au contraire, és Occidentaux & Septentrionaux, tard, faiſans les gelees en ceux-ci, ce qu'en ceux-là, font les chaleurs; c'eſt aſſauoir, preparẽt la Vendange pour le Vin. Parquoi de neceſſité conuient laiſſer gouuerner le temps, qui par diuers & contraires moiens, œuure en ceſt endroit à noſtre vtilité. Leſquelles choſes l'homme d'eſprit conſiderera, à ce que diſtinguant le lieu où il eſt poſé, d'auec les autres, ſans ſe confondre, manie ſa Vendange ſelon le naturel de ſa particuliere ſituation. Autrement ce ſera à l'aduenture qu'il conduira ſes Vins, ſans aſſeurance de les auoir, ni bons, ni en abondance. Car comment ſeroit-il poſſible tirer des Vins parfaictement bons, ne beaucoup, d'vne Vendange imparfaicte? Se peut-il faire que des lambruſches ſorte du bon Vin? A lambruſches ſont à comparer tous raiſins, juſques aux plus exquiſes races, auant leur maturité, lors ne pouuans rendre autre Vin que ſauuage. Comme au contraire, des raiſins baſtards paruenus en extreme maturité, vient du Vin de paiſſable bonté & qui ſe laiſſe boire. A la veuë & au gouſt des raiſins en recognoiſt-on la maturité: mais qui n'eſtimera ſuffiſante ceſte ſeule addreſſe pour ſolidement en iuger, y ajouſtera les ſuiuantes. Les raiſins ſeront paruenus au poinct qu'on les deſire; Quand leur pellicule ſe ſera rendue mince, ſubtile & tranſlucide; Quand la couleur de leurs grains ſ'obſcurcit, de blanche ſe faiſant griſe: de rouge, violete: de noire encores plus chargee, cõme jayet reluiſant; Quand les pepins des grains en ſortent noirs, nuds, & vuides de ſubſtance glutineuſe, aucune ne s'y en attachant. Conſtantin-Ceſar y ajouſtant ceſte ſubtile eſpreuue, ordonne de choiſir vne grappe de raiſin fort preſſee pour l'abondãce de ſes grains, & des plus meures de la Vigne:

La Police des Vẽdanges.

Cognoiſſance de la maturité des raiſins.

ſans la coupper du cep, ains l'y laiſſer ſuſpendue, veu qu'on en arrache vn grain, puis le lendemain eſtre obſerué le trou fait à la grappe, à l'occaſion du grain oſté, & par iceluy juger de l'eſtat des raiſins: s'aſſeurant eſtre paruenu au poinct que les deſirés, ſi le trou s'eſt agrandi, dautant que lors & non deuant les raiſins aians ceſſé de croiſtre, ſe fleſtriſſent: & par le contraire, treuuãt le trou appetiſſé, que les raiſins prochains du trou s'accroiſſent encores, & ainſi n'eſtre la Vigne du tout paruenue au poinct d'eſtre vendangee. Mais par ſur toute autre addreſſe, celles des raſteliers, ou eſcheletes, ou draches, diuerſement nommees, eſquelles les grains des raiſins ſe tiénent, eſt la meilleure: car quand elles commencent à ſe mourir en l'endroit attenant au rameau de la Vigne, c'eſt ſigne que les raiſins approchent d'eſtre bien: & du tout ſechees, qu'ils ont attaint l'extreme terme de leur maturité. Auquel poinct les prenans, c'eſt pour faire des Vins les plus exquis, ſelon la ſuffiſance des raiſins & portee du climat. La Maluoiſie de Candie, le Vin de Coz, & autres treſ-excellens Vins de l'Orient ſe font de raiſins preſques naturellement cuits & paſſerillés, dont les draches conuerties en bois, demeurent ſans nulle ſubſtance. Et ailleurs par artifice, imitant Nature, l'on fait emmatir les raiſins en la Vigne, leur tordans le pied ſur le cep, où, ſuſpendus, les laiſſent trois ou quatre jours, pour leur faire defaillir leur accouſtumee humeur, ainſi deſſechans les draches, ſe rendent les raiſins treſ-capables de rendre bon Vin. C'eſt de la pratique de certains endroits de noſtre Viuarés vers Ioieuſe, Largentiere & voiſinage, où croiſſent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Roiaume. La raiſon de ceſte primeur doit eſtre entenduë. Vendanger les raiſins aiãs la drache encores verte & pleine d'humeur, c'eſt faire des Vins de raiſins & de draches tout enſemble, par communication de ſubſtance bouillans dans la cuue: dont le meſlinge raualle la reputation des raiſins, pour ne pouuoir rendre le Vin de telle valeur, que lors que deſchargés de l'importunité des draches, leur pure & ſimple liqueur, ſeule, eſt emploiee. Choſe deſirable & pour le gouſt & pour la duree des Vins. Pour laquelle cauſe il ſeroit à ſouhaiter les draches eſtre ſeparees d'auec les grains des raiſins, pour d'iceux en exprimer le Vin: mais ne le pouuans faire indifferemment pour tous Vins, taſcherons de rendre les draches de nulle ſubſtance pour ne nuire. A quoi paruient-on, ou approchant de là, par la maniere ſuſditte; & auſſi en laiſſant emmatir les raiſins, aprés les auoir couppés du cep, expoſés à l'air, ou ſur des rochers plats, ſi on les a à commodité, ou ſur la terre ſeche, ou ſur des claies: ou bien, craignant le temps, ſerrés dans les greniers eſtendus ſur des ais juſqu'à ce que verrés ſuffir pour voſtre intention.

Auancer leur maturité.

Autrement.

Diſcours ſur la coupe des raiſins, & leur naturel.

La longue garde des Vins d'Alemagne, & d'autres endroits plus froids que chauds, fait croire à pluſieurs les Vins les plus meurs, ne ſe conſeruer ſi bien que les verdelets. Auquel jugement contrarient infinité de Vins, comme les Maluoiſies & autres precieux Vins eſtrangers, qui nous ſont appor-

apportés de la Grece, & d'autres païs chauds : cueillis non ſeulemẽt meurs, ains preſque roſtis, pour la proprieté du climat, qui neantmoins ſe conſeruent en bonté de par deçà pluſieurs annees. Et partant, encores que ſe treuuent des Vins verts, qui pour la proprieté du climat ou du terroir, ſe gardent longuement, voire par vieilleſſe s'acheuent de faire dans les tonneaux; ne faut tirer en conſequẽce la garde de toutes eſpeces de Vins faits auant la maturité de leur Vendange: ni à ſon eſcient, vendanger les raiſins auant le temps, pour l'eſpoir de mieux garder le Vin; ains attendre leur parfaite maturité, auec tant de patience, que rien ne leur manque pour eſtre au poinct deſiré. Et bien que notoiremẽt voions deperir quelque portiõ de nos raiſins, par larcin, par le beſtail, par le tẽps, ou par autre occaſion ſe deſcheoir, ne pour cela ne lairrons-nous de conſtammẽt perſiſter en ceſte reſolution : auec aſſeurance, qu'au lieu d'vn plein pannier de raiſins qui ſe perd, deux corbeillees en viennent dans la cuue, par le benefice des roſees de la nuict, qui d'heure à autre, font engroſſir les grappes des raiſins, dans leſquelles la ſubſtance des draches & pellicules des grains ſe conuertit en mouſt; comme par-aprés cela ſe recognoit à l'œil, quand aiant tiré le Vin de la cuue, ne reſte que bien peu de marc, jugeant par la quantité du marc, du poinct auquel les raiſins auront eſté couppés. Le temps ſouhaitable pour les raiſins, eſt, de ne ſentir ne pluie ne gelee en leur naiſſance; ſeulement chaleur attrempee d'humidité en leur accroiſſement; & chaleur, pluie & gelee, en leur maturité, ſelon toutesfois la diſtinction des lieux, comme a eſté dit ci deuant.

Marques de la duree des Vins.

SI d'auenture l'Eſté a eſté fort ſec, les Vins ſe rendront excellens en force & delicateſſe, mais auſſi treſ-dangereux à ſe pouſſer, le païs s'y addonnant, pour l'exceſſiue chaleur dont ils auront eſté nourris. Parquoi eſt à deſirer pour la conſeruation de nos Vins, & pour la quantité auec, qui en extreme ſechereſſe n'eſt telle qu'ẽ temps moderé, icelle ſechereſſe eſtre corrigee par quelque bonne pluie ſuruenante huit ou dix jours deuant les vendanges, moiennant laquelle & la faueur du Soleil reſſappãt par-aprés ſur les raiſins, les Vins en prouenans ſe treuueront tels que deſirés en toutes leurs parties. Le pere-de-famille donc attendra tel ſecours du ciel, qui communément ne fault de venir opportunément par la prouidence du Souuerain meſnager, à la honte, ſouuentesfois, & regret de ceux qui par impatience ſe precipitent en ceſte action ſans eſperer rien de bon : ains par la perte d'vn peu de raiſins, concluent à la totale ruine de la Vendange. Quelquesfois auſſi le contraire auient, c'eſt que les pluies importunẽt fort les Vendanges auec perte du Vin, lequel ne ſe treuue tel qu'on deſire ne pour la bonté ne pour la garde, quãd il eſt meſlingé auec de l'eau. Pour à quoi remedier, celle conſtante reſolution de laquelle j'ay parlé, eſt requiſe pour attendre les premieres pluies auoir paſſé leur colere, afin de vendanger à loiſir. Mais dautant qu'il y a pluſieurs races de raiſins, ne pouuoir ſouffrir nulles injures du temps, les aucuns ſe bruſlans par la ſe-

chereſſe, les autres ſe pourriſſans par l'humidité, fait qu'auec raiſon grand conte on n'en doit tenir; ains ſeulement faire eſtat des capables à reſiſter aux principales intemperies. Cela s'entẽd ſeulement pour les Vignes que noſtre pere-de-famille fait planter & dreſſer à ſon plaiſir, où telles obſeruations ont lieu, comme à ce j'ay auſſi ſuffiſamment inſiſté: car des autres qu'il tient toutes faites de ſes anceſtres ou autrement, leſquelles ne veut faire arracher, il en diſpoſera comme il pourra.

Quand vẽdanger. LE poinct de la Lune pour Vendanger, ſera touſ-jours meilleur en ſa deſcente qu'en ſa montee, pour la garde du Vin, par l'experience de pluſieurs. Neantmoins non plus qu'és autres ſerremens de fruits, ne nous deuons-nous arreſter du tout à la Lune, ains ſeulement au beau temps & au loiſir, les raiſins eſtãs preſts. Des heures du jour, de meſme n'eſt beſoin faire aucune diſtinction, car toutes conuient emploier à ceſt ouurage, qui eſt des plus preſſés du meſnage, & où l'on a accouſtumé d'aller auec toute diligente. Toutesfois n'eſtans contraints, le meilleur ſeroit d'attendre que le Soleil euſt frappé vne heure deſſus les raiſins auant que les coupper, pour en abatre la rozee, & que par ce moiẽ nulle humeur eſtrãgere ne ſe meſlaſt auec celle du Vin. En vendangeant l'on ſe prendra curieuſement garde, de ne meſler parmi les bons raiſins, les verds, les pourris, les ſecs, ni auſſi aucunes fueilles de Vigne, de peur d'en faire aigrir le Vin; ains commandera-on aux Vendangeurs, les raiſins ſeuls, & bien qualifiés, eſtre nettement mis dans les panniers & corbeilles; & de là portés dans les cornues, & finalement charriés au celier. D'en ſeparer les eſpeces pour les ſerrer à part, & d'en faire des Vins ſelon le naturel de chacune, eſt choſe loüable, comme a eſté dit, mais treſ-difficile à mettre en œuure en Vignoble confuſément planté. C'eſt pourquoi auons-nous diſpoſé la Vigne par carreaux diſtingués, ſelon les differences des races des raiſins, qui facilement ſont couppees, ſeparément & ſans confuſion, chacune en ſon poinct pour en exprimer le Vin comme l'on deſire. Nous-nous efforcerons neantmoins de ſatisfaire à telle curioſité, encores que nos Vignes ne ſoient ſi bien diſpoſees comme deſirerions. Les climats ont grand pouuoir ſur les Vendanges. Es Meridionaux, pour faire des Vins blancs, l'on choiſit par ſur toute la Vigne au commencement des Vendanges, des raiſins de telle couleur, les plus meurs & mieux qualifiés. Au contraire, és Septentrionaux, meſmes vers Orleans, les raiſins blancs ſont les plus tardifs à meurir, pour laquelle cauſe, les laiſſe-on les derniers à la Vigne, pour leurs grands Vins blancs. Generalemẽt par toutes les prouinces de ce Roiaume (peu exceptees, qui ſont les plus Meridionales) conuient attendre la couppe des raiſins juſqu'à la cheute des fueilles des Vignes: & paſſant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, & enuirõs que les raiſins meſmes, de maturité cõmencent à tomber à terre, cela eſtant cauſé, tant par la tardité des climats, que naturel des raiſins qui ſe nourriſſent à la gelee, ainſi que j'ai dit. De la maniere de charrier les raiſins de la Vigne au lieu deſtiné, n'eſt ici queſtion de parler, chacun aiant ſes

Ne meſler les bons raiſins auec les mal qualifiés.

Vtile curioſité.

Proprietés des climats.

vſages particuliers ſelon les païs: car auſſi n'importe rien à la bonté du Vin ni à ſa quantité, comment ſes raiſins auront eſté portés: ſi ç'aura eſté par charretes, comment faites, à dos des beſtes, & quelles: ou au col des hommes, pourueu que ce ſoit en diligẽce, & que rien ne s'en perde en chemin: treſ-bien du fouler des raiſins, par donner coup à ceſte partie de meſnage, comme ſera monſtré au chapitre ſuiuant.

CHAP. VIII. *Façonner les Vins.*

REQVIERT pour ſa premiere œuure le fouler des raiſins, car ſelon leurs diuerſités & les païs, diuerſement auſſi ſe gouuerne-on en ceſt endroit. La plus aiſee maniere de fouler les raiſins, en eſt par la fouloire miſe ſur la cuue, dans laquelle vn homme à pieds nuds & bien laués, eſpraint les raiſins, dont le mouſt s'eſcoule dans la cuue, par des trous faits au fons de la fouloire, & aprés le reſte du marc y eſt jetté par vne ouuerture faite audit fons leuant vn aix d'icelui. Mais ce n'eſt la meilleure façon pour le Vin, car ainſi la craſſe & le limõ des raiſins, ſe meſle auec le mouſt, dont les Vins ſont d'autant plus interellés, que plus jeune en eſt la Vigne, plus gras, & plus fumé le terroir, plus pluuieux le temps de la Vendange. Auquel inconuenient ſera pourueu, puiſant le mouſt par le deſſus, ſans le faire couler par le bas de la fouloire: au fons de laquelle s'arreſtera le plus groſſier & terreſtre, & ainſi le ſeparant du ſubtil, le Vin demeurera deſchargé de telle importunité. A ceſte cauſe, la fouloire ſera poſee auprés de la cuue, l'accõmodant aux porteurs de la Vendange, pour l'aiſance du deſchargement: & aux fouleurs, à ce qu'auec moins de peine que faire ſe pourra, la vuident peu à peu dans la cuue, à meſure qu'elle ſera foulee. Aucuns ne ſe ſeruẽt de fouloire, ains c'eſt dãs la cuue meſme, où ils foulẽt leurs raiſins tout à la fois aprés les y auoir aſſemblés. Autres du tout rien, retirans des raiſins, le mouſt qu'ils laiſſent volontairement: s'aſſeurans ce eſtre ſans perte, dautant que les raiſins à la longue, eſchauffés, rendent ſans violence icelle meſme leur ſubſtance. Et encores ce peu qu'y pourroit reſter, ſe retreuue vtilement pour le meſnage, ou és Vins preſtés, ou és allõgés auec de l'eau. Par ces deux derniers moiens, ne peut-on faire que Vins groſſiers, noirs ou rouges; non des delicats, blancs & clerets, ains par le ſeul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. Le ſejour des Vins dans la cuue eſt inuẽté pour leur couleur, ſe l'acquerans tant plus haulte (comme par attraction de la ſubſtance des pellicules des raiſins) que plus de loiſir on leur donne de bouillir auec le marc: & que les raiſins, d'eux-meſmes & par la faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venuë par accident, quand aiant recogneu coloré le mouſt laiſſé ſejourner auec des raiſins au fons d'vne cuuete, telle pareſſe reduite en att, a eſté tirée en conſequence. Cela preuuent les

Fouler les raiſins.

D'où vient la couleur au Vin.

Vins blancs, qui de telle couleur demeurent juſqu'à leur fin. dautant que ſeparés du marc, dés les auoir exprimés des raiſins, ſe façonnent bouillans à part: retenans auſſi leur propre & naturelle ſaueur, par n'auoir eſté meſlingés auec nulle autre. De ces Vins-là diſcourons-nous premierement, & en ſuite des autres ſelon leurs rangs.

Vins blãcs.

ENCORES que les Vins blancs excellent en bonté la pluſ-part des autres, ſi ſont-ils neantmoins plus aiſés à faire que les rouges & groſſiers: parce que ſans nullement cuuer, directement de deſſous les pieds du fouleur, en mouſt exprimé des raiſins, on les loge dans les tonneaux. Là ſeuls, ſans le marc, ils s'acheuent de faire en bouillant, d'où ils acquierent blancheur, force & bonté, ce qu'ils ne pourroient faire eſtans meſlingés auec de marc, comme ſont tous Vins colorés; leſquels communément ſont plus foibles que plus ſont ils chargés de couleur. C'eſt pourquoi és terroirs-à-Vignes plus froids que chauds, les Vins blancs ſont le plus en vſage, comme ſe void en diuers quartiers de ce Roiaume: auſſi en Alemagne, Suiſſe, Sauoie, Geneue & ailleurs, où le Vin blanc ſe rend aſſés bon, au prix des clerets & rouges, qui y ſont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de ſubſtance.

Comment façonnés.

CHOISI qu'on aura la Vendange pour le Vin blanc, haſtiue ou tardiue ſelon les lieux, on la repoſera dans la cuuete ou fouloire, pour là auſſi toſt eſtre foulee au pied, & le mouſt en prouenant porté dans les tonneaux. On puiſera le mouſt par le deſſus; & à ce qu'il ſe ſepare du marc, ſera fourree profondement dans la Vendange foulee, vne corbeille d'ozier bien nette, dans laquelle le pur mouſt s'aſſemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par conſequent en deuiendra plus exquis, & pour la delicateſſe, & pour la force, demeurant le terreſtre & groſſier au fons de la cuuete. Le reſtant en la cuuete ou fouloire, ſert aux Vins clerets, & aux rouges (à telle cauſe eſtant porté dans leur cuue ou tinne) leſquels ſe treuuent d'autant plus diminués, que plus de mouſt l'on en aura tiré. Pour les Vins blancs deſtine-on ſpecialement des bons tonneaux, ſans les faire ſeruir à tenir d'autres Vins: de peur d'en obſcurcir le bois au detriment des blancs que par-aprés on y voudroit remettre. Les tõneaux ſeront inconti-nent treſ-bien bouchés, ſans les laiſſer nullement reſpirer, afin que la ſubſtance du Vin reſte entiere; ſans quoi partie s'en iroit en exhalaiſon. La crainte qu'on a que le Vin ſe perde par ſa grande force creuant les tonneaux, fait que la pluſ-part ne les ferment du tout rien, juſqu'à ce qu'ils aient paſſé leur colere. Mais c'eſt en vain, car moiennant que les tõneaux ſoient bien faits & profitablement cerclés, tels qu'vn hõme d'eſprit ſçaura bien faire dreſſer, pour terrible que ſoit le Vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra aduenir: à quoi aidera vn peu de vuide, comme d'vn demi pied qu'on laiſſera au tonneau, pour donner place au Vin de ſe promener à l'aiſe en bouillãt. Par ainſi le Vin ſe cõſeruant en toute ſa force, il ſe rendra plus puiſſant que ſi on le gouuernoit autrement; eſtant ce cho-

Bien fermer les tonneaux.

ſe confeſſee de tous, Tant plus ſ'affoiblir la force du Vin, que plus longuement les tonneaux en demeurent ouuerts. La premiere furie des Vins eſtant paſſee, par auoir bouilli preſque leur ſaoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de ſemblable Vin prins en tonneau qu'à ce aurés deſtiné. Ce remplage ne ſe peut faire tout d'vn traict, ains conuient y retourner pluſieurs fois: dautant que les Vins ſe conſument touſiours de quelque peu, juſqu'à ce qu'ils aient acheué de ſe parfaire, où ils emploient aſſés long temps; plus toutesfois, plus ils ſont ſubſtantiels & meilleurs. En rempliſſant ces tonneaux ſera bon faire verſer vn peu de Vin par deſſus; afin d'en faire par là, vuider la groſſiere eſcume que le Vin dés le fons du tonneau repoulſe en hault: laquelle reſtant dedans, ne peut eſtre que dommageable au Vin, tant pour en ternir la couleur, que pour en offecer le gouſt. Pour faire cela parfaitement bien, le moien eſt de frallater ou changer les Vins au huictieſme ou dixieſme jour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & laués, où bouillans encores ſ'acquerront vne ſeconde & ſubtile lie pour leur conſeruation, aians laiſſé dans leurs premiers tonneaux, celle premiere & groſſiere, auec laquelle ils eſtoiét ſortis de la cuuete. Dont ne ſera à craindre la diminution de leur force, comme cela ſeroit aſſeuré ſi à les tranſuaſer ou remuer l'on tardoit juſqu'au Printemps: car alors laiſſans leur vieille mere-lie, n'ont le loiſir ne le moié d'en faire vne nouuelle, leur defaillant le bouillir, auec lequel ſeul elle ſ'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & proprietés des raiſins, remarqués par les experiences, où l'on ſ'arreſtera: mais en quelque païs qu'on ſoit, touſ-jours eſt conuenable de tenir les tõneaux bien bouchés, de peur de l'eſuent. C'eſt la vraie adreſſe pour bien façonner les Vins blancs de toutes ſortes, muſquats, piquardans, blanquettes & autres des plus renommees eſpeces de Languedoc, où tel ordre eſt obſerué, communicable à toutes autres prouinces. Aucuns font leurs Vins blancs en la meſme Vigne où l'on en cueille les raiſins, lors qu'on les Vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceſte fin charriés ſur le lieu, la mere-goutte, qui eſt le mouſt procedant des raiſins que de gré ils laſchent ſans fouler: dont les Vins ſe rendent excellens, par eſtre ce, la plus exquiſe partie de la Vendange. Autres, foulans la Vendange ſur la cuue auec des fouloires percees au fons tirent le mouſt pour les Vins blancs de la cuue, qu'à telle cauſe tiennent ouuerte pendant que le fouleur trauaille, afin que le mouſt, ne faisãt que paſſer par la cuue, rende le Vin du tout blanc: mais ce n'eſt la meilleure façon, à cauſe du terreſtre qui ſe meſle auec le ſubtil. Es enuirons de Paris, pour faire le Vin blanc, en font demeurer dans la cuue la Vendange foulee, vne ou deux fois vingt-quatre heures: & pour le cleret, ſept ou huit jours; auançant ou reculant ce terme, ſelon que la ſaiſon ſe rencontre, froide ou chaude.

Remettre du Vin dãs le tonneau pour le tenir plein.

Les tranſuaſer.

Autre façõ des Vins blancs.

NE ſera que bon de faire des Vins blancs ſeparés, des ſeules eſpeces de raiſins de telle couleur & à ce propres, pour ſeparément les loger: tant à fin

Faire des Vins blancs de raiſins blancs.

d'ainſi les boire, que pour les meſlinger par-aprés ſi l'õ en a le deſir. Ce qui ſouuentesfois rencontre bien, & touſ-jours eſt bon de meſler le muſquat auecle piquardant, en raiſin ou en mouſt, (toutesfois pour ne ſ'accorder la meureté de ces deux raiſins, le piquardant eſtant plus tardif que le muſquat, cõuiẽt mieux ce eſtre en mouſt, ou meſme en Vin ja fait) pour l'excellẽt Vin qui en ſort, agreable au boire ordinaire ſans offenſer le cerueau, cõme fait le ſeul muſquat, qui pour ſa grande force n'eſt prins que le matin en petite quantité. Il n'eſt de neceſſité d'auoir des raiſins blancs pour les Vins blancs, dautant que les noirs ſatisfont à cela, rẽdans le mouſt blanc. la couleur des raiſins ne penetrant plus auant que la pellicule, ſans toucher au mouſt. Toutesfois la blancheur n'en eſt du tout ſi naifue, que des ſeuls raiſins blãcs: meſme y a-il des terroirs & des eſpeces de raiſins, qui ne ſe ploient guieres bien à cela. Aucuns Vins blancs ſont auſſi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent touſ-jours troubles, & encores ſ'en treuuent de couleur de laict: toutes leſquelles diuerſités ſont agreables, pourueu que le gouſt reſponde au deſir, ſelon le prouerbe; Vin pour ſaueur, Drap pour couleur.

Touchant le cuuer des Vins.

ORDONNER combien de jours les Vins doiuent demeurer dans la cuue pour ſ'y preparer, eſt choſe impoſſible, pour la diuerſité des naturels des raiſins & terroirs qui les produiſent, impoſans loy à ce meſnage. Principalement c'eſt le climat qui gouuerne en ceſt endroit, comme a eſté remarqué; non par tout, neantmoins ſans diſtinction par le benefice de Nature ſe treuuãs des quartiers & recoins de vallons & couſtaux en diuers endroits, aſſis ſous climats Septentrionaux plus froids que chauds, rapporter des Vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Teſmoin ceux d'Orleans, de Couci, de Beaune, de Coſte à Grenoble, de Coſte-Rouge en Sauoie, & autres croiſsãs dedãs & dehors ce Roiaume. Leſquels Vins moins demeurẽt dans la cuue que plus delicats ils ſont. Entre leſquels l'on remarque ceux du païs d'Anjou, ou partie, ne vouloir ſejourner en la cuue plus de deux ou trois jours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de ſept ou huit ne ſe peuuent colorer, comme venons de dire. A Sens en Bourgongne les raiſins foulés eſtans mis dans la cuue, vn homme ſe tiẽt comme en ſentinelle l'oreille contre & joignant la cuue juſqu'à ce qu'il oit bouillir le Vin (lequel temps peut eſtre d'enuiron deux ou trois heures) & lors en diligence eſt tiré vn excellent Vin cleret, le plus delicat & ſauoureux, ſortant le premier. Or ſous quelque climat que ce ſoit, on treuue que les raiſins noirs croiſſans en terroir chaud & ſec, rendent les Vins plus chargés de couleur & pluſtoſt que les raiſins blancs cueillis en terre freſche & humide: tant pour la proprieté des raiſins, que pour la nourriture plus grande, qu'ils tirent de ceſte aſſiete-là, que de ceſte-ci. Pour laquelle cauſe, moins tiendrons-nous dans la cuue les vns que les autres ſelon nos experiences. Il y a des Vins clerets & quelquesfois des plus exquis, leſquels en moins de vingt quatre heures de ſejour dans la cuue,

attaignẽt le poinct qu'on deſire: pour à laquelle couleur paruenir, d'autres y emploient huit ou dix jours. Voire ſ'en treuue de ſi tardifs, que jamais ne peuuẽt venir rouges ne couuerts, quoi-qu'on les tiẽne vn mois dans la cuue. Mais pour ne ſe deceuoir, eſt neceſſaire tirer ſouuent du Vin de la cuue par la guille ou eſpine, pour en le taſtãt d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le ſortant du tout de la cuue pour l'entonner, que verrés ſa couleur vous eſtre agreable, ſans vſer de delai ne remiſe, emploiant à telle curioſité toutes les heures, ſans diſtinction ne de jour, ne de nuict; car y allant negligemment, ce ſeroit rencontre trop hazardeuſe, que d'auoir des bons Vins.

Entonner les Vins.

LES Vins eſtans donques paruenus à ce poinct que de les ſortir de la cuue, de quelle couleur qu'ils ſoiẽt, clerets, rouges, noirs, ſeront logés ainſi qu'il appartient dans les tonneaux preparés cõme deſſus: meſmes à raiſon du peu de mouſt qu'ils treuueront au fons, où aians ſejourné durant quelques jours, auront imbu l'interieur du vaiſſeau, d'vne precieuſe odeur: laquelle incorporee auec le Vin, il s'en rẽdra delicat & piquant, auec agreable framboiſe. Et cela meſme le tiendra robuſte pour ſe conſeruer longuement: moiennant que, comme j'ai dit des blancs, ceux-ci ſoient touſjours tenus curieuſement fermés: à ce que par exhalaiſon, leur force ne ſe diminue; & que ne communiquant rien auec les ſenteurs eſtrangeres, qui lui pourroient auenir par l'ouuerture du bondon, retienne la ſienne bonne & exquiſe. Ne faudra remplir les tonneaux pour le premier coup, ains leur laiſſera-on quatre doigts de vuide, ou moins, ſelon la couleur du Vin; plus en deſirant le cleret que le rouge; pour la force plus grande de ceſtui-là, que de ceſtui-ci. afin que chacun ſelon ſa portee, y puiſſe bouillir à l'aiſe ſans offenſer les tõneaux, attendans d'eſtre fermés pour la derniere fois.

Les Vins ſe diminuent en cuuant.

NON ſeulement le long cuuer obſcurcit les Vins, comme a eſté dit, ains en diminue la quantité, & en emmatit la force: & ce par trop d'exhalaiſon qu'il prend à la longue, auenant principalement par la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du Vin ſ'euapore. Pour lequel mal preuenir autant curieuſement que les tonneaux; ſi poſſible eſt, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendãge y ſejournera: afin que la vertu du Vin ne ſ'en aille en vapeur; laquelle retenue par force, le Vin en demeurera par-aprés beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne ſont accõmodees, à-tout les couuercles bien joints, on les couurira groſſierement auec des aix par deſſus, y ajouſtans des linceuls ou autres couuertures, ſi qu'au detriment du Vin rien ne ſ'eſuentera. C'eſt auſſi vn autre bon ſecret de ce meſnage, que d'anticiper pluſtoſt que de retarder le tẽps de viner; afin d'euiter les mauuaiſes ſenteurs que le Vin reçoit du long ſejourner auec le marc; voire quelquesfois, juſques à ſ'enaigrir & pouſſer. Et ſi bien les Vins ne ſortẽt de la cuue tant obſcurs qu'on deſireroit, pour la boiſſon du commun, on ne laiſſera pourtant eſtre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme ſera mõſtré. Dont

Tenir les cuues bouchees durant que le Vin y ſejourne.

Pluſtoſt s'auancer au viner, que de reculer.

le profit reuiẽdra tel qu'on aura des Vins couuerts & puiſſans tout-enſemble: ce que communément ne ſe void, qu'en terroir du tout excellent pour la Vigne. Ainſi ſe pouruoira-on de bons gros Vins rouges & noirs, ſans les laiſſer cuuer les trente ou quarãte jours, ainſi que font aucuns païſans. Boiſſon propre à gens de trauail, par leur continuel labeur facilement la digerans, qu'à telle cauſe par eux autant affectionnément eſt elle recerchee que les Vins blancs & clerets par les perſonnes de repos.

Gros Vins de meſnage.

Les deux couleurs les plus remarquables és Vins clerets.

ENTRE les Vins clerets, deux couleurs en ſont les principales: de rubi-oriental ou d'œil-de-perdris, & de hyacinte tendante à l'orangé, plus faciles à diſcerner, que de juger laquelle en eſt la plus exquiſe: par ſe treuuer des Vins treſ-precieux, de chacune de ces deux couleurs-là. Les Vins qu'on nous apporte de la Grece ſont communément orangés, qui eſt pour autoriſer telle couleur: mais auſſi celle de rubi, auec raiſon, eſt grandemẽt priſee pour les excellẽs Vins qui de telle couleur, croiſſent en diuers endroits de ce Roiaume & ailleurs. Quelques eſpeces de raiſins blãcs y a-il, qui plantees en terroir de grés & expoſees à la chaleur du Midi ou du Couchant, en climat & païs chaud, ne peuuent rendre autre Vin que de couleur de hyacinte, en eſtans les raiſins cueillis en parfaite maturité: leſquelles eſpeces logees en contraires aſſiete & aſpect, quoi-que vendangees à poinct requis, ne le feroient tel, ains ſemblable au rubi; comme touſ-jours de meſme couleur, eſt le Vin cleret prouenant de raiſins noirs croiſſans en quelque terroir & aſpect que ce ſoit. Dont il faut conclure, ces deux couleurs-là, proceder & du raiſin & du terroir, s'entr'accordans enſemble. Toutesfois, change-l'on ces couleurs de l'vne en l'autre, tant l'homme eſt curieux. Mais dautant que l'artifice altere aucunement le naturel, ſe fait que les Vins ſont touſ-jours priſés le plus, que moins on les aura drogués, n'eſtant en ceſt endroit aucun ſophiſtiquement à accomparer à la douceur de la naifue Nature. Et reſeruant pour autre lieu à monſtrer le moien de paruenir à telles mutations & ſemblables gentilleſſes touchant les Vins, j'acheuerai à dire ce qu'il me ſemble du reſte de leur gouuernement.

Tenir bien clos les tonneaux.

AIANT entonné les Vins, l'on les gardera ſoigneuſement de l'eſuent, tenãs ſi bien clos leurs tonneaux que n'en ſorte aucune exhalaiſon. Et cela meſme, comme a eſté dit des blancs, leur conſeruera la force & le gouſt, ce qu'on ne pourroit eſperer, tardant longuement à les fermer, à l'vſage d'aucuns, qui laiſſent ouuerts leurs tõneaux juſqu'aprés auoir acheué de bouillir: en quoi ils ſe trompent, perdãs ſans le cuider faire, vne partie de la quantité, & de la bonne qualité de leurs Vins. Tenés pour vne ſeule nuict ouuerte vne pleine bouteille de Vin, vous treuuerés le lendemain ce Vin-là eſtre eſuenté & auoir perdu de ſa valeur; ce qũi eſt pour fortifier la raiſon ſuſdite. Les tonneaux ſeront bons & bien cerclés pour pouuoir reſiſter à la force du Vin bouillant, laquelle leur dure communément huict ou dix jours, plus ou moins, ſelõ les lieux, qualité des Vins, & la ſaiſon: paſſé lequel temps, on commencera à leur remettre du Vin par deſſus, pour en remplir

les

les tonneaux, au lieu de celui qui par le bouillir ſe ſera conſumé : ce qu'on reïterera de dix en dix jours, touſ-jours en refermant bien les tonneaux, juſqu'à ce qu'ils n'en auront plus beſoin, par ne s'en conſumer dauantage. Et alors, pour la derniere fois, ſerõt les tonneaux fermés, ce qui ſe fait communément vers la ſaint-Martin d'Hyuer.

CE n'eſt pas touſ-jours le bouillir, qui conſume les Vins dans les tonneaux; car la Bize, vent qui nous vient du Septentrion, en fait bien ſa bonne part, lors que violemment elle entre dans les caues, perſees à ſon aſpect, choſe treſ-experimentee en pluſieurs endroits du Languedoc, dont à la longue les Vins ſentent l'eſuent, en danger de s'aigrir. Pour à quoi remedier, premierement l'on tiendra fermees les feneſtres regardans le Nort tant que la Bize ſoufflera, les reouurans quelquesfois, pour rafreſchiſſemẽt, à ce que tãt moins de Vin elle en faſſe euaporer. En outre, de mois en mois on reouurira les tonneaux, pour autãt de fois les auilier ou remplir de bon Vin, & ce juſqu'à la fin de Mars, qu'on lès refermera pour le reſte de l'annee, touſ-jours fort curieuſement; afin que jamais le Vin ne s'exhale : par ce moien vos tonneaux pleins garderont les Vins ſans s'aigrir. *Labize face ce le Vin dans le tonneau.*

CESTE propoſitiõ ne ſera ſans esbahiſſemẽt; Que auilier les Vins auec de l'eau eſt meilleur qu'auec du Vin, tant pour le gouſt que pour la garde. L'vſage d'aucuns honorables hommes de Beaucaire, dignes juges de telles matieres, meſme pour l'aſſiete du lieu, entre autres de la France portant des meilleurs Vins, comme ce tant celebre Vin cleret de-Canteperdris le preuue, a auctoriſé ceſt auilier: ſi que ſans regret, tout bon meſnager pourra auilier ſes Vins auec de l'eau, pour la derniere fois, qui pourra eſtre vers la ſaint-Martin, pourueu que ſur vn tonneau de la capacité de trois charges de muler, il n'y mette qu'vne pinte d'eau meſure de Paris, qui peut reuenir au pot ou pichier du Languedoc, & à l'equipollent des autres tonneaux. L'experience de ce ſecret en reſoudra le meſnager dans peu de temps, & ſans grand hazard, pour s'en ſeruir en toutes ſortes de Vins & ſous quelque climat que ce ſoit. *Auilier les Vins auec de l'eau.*

LA meilleure matiere pour clorre les tonneaux, eſt le liege, lequel ſeul eſtant bien choiſi, gros, eſpés, leger, toutesfois bien ſerré, ferme le trou du bondon parfaictement bien, ſans reſpirer aucunement. D'autres font les ſerrails de bois de ſaule ou d'autre leger, enueloppans d'eſtoupes tout ce qui entre dans le vaiſſeau, qui s'en ferme aſſés bien, en y ajouſtãt par deſſus vn mortier fait à chaux & ſable, ou d'argile ſeule, ou meſme de cendres peſtries. Autres ſans mettre aucun ſerrail entrant dans le trou du bondon, couurent le bondon d'vn papier mouillé auec de l'eau, là ainſi le colant: & par deſſus des fueilles de figuier couſues enſemble l'eſpeſſeur d'vn pouce ou enuiron, arrondies comme vn trẽcheoir de bois: leſquelles par leur molleſſe, & preſſees par vne platte & peſante pierre miſe par deſſus, entrent auec le papier quelque peu dans le trou, dont le tonneau ſe treuue treſ-bien fermé. Aucuns en fermans leurs tonneaux ajouſtent ceſte curioſité: A quatre *Dequoi fermer les tonneaux, & comment.*

doigts du bondon ſur le deuant font vn petit trou, auec vn perſoir ou vibrequin, icelui trou regardant en hault, dans lequel ils fourrent vn grain de ſel occupant tout le trou ſans pouuoir paſſer outre, aprés le couurent d'vne demie coque de noix & par deſſus mettẽt du mortier ou de l'argile peſtrie, croians que par ce moien eſt donné au tonneau autant de vent qu'il en a beſoin, pour laiſſer ſortir le Vin qu'on veut tirer par vne ſeule ouuerture ſans eſtre contraint d'en faire deux pour luy donner aer (ainſi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faute de reſpiration) ſans que pour cela le Vin ſente nullement l'eſuent. Or qu'elle que ſoit la façon de fermer les tonneaux ne dequoi, n'importe, pourueu que ce ſoit bien & profitablement: & que, comme j'ai dit, jamais ils ne demeurent ouuerts, ſoient-ils pleins ou vuides, de peur de perdre, & le Vin & le bois tout enſemble.

Les tranſuaſer ou frallater.

LE frallater n'eſt indifferément neceſſaire en toutes ſortes de Vins: ſeulement pour ceux qui croiſſent en nouueau Vignoble, gras ou fumé, (cõme a eſté touché) ou qui d'eux-meſmes ſont forts & groſſiers. Il eſt dõques inuenté pour les deſcharger de leur matiere terreſtre, afin de les faire demeurer de meilleure ſaueur & de plus facile conſeruation: non pour les petits Vins, leſquels ſe paſſent treſ-bien de remuemẽt. Toutesfois le trãſuaſer de ceux-ci ne ſera que profitable eſtant fait de bonne heure, & non plus tard que de dix jours aprés les auoir vinés, pour les raiſons dites. Touchant les Vins charriables & de facile tranſport (cõme de tels, Dieu pourueiant à la nourriture de ſon peuple, s'en treuuent abondamment en diuers endroits de ce Roiaume) touſ-jours le tranſuaſer eſt à propos, voire à aucuns profitable, s'augmentans en bonté à meſure du tracas. Au cõtraire, à d'autres treſ-dommageable, ne ſouffrans aucun remuement, ce qui eſt neceſſaire de diſcerner pour gouuerner les Vins ſelon leurs naturels, ſans les forcer, de peur de les perdre.

L'eu de meſnagers tiennent ceſt ordre.

AVCVNS, d'vne façon particuliere, gouuernent ainſi leurs Vins. Dés les auoir entonnés & encaués, perſent generalement tous leurs tonneaux, mettans à chacun la canelle par le bas: & ſans en auoir aucun deſtiné pour leur ordinaire, tirent de tous indifferemment, tantoſt de l'vn, tantoſt de l'autre, ſelon leurs appetits. Cela continuent-ils juſques au mois de Mars, auquel temps roulent tous leurs tõneaux par la caue, l'vn aprés l'autre, afin d'ẽ faire meſler enſẽble le vin & la lie. Aprés, ce Vin ainſi brouillé & peſle-meſlé, eſt tranſuaſé en tonneaux bien nets, par le moien d'vn ſeul tõneau vuide qui ſe remplit du Vin de ſon prochain: ainſi vuidant l'vn, l'autre ſe remplit juſqu'au dernier, ſelon qu'il ſe treuue de Vin dans les tõneaux entamés: chacun tonneau au preallable aiant eſté bien laué, & de nouueau tous arrengés en la caue comme en Vendanges, d'iceux aiant oſté les canelles & bien refermé leurs trous. Puis les tonneaux pleins ſont curieuſement bouchés par le deſſus, pour le reſte de l'annee. Finalemẽt perſé leur Vin ſe meſnage à la maniere cõmune: duquel ils ſe ſeruent auſſi toſt qu'il eſt reſclairci, ce qui auient dans peu de jours aprés ce remuement.

CHAP. IX.

Des Vins preſſés, trempés, allongés & autres de meſnage.

AYANT tiré le Vin de la cuue, le marc reſtãt ſera incõtinent porté au preſſoir, pour là en exprimer par force le Vin qui de gré n'eſt voulu ſortir de la cuue. Tels Vins preſſés ou raqués (comme directement contraires à ceux de la meregoutte) ſont les moins delicats, à cauſe qu'ils tiẽnent beaucoup de la ſubſtance du marc: mais auſſi de longue garde, dont ils ſont beaucoup priſés pour le meſnage. Pour laquelle cauſe au païs d'Anjou, le Vin preſſé eſt meſlé auec le meilleur & plus delicat, qui eſt le premier ſortant de la tinne, par le meſlinge de ces deux extremes, en compoſant vn Vin moien en bonté, ſans craindre la corruption. De la façon du preſſoir, n'eſt beſoin de parler, y en aiant de tant de ſortes, qu'impoſſible ſeroit de les repreſenter toutes. Les plus communes ſont par viz & leuiers, l'vne & l'autre eſtans fort aiſees & ſeruiables: & ſelon que le païs eſt abondãt ou eſchars en vendãge, & que par conſequẽt les preſſoirs ſont plus ou moins preſſés de beſongne, l'on les fait grands ou petits, mais touſiours de fort & ſolide bois. A preſſer autre choſe que marc de raiſins ne ſeruiront ces preſſoirs-ci, non pas meſmes à y ſejourner aucune matiere de forte ſenteur: ſur tout mauuaiſe, comme cuirs, chanvres, & ſemblables, de peur de les communiquer au Vin. Ains nettement les tiendra-on durant l'annee, afin que le Vin paſſant par là, en ſorte bon ſans ſcrupule. Auec ſemblable ſoin que des precedens Vins, ſera ceſtui-ci ſerré dans ſes tonneaux ſans ſe pouuoir exhaler. Le marc ſortant du preſſoir eſt gardé pour les pourceaux, & pour donner aux pigeons & poules en certain temps de l'annee: à ſecher, afin d'en retirer les pepins pour en engraiſſer les cheuaux: ou ne pouuant ſeruir à aucune de ces choſes, à faire du fumier. Pour les païs auſquels les Vignes pour leur grande abondance, font le gros du reuenu, le preſſer eſt inuenté, non pour ceux qui en ſont paſſablement accommodés: car d'autre plus auantageuſe façon le marc y eſt emploié, faiſant d'icelui auec de l'eau, du Vin de deſpence pour la boiſſon des ſeruiteurs & manœuures. L'ordre qu'on tient à cela eſt tel.

Preſſer le marc.

Son dernier vſage.

AVANT qu'ouurir la cuue pour en tirer le Vin, la prouiſion de l'eau pour faire ce Vin de meſnage appellé, deſpence, eſt faite & portee ſur le lieu, à tout le moins ce qu'il en faut pour le commencement, à ce que ſans ſejourner elle ſoit auſſi toſt jettee par deſſus le marc, que le Vin en ſera ſeparé: de peur que ſejournant le marc ſans humeur, la grande chaleur ne cauſaſt quelque mauuaiſe ſaueur à la deſpence; dont la plus commune eſt l'aigreur, laquelle il ſacquiert promptement, ſi on n'vſe de diligence à verſer l'eau dans la cuue. Parquoi dés incõtinent qu'on verra le bon Vin

Trempé, & ſes diuerſes ſortes.

auoir ceſſé de ſortir de la cuue, ſans la fermer par bas, vn homme entrera dedans, pour en oſter du marc tout ce qu'il y trouuera de ſec au deſſus, & à force de pieds faire rejoindre au bois de la cuue le marc qui ſ'en treuuera reculé par la ſortie du Vin: à toutes leſquelles choſes cõuient aller curieuſemẽt pour auoir bonne deſpence. Ce fait l'eau y ſera miſe, la jettant par le deſſus, & en telle quãtité pour la premiere fois, qu'il en faut pour couurir tout le marc ſans plus, où dans peu de tẽps par la force du marc elle bouillira vigoureuſement. Aprés chacun jour vne fois, y ſera ajouſtee de nouuelle eau peu à peu, à ce que le bouillir du total n'en ſoit deſtourné, comme il ſeroit à craindre y en mettant par trop à la fois; ſi que par ce moien la ſubſtance reſtante au marc ſera communiquee à l'eau & en couleur & en ſaueur; dont ſe compoſera de bonne deſpence; & tant meilleure que plus y aura de marc & moins d'eau. Dans deux ou trois jours le premier trempé ou deſpence ſera tiré de la cuue & entonné comme le Vin; lequel trempé ſe gardera eſtant bien logé, juſqu'aux nouuelles vendanges. Sur ce meſme marc remettra-on de l'eau comme deſſus, pour en faire vne ſeconde deſpence, puis vne troiſieſme, toutes leſquelles ſeront enuaiſſelees comme la premiere, pour les faire boire, au contraire de leur aage: c'eſt aſſauoir, la plus nouuelle & derniere faite, la premiere, gardans pour l'arriere-ſaiſon les plus vieilles & faites les premieres; par eſtre plus ſubſtãcielles, & partant plus ſeruables, leſquelles auſſi ſurpaſſeront en bonté les vnes les autres ſelon leur ordre. Finalement, de l'eau ſera ajouſtee par deſſus, tous les jours & peu à la fois, pour n'affoiblir trop la boiſſon qui de là en hors ſans la remuer dans les tonneaux ſeruira pour l'ordinaire de la groſſiere famille, la tirant directement de la cuue à meſure du beſoin, & cela durera juſqu'à Noel, plus ou moins, ſelõ qu'elle ſera gouuernee. Voila ſans grande peine du Vin trempé pour la prouiſion de vos ſeruiteurs, auec eſpargne des bons Vins. Ceci ſera noté comme pour maxime, *De ne chãger d'eau, ne de façõ de l'applicatiõ*: de peur de gaſter voſtre trẽpe; ne pouuant ce meſnage ſouffrir mutatiõ en cela, d'où ſourdét non ſeulement des gouſts deſagreables à la boiſſon, ains ſouuentesfois des extremes corruptions. Parquoi l'on ſ'arreſtera à l'eau & à la façon que prẽmierement l'on aura prinſe. A l'eau, c'eſt aſſauoir d'acheuer vos trempés de celle dont vous-vous ſerés ſerui dés le commencement, ſans meſlinge d'aucune autre: & venant au choix des eaux, preferés touſ-jours celle de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la deſpence & application de l'eau, diuerſement on ſ'y manie. Les aucuns pour preuenir l'aigreur, tiennent touſ-jours mouillé le deſſus du marc, en l'arrouſant d'eau tous les jours, quand on la jette dans la cuue. Les autres au contraire, craignent l'eſuent, dont ils tiennent le deſſus du marc ſec & affermi, comme vn chapeau ſeruant de couuerture au reſte. Ceux-là paruiennent à leur intention en mettant vn aix au milieu de la cuue ſur le marc, contre lequel ils jettent touſ-jours l'eau, laquelle pour la durté du rencontre ſ'eſ-

carte de tous coſtés, mouïllant le deſſus du marc: ceux-ci, ſeulement par vn coſté faiſans vn trou au marc joignãt le bois de la cuue, le long duquel doucement font gliſſer l'eau dedans, dont le deſſus du marc reſte touſjours affermi & ſec. Par leſquels deux chemins, quoi-que contraires, paruiennent où ils deſirent, pourueu que ſans varier pourſuiuent le premier prins.

AVTRES au lieu de pluſieurs trempés diuers en bõté, n'en font qu'vn ſeul, bon, mettant ſur le marc, à vne fois, toute l'eau qu'ils imaginẽt ſeruir à leur intention. Et aprés y auoir bouïlli quelques jours, retirent de la cuue le trempé, & lors que la couleur leur en agree, pour l'entonner: demeurant d'autant meilleur, que moins le bon Vin aura cuué, & moins d'eau aura eſté miſe ſur le marc.

VN troiſieſme moien, & qui rencontre mieux le plus ſouuent qu'aucun des precedents: C'eſt que tous les jours on met de l'eau en la cuue & en tire-on du trempé; mais de tout cela en petite quantité: continuant ainſi juſqu'à ce que toute la vertu du marc ſoit exprimee & attiree par l'eau.

Preuenir le mal que les trempés cauſent aux cuues.

EN ceci conuient eſtre tous d'accord, que de preuenir la ruine des cuues, auſquelles le faire des trempés ou deſpences porte dommage, & tant plus grand, que plus longuement ces boiſſons y ſejournent: à cauſe des mauuaiſes ſenteurs qu'elles en acquierẽt, quand à la longue par negligence, on ne tient conte de les viſiter, pour pouruoir aux defauts y ſuruenãs. Dont la perte n'eſt ſeulement pour la boiſſon qui eſt alors dãs icelles: mais pour toute la Vendãge qui par-aprés és annees ſuiuantes y eſt miſe. Dautant que la cuue en eſtãt infectee, de meſme communique elle telles mauuaiſes qualités aux Vins s'y cuuans en ſuite. Ces maux ſe preuiendrõt en tenant l'œil que l'eau ſoit miſe en la cuue touſ-jours à propos, en cõtinuant juſqu'à la fin l'ordre qu'aurés vne fois commencé: en faiſant ſortir le marc de la cuue; déſ-auſſi-toſt que les trempés en ſeront dehors, ſans attẽdre vne heure aprés: & finalement raſcler & nettoier le dedans des cuues, autãt curieuſement que ſi on y vouloit mettre de la nouuelle Vendange: pour demeurer ainſi vuide de toute ſaleté, durant le reſte de l'annee. Mais le meilleur ſera de deſtiner vne ou deux cuues pour les trempés; dans leſquelles, ſeront portez des autres cuues, tous les marcs, aprés en auoir tiré les Vins: où, ſans hazarder la bonté des cuues franches, les trempés ſe ferõt comme l'on voudra. Par ainſi, auec la conſeruation des bonnes tines ou cuues, & les Vins & les trempés ſe rendront bons chacun en ſa qualité.

Allonger les Vins auec de l'eau, par diuers moiens.

CESTE façon fournit plus de boiſſon de meſnage que nulle autre, mais auſſi de plus groſſiere liqueur. Parquoi qui deſirera d'en auoir de plus agreable, faudra qu'il ſe cõtente de moins, où par diuers degrés il paruiendra, en allongeant les Vins auec de l'eau. Sur la Vendange foulee eſtãt dans la tine, on verſera le quart d'eau claire & nette, incontinẽt, auãt que le Vin ſe ſoit aucunemẽt eſchaufé; dont au bout de ſept ou huit jours que le tout aura bouïlli enſemble, ſortira vn Vin agreable & en couleur & en ſaueur,

pourueu que les raiſins aient eſté vendangés bien meurs & cueillis en vn bon endroit.

AVTRE, Aprés auoir tiré le Vin de la cuue, en ſa place y mettra-on de l'eau telle quãtité qu'on voudra; & encore des raiſins foulés y ſeront ajouſtés par-deſſus; juſqu'à en réplir la cuue: de laquelle, aprés que le tout aura bouilli enſemble tant qu'on voudra pour la couleur, ſortira du bon Vin & agreable à la veuë.

AVTREMENT: Les raiſins ſeront mis tous entiers dans la cuue, & d'iceux tiré au bout de trois ou quatre jours, le Vin que ſans fouler liberalement voudront rendre, qu'on repoſera dans des tonneaux prés de la cuue. En aprés on foulera les raiſins, & ſur iceux mettra-on bonne quantité d'eau, & incontinent aprés le Vin qu'en aurés ja tiré, y ſera remis, pour rebouillir auec l'eau: dont ſe compoſera vn Vin bon & delectable, voire tel, que difficilement (cuué & entonné comme il appartient) ſe pourra remarquer l'allongement d'icelui.

CESTE façon-ci eſt auſſi treſ-bonne, & de bon meſnage, de laquelle pluſieurs ſe ſeruẽt. Choiſiſſés des raiſins, noirs, bons & biẽ meurs, ſeparés-les des draches, & ainſi eſgrumés ſans les preſſer, jettés-les dans vn grand tonneau bien net, & en ſuite mettés-y du Vin vieil, bon & franc, autant qu'il en faudra pour mouiller ces raiſins, contenans le quart du tonneau. Finalement y ajouſtera-on de l'eau toute bouillante, non pour en acheuer de remplir le tonneau, ains à icelluy reſtera de vuide vn bon demi pied pour y bouillir aiſément ce meſlinge, comme il ſera incontinent auec grande force: & par ce moien ſe conuertira en bonne boiſſon; tenãt auſſi touſ-jours fermé le trou du bondon, de peur de l'eſuent. Ce meſnage conſiſte en ce que ce bruuage s'allonge tous les jours par le moiẽ de l'eau freſche qu'en petite quantité on jette dans le tonneau, toutes les fois qu'on en tire pour boire: dont il ſemble n'auoir iamais fin. Auſſi à la verité, ceſte boiſſon, la gouuernant ainſi, peut durer toute l'annee: & neantmoins la refortifierés en y ajouſtant par fois quelque peu de bon Vin, en lieu de l'eau; lequel Vin tirerés des fondrilles des tonneaux ſentans la longue traicte, là emploiant les reſtes de Vins qui ne pourroient ſeruir qu'au Vinaigre. Aucuns font ce Vin qu'on appelle, Rappé, dans des tonneaux défoncés d'vn coſté & poſés debout cõme vne cuue, les tenãs couuers par le deſſus, le mieux qu'ils peuuent: mais cela n'eſt ſi bon qu'és foncés des deux bouts, le Vin ſentant par trop l'eſuenté, à raiſon dequoi au bout d'vn tẽps ſe rend imbuuable. Ajouſter à ce Vin-rappé, la vingtieſme partie de ſes raiſins, du bois vert de fouſteau, c'eſt à dire, ſur vingt corbeillees de raiſins vne de fouſteau, couppé menu par retailleures, auec vn rabot de charpentier, luy donne force & odeur agreable, ainſi que le praticquent aſſés ſouuent les tauerniers de Paris. Par littees doncques les raiſins eſgrumés & le fouſteau ſont mis dans vn tonneau défoncé par vn des coſtés, puis poſé & tenu debout comme deſſus. Ou bien (& qui eſt meilleur pour les raiſons

dittes)eſt curieuſement refermé & gouuerné durant l'annee, comme les autres boiſſons.

VOICI vn autre moien pour eſtre ſecouru de breuuage en temps de petites Vendanges: mais de bruuage bon & delicieux, tenant reng entre les bons Vins pour la table du maiſtre. Des poires bien qualifiees en telle quantité qu'il vous plaira ſeront molues & briſees; aprés ſans autre myſtere, ſeront jettees dans la cuue, ſur le marc des raiſins, incontinent aprés en auoir ſorti le Vin. Là le tout bouillira enſemblément par le propre naturel de chacune de ces matieres: & ce tant qu'il vous plaira, pour en faire du Vin clair ou couuert. Finalement ce Vin meſtif en ſera tiré quand la couleur vous en agreera, & ſerré en bons tonneaux, ainſi qu'il appartient: lequel participant & du raiſin & de la poire, ſe rendra doux & piquant, delicat & plaiſant à boire, & de garde, juſqu'à la fin de May, non gueres plus, par n'eſtre choſe ſeure de pouuoir ſouffrir la violence des grandes chaleurs. Sur ce marc ainſi meſlingé jettera-on puis-aprés de l'eau, pour en faire de la deſpence à la maniere ſuſmentionnee. *Vin meſtif.*

CHAP. X.

Eſclaircir toſt les Vins nouueaux: les diuerſifier en couleur & ſaueur: les conſeruer en bonté: remettre les pouſſés.

PLVSIEVRS matieres y a-il deſquelles indifferemment on ſe ſert pour paruenir au but de ce chapitre: mais nous emploierons ſeulement celles qui ſont bõnes à manger, puis qu'il eſt queſtion d'en aualer le gouſt, rejettant comme pernicieuſes à la ſanté, l'alum, le ſoufre, l'argile, la chaux, le plaſtre, la raſcleure de marbre, la poix, la raiſine, & ſemblables drogueries, que pour ſatisfaire à leur auarice, les trompeurs cabaretiers emploient à ſophiſtiquer leurs Vins, ſans diſtinction des qualités deſdites matieres, ne du bien ne du mal qui en peut auenir à ceux qui en boiuent.

Pour donques eſclaircir le Vin nouueau dans vingt-quatre heures, afin d'eſtre lors rendu buuable, cõme ſ'il eſtoit vieil: Faut mettre des retailleures de bois de fouſteau, vert, deſchargees de leur premiere eſcorce, & rabotees, cõme a eſté mõſtré, dans vn tonneau bien net, & par deſſus du mouſt, ſans toutesfois en réplir du tout le tõneau; afin d'y pouuoir bouillir à l'aiſe quand le tõneau ſera bouché. Mais au preallable les retailleures aurõt bouilli auec de l'eau claire dans vn chauderõ vne bõne heure, pour les deſcharger de leur ſauuagine; puis ſeront ſechees ou au Soleil, ou au four. La quantité eſt, pour vne charge de Vin; c'eſt à dire, autant qu'vn bon mulet en peut porter, vne corbeillee de retailleures ſeches, & à l'equi- *Eſclaircir toſt le Vin.*

pollent. Moiennant ce, non ſeulement le Vin nouueau ſe ſclaircit dans ce bref temps, ains il ſ'acquiert vne agreable ſenteur. Ce Vin ainſi preparé eſt appellé, Vin de Coipeau; aiant prins ſon nom des coipeaux du bois de fouſteau dont il eſt compoſé.

Changer la couleur de hyacinte en celle de rubi.

SI la couleur de hyacinte ne vous agree, la conuertirés en celle de rubi, auec du jus exprimé de grenades douces, mis dans le Vin, en telle quantité que verrés ſurpaſſer la naturelle couleur du Vin. Le Vin noir & gros ſatisfait auſſi à cela; mais auec plus d'effect, le ſuc des prunelles & mures baſtardes, fort meures, dont petite quantité vainc la couleur rouge. Auſſi

Et au contraire.

LA couleur de rubi ſe change en celle de hyacinte, ſi on incorpore dans le Vin quelque peu de ſaffran mis en poudre: & pourueu que le Vin ne ſoit de ſoi-meſme guieres couuert ne chargé de couleur, ains fort cleret, verrés vne ſubite metamorphoſe. Et cela ſoit dit pour toutes couleurs de Vins (excepté de la blanche) leſquelles ſe rapportans à ces deux ici, aſſauoir de hyacinte & de rubi, ſ'accommodét ſelon que chaſque Vin participe plus de l'vne que de l'autre.

Vin violet.

LE Vin violet ſe fait ainſi. En vigne aſſiſe en couſtau & terre de grés, expoſee au Soleil de Midi ou dú Couchant, eſlirés des raiſins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du Vin, iceux bien meurs, leur tordrés le pied, & ainſi les laiſſerés pendus au cep trois ou quatre jours, pour les faire vn peu fleſtrir & emmatir: aprés couppés les doucement ſans les froiſſer, & les mettés dans vn tonneau défoncé par l'vn des coſtés, lequel en ſoit rempli de la cinquieſme ou ſixieſme partie, puis refoncé curieuſement, & porté en la caue ſera répli de mouſt prouenát de raiſins noirs bien meurs & des eſpeces les plus priſees: y laiſſant vn vuide pour y bouillir, eſtant le tonneau bien bouché, ſans aucunement reſpirer, à la charge toutesfois d'eſtre bien cerclé, de peur de rompre. A ce mouſt ſeront ajouſtees ſix onces de pellicules d'orange, ſechees à l'ombre & gardees dés le mois d'Auril ou celui de Mai precedent, trois de canelle, vne de girofle, & demie de gingembre puluerisees, appliquees auec vn ſachet de toile, comme ſera monſtré. Ces matieres ſeruiront pour aromatiſer vn tonneau de Vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipollent plus ou moins: dont ſe rendra excellent en delicateſſe & force, & de couleur obſcure tendante au violet, ſelon le nom qu'il porte.

Moien, & matieres pour réforcer les Vins.

CI deſſus ont eſté donnés des moiens touchant la couleur; en voici maintenant touchant la ſaueur des raiſins. Le muſquat ſe renforce par des raiſins muſquats fort meurs & mis entiers dás le tóneau, cóme deſſus: tous autres Vins auſſi chaſcun auec raiſins de ſa ſorte. La fleur de ſureau, cueillie au mois de Mai, ſechee à l'ombre, & gardee juſques en Vendáges, donne au Vin la ſenteur de muſquat. La ſemence & la fleur du hormin ou toute-bóne des jardins, cauſe vne ſenteur agreable au Vin. Les premieres pellicules des oranges auſſi, pourueu que, comme dit eſt, elles ſoient preparees dés Auril ou Mai, qui eſt lors qu'on appreſte les oranges pour confire,

fire,& qu'auſſi pour les mieux confire, conuient enleuer telles pellicules. Mais en ce ſeruice-ci, la canelle ſurpaſſe toute autre matiere, auec grand effet,aromatiſant les Vins qui en ſont imbus.

Autres moiens & matieres pour meliorer les Vins.

OVTRE leſquelles ſe ſeruira-on en ceſt endroit de certaines drogues exquiſes & bien choiſies, que l'homme d'eſprit emploiera, ajouſtant aux antiques inuentions ſelon les occurrences. Comme d'iris ou glaieul, du ſouchet,du jong odorant,de la caſſe,du poivre,de la muſcade, de la graine de paradis, du labdanum, du ſtorax, du benjoüin: voire ſi tant il veut deſpendre,du muſc,de la ciuete,de l'ambre-gris. Et en ſomme, de toutes matieres aians quelques bonnes & precieuſes qualités, ſoient ingrediens, ſemences,racines,herbes,bois,fueilles,fleurs,fruits,gommes mineraux,qu'ō fera bouillir dans les Vins lors qu'ils ſont en leur premiere force; afin de communiquer aux Vins leurs propres ſubſtances. Pour laquelle choſe faire ainſi qu'il appartient, telles matieres en aſſemblage de deux, trois, ou quatre,ou ſeules,ſelon qu'on l'imaginera pour le mieux, ſeront emploiees dans des longs ſachets de toile claire,faits à la meſure du bondon du tonneau,par lequel on les fourrera dans le tonneau incontinent le Vin y eſtre mis ſortant de la tine & là attachés à-tout du gros fil, on les accommode de telle ſorte, qu'eſtans les ſachets rètenus au bondon ſans toucher au fons, pendent juſqu'au milieu du tonneau ou vn peu plus bas:dans lequel par le ſejour de huit ou dix jours, leſdittes matieres laiſſeront toute leur vertu: pourueu que pendant cela le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne s'en exhale. Paſſé lequel temps,les ſachets ſeront retirés auec le marc reſtant dedans iceux,& par ce moien rien de terreſtre prouenant deſdites matieres, ne ſ'ajoindra au Vin. Les Vins blancs attirent mieux à eux l'eſprit de ces choſes,que les clerets: & ceux-ci, mieux que les rouges; par bouillir plus fort & plus longuemēt les premiers que les derniers. Parquoi on auiſera d'emploier plus de ces matieres-là,tant plus les Vins ſeront couuerts:la quantité d'icelles ſuppleant au defaut du bouillir des Vins. Par meſme methode ſeront faits des Vins medecinaux, comme ſera monſtré en ſon propre lieu.

Adoucir les Vins.

POVR adoucir les Vins qui d'eux-meſmes ſont rudes,diuers moiés met-on en œuure,dont ceux-ci ſont aſſeurés. Ferés cōfire des raiſins fort meurs, en les faiſans repoſer durant quelques quinze jours ſur des aix, des claies, ou ſur de la paille à couuert: paſſé lequel temps les ferés fouler & jetter dās la cuue ſur le marc reſtant du Vin qui peu auparauant en aura eſté tiré: lequel aiant repoſé quelque heure dans des tonneaux, ſera remis en la cuue pour y rebouillir auec les ſuſdits raiſins tant longuement qu'il vous plaira, dont paruiendrés à ce que deſirés; mōiennāt que les raiſins ajouſtés faſſent la vingtieſme partie du total de la cuue. Ainſi s'adoucira le Vin, mais il ne pourra eſtre que fort chargé de couleur,pour ſon long ſejour en la cuue.

ON adoucira le Vin dans la cuue, ſi ſur icelui l'on jette des raiſins noirs bien meurs,quelque peu emmatis par la garde de ſept ou huit jours & fou-

lés ſans draches;moiennãt qu'en ce faiſant on n'ouure du deſſus de la Vne-dange foulee,affermi au hault de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'eſuent;lequel on preuiendra,en faiſant vn trou en ladite Vẽdange joignant le bois de la cuue,par lequel,doucemẽt,on les fera couler dans la cuue. Ce peu ſera limité à la centieſme partie du contenu en la cuue, pour paſſablement adoucir le Vin;moins ne luy pouuãt ſeruir de rien,& plus ne lui eſtant neceſſaire.

DANS les tonneaux, les Vins auſſi s'adouciſſent auec quelque petite quantité de la liqueur exprimee de raiſins eſchaufés dans le four, laquelle on tire ainſi. Les raiſins fore meurs ſont mis ſur des claies, & icelles dans le four encores chaud, aprés la cuiſſon du pain, pour y demeurer juſqu'à ce qu'enflés de chaleur,commencent à ſe creuer : d'où lors ſortis & jettés en la cuuete ſur autant de raiſins froids, tous enſemble ſont foulés, dont on tire la liqueur que demandés.

LE Vin cuit de meſme adoucit le Vin, en mettant dans le tonneau ce que verrés ſatisfaire à voſtre intention. Le miel auſſi a ſemblable vertu,mais ſa groſſeſſe manifeſte trop notoirement la tromperie, faiſant le Vin eſtre gras.

C'EST le mouſt bouilli qui en ceſt endroit ſe monſtre plus vertueux qu'aucun autre artifice, receu en pluſieurs endroits auec applaudiſſemẽt. Ainſi l'on s'y manie. La moitié du mouſt deſtiné pour le remplage d'vn tonneau eſt miſe ſur le chauderon, là où elle bouillira vne onde ſeulemẽt, en l'eſcumant curieuſement, & toute chaude eſt miſe ſur l'autre moitié ja enuaiſſelee dans le tonneau:lequel rempli & puis fermé ſans reſpirer,conſerue ce Vin-là ſans aucunement bouillir, dont il ſe rend doux en perfection. Le bouillir artificiel luy oſtant le naturel. Mais en ceſte maniere ne peut-on faire que Vins blancs,deſquels neãtmoins ſe ſeruira-on,pour aucunement adoucir tous autres de quelle couleur qu'ils ſoient.

Oſter la douceur importune du Vin.

CERTAINS terroirs produiſent naturellement les Vins doux, qui toutesfois deſagreent autãt à leurs maiſtres,qu'aucuns ſe peinent à adoucir les leurs. Pour n'auoir les Vins doux, l'on ne laiſſera par trop meurir les raiſins en la vigne, ains les vendangera-on vn peu deuant le temps. L'on ne couurira les cuues, la vendãge y eſtant. Aucun mouſt ne ſera mis au fons des tonneaux, auant qu'y loger les Vins. Les tonneaux ne ſeront fermés que bien tard, pour du bõdon laiſſer verſer les Vins en bouillans, rempliſſant les tonneaux dés le commencement. Par ceſt ordre les Vins reſtans verdelets,ne pourrõt eſtre attaints d'aucune importune douceur. Et ce remede ſeruira auſſi en euaporant les Vins, à conſumer leurs ardantes fumoſités : à cauſe dequoi demeureront petits & foiblets, toutesfois de bon gouſt,comme aucuns deſirent pour leur ſanté, ne pouuãs ſouffrir la force des puiſſans Vins: qu'auſſi ne veulent-ils corriger auec de l'eau, par leur eſtre ou prejudiciable ou ennuieuſe. Les Vins ja enuaiſſelés, qui contre voſtre intention ſe rencontrent doux, ſeront corrigés en les re-

muant d'vn tonneau à l'autre, & tenant ouuert le tonneau durant quinze jours, ſeulement deux ou trois heures chacun. Mais plus aſſeurément cela ſe fera par le changement d'aer, meſme ſi c'eſt de païs chaud en froid.

TOVCHANT la conſeruation des Vins, le premier article en eſt le logis, comme a eſté dit. Car en tonneaux & caues mal qualifiés, tout Vin, quelque bon naturel qu'il ait, ſe gaſte: tant ceſte precieuſe liqueur hait la corruption. Qui par curioſité gouſtera du Vin que certains mareſchaux, pour leur pauureté, logent prés de leurs forges, treuuera ſentir la fumee; qui eſt pour preuuer le Vin naturellemẽt attirer à ſoi la ſenteur à lui prochaine. Dont ſe reſoudra le pere-de-famille, non ſeulement d'eſloigner ſes Vins de toute mauuaiſe odeur, ains à les auoiſiner des bõnes, tant qu'il lui ſera poſſible: & par ce moien preuiendra-il le mal, & profitera le bien auenant de ces choſes, ſelon qu'à cela le Vin eſt enclin. Eſtant la matiere de nos Vins d'elle-meſme bonne, auec la ſeule ſimplicité ſuſdite, conſeruerons-nous nos Vins ſans ſophiſtiquement aucun: mais doutant d'icelle ou par la jeuneſſe des Vignes, ou par la malice du terroir, ſuiuant le precedent conſeil, ne garderons longuement tels Vins; afin de ne les commettre au hazard d'experimenter la violence des chaleurs ſous l'effort deſquelles ſuccombent les Vins à cela ſujets. Or quels que ſoient nos Vins, par ces adreſſes outre les precedentes les ſoulagerons-nous beaucoup, les maintenans en force & bonté: dont les bons ſe rẽdront meilleurs, & ceux de peu de valeur s'en amenderont aucunement. De toute la tinee ou cuuee du Vin, celui qui vient le dernier eſt de plus facile garde, auſſi de plus groſſiere liqueur: comme le premier eſt de plus difficile conſeruation, auſſi le plus delicat: ſelon le naturel de toutes choſes dont les plus precieuſes ſont les plus penibles à garder. Parquoi le dernier ſera mis à part & deſtiné pour l'arriere-ſaiſon. Toutesfois n'eſtant voſtre Vin generalement par trop ſujet à ſe gaſter, compenſant la delicateſſe du Vin auec la conſeruation, ſera bon de meſler enſemble le premier auec le dernier, pour en faire des Vins ſeparés. Et paſſant plus outre, de ces Vins-là, en tirerés encores la plus ſaine partie du milieu du tonneau, le quart d'icelui, & non dauantage. Car puis que c'eſt choſe confeſſee de tous, que le plus parfait & meilleur Vin, ſe loge & ſejourne au milieu du vaiſſeau (comme du miel au fons, & de l'huile au deſſus, ainſi qu'a eſté dit) prenant en tel endroit-là le Vin que deſirés garder, meſlingé du premier & du dernier de la cuuee, tranſuaſé en tonneaux bien nets, au temps marqué ci-deuant, non plus tard, & logé en bonne caue, ne ſerés deceu de voſtre intention. Les Vins moins ſujets à corruption, ſont ceux qui le moins auront cuué. Ceux auſſi qui auront eſté tranſuaſés, comme a eſté dit, ſe treuueront plus ſeruables que les autres. Ne faut faire eſtat de garder longuement le Vin cueilli en Vignes nouuelles, trop graſſes, ou trop fumees, pour les raiſons dittes. Ietter du ſel batu en petite quantité dans le fons du tonneau auãt qu'y loger le Vin, outre celui mis en la cuue, preſerue le Vin

Pour cõſeruer les Vins en bonté.

Le meilleur Vin ſe loge au milieu du vaiſſeau, le miel au fons, & l'huile au deſſus.

de moiſiſſeure & le rend de bonne force & vigueur. Les Vins nouueaux tourmentent fort les vieux, prés deſquels ils ſont logés, en leur communiquans leur importune chaleur : pour laquelle cauſe, eſt neceſſaire de ne les en approcher de trop prés, ou pour le mieux, les mettre en caues ſeparees. Il a eſté dit combien l'eſuenter eſt pernicieux aux Vins, & qu'il ne ſe peut preuenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchés & remplis. article qui à telle occaſion ſera eſtroictement recommandé.

Les grandes chaleurs & tonnerres ebranlent les Vins.

CE ſont les exceſſiues chaleurs, tonnerres, coups d'artillerie, & autres grands bruits, qui ſouuent renuerſent & font tourner les Vins. Pour à quoi remedier, faut en Eſté ſouuent donner aer aux Vins, en ouurant les tonneaux par le bondon, pour quelque heure : & en outre par fois, & à chacune, en tirer vn demi verre par la guille ou eſpine. car par ce moien la chaleur nuiſible encloſe dans les tonneaux, en vuidera, ſeruant de rafraiſchiſſement aux Vins. Se faut ſoigneuſement donner garde de ne tracaſſer prés des tonneaux remplis de Vin, ne jamais heurter contre: c'eſt pourquoi auons dreſſé les caues & logis des Vins, en lieu ſolitaire, eſloigné de bruit.

Receptes pour la conſeruation des Vins.

QVI ne ſe contentera de ces faciles adreſſes, prattiquera infinité de receptes pour la conduite des Vins, eſcrites és liures de Catõ, Palladius, Columella, Pline, Conſtantin-Ceſar, & autres Antiques (ſi toutesfois le peu de raiſon qu'on treuue en pluſieurs d'icelles, dont aucunes ſ'en rendent ridicules, ne l'arreſte) comme de pendre juſqu'au milieu du tonneau par vne cordelette attachee au bondon, du lard enuelopé auec du linge, pour garder d'eſuenter & aigrir le Vin. De meſme faire de l'argent vif, mis dans vne fiole bien fermee auec de la cire pour rafraiſchir le Vin. Des cailloux de riuiere & du gros grauier ſe ſeruir auſſi pour rafraiſchiſſement, les mettans au fons du tonneau. Couurir le deſſus du Vin auec de l'huile d'oliue, pour le garder d'eſuenter, à l'imitation des Apoticaires, qui ainſi conſeruét les jus & liqueurs de pluſieurs herbes & fruits. Pour preſeruer les Vins de toute corruptiõ, meſler parmi eux quelques onces d'alum de roche, de ſoufre, & de ſel pulueriſés: ou faire bouillir leſdites matieres dans du Vin & chaudement les verſer dans le Vin, dont eſt queſtion. Autrement, vſer du plaſtre, des racleures de marbre, de la chaux, de la poix, de la raiſine & autres drogueries deſquelles ai jà parlé, qu'il treuuera dans les ſuſdits autheurs, aiant plus d'eſgard au profit de la bource, qu'à celui du corps. Auſſi experimentera-il pour donner pointe piquante à ſes Vins, ſ'ils peuuent endurer le meſlinge d'eux auec leur lie, ſelon la prattique d'aucuns, & qui a eſté monſtré ci-deuant.

Eſclaircir le Vin trouble preſerue de corruption.

COMME il eſt aiſé au Medecin de maintenir par ſon art, la perſonne en ſanté, & plus facile de guerir les maladies en leur naiſsãce, qu'aprés eſtre paruenues en parfait accroiſſement: Ainſi par degrés eſt-il des Vins, leſquels auec peu de peine conſerue-on en bonté, comme a eſté enſeigné; & auec moins de ſoin les garde-on de perdre, lors qu'ils marchandent à ſe

tourner, qu'à les guerir aians du tout fait le ſault. Lors qu'on s'aperceura les Vins changer de couleur, preſageans par là, mutation de ſaueur, à chacun tonneau jettera-on par deſſus le Vin trois ou quatre douzaines de noix communes, ardantes & flamboiantes, & incontinent aprés refermera-on les tonneaux, non auec leurs ſerrails accouſtumés, ains auec autres faits auec des eſcorces de ſaule enueloppees enſemble comme pelotõs de filet; à ce que le Vin par exhalaiſon vuide ſa malice par le trauers deſdites eſcorces, leſquelles ne pouuans parfaitement joindre enſemble, laiſſent du vuide pour le paſſage de l'air. Par là, le Vin ſ'eſclaircira, & remué en vaiſſeau bien net & parfumé, y aiant mis au fons quelques poignees de ſel, reuiendra preſques auſſi bon que deuant, à la charge de le boire incontinent, par ne ſouffrir la longue garde. Le Vin qui commence à s'eſchauder ſentant la bruſleure, non ſeulement ne paſſera-il plus outre pour ſe gaſter du tout, ains ſe remettra-il en bon eſtat, ſi eſtant remué en vaiſſeaux, on jette dedans quelque quantité d'oranges couppees en quartiers & enfilees cõme patinoſtres en vne cordelete, auec laquelle ſeront ſuſpẽdues juſqu'au milieu du tonneau ſeulement pour dix ou douze jours; paſſés leſquels on les en retirera. Ajouſtant aux orenges quelques onces de cloux de girofle, dont elles ſeront lardees, ſera pour donner bonne odeur au Vin. Le bois d'aune ou verne, celui joignant à la premiere peleure ou eſcorce, deſchargé d'icelle, retient le Vin de ſ'acheuer de tourner, ſi on en met raiſonnable quantité par menues pieces, dans le tonneau lors qu'on ſ'apperçoit que le Vin commence à ſe troubler: mais auec plus d'efficace, ſi au parauant le Vin eſt tranſuaſé comme deſſus.

LE Vin gaſté ou pouſſé, en Latin dit, *Vappa*, ſe remettra & rendra buuable par ce moien. Il ſera gardé juſqu'aux Vendanges prochaines dãs des tonneaux bien nets, auſquels on l'aura remué, l'oſtant de ſa lie pour n'y crouppir. Alors on le fera paſſer par le trauers du marc des raiſins, duquel freſchemẽt le Vin aura eſté tiré, le jettãt par deſſus pour y ſejourner quelques jours, afin d'y bouillir: d'où retiré, le treuuerés clair & net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerés vne ſeconde, voire vne troiſieſme, & juſqu'à ce qu'il ſoit venu au poinct que deſirés. Mais à chaſcune fois changeant le marc nouueau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerés puiſ-aprés ce Vin ici en tonneaux francs & nets, parfumes auec la compoſition ſuiuante: Pulueriſés de la canelle, girofle, muſcades, poivre, gingembre, graine de paradis & d'encens de chacune demie once: infuſés tout cela dãs du ſoufre fondu ſur petit feu, dequoi enduirés ou incruſterés des minces retailleures de bois de fouſteau, vert & non ſec, faites à-tout le rabot de charpentier, pour ainſi mixtionnees les faire bruſler dans le tonneau; à ce que la fumee en ſortãt s'attache comme ſuie dans l'interieur du tonneau. Pour ce faire commodément, conuiendra agẽcer les retailleures en anneaux (ainſi que de lui-meſme le bois ſe ploie en le rabottant) les enfilans auec du fil d'archant en chaine, laquelle pendante

Remettre le gaſté.

par le bondon juſqu'au milieu du tonneau, y aiant mis le feu, telle drogue ne bruſlera dedans à l'aide d'vn peu d'air que lui donnerés par le bondon: & nõ beaucoup de peur que la fumee s'exhalant par trop ne rendit vain le remede. Ce fait, & retiré le fil d'archant, ſubitement l'entõnoir ſera mis dãs le bondon & tant juſtement y entrera la queuë, qu'à l'aide des eſtoupes ou du linge dont l'aurés enuelopee, qu'elle retiendra encloſe la fumee dans le tonneau ſans en pouuoir reſſortir. Aprés le Vin ſera verſé dãs l'entonnoir, lequel en demeurera à demi plein iuſqu'à ce que le tout ſoit vuidé au tonneau; afin que par aucune iſſuë la fumee ne s'en retourne, ains ſe meſle auec le Vin. Finalement, le tonneau ſera bien fermé, de peur que le Vin s'eſuente, lequel dans cinq ou ſix jours treuuerés remis pour eſtre beu au pluſtoſt: non pour le garder longuement, de peur de recheute. De la quantité des matieres ſuſdites parfumerés de Vin, cinq ou ſix charges de mulet, chacune limitee à trois cens liures du poids de Paris.

Autremẽt. AVEC moins de couſt & en diuerſes ſortes raccouſtre-on les Vins tournés: Par deſſus le Vin tourné, remué dans tonneaux bien nets, jetterés vne huictieſme partie de Vin nouueau tout chaud, dans lequel aurés bouilli juſqu'au creuer, des grains de raiſins noirs bien meurs, puis curieuſement refermerés les bondons; afin que le Vin nẽ prenne vent.

Autre moien. LES racines & herbe de l'ache: Celles de bette: Les raiforts couppés à tronçons: Le pur blé froment: La ſemence de pourreaux: La cire vierge; ſeruent à oſter la chanciſſeure, moiſiſſeure & puanteur des Vins; les mettans dans les Vins ſeparés ou aſſemblés, comme l'on voudra, auec des ſachets accommodés à la maniere ditte.

Autre. IETTER dedans le Vin pouſſé vn plein verre de maluoiſie, le remet en bonté: pourueu que, pour vn preallable, le Vin ſoit eſclairci, ou par le bois d'aune, comme a eſté monſtré, ou par autre moien; & aprés remué en tonneau bien jaué & net. Mais ce n'eſt de maluoiſie naturelle dont l'on ſe ſert en ceſt endroit, ains d'artificielle, qui ſe fait auec du miel, de l'eau ardant, & de la graine de mouſtarde concaſſee, le tout diſtillé au bain de marie.

DESQVELLES matieres & moins ou de partie d'iceux, par heureux rencontre aucuns s'eſtans bien treuués, les ont miſes en reputation: dont le meſnager ſe ſeruira ſelon les occurrences. Mais comment qu'on ouure en ceſt endroit, jamais les Vins ne ſe remettent tant parfaitement à leur premier naturel, qu'il n'y reſte quelque petit reſte de corruption: auſquels remedes ne s'arreſtera tant le pere-de-famille, qu'à en preuenir l'occaſion; & ce par bon gouuernement de ſes Vignes, raiſins, Vins, celiers, caues, & principalement de ſes cuues & tonneaux, où giſt le poinct de ce negoce, comme a eſté dit. Parquoi le plus certain remede de ne perdre du tout ſes Vins gaſtés, eſt, de les vendre quoi-qu'à petit prix, pour en faire de l'eau-ardant, autremẽt ditte l'eau de vie, de l'excellence de laquelle le cep produiſant le raiſin, eſt dit en Latin *Vitis*, eſtant meilleur d'en tirer vn peu d'argẽt, que rien du tout, contraint de les verſer par terre, comme de tant malicieux

Emplois des Vins pouſſés, en eau-de-vie.

Vins ſe rencõtrent, par le naturel ſauuage de leurs terroirs, dont les maladies ne ſouffrent d'eſtre nullement medecinees. Encores eſt-ce meilleur meſnage, de conuertir ces Vins pouſſés, en Vinaigre, que de les vendre pour l'eau de vie, à cauſe du prix du Vinaigre equipolant quelquesfois celui des meilleurs Vins. Laquelle metamorphoſe, peut-on aiſement faire, comme ſera monſtré. *On en fait vinaigre.*

Et qui plus eſt craignant de perdre le bois auec le Vin gaſté; auſſi toſt en auoir tiré tel Vin les tonneaux ſerõt defoncés, deſchargés des fondrilles, ſechés & raſclés, aprés bruſlés en dedans auec flamme claire de ſarment ou d'autre legere matiere; puis ſerrés en lieu ſec pour le reſte de l'annee. Reïterant le bruſlement, lors que par nouuelles Vendanges l'on y voudra remettre du Vin. Et ſera bien conuenable, que les matieres qu'y bruſlerés aient bonne ſenteur, comme roſmarin, tym, aſpic, lauande, genevre & ſemblables, ſelon les lieux; afin de laiſſer aux tonneaux quelques reſtes de bonne odeur. *Preſeruer leur bois.*

C'est l'ordre ſous lequel toutes ſortes de Vins ſe peuuent aujourd'hui faire, garder & remettre en leur premiere bonté; different toutesfois en beaucoup de parties à celui des Anciens: dont l'extreme peine qu'ils y prenoient nous fait dire que les changemens des temps & des affaires en general, ont auſſi chãgé les vſages au faict du meſnage: meſmes en ceſte partie de l'appareil de la nourriture de l'homme, nous voions que la conduite des Vins nous eſt maintenant ſi facile; que nous y paruenõs auec beaucoup moins de trauail qu'ils ne faiſoient: & afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, ie traitte au chapitre ſuiuãt la façon qu'ils donnoient à leurs Vins, ainſi qu'ils l'ont mis par eſcrit en leurs liures d'Agriculture. Ce que je fais, tant pour le contentement de noſtre curioſité, & pour nous inciter à nous emploier vigoureuſement à tant neceſſaire meſnage: que pour recognoiſtre le bien que nous fait le Conducteur de Nature, nous declarant les ſecrets qu'il auoit caché à nos peres. *Concluſion de ce chapitre.*

CHAPITRE XI.

Antiques façons de faire & gouuerner les Vins, plus pour diſtinction que pour inſtruction.

AVec les Anciens Grecs & Romains, auons-nous cela de commun, que de planter, cultiuer, & vendanger nos Vignes preſque de meſme qu'eux: mais rien plus que cela. car le moien de faire, loger & conſeruer les Vins, eſt tout diſſemblable à celui que nous prattiquons aujourd'hui par tout ce Roiaume, où la Vigne croiſt. Premierement leurs raiſins couppés en maturité, eſtoient portés dans le preſſoir, aſſis ſur la cuue, où inconti-

nent des hommes les fouloient au pied. Le Vin tumbant dans la cuue, auſſi-toſt en eſtoit tiré, en mouſt, & entõné dans les vaiſſeaux où il bouilloit longuement. Aprés refouloit-on le marc, duquel tiroient vn ſecond Vin pour le meſnage. Par tel ordre les Vins ne pouuoient eſtre que blancs, leur defaillant le bouillir auec le marc; d'où procede leur obſcurité. Neantmoins en auoient-ils de diuerſes couleurs: car comme il appert par Pline, les Antiques en faiſoient eſtat de quatre principales, aſſauoir, de la blanche, de la noire, de la rouſſe, & de la claire, qu'autrement ils appelloient, œil-de-perdris, leſquelles par artifice ils faiſoient ſelon leurs diuerſes inuentions: ainſi que par vne miliaſſe de ſophiſtiqueméns ils compoſoient leurs Vins, les changeans & meſlingeans en couleur & ſaueur.

Les Anciens auoiẽt leurs Vins de quatre couleurs, mais artificielles.

Leurs preſſoirs.

CE qu'ils appelloient preſſoirs, n'eſtoit ce que nous recognoiſſons aujourd'hui ſous tel nõ: dautãt qu'il n'eſt fait mẽtion d'en tirer le mouſt par autre force, qu'auec le pied, y eſtãs ſeulemẽt les raiſins foulés, & non preſſés auec violẽce, cõme nous faiſons par nos preſſoirs. C'eſtoient ſeulemẽt des fouloires, poſees par deſſus la cuue à la maniere de pluſieurs de ce tẽps. Touchant les cuues, j'eſtime que grande difference n'y auoit-il des leurs aux noſtres, l'en eſtans les peuples en tous ſiecles, ſeruis & de grandes & de petites, ſelon qu'on le recueille de Columelle; en ce qu'il commande au meſnager aiant grand Vignoble, d'appreſter des cuues de dix & de trois muids. Les Anciens ne faiſans mention de la matiere de leurs preſſoirs & cuues, nous font croire n'eſtre d'autre que de bois, comme à cela la plus propre.

Leurs tonneaux,

MAIS ils nous oſtent de ce doute quant aux tonneaux, que tous les autheurs de ruſtication nous aſſeurent, eſtre de terre de potier, ceux de bois n'eſtans en vſage de leur temps, en aucun autre endroit du monde qu'en Piedmont, & c'eſtoit encores, à leur auis, pour preſeruer les Vins de la gelee, cõme dit Pline; lequel marque l'endroit où de ſon temps eſtoient dreſſees & baſties les fournaiſes pour la fabrique & cuiſſon des barrils, & autres vaſes de terre, pour la fourniture de l'Italie. De dire que ce fuſſent ſeulemẽt petits, & non grands vaiſſeaux, il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de vnze & de quatre muids. ainſi eſt traduit ce paſſage & le precedent des cuues, par Cottereau. Et de faict, il falloit biẽ que les vaiſſeaux à Vin fuſſent bien grãds, ou en euſſent grande quantité de petits, pour loger l'abondance du Vin que leurs Vignes produiſoient, comme auons veu. De leur figure, n'en pouuons dire autre choſe, ſi ce n'eſt qu'elle approchoit celle des noſtres, eſtans ces tonneaux-là longs & ventreux par le milieu. Ils eſtoient poſés debout à la mode de nos cuues, & aprés y auoir entonné le Vin par la gueule regardãt en hault, elle eſtoit fermee auec des couuercles de terre, qu'on y cimentoit auec du plaſtre. La terre cuite eſtoit choiſie pour fraiſchement tenir les Vins: & nõ cõtens de cela les Anciens, enfouiſſoient les tonneaux dans terre tant plus profondément, que plus ſujets à corruption eſtoient leurs Vins.

Leſquels ils enfouiſſoient dans terre.

Vins. Pour les plus foibles Vins, les tonneaux eſtoient enterrés juſqu'à leur bord: pour les autres, le tiers, la moitié ou les deux tiers, ſelon leur force ou foibleſſe: mais pour les plus robuſtes, rien du tout, ains rengeoient-ils les vaiſſeaux ſur terre prés & non joignãt l'vn l'autre. Le Vin logé dans les tonneaux enterrés, eſt vrai-ſemblable ne ſe pouuoir tirer par bas à noſtre vſage, ains de neceſſité cõuenoit le puiſer par le hault, comme l'huile: à quoi la peine eſtoit grande, & encores plus le danger d'eſuenter le Vin, en recouurant & refermant les tonneaux pour la boiſſon ordinaire, touſjours ne ſe pouuant tant juſtement reclorre qu'il eſtoit à deſirer. Des autres tonneaux n'eſtans enfouïs dans terre, ne peut-on aſſeurer comme le Vin en eſtoit tiré: ſeulement par Conſtantin-Ceſar ſçauons-nous qu'ils perſoient leurs tõneaux ſans dire par quel endroit, en quoi, ne comment. Les Anciens craignoient la chaleur en leurs Vins, auſſi faiſoient-ils l'humidité; pour laquelle mieux eſloigner des tonneaux, en les enfouïſſans, ils les enuironnoient de gros ſablon ou grauois de riuiere, aprés du jong, & finalement y mettoient de terre fort ſeche, à telle fin, gardee dés long temps en lieu ſec & couuert.

A CE que leurs tonneaux continſſent mieux le Vin, ſans reſpirer par le trauers de leur matiere: au lieu du vernis, dont l'on ſe ſert aujourd'hui en pluſieurs vaſes de terre, les Anciens ſe ſeruoient de la poix mixtionnee, auec laquelle ils enduiſoient l'interieur de leurs tõneaux, y en faiſans vne incruſtation: laquelle duroit vn couple d'annees, non guieres plus, dont l'on eſtoit contraint reïterer ſouuẽt le poixement en vn meſme tonneau. Ce qu'ils n'euſſent fait, ſi l'inuention de noſtre vernis leur euſt eſté familiere: & qu'ils l'aient ignoree, ſe preuue auſſi par les fragmens de diuerſes antiquailles de terre (qu'on treuue tous les jours, au fons des ruines) excellemment bien façonnees, mais non vernies ou vitrees. Leur ordre à poixer les tonneaux à Vin eſtoit tel: Ils ſortoient leurs tonneaux de la cuue, les expoſans au Soleil pour pluſieurs jours, afin de les faire bien ſecher: aprés ils les nettoioient & raſcloient treſ-bien: puis les chaufoient moderément, pour tant mieux receuoir la poix. A telle cauſe on eſleuoit les tonneaux ſur terre enuiron vn pied, les poſans ſur vn fons, l'autre tout ouuert regardant en hault: & ce en les poſans ſur trois pierres plattes equidiſtamment poſees en triangle: au deſſous l'on faiſoit du feu clair, & eſtans les tonneaux chauds comme il appartenoit, lors jettoit-on par dedans la poix fonduc & bouillante, de laquelle faiſoient ſuiure tout l'interieur du tonneau, le roulant doucement par la place. C'eſtoient les tõneaux qu'on logeoit ſur terre, & generalement tous les neufs n'aians encores ſerui, qui ainſi eſtoient maniés; car les enfouïs dans terre, autrement. Ceux-ci ſans les remuer de leur place ne rechaufer aucunemẽt, eſtoient ſeulement raſclés & baliés en perfection, en-aprés enduits auec de la poix, la jettant toute chaude voire bouillante dedans le tonneau, que par tout ſon interieur on eſcartoit, à-tout des ſpatules de fer rouges de chaleur. Ce poi-

Et vernis ſeruoient par le dedans auec de la poix.

xement ſe faiſoit touſ-jours, en quelques tonneaux que ce fuſt, cinq ou ſix ſepmaines auant les Vendanges, afin de donner loiſir à l'incruſtation de ſ'affermir & endurcir auãt qu'y loger les Vins. Eſtant la poix encores molle & non endurcie, on la ſaupoudroit auec certaines compoſitiõs ſeruans, à leur auis, à donner bon gouſt aux Vins, & à les fortifier; faites auec de l'alõés, d'encens, de ſpica-nardi, de racines de glaieul, du ſouchet, de calami-aromatici, de farine de froment, de veſces. Auſſi pour meſme cauſe ajouſtoient-ils à la poix en la fondant, des poudres faites des matieres ſuſdites, & d'autres drogues; comme de ſel-ammoniac, du fenu-grec: en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, & d'autres, ſelon leurs fantaſies; aucunes ſans nulle apparence de raiſon, tant ils alloient à taſtons en ce meſnage. La poix eſtoit tiree de diuers endroits, dont les plus remarquables eſtoient, la Brutie, Rhodes, Pierie, Idee, Gennes, le Dauphiné.

Sophiſtiquoit leurs Vins diuerſement.

ET non contens les Antiques, des drogueries ſuſdites, ſophiſtiquoient leurs Vins en infinies ſortes, meſme auec ceſte compoſition & maniere. Ils faiſoient bouillir du mouſt dans vne chaudiere de plomb, non de cuiure pour crainte de la rouille, juſqu'à la cõſomption du tiers ou du quart; & ſur la fin de la cuiſſon y ajouſtoient de la raiſine, de la terebentine, de la poix, de la lauande, du ſouchet, d'iris ou glaieul, de jong-odorant, de calami-aromatici, de la caſſe, du ſafran, du nard, du fenu-grec, du ſel, du plaſtre: & tout cela enſemble incorporoient dans le mouſt en le brouillant longuement; auant qu'eſtre refroidi, à-tout vn baſton de bois, le remuant pour bien incorporer ces choſes auec le mouſt. De telle compoſition ils façonnoient leurs Vins aprés les auoir entõnelés, & pendant qu'ils bouilloient encores: à chacun tonneau en donnant telle quãtité que bon leur ſembloit, pour la qualité des Vins: auec ceſte obſeruation, que tant plus doux on les deſiroit, tant plus toſt conuenoit emploier ce meſlinge, paſſé toutesfois le premier jour de leur entonnellement.

AVTREMENT, auec de l'eau de mer, prinſe loin de la riue, pour eſtre tant plus nette, & gardee trois ou quatre ans, aprés bouillie & conſumee du tiers on compoſtoit les Vins: y adjouſtant quelque peu d'aucunes matieres ſuſdites, choiſies à la fataſie. Au defaut de telle eau, ceux qui eſtoiẽt loin de la mer, ſe ſeruoient de la ſaumeure faite ainſi: On prenoit de l'eau d'vne claire fontaine, ſi on n'auoit la commodité de celle de la pluie (eſtimee la meilleure pour ceci) laquelle on gardoit dans des bons tonneaux expoſes à l'aer & au Soleil, cinq ans durant. Au bout duquel temps, & lors qu'on s'en vouloit ſeruir, on la remuoit dans nouueaux tonneaux, la prenant tout doucement afin de n'eſmouuoir ſa lie ſejournant au fons; & ce qui eſtoit clair (laiſſant le trouble & terreſtre) on le faiſoit bouillir juſqu'à la conſomptiõ du tiers: & aprés y auoir ajouſté des ſuſdites drogues, comme l'on vouloit, les Vins en eſtoient compoſtés, y en mettant dedans telle quantité qu'il leur ſembloit ſatisfaire à leur intẽtion. Et à ce que telle eau ſe peut conſeruer tant longuement, ſans ſe corrompre; en la logeant dans

les premiers vaiſſeaux faits à profit pour reſiſter aux temps, on y meſloit parmi du ſel & du miel tout-enſemble, moiennant quoi, elle ſe gardoit ſaine & entiere tant qu'on deſiroit. De telle eau ſeulement cuite ſans rien y ajouſter, en lauoit-on non ſeulement les tõneaux, deuãt que les poixer, ains & preſſoirs & cuues, auant & aprés les Vẽdanges, pour leur oſter toutes mauuaiſes ſenteurs.

Autrement. QVI ne ſe vouloit ſeruir de telles choſes, ſeulement il faiſoit bouillir tous les Vins, les tenant ſur le feu juſqu'à la conſomptiõ de la vingtieſme partie; & aprés tout chaudement les entonnoit. Aucuns eſpargnoient encores ceſte vingtieſme de Vin, ajouſtans à leur Vin, lors qu'on les mettoit dans le chauderõ, le vingtieſme d'eau, bouillans le tout juſqu'à ce que telle portion s'en eſtoit allee en exhalaiſon, ſans en laiſſer conſumer dauantage: & ainſi ſans perte, eſtoit-il preparé; dont ſe rendoit fort bõ, pourueu qu'il euſt eſté cueilli en terroir agreable à la Vigne.

CHAP. XII.

Des Vins-cuits, Sabes, Raiſinees, Vinaigres, Mouſt, & Vert-jus.

CEST de l'Antiquité que nous tenons de cuire le Vin, principalement pour en vſer ainſi preparé, & au boire, & à la confiture de diuers fruits; & en cuiſine à l'appareil de pluſieurs viandes. car quant à en compoſter les autres Vins, c'eſt le moindre de ſon ſeruice, anciennement ſeule cauſe de ſon inuention. Indifferemment tous raiſins, cueillis en tous terroirs, ne ſont propres à faire Vins-cuits: ains ſeulement les eſpeces delicates au manger, pluſtoſt de couleur blanche, que noire, creües en Vignoble chaud & ſec, les autres ne rendans le Vin, quoi-que façonné ſelon l'art, qu'aſpre & rude, & tellement vert, qu'on n'en peut boire ſans en auoir les dents agaſſees. Tels raiſins choiſis, ſeront vẽdangés en leur parfaite maturité, en jour clair & ſerain, aprés auoir eſté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'eſtre deſchargés de l'humidité reſtante de la nuit. On les gardera cinq ou ſix jours ſur des claies, expoſés le jour au Soleil, & la nuit retirés à couuert, de peur des rozees, puis ſeront foulés dans la cuuete, comme l'autre Vendange, & le mouſt en prouenant, puiſé par le deſſus pour n'en prendre que la fine fleur, laiſſant le terreſtre au fons, ſera porté de là, à la chaudiere. A feu clair, auec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, juſqu'à la conſomption du tiers, & voiant la tierce partie s'eſtre conſumee en exhalaiſon, ſera le vrai poinct de l'oſter du feu (ſans permettre ſe diminuer dauantage) pour le mettre refroidir dãs des cuuettes de bois, & non d'autre matiere, auant que l'enuaiſſeler. Tandis qu'il bouillira, on l'eſcumera curieuſement, afin de le deſcharger de toute ſaleté, & retiré du feu on l'eſ-

Quels raiſins pour le Vin-cuit.

Comment le faire.

uentera auec des grandes cuilliers de bois, en le jettant de hault en bas dans le chauderõ, pour l'aider à ſe tãt mieux euaporer. Le plus propre lieu pour tel meſnage eſt vne baſſe-cour expoſee à l'aer, parce que craignant ce Vin-ci par ſur tout autre, la ſenteur de la fumee, eſt treſ-dangereux d'en eſtre infecté, ſi on le prepare en endroit clos & eſtouffé. Eſtant du tout refroidi, ſera enfermé dans des tonneaux bien nets ſejournans en la caue comme les autres Vins: & moiennant qu'on les garde d'eſuenter par bien clorre les bondons des tonneaux, ſe conſeruera pluſieurs annees ſans diminution de ſa bonté. Ne vous mettés en peine de droguer aucunement ces Vins-cuits; car ſans eſpicerie ſe rẽdent-ils tels que les deſirés & en perfection de douceur. Non plus de les faire cuire dans des chauderõs de plõb à la maniere des Anciens, dautãt que les communs chauderons de cuiure ſont bons à cela, n'en eſtant la rouille à craindre; pourueu que le Vin n'y ſejourne aprés auoir bouilli, comme a eſté dit. Qui fera du Vin-cuit, de raiſins muſcats, bien meurs & qualifiés comme il appartient, treuuera exceller d'autant les autres en delicateſſe, que telle eſpece de raiſins, ſurpaſſe les communes en bonté.

Vin-cuit muſcat.

Sabe.

TEL mouſt cuit à la conſomption de la tierce partie eſtoit par les Anciens appellé, *Sapa*, du Latin ſignifiant, ſaueur, pour l'excellente douceur de telle boiſſon. Aujourd'hui nous appellõs, Sabe, le mouſt qui par bouillir ſe conſume de la moitié, duquel nous-nous ſeruons ſeulement pour faire des ſauces en l'appareil des viãdes; à cauſe qu'il tient plus de douceur, qu'il n'eſt conuenable pour boire. C'eſt ce que les Anciens appelloient, *Defrutum*, du mot Latin, *Deferuere*, ſignifiãt refroidir aprés auoir bouilli, qu'ils ordonnoiẽt eſtre cuit, juſqu'à s'eſtre diminué de la moitié. Par ainſi remarquons-nous, la reuolution des ſiecles auoir changé & diuerſifié le nom de telles choſes: icelles neantmoins demeurans preſques aucunemẽt ſemblables.

Raiſinnee.

EN outre, nous auons maintenant l'vſage de la Raiſinnee (incogneuë des Anciens) ſeruant auſſi en cuiſine. On la fait de raiſins noirs, delicats & bien meurs, leſquels aprés auoir gardé quelques dix ou douze jours, pour les emmatir, ſont eſgrumés, les deſchargeãs des draches. puis preſſés entre les mains, en aprés mis dans le chauderõ, au fons duquel l'on jettera quelque peu d'eau claire & du ſel, pour le tout enſemble y bouillir, juſqu'à ce que les deux tiers ſoient conſumés. Reſtant le tiers aſſés eſpés, lequel parament, ſera la raiſinnee miſe repoſer dans des vaſes de terre vitree, en lieu frais, où ſe conſeruera longuement s'endurciſſant auec le temps, comme cotignac. Au bout de quelque mois aprés l'auoir ſerree, y treuuera-on par deſſus vne pellicule moiſie laquelle on oſtera; de meſme fera-on d'vne ſeconde ſi elle y auient: par leſquelles pellicules, ce qui peut reſter d'humidité en la raiſinnee, s'euacuera ſans crainte que la corruption paſſe plus outre. Noterés, que tant plus chaud eſt le païs, tant moins conuient cuire

ces choſes; comme au contraire, tant plus és Vignobles froids, la chaleur & la froidure des climats, en auançant ou retardant la preparation, ſeule regle de ce meſnage.

AVCVNS gardét toute l'ánee du mouſt tel qu'il ſort des raiſins, pour ſ'en ſeruir en diuerſes choſes. Cela ſe fait en l'épeſchant de bouillir: car par le bouillir, il perd ſon nom, prenãt celui de Vin. Rempliſſés des barrils bien cerclés, de mouſt freſchement exprimé des raiſins, & incõtinent jettés les barrils dans l'eau, en lieu où ils en puiſſent auoir par deſſus vne bõne toiſe, & les y laiſſés ſejourner ſix ſepmaines ou deux mois: pẽdãt lequel tẽps, pour la froidure de l'eau, le mouſt ne bouillira nullemẽt: nõ plus aprés, cõme par nouuelle habitude aiant acquis autre naturel, de ſorte qu'il reſtera doux toute l'annee, ſelon la doctrine des Anciens, & les modernes experiences. *Garde du mouſt.*

APRE'S les Vins doux pour le boire, conuient monſtrer la façon des Vin-aigres pour le manger. A quelque choſe malheur eſt bon. Ce prouerbe ſe verifie en ceſt endroit, auſſi bien que l'autre; Faire de neceſſité vertu, quand l'on tire vtilité d'vn vice du Vin, qui ſeroit deuenu aigre, eſuenté, & par conſequent corrompu; aiant changé ſa chaleur, ſon humidité, ſa force, & ſa ſaueur naturelle, en autres contraires qualités: deſquelles toutesfois l'on fait profit, emploians à propos la froidure, la ſiccité, la nouuelle force, & la ſaueur du Vin-aigre, juſques à le rendre neceſſaire, aucun ne ſ'en pouuant preſque paſſer, ne ſain ne malade. *Vin-aigre.*

LE meilleur Vin-aigre, eſt fait du meilleur Vin, en diuerſes manieres: tant chaſcun taſche de ſe pouruoir de ſi requis aliment. La plus cogneue & plus aſſeuree adreſſe en eſt ceſte-ci, & les matieres ſuiuantes, à cela les plus propres & vſitees. Eſlirés vn tonneau de voſtre caue, franc & bon, bien cerclé & relié, dans lequel n'y ait jamais eu Vin gaſté, pour ſeruir au Vin-aigre, ſans l'emploier par-aprés à autres vſages. Dans tel tonneau mettrés les reſtes de vos bons Vins, à meſure qu'ils ſ'acheueront de boire: mais ce ſera aprés les auoir fait bouillir vne onde dans vn chauderon, ſur feu clair, puis laiſſerés ouuert le bondon du tõneau pour quelque temps, afin que le Vin ſe ſeuente, & par conſequent ſ'aigriſſe, comme de ſoi-meſme il ſera ſans autre moien. Toutesfois cela tardant par trop à voſtre gré, auancerés l'aigreur auec les matieres ſuiuantes, deſquelles vſerés ou à part, ou aſſemblees, ainſi qu'il vous plaira & ſelon les experiences. Le marc ſec des raiſins, n'aiant ſenti l'eau. Les pois ciches, les pois cõmuns, & les feues roſties. Les racines de bette, de gramen, & de ronces. Le leuain. Les charbons ardans du glan. Les figues vertes, non meures prinſes directement de l'arbre. Les fleurs de toutes ſortes de roſiers & œillets. Les fers, aciers, tuiles & briques chauds & ardans. Le ſel frit. Le dedans des oranges pourries. Les mures ſauuages trainans à terre appellees frumentaux, non meures, ains encores vertes. Les cormes & cornoailles, cueillies deuãt leur maturité. Les langues de lamproie. La branche de cornoaillier. De la fleur du ſegle. Du fiel du lieure en poudre.

ESTANT vne fois voſtre tonneau imbu de bonne aigreur, conuient le maintenir en tel eſtat, en y ajouſtant ſouuent & en petite quantité chacune fois, du Vin ainſi preparé, ſans ſouffrir jamais que le tonneau deuiéne vuide ; & auſſi par fois y mettrés des matieres qu'aurés experimentees bonnes des ſuſdites ou autres, pour tant mieux fortifier l'aigreur & ſeruir de leuain. Ainſi aurés voſtre grande prouiſion de Vinaigre, pour l'vſage ordinaire de voſtre meſnage.

Du Vin pouſſé, faire du Vinaigre.

AVEC profit conuertit-on les Vins pouſſés, en Vinaigres: les faiſans bouillir ſur le feu, juſqu'à s'eſtre conſumés de la moitié, s'en allant auec telle partie, la corruption du Vin, pour prendre nouuelle vertu. Pendant que ces Vins bouillent, ſeront curieuſement eſcumés, pour les deſcharger de toute ſaleté. Et aprés y auoir ajouſté du ſel & quelques onces de poivre puluériſé, & du cerfueil, ſeront oſtés du feu pour les loger en bons tonneaux, choiſis comme deſſus, qu'on expoſera au Soleil dix ou douze jours, tenans les bondons demi-ouuerts, pour les eſuenter, & en ſuite, les faire en-aigrir & deuenir Vinaigre.

Autre moien.

AVSSI en ceſte maniere le Vin tourné s'aigrit. Aiés deux cuuetes d'eſgale grandeur, mettés en chacune du marc neuf de raiſins, c'eſt à dire, de celui duquel freſchement le Vin ait eſté tiré, n'aiant jamais ſenti aucune eau, la quantité des trois quarts de la capacité de la cuuete : laiſſés eſchauffer le marc, quatre ou cinq jours, comme de ſoi-meſme il ſera treſ-fort, dans ce terme-là. Sur l'vne des cuuetes verſerés du Vin tourné tant qu'il ſuffiſe pour couurir le marc & demi-pied dauantage. Là il bouillira par la chaleur du marc, vingt-cinq ou trente heures, paſſees leſquelles, tiré de là par le bas, ſera jetté ſur l'autre cuuete pour y ſejourner autres vingt-cinq ou trente heures : puis derechef le retirant de celle là, le remettrés ſur la premiere, & aprés ſur l'autre, continuant ce rechangement alternatiuement de l'vne à l'autre cuuete (demeurant par ce moien vne cuuete deſchargee de Vin, lors qu'il repoſera en l'autre) juſqu'à ce que verrés ce Vin-là, auoir changé ſa couleur tournee, qui eſt cõmunément obſcure & trouble, en blanche & claire, à laquelle il paruiendra parfaitemẽt par la patience de le faire couler à trauers du marc, comme deſſus. Lors ſera vuidé dans des tonneaux bien qualifiés pour s'y acheuer d'aigrir. A quoi l'auancerés auec des fers, aciers, ou tuiles ardans, que jetterés dedans, par fois reïterees. Ou auec du miel deſtrempé auec du Vinaigre, des figues ſeches, & du ſel puluériſé. Ou auec des pommes-de-pin vuides de leurs noiaux, des noix communes, tout cela ardant & flamboiant, y ajouſtant de l'orge frit & de la mente verte.

Vinaigre roſat.

BEAVCOVP plus exquis que les precedents Vin-aigres, ſont les ſuiuans ainſi façonnés. Pour faire le Vin-aigre roſat, conuient prendre des roſes incarnates recentes, & les mettre dans des grandes fioles de verre, autant à chacune qu'il en faut pour en occuper les trois quarts du vuide, ſans y ajouſter aucune liqueur ; leſquelles fioles bien eſtouppees, on expoſera

au Soleil chaud par trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce que les roſes ſoient vn peu fleſtries, & que jettans quelque humidité facent demonſtration de ſe vouloir pourrir. Lors mettra-on par deſſus du bon & fort Vin-aigre roſat, gardé dés les deux ou trois annees precedentes, autant qu'il ſera requis pour faire trẽper les roſes. Au bout de huit jours ajouſtérés à chacune fiole vn plein verre de bon & delicat Vin, ce que reïtererés de huit en huit jours, juſqu'à ce que les fioles ſoiét toutes réplies. Leſquelles tiendrés touſ-jours au Soleil, meſme aux plus grandes chaleurs, pour y bouillir le Vin-aigre durant ce temps-là. Paſſees leſquelles retirerés vos fioles, & les mettrés en des lieux temperés, nõ trop froids, de peur que le Vin-aigre ne gele (ce qui toutesfois raremẽt auient) pour y ſejourner le reſte de l'annee. Vous prenant ce pẽdant bien garde, que touſ-jours vos fioles ſoient deſlors en auant bien cloſes & bouchees; de peur que le Vin-aigre ne ſe ſuente. ce qu'il craint autant eſtre parfait, comme il deſire l'eſuenter en le faiſant. C'eſt pourquoi tandis qu'il ſejourne au Soleil, n'en ſont les fioles du tout fermees, ains demeurent entr'ouuertes, tant pour garder qu'aucune ſaleré n'entre dedans, que pour prendre aer, duquel procede l'aigreur. En Hyuer meſme, pourrés allonger voſtre Vin-aigre roſat, à la maniere ſuſdite, c'eſt aſſauoir en y ajouſtant par fois quelque verre de bon Vin, à meſure que par l'vſage le verrés diminuer, ſans attẽdre qu'il ſoit du tout conſumé. De là en hors n'eſt plus requis de le remettre au Soleil, par auſſi ſa force n'eſtre lors d'aucune vertu en ceſt endroit. A tel vſage pourrés garder toute l'annee des roſes ſeches, deſquelles ferés du Vin-aigre de paſſable bõté, quand il vous plaira: non tel toutesfois, que des freſches, au cœur d'Eſté. Ni auſſi pouués-vous eſperer auoir du Vin-aigre ſi fort ne ſi delicat d'aucune autre eſpece de roſes, que des incarnates, quoi-que de toutes ſortes indifferemment, l'on ſe ſerue à ce meſnage. les incarnates les ſurpaſſans toutes en ceſte qualité, & à faire bonne eau roſe. Le marc des roſes demeurera au fons de la fiole, tant longuement qu'on voudra, y ſeruant comme de leuain pour pluſieurs annees. Auſſi eſt à voſtre liberté, de retirer le Vin-aigre net aprés qu'il ſera parfait, pour eſtre ſerré & gardé ſans marc en fioles ſeparees: & le marc ſera jetté dans le tonneau du Vin-aigre commun, où il ſeruira à fortifier la bonté de tel Vin-aigre. ainſi rien ne ſe perdra.

Autres manieres pour faire du Vin-aigre, comme groſſeur.

En la meſme ſorte que deſſus, ferés du Vin-aigre girofleat, y emploiant les girofflees ou œillets auec quelque peu de cloux de girofle, pour en augmenter la ſenteur. Auſſi auec de la fleur de ſureau ſe fait de bon Vin-aigre aiant l'odeur agreable. Et pour la ſanté, auec des fleurs de cichoree, de bugloſe, de roſes de buiſſon ſauuages, ſe compoſent des Vin-aigres ſeparés que tout d'vne-main, l'on odore auec des matieres à ce choiſies, ſelõ les affections. Comme pour ceux qui aimẽt les aulx, l'on ajouſte leur ſenteur au Vin-aigre roſat en y faiſant bouillir dedans au Soleil, des aulx cõcaſſés. Le Vin tiré des raiſins de Corinthe fait treſ-bon Vin-aigre, aiant ceſte

Fleurs de ſureau & de bugloſe. Des aulx. Des raiſins de Corinthe

proprieté, que de n'offenſer l'eſtomac. vice commun à tous autres Vin-aigres. pour laquelle ſeule conſideration le pere-de-famille plantera des treilles de telles eſpeces de raiſins, dont il s'accommodera de Vin-aigre precieux. D'autres matieres que de Vin façonne-on auſſi des Vin-aigres, comme des jus exprimés des poires, cormes, peſches & ſemblables, emploiees comme deſſus. Voire auec de l'eau pure & claire, ſans autre myſtere que de la prẽdre de la pluie du mois de Mai, laquelle par pluſieurs experiences pour ce ſeruice-ci a eſté miſe en reputation, dont vſerés cõme du Vin, la verſant ſur les roſes ou œillets, auec vn peu de ſel qu'y ajouſterés.

Du jus des cormes, & De l'eau.

Ver jus.

APRE'S ſuiuent les Ver-jus, derniere liqueur procedante des raiſins. Les plus communs ſe font auec des raiſins verts, qu'on ramaſſe par les Vignes aprés les Vendanges, leſquels pour leur tardité ne peuuent meurir: d'autres les prennent és treilles à ce expreſſément deſtinees, à autre vſage n'en ſeruans leurs raiſins. On exprime le jus de tels raiſins ſous le preſſoir, ou au default d'icelui, on les eſcache auec le piloir dans le mortier. Ce jus eſt mis repoſer dans des cuuetes pour quelques jours, afin de lui donner loiſir de ſe purger & defequer en bouillant, comme ainſi que mouſt, il ſe fait de ſoi-meſme. Et aprés l'auoir bien eſcumé & deſchargé de ſon ordure, eſt ſerré dans quelque tonneau net à ce expreſſément deſtiné, où ſe conſerue treſ-bien & longuement, moiennant quelque peu de ſel qu'on y meſle parmi. De meſme s'exprime & ſe conſerue le Ver-jus prouenant des pommes, excepté, que pour la durté du fruit, conuient en retirer la liqueur par moudre, comme l'on fait les oliues & les noix, pour l'huile. ce Ver-jus veut eſtre eſcumé, ſalé & logé comme deſſus.

Garder toute l'annee des aigrets.

POVR auoir toute l'annee du Ver-jus plus delicat que les precedens, le moien eſt d'en conſeruer les raiſins tous entiers pour en tirer la liqueur à meſure qu'on ſ'en veut ſeruir. ou prendre les grains des raiſins, & entiers les meſler auec la viande, comme l'on fait en Eſté. Ainſi qu'on deſire ſe gardent les aigrets parmi la lie du Ver-jus de raiſins, dans laquelle on les noie, les faiſans repoſer dans vn vaſe de terre vitree aiant large ouuerture. Pour les preſerue de corruption, on les ſalera, en les mettans audit vaſe: & ſe prendra-on ſoigneuſement garde, de ne toucher jamais dedans auec la main nuë, ni auec du fer, ni auec du cuiure: ains quand on ſ'en voudra ſeruir, en tirer les raiſins entiers, auec vn crochet de bois ou d'argent & non d'autre matiere: moiennant laquelle curioſité, & faire que les aigrets trempent touſ-jours dans la lie ſuſdite, ſans veiller au deſſus, ſe preſerueront treſ-bien durant l'annee. Et parce que tous raiſins gardés entiers à la longue ſe fleſtriſſent quelque peu, comment qu'on les gouuerne, eſt beſoin emploier en ceſt endroit les plus groſſes eſpeces qu'on aie, leſquelles reſtraintes ſelon le naturel de la choſe, reſteront les raiſins de paſſable groſſeur. Vne race de raiſins y a-il à cela particulierement propre, tant pour la groſſeur de ſes grains, que par ne ſe meurir jamais, demeurás touſjours verts. En Languedoc on l'appelle *Aygras*, & Pline la nomme *Vigne inſenſee*

inſenſee. Depuis que les raiſins commencent à naiſtre, juſqu'à l'arriuee des grandes froidures, ceſte Vigne-ci produit de nouueaux raiſins. Si que durant huit mois continuels, on y treuue des raiſins naiſſans: & depuis le mois de Iuin juſqu'à la fin de Nouembre, des fleuriſſans & s'engroſſiſſans; par-ainſi durant ce temps-là, on y prend des aigrets à toutes heures.

CHAPITRE XIII.

De la garde des raiſins frés, & façon des paſſerilles, ou raiſins ſecs.

AVEC grande ſimplicité ſe gardent les raiſins ſains & entiers, pluſieurs mois, ſi eſtans bien choiſis & cueillis en parfaite maturité, au chaud du jour, ſont deux à deux attachés auec du filet & pendus ſous des planchers, en lieu ſec & moderément aëré. Les plus propres raiſins à garder, ſont ceux qui en la Vigne reſiſtent le mieux aux injures des ſaiſons, aians d'ailleurs les grains aſſés loing l'vn de l'autre, car preſſés ne ſont propres à ſe conſeruer. Ainſi gardés, les raiſins ſe rident & fleſtriſſent quelque peu: ce que tant ne feront, ſi on les enferme dans des panniers d'ozier, entaſſés les vns ſur les autres, y meſlant parmi des fueilles de Vigne, par littees, & les panniers couuerts, puis ſuſpendus és lieux & comme deſſus. Mais plus ſainement que par autre moien, ſe gardent les raiſins dans les bleds, pour l'agreable freſcheur des grains: ſur tous dans les millets, qui en telle qualité ſurpaſſent tous autres. Pour laquelle choſe faire commodément, couiendra ſuſpendre dans des tonneaux défoncés d'vn coſté, & poſés debout, les raiſins attachés deux à deux auec du filet, puis poſés ſur des petits baſtons trauerſans en pluſieurs rengees l'interieur du tonneau; & par deſſus verſer du millet juſqu'à en auoir rempli le tonneau. par ce moien eſtans les raiſins maintenus freſchement, frés & entiers, les en tirerés auec admiration juſques à Paſques, & plus tard.

Choix des raiſins. & Comment les garder.

LES Anciens y faiſoient bien d'autres myſteres. Ils trempoient la queuë des raiſins dans de la poix fondue, incõtinent aprés les auoir coupés du cep: ou les lauoient auec de l'eau de mer, ou de la ſaumeure. Aucuns gardoient les raiſins dans des petits vaſes de terre, à chacun y enfermant vn ſeul raiſin, lequel ſans eſtre couppé du cep, y demeuroit frés & entier juſqu'au Printemps, en affermiſſant le vaſe joignant ledit cep, par bonnes attaches, contre les injures des temps: tout-d'vne-main cimentans l'entree des raiſins, & ſi bien, que vent ni humidité aucune n'y peuſſe entrer. Autres les conſeruoient dans des tonneaux, parmi la farine d'orge: ou des cieures du bois de peuplier, ou de celui d'anet. Encores aucuns y prenoient plus de peine: c'eſt qu'ils pendoient les raiſins dans des tonneaux poſés debout à leur mode, ſur des baſtons trauerſans l'interieur des

Autres façons pour conſeruer les raiſins.

tonneaux,au fons deſquels y mettoient vn pied de Vin-cuit, ſans toucher aux raiſins,mais fort prés d'iceux,l'odeur duquel les conſeruoit ſains & entiers,juſqu'à la fin du Printemps;moiennant que les tonneaux fuſſent bien clos par le deſſus,ſans prendre aucun aer.

Raiſins empaquetés.

EN Viuarés,és quartiers de Ioieuſe & Largentiere, l'on garde les raiſins vn couple d'annees,dans des fueilles de figuier,dõt ils ſont enueloppés vn-à-vn,deſquels ſont faits des petits paquets,comme ſauſſiſſons de Milan; où ainſi mignardement ploiés,ſe maintiennent fort nettement. Les gens du païs appellent ces paquets-là,*Supplications* & *Gibets*:&'à Paris,où quelquesfois les marchands y en apportent,*Virecots*.

EN certains autres endroits de ce Roiaume,de meſme enueloppent des raiſins dans des fueilles pour les garder:mais en peu, ni en aucun ſi bien, ni auec telle efficace, qu'audit païs de Viuarés : lequel ſeul en a retenu l'vſage juſques aujourd'hui, par s'entr'accorder la matiere & la forme. Columelle faiſant mẽtion de telle ſorte de raiſins empaquetés, dit que de ſon temps on les ploioit dans des fueilles de figuier,de Vigne, ou de platanus. ainſi ſe void que ce n'eſt inuention nouuelle.

Paſſerilles ou raiſins ſecs.

LES Paſſerilles coronnent le reuenu de la Vigne, ne pouuãs ſortir bonnes,que d'endroit du tout propre pour les precieux Vins, & des eſpeces de raiſins les plus prisees. L'excellence des Paſſerilles eſt cogneue par tous les quartiers du monde habités d'hommes ciuilités, leur vſage n'en eſtãt d'aujourd hui ſeulement,ains de toute ancienneté ont elles eſté en reputation. Elles ſont ainſi appellees du Latin, *Vua paſſa*,pour la peine & patience qu'il conuient ſouffrir à en confire les raiſins. Aprés celles qu'on nous apporte de la Grece & de l'Eſpaigne, qui par raiſon tiennent le premier rang pour leur precieuſe valeur, on fait eſtat de celles de Languedoc,croiſſans à Frontignan,Mireuaux, Gigean,Lopian,Meze,Cornon-terail, Mombazenc, & autres lieux prés de Montpellier.

LA', bien que tous raiſins ſoient bons à ſecher à cauſe de la faculté du climat,meilleurs toutesfois ſont ceux qu'ils appellent,Piquardans:encores les Augibis les ſurpaſſent en bonté:& par deſſus ces deux races; les plus exquis ſont les Muſquats,à faire de la paſſerille. Ainſi par degrés choiſiſſent leurs raiſins ceux du païs, pour tel meſnage. Et quels qu'ils ſoient, ſont vendangés en perfection de maturité,au chaud du jour, aprés le Soleil y auoit frapé deſſus deux ou trois heures,pour les deſcharger de toute exterieure humidité. On les accouple deux à deux,attachés auec du filet,puis on les plõge vne ſeule fois dans la lexiue,faite auec des cendres de ſarment de Vigne, y aiant jetté deſſus quelques gouttes d'huile d'oliue pour l'adoucir. Aprés ſont les raiſins mis ſecher au Soleil pendus ſur des perches,les retirãt à couuert dés-auſſi-toſt que le Soleil ſe couche,afin qu'ils ne ſentent aucune roſee de la nuict. Sont remis au Soleil le lendemain,de meſme retirés; continuant cela durant deux ou trois jours,qu'on cognoit les raiſins eſtre emmatis,non du tout ſechés. De là ſont portés au grenier ſur des claies ou tables

bien nettes, y ſejournans quatre ou cinq jours. Finalement, ſerrés dans des caiſſes, s'acheuant de preparer pour l'vſage. Mais c'eſt auec condition, que de les viſiter de huit en huit jours, pour les eſuenter, à ce qu'aucune humidité reſtante, ne leur cauſaſt mauuaiſe odeur de moiſiſſeure ou chanciſſeure, voiſines de pourriture. Au cours de ce meſnage eſt à craindre le vent de Midi, lequel ſurprenant les raiſins, les gaſte entierement. Qui eſt cauſe que quand tel vent s'eſmeut, auec lui s'eſmeuuent de meſme les habitans des lieux ſuſnommés, pour garentir leurs raiſins de telle tempeſte, par leur diligence, les retirans à ſauueté ſous les couuertures.

CHAPITRE XIV.

L'vſage des Vins, pour la boiſſon & pour la vente.

RENDRE le Vin au poinct requis, pour la boiſſon & pour la vente, eſt la fin de ce meſnage. A quoi d'autãt plus curieuſement s'emploiera noſtre pere-de-famille, que plus d'incommodité il ſe repreſentera receuoir, des Vins mal choiſis. Les Vins ſelon leurs differences, & les temps, different auſſi en qualités; ce que remarquent exactemẽt les bõs gourmets, au ſeul ſonner des tõneaux, frappant doucement contre, auec les doigts; & diſcernent par là, les Vins qui ſont de douteuſe ou d'aſſeuree garde. Mais n'eſtant noſtre meſnager ſi auant inſtruit en l'art de ſommelerie, ne ſe trompera nullement, ſi de deux en deux mois, ou plus frequemment, meſme paſſé que ſoit le mois de Mars, il perſe generalemẽt ſes tonneaux, pour prendre auis des Vins qu'il doit les premiers faire boire ou vendre. Les Vins logés dans tonneaux ſuſpects ſans autre recerche, & quelque bonne mine qu'ils facent, ſeront les premiers emploiés ſelon leur ordre, ſans autre attente: de peur qu'à la longue n'en aduienne mal. Les extremes froidures & chaleurs, les vents exceſſifs & bruits violens, comme tonnerres, coups d'artillerie, guerroient aucunement les Vins: auec plus d'effet, toutesfois, tant plus foibles-ils ſont, de leur naturel: & touſ-jours és equinoxes & ſolſtices, reçoiuent-ils quelque alteration. Sur tout, c'eſt quãd la Vigne eſt en fleur que les Vins ont le plus à ſouffrir, ſe tournans lors ceux qui ne ſont de bonne nature. Pour preuenir laquelle perte, le plus aſſeuré moiẽ eſt la recerche ſuſdite, où allant curieuſemẽt, profiterés tous vos Vins juſqu'à la derniere piece.

Soumẽt viſiter les Vins.

Ce qui leur eſt contraire.

AVGOVSTER & entamer des Vins, les Antiques regardoient les Aſtres (ſelon leur couſtume en tout ce qu'ils entreprenoient) principalement le Soleil & la Lune: au leuer deſquelles planetes, ne touchoient aucunement à leurs vins. Aujourd'hui, aucuns paſſans plus outre, n'entament leurs Vins que le jour du Vendredi: pour ceſte proprieté, qu'ils croient les Vins lors

Obſeruatiõ antique au gouſter & entamer des Vins. Moderne.

percés ne ſentir la longue traicte. Autres tout au rebours, pour la meſme cauſe & pour crainte auſſi que leurs Vins ſe gaſtent, n'y touchent pour les entamer, le Vendredi, ni autres jours de la ſepmaine au nom duquel y ait la lettre, R. Aux vents, en outre, s'arreſte-on, mais diuerſement : aucuns les choiſiſſans du Septentrion, & autres du Midi : pluſieurs obſeruent la deſcente de la Lune, tant les hõmes diſcordent en vne choſe ſi commune. Par ainſi ſans nous arreſter à ces ſuperſtitions antiques & modernes, faut croire par l'experience, que le vrai temps pour percer les tonneaux, eſt la neceſſité, ou la volonté du pere-de-famille, ſans qu'il ſe donne peine de preuenir, ou d'attendre rien plus.

Chaſque Vin a ſa particuliere ſaiſon.

LES petits Vins verdelets ſont plus propres pour l'Eſté, que pour l'Hyuer: comme au contraire, eſt raiſon de boire en temps froid les plus chauds & fumeux, tels que ſont les muſquats, piquardans, & ſemblables de remarque. Quãt aux couleurs des Vins, de toutes & pour toutes ſaiſons s'en treuuent des propres. Touchant leur vẽte, plus de hazard y a-il qu'en celle des bleds, pour leur douteuſe conſeruation: dont en pluſieurs lieux on eſt contraint ſe desfaire de ſes Vins chacune annee (voire à vil prix) ſans le pouuoir accumuler l'vne ſur l'autre. Le temps de la meilleure vente du Vin ne ſe peut dire aſſeurément, par n'eſtre, ne les païs tous de meſme faculté, ne les annees touſ-jours de ſemblable temperament. En tous lieux & ſaiſons le Vin ſe vend raiſonnablement bien, s'il eſt delicat & exquis, de facile trãſport, & que l'annee n'ait eſté beaucoup fructueuſe: y ajouſtant ceci, que les Vignes ne promettent grande vinee auenir, pour l'injure des ſaiſons: Comme au contraire, ſe tiendra le Vin à petit prix, quel bien qualifié qu'il ſoit, s'il y a bonne eſperance des prochaines Vendanges. Et à ce que le pere-de-famille tire la raiſon de ce meſnage : auant qu'on puiſſe prendre auis de la prochaine cueillete, vuidera vne bonne partie de ſes caues: les tenant au reſte touſ-jours ouuertes, pour vendre du Vin, lors qu'à prix raiſonnable il en treuuera des acheteurs. Eſtant plus excuſable en la debite des Vins, faillir en ſe haſtant, qu'en retardant, pour les raiſons dittes. en ce cas ſe conformant noſtre meſnager, à l'auis de Caton, qui eſt, *D'eſtre hazardeux à vendre.* Pour l'arriere-ſaiſon de l'annee, reſeruera-il vne partie de ſon Vin, (toutesfois eſtant aſſeuré de ſa garde) qu'à ſon profit & honneur il ne faudra de bien debiter: tant en Eſté, ſur toutes les ſaiſons de l'annee, le bon Vin eſt de requeſte.

Deliberation neceſſaire pour l'entretien de la Vigne

LA cloſture de ce diſcours, ſera l'auis que je donnerai au pere de-famille, de ne faire la conditiõ de ſes Vignes, pire que celle de ſes terres-à-grains; c'eſt de les traiter par commune liberalité en leur donnant partie de leur reuenu. Aux terres-à-grains, la quatrieſme, cinquieſme, ou ſixieſme partie de leur rapport eſt remiſe, pour ſemence. La Vigne exempte de la neceſſité du ſemer, par eſtre plantee vne fois pour toutes, n'eſt pourtant exempte de deſpence. Pour laquelle faire ainſi qu'il appartient & gaiement, le pere-de-famille, dés les Vendanges, deſtinera vne partie des Vins de ſa caue,

pour eſtre remiſe où il l'aura prinſe: faiſant ſon compte ne lui appartenir aucunement, ains d'eſtre là en depoſt pour autrui. A quoi defaillant ne fera en ceſt endroit meſnage de valeur, ains eſcharcement & langoureuſement entretiendra-il ſes Vignes: & encores trouuera-il qu'elles lui couſteront beaucoup. Et en ſuite les Vignes lui rendront la pareille, produiſans leurs fruits eſcharcement & langoureuſement. Comme par le contraire, l'abondance de Vin qu'elles lui donneront, lui fera confeſſer la deſpence n'eſtre mieux emploiee en autre meſnage qu'en ceſtui-ci.

CHAPITRE XV.

Les boiſſons artificielles compoſees de fruits, de grains, de miel, &c.

CE n'eſt que par contrainte qu'on fait ſeruir au boire ordinaire l'eau pure: eſtans les hõmes dés long temps deſcheus de l'antique ſimplicité de viure. Voila pourquoi le defaut du Vin excellent ſur tous bruuages, a cauſé l'inuention de pluſieurs autres & diuerſes boiſſons, faites de fruits, de grains, de miel, & en ſomme de tout ce qu'on a peu excogiter pouuoit ſeruir de quoi boire au lieu du Vin & de l'eau. Es païs donques eſquels, pour les froidures la Vigne ne peut croiſtre, l'on a recours à ces boiſſons artificielles. Mais par degrés. car où les fruits des arbres abondent, là les fruits ſeuls ſont ſubſtitués aux raiſins, n'y tenans grand compte des grains pour les conuertir en bruuage: eſtans les grains emploiés à ce ſeruice-là, où & raiſins & fruits defaillent: comme en pluſieurs endroits de la Picardie, & hors ce Roiaume és païs Septentrionaux, où l'on n'a à choiſir de ces choſes, par faute de fruits des arbres, la Biere leur eſt en vſage. En Normandie, Bretaigne & circonuoiſins, ſont abondamment pourueus & de fruits & de grains: dont preferans les vns aux autres, pour leur commodité, ſe ſeruent plus du Sidre ou Pommé, & du Peré, que de la Biere: auquel meſnage ils excellent tous autres peuples, par habitude la maiſtriſe en eſtant demeuree chés eux. Dont l'inuention a premierement paru en Coſtentin, partie de la baſſe Normandie, ainſi qu'on le recognoiſt par pluſieurs tiltres antiques de diuers Seigneurs de fief, dõt les terres ont eſté baillees aux habitans, ſous les charges, entre autres, de cueillir les pommes & faire les Sidres. *Du Sidre & Poiré en general.*

PAR tout où ces boiſſons ſont en vſage, l'on appelle Pommé, le jus de pomme, & Poiré, celui de poire: particulierement en la haulte Normandie és enuirons de Paris, en la Brie, & en certains endroits de la Picardie, Sidre, toute liqueur procedante des pommes & des poires, meſlee ou diſtincte. Mais en la baſſe Normandie, comme en Coſtentin, Beſſin, païs de Caux, & autres, eſquels ce bruuage eſt le mieux cogneu, auſſi à Roüã, par

le Sidre eſt ſeulement entendu le jus procedant des pommes : demeurant le nom de Poiré particulier, à celui des poires : & encores il y a du poiré qu'on ſurnomme, de Cariſi, lequel ſe fait d'vne ſeule eſpece de poire ainſi appellee, rendant meilleure boiſſon qu'aucune autre. En ce ſeruice les põmes ſont à preferer aux poires, aiant par longue experience treuué la boiſſon prouenant de ce fruict-là, plus profitable que de ceſtui-ci, principalement pour la duree. Car le Sidre fait & logé ainſi qu'il appartient, & de pommes bien choiſies, ſe garde trois & quatre ans ; où le Poiré, ne peut paſſer guieres plus outre, qu'vne annee; ou ſi deux, c'eſt tout ce qu'il peut faire. D'ailleurs, il n'eſt jamais de ſi bonne ſaueur ne ſi ſain que le Sidre, ou ſeroit de certaines races de poires d'eſlite: mais pour leur rarité, grãde prouiſion de Poiré n'en peut eſtre faite. Qui eſt cauſe que n'emploiãt en Poiré preſques que poires communes ou meſme ſauuages, telle boiſſon n'eſt deſtinee que pour les valets & gens de trauail.

GENERALEMENT, tous fruits à noiau ne ſont de ſeruice en ce meſnage (exceptees les ceriſes, prunes & cornoailles, qui toutesfois ne rendent boiſſon de grande valeur, ſoit pour le gouſt, ſoit pour la duree) par n'auoir le ſuc vineux, ſelon qu'il eſt neceſſaire: ains la pluſpart, huileux, comme toutes ſortes de noix & amandes. Au cõtraire, preſques tous ceux à pepin y ſont propres, pour leur liquide humeur. Par ainſi nous ferons diſtinctiõ des pommes d'auec les poires: afin de n'aſſembler confuſément ces fruits-là, pour en exprimer le jus: ains d'en tirer ſeparément le Vin, de chacune eſpece, ne pouuant guieres bien compatir enſemble, la liqueur meſlee des pommes & des poires. Eſtant au reſte cõmune la façon de s'en ſeruir: ſoit à cueillir les fruits, ſoit à en exprimer la ſubſtance, à en loger & conſeruer le Vin. Quant aux poires, de toutes ſortes tire-on bon Vin, juſques aux ſauuages: mais des pommes n'eſt de meſmes, deſquelles ne ſort aucune vallable boiſſon, que des franches : les baſtardes ne ſeruans qu'à faire du verjus, ou du Vin deſagreable & mal-ſain. Selon la difference du fruit, differe auſſi en ſort le Vin : ce que plus particulierement l'on remarque és poires, qu'és pommes, par y auoir des poires d'Eſté, d'Automne, d'Hyuer: donnant chacune ſaiſon, preſques ſa boiſſon particuliere. Ce que ne font les pommes, dautant qu'il n'y en a que bien peu d'autres, que de l'Autõne, & par conſequent n'en peut-on auoir le Sidre qu'en ce temps-là. Remarquera-on auſſi curieuſement ceci ; Que de ne confondre les eſpeces des pommes en leur emploi ; ains de diſtinguer les douces d'auec les aigres, pour de chacune à part, en faire des Sidres ſeparés, tant pour la bonté que pour la duree. En quoi y a matiere pour ſ'emploier auec contentement, pour l'abondance de pommes que Dieu a dõnees de ces qualités, Douces & Aigres, des deux ſortans boiſſons ſeparees, chacune requiſe à la maiſon pour la diuerſité du traitement. Ainſi les pommes douces donneront du Sidre pour la premiere table: & les aigres, qu'en Normandie on appelle, *Sures*, pour la ſeconde, dont toute la famille ſera accommodee. Ioint que

Sidre.

la longue duree du Sidre ſortant de ces pommes-ci, fait que la boiſſon en eſt quelquesfois opportunément recerchee pour les plus delicates perſonnes.

TANT meilleur eſt le Poiré, que plus exquiſes, plus douces, plus meures en ſont les poires: mais auſſi de tant plus courte duree, ne ſe pouuant conſeruer tant longuement le Vin procedant de fruits ſoigneuſement cultiués, que des ſauuages, qui reuient à commodité par auoir plus grande abondance de ces poires-ci, que des franches. ainſi n'eſtant des pōmes non-entees, comme j'ai dit. A meſure que les poires ſe meuriſſent en peut-on faire du Poiré ſi la quantité le permet. C'eſt pourquoi durant l'Eſté, de pluſieurs poires l'on ſe ſert en ceſt endroit, pourueu que ce ſoit de celles qui ſe conſeruent aſſés bien d'elles-meſmes; rejettant pour employer en bruuage les petites poires muſquees, qui ſe corrompent auſſi toſt que ceriſes, & toutes autres approchantes de ce naturel. Ceci faudra auſſi noter, que comme le jus meſlé des poires & des pommes, n'eſt de requeſte, non plus celui fait de diuerſes ſortes de fruits, quoi-que de meſme eſpece: Comme de meſler les poires d'Eſté auec celles d'Automne, celles-ci, auec celles d'Hyuer: ains de chacune des ſaiſons en faire du Vin ſeparé. Voire paſſant plus outre, eſt choſe neceſſaire aſſortir les fruits, mettans enſemble ceux qui ſymboliſent en ſaueur, ainſi qu'a eſté dict, en quantité de jus; qui meuriſſent de compagnie, & qui ont la peau de ſemblable dureté, ou molleſſe. Et ſoient pommes ou poires, n'emploiés celles de peu ou point de jus, aians la matiere farineuſe, ains ſerués-vous ſeulement des abondantes en liqueur, qui eſt ce que recerchés en ceſte œuure. C'eſt pour la quantité. car quant à la qualité, il eſt notoire y auoir certaines pommes non beaucoup abōdantes en liqueur, qui rendēt treſ-bō & delicat Sidre, aiant attaint la troiſieſme annee, non deuant: mais c'eſt par le moien d'vne petite aigreur dont telles pommes ſont accompagnees: ainſi n'eſtant des entierement douces qui ne rendent Sidres de longue conſeruation, pour le doute de laquelle conuient les boire des premiers. Auſſi remarque-on cela, que tant moins la pomme a de jus, tant plus puiſſant & nourriſſant en eſt le Sidre; & tant plus coloré, que plus elle eſt douce. Il y a des pommes qui rendent le Sidre clairet comme Vin François: entre leſquelles celle appellee en Coſtentin, *Eſcarlate*, le fait rouge; auſſi eſt-elle de couleur de ſang, pleine de veines rouges à la morſure. Tel Sidre eſt excellent au boire, comme aromatiſé de ſucre & de canelle, ſe gardant deux ans en bonté. Quant aux couleurs des Sidres, cōmunément ils ſont de celle d'eau de riuiere trouble, y en aiant auſſi des jaunaſtres, orangés, roux, enfumés, tannés; de toutes leſquelles couleurs ſ'en treuuent d'agreables au gouſt. Touchant la ſaueur, la plus deſirable, eſt la douceur, de laquelle les plus excellens Sidres ſe conſeruent deux ou trois ans. Eſquelles qualités de coūleur & ſaueur, varient tous les Sidres, tant pour l'eſpece de la pomme, que pour le terroir, dont ils ſe diuerſifient les vns des autres; ſous telle

Poiré.

particularité, que le terroir gras rend les Sidres de grãde nourriture, mais la pluſ-part ne viennent tranſparens en couleur, ains reſtent troubles & couuerts.

AINSI procede-on à ce meſnage. On laiſſe meurir ſur l'arbre les poires d'Eſté, pour tout auſſi toſt eſtre emploiees: les autres de l'Automne & de l'Hyuer, à cauſe de la durté de leur peau, prend-on encores verdelets, pour aprés emmoncelees, les faire attendrir & meurir, par leur propre & ſeule humeur. Ce que tant à propos pour ceſte œuure, ne ſi toſt, ne pourroient faire ſur l'arbre, par là abonder trop en nourriture. Touchant les pommes, il ſeroit à ſouhaiter n'en emploier aucune qu'en parfaite maturité, & icelles tirees de l'arbre ſans violence tumbans d'elles-meſmes, mais dautant que cela ne ſe peut pour la tardité d'aucunes, on eſt contraint de les cueillir toutes en l'Automne ſans diſtinction, craignant les injures de l'Hyuer. A peu de frais l'on abat les pommes de l'arbre auec des perches. Le temps de telle cueillete eſt enuiron la ſaint-Michel ou au commencement d'Octobre, aprés les grandes chaleurs de l'Eſté, & deuant les froidures de l'Hyuer, paſſees les premieres pluies, & arriuees les freſcheurs de la nuit. Le jour en ſera choiſi clair & ſoleillant, afin que le fruit ſe treuue deſchargé de l'humeur reſtante de la nuit, & par conſequent non tant ſujet à la pourriture. Les pommes qui ſe treuueront parfaitement meures, ſeront auſſi toſt emploiees ſans delaier: dont ſortiront tant meilleurs Sidres, que plus l'on priſe le fruit meuri de ſoi-meſme ſur l'arbre. Les autres encores vertes, & les poires de telle ſaiſon, ſeront ſerrees en lieux diſtincts & ſeparés ſelon leurs eſpeces: là aſſemblees & emmoncelees ſacheuent de preparer & meurir par leur ſeule humeur, comme a eſté dict, & par la chaleur que d'elles-meſmes ſacquierent. Le commun met ces fruits-ci à l'aer, à deſcouuert, ſeulement les preſerue des larrons, en les ſerrant dans des jardins: mais les meilleurs meſnagers les couurent auſſi des plujes & gelees qui leur oſtent beaucoup de force & vertu, les logeans dans des greniers. Voire és greniers les couurent-ils auec du foirre, des linges, des couuertes, meſme auec des coettes de plume; tant curieuſement que les gelees n'y puiſſent attaindre, de peur de les gaſter. Car en eſtant vne fois touchees les pommes ou les poires, elles ſe pourriſſent tout auſſi toſt, dõt paraprés ne ſort boiſſon de valeur, & encores en petite quantité. Plus ou moins demeurent ces fruits-ci emmoncelés ſelon les ſaiſons, auançans plus ou moins leur maturité les vnes que les autres. Qui pourra eſtre enuiron vn mois aprés les auoir aſſemblés: dans lequel temps approchent-ils d'eſtre meurs, qui eſt le vrai poinct de les prendre ſans plus delaier. Car d'attendre qu'ils ſoient parfaitement meurs n'eſt le profit de l'œuure, ni pour la quantité ni pour la qualité du Vin qui en ſort. Dautant que le fruit eſtãt paruenu à ce terme ſe deſcheoit, & par l'approche de la pourriture, le Vin prend mauuaiſe ſenteur. Lors l'on deſentaſſe les fruits, les portans ſous la meule tournante pour y eſtre eſcachés à la mode de l'huile:

aprés

aprés on les jette dans la cuue pour ſ'y cuuer quelques jours, comme la vendange, & en ſuite le Vin en eſt tiré, puis logé en tonneaux bien nets, n'aians aucune mauuaiſe ſenteur, ains bonne & agreable qu'on leur donnera en les parfumans, comme a eſté enſeigné. Le marc ſorti de la cuue eſt incontinent mis au preſſoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'eſt voulu ſortir. Et dautant que c'eſt vne matiere fort briſee que celle-là, à cauſe du mouuement de la meule, pour la faire tenir ſous le preſſoir on y ajouſte parmi de la paille longue qu'on y arrenge par littees, dont droitement & fermement ſe contient le marc, comme pile ferme, par ce moien ſouffrant la violence du preſſoir, qui lui fait rendre le reſte de ſa ſubſtance, ou du moins la plus grande partie. Laquelle entonnee à part fait le Vin bon & fort: mais non tant delicat, que le precedent, qui eſtant volontairement ſorti du fruit, demeure plus doux que l'autre, qu'on en a tiré par violence.

Ce qui reſte du preſſurage eſt remis dans la cuue, & par deſſus jettee quelque quantité d'eau, pour y bouillir vn couple de jours: dont ſe compoſe, à l'imitation des raiſins, vne boiſſon de meſnage: laquelle plus forte demeure-elle, que moins d'eau l'on aura jetté dans la cuue. Cas eſtant que les fruits ſoiét trop ſecs, la ſaiſon ainſi le portant, faudra en les eſcacheans & preſſurans, les humecter auec de l'eau dont on les arrouſera: ce qu'aucuns n'oublient, quelque temps qui regne, par ce moien augmentans leur Vin d'autant d'eau qu'ils y ajouſtent. Mais ce meſnage non ſeulement affoiblit le Vin, ains le rend de courte duree: par-ainſi meſlingé, ſ'aigrit auec le temps, pour le naturel de l'eau, laquelle ſans hazard, ne ſe peut conſeruer ſaine longuement. Comme les Vins de raiſins, & autant vigoureuſement qu'eux, ceux-ci bouillent dans les tonneaux, pouſſans leurs eſcumes par le trou du bondon, dont par-aprés eſtans épurés, demeurent plaiſans au boire: mais auſſi plus foibles ſ'en rendent-ils, que ſi aiant bien fermé les bondons, on les contraint bouillir, empriſonnés dans les tonneaux, ſans ſ'exhaler. Ce qui ſe fera à la maniere des Vins de Vigne, comme a eſté dit, c'eſt en laiſſant du vuide dans les tonneaux: afin que ſans danger de les rompre, le Vin ſ'y remue & bouille à ſon aiſe ſous la bonde. Et pour ne rien obmettre en ceſte negoce, les Vins ſeront tranſuaſés au bout de douze ou quinze jours qu'ils auront acheué de bouillir, par ce moien les deſchargeans de leurs ordures: leſquels nettement logés ſ'y maintiendrõt treſ-bien autant longuement que leur naturel le permettra. Ou bien ſans prendre la peine de les remuer en autre tonneau, au bout de huit ou dix jours qu'ils auront fait leur force de bouillir eſtans enfermés, recouurira-on le tonneau pour l'acheuer de remplir en le faiſant verſer par deſſus: car auec le Vin verſera de meſme tout le groſſier de l'eſcume, & ſ'en ſortira par ce moien, reſtant le Vin net, non toutesfois tant eſpuré que par la maniere ſuſdite.

Avcvns ne moulent ne preſſent les fruits pour en exprimer le jus

ains les briſent au mourtier auec le pilon, puis les jettent dans des tõneaux & par deſſus bonne quantité d'eau, laquelle bouillant par la force de la ſubſtance du fruit, des deux enſemble s'en compoſe vn bon bruuage, non toutesfois tel ni en bõté ni en duree, que celui procedãt du ſeul fruit ſans eau. Cela eſt pour ceux qui ne ſont accommodés d'outils & inſtrumens de ce meſnage; & qui d'ailleurs veulẽt allonger la boiſſon. Mais principalement tel moien eſt propre & vtile aux païs-à-Vigne, auſquels pour l'injure des ſaiſons, quelquesfois la Vendange defaut; & lors opportunément a-on recours aux fruits des arbres, deſquels on tire le vin par la voie ſuſdite. Ou autrement ſans piler n'eſcacher les poires & pommes, ſeulement couppees en quartiers on les jette dans les tonneaux, auec de l'eau. De ceſte boiſſon le commun de la famille eſt ſecouru en ſaiſon ſterile de raiſins: comme, quand les Vignes ſont gelees, tempeſtees, bruſlees, ou que les raiſins n'y auront voulu naiſtre, ou par quelque autre accident ſe treueront infructueuſes. Ce Vin trempé n'eſt d'autre couleur que blanche: toutesfois ſi on veut, on le colore auec le jus de prunelles, dont on le fourre. Les prunelles bien meures ſont bouillies dans l'eau, juſqu'à ce que la decoction en eſt preſque noire, laquelle toute chaude, l'on jette dãs le Pommé & Poiré en la quantité requiſe pour la couleur, plus grande tant plus obſcur l'on deſire le Vin; qui en outre, en tire vn gouſt agreable. A cela ſeruent auſſi les meures de buiſſon, & les terreſtres, neantmoins auec plus foible effet que les prunelles. On gardera de ce Vin en ſon naturel pour en boire & de blanc & de cleret, afin d'en eſtre accõmodé de toutes couleurs.

IL A eſté veu quelle eſt la duree de ces Vins fruitiers, auſquels l'eau eſt entre-meſlee, à ce qu'on ne face ſon compte de le garder fort longuemẽt. Huit ou dix mois vous ſeruiront-ils, pourueu qu'ils ſoient bien logés en bons tonneaux, francs, & qu'ils ne s'eſuentent; ce qu'on preuiendra en les tenant touſ-jours bien clos. Et encores auec moins de doute, s'ils ſont tranſuaſés en vaiſſeaux bien nets, pour y ſejourner ſeuls, ſans le marc du fruit: à cõdition de faire ce changemẽt dans trois ſepmaines, pour le plus tard, aprés que les Vins auront eſté façõnés, aians lors acheué de bouillir.

VEV qu'on aie le Pommé & le Poiré, quel qu'il ſoit, pur ou trempé, eſt neceſſaire d'en deſfoncer tout-auſſi-toſt les tonneaux, pour en preuenir la corruption, laquelle leur auient par la vermine, qui ſ'engendre dans la lie de ces Vins-là; & en plus grande quantité en ceux qui ſont meſlingés d'eau & dont le fruit croupit dans le tonneau, qu'és autres, par y treuuer matiere à ſuffiſance pour ſ'y engendrer & nourrir. Ainſi ſe conſerueront vos tonneaux pour ſeruir longues annees. Pour la ſympathie qui eſt entre le jus des pommes & des poires, auec celui des raiſins, leurs Vins peuuent eſtre logés par annees alternatiuement en meſmes tonneaux: où ſans intereſt ſe conſeruent treſ-bien. Voire ai-je remarqué cela, que par le ſejour du Poiré dans vn tonneau-à-vin de Vigne, aucunement moiſi ou chãci, ce tonneau-là s'affranchit & ſe rend bon: pourueu que ſans abuſer du re-

mede, l'on desfonce le tonneau au temps susdit, sans souffrir y sejourner aucune saleté ne ordure.

CELLE est la façon de toutes sortes de vins fruitiers, estans les Pommes & les Poires guides des autres fruits. Seuls ou auec de l'eau, pourront estre emploiés en bruuage tous fruits qui ont le suc vineux, qui ne se corrompent trop facilement, estans bons à manger, comme Coins, Cormes, Cornoailles, Prunes, Cerises & semblables: mais aucuns Vins procedans de ceux-ci, ne sont à comparer aux Poirés & Pómés, auec raison tenans le premier rang de ces bruuages. I'ai dit les Sidres varier en couleur & saueur pour le terroir & pour la race. Ainsi, & pour mesme cause en est-il des Poirés. Touchant aux noms des Pommes & Poires, leur diuersité prouient principalement des diuerses prouinces qui les produisent: dont la nonnecessaire recerche ne pourroit estre que trop curieuse. Suffira d'eslire pour ce seruice, fruits bien qualifiés, capables de respondre à vostre intention selon la faculté de vostre païs.

LA BIERE est vne boisson faite auec des grains; diuersement nommee, selon les païs & les langues, chacune aiant sa particuliere appellation, comme Medon, Guttale, Ceruoise, Qucute, Alle, & semblables vsitees en Lorraine, Angleterre, Escosse, Flandres, Allemaigne, Polongne, Boheme, Dannemarch, Moscovie & autres nations Septentrionales, où telle boisson est familiere, & cogneue en aucunes prouinces de ce Roiaume. Et bien qu'auec raison la Biere cede au Pommé & Poiré, si est ce que plus qu'eux donne-elle de peine à faire, cõme il sera veu. Tous grains bons au pain, sont aussi propres à la Biere: plus toutesfois les vns que les autres: ce qu'on recognoit à l'orge, qui de tous les bleds est le meilleur à ce bruuage, pour vne vertu saine & medecinale qui est en lui. Le temps de ce mesnage n'est restraint à certaine saison de l'annee, veu que tous-jours on a du bled dans le grenier. La plus vsitee façon de Biere, est ceste-ci. L'on choisit du plus beau orge qu'il est possible de treuuer, biẽ nourri & pesant, sẽblablement de l'auoine. On les nettoie en perfection & mesle-on ensemble non en quantité esgale, ains y mettant d'auoine seulemẽt vn tiers ou vn quart du total, le reste estant d'orge. Le tout est mis tremper en eau claire & nette, de riuiere ou fontaine, non de puits ne cisterne, dans vne cuue pour vingt-cinq ou trente heures, passees lesquelles tiré de là, est ce bled porté reposer dans quelque lieu net & serré, pour s'y germer; à telle cause l'amoncellant tant qu'on peut. Ce qui auient dans quelques jours: & lors est desentassé & escarté sur le paué ou plancher, afin que le bled fané se seche par-aprés pour estre rendu capable à moudre. A quoi on l'auance en le mettant sur le fourneau à ce approprié: où à l'aide du feu & de la fumee, ce bled dãs peu de jours se seche du tout biẽ. Lequel ainsi preparé, est porté au moulin, & mis en farine, & de là rapporté dans la cuue. Sur ceste farine jette-on de l'eau toute bouillante, autant qu'il en faut pour la couurir, laquelle boit incontinent l'eau. Ce qu'estãt fait, auec des paëlles, fourches,

Biere.

& ſemblables inſtrumens on remue ceſte farine trempee, puis autãt d'eau qu'auparauant & auſſi bouillante, y eſt ajouſtee. Derechef le tout eſt démeſlé, & en ſuite l'eau en eſt retiree: nõ par le bas, ne toute, ains par le haut, & ce que de gré ſans preſſer la farine laſche. Cela ſe fait à la maniere qu'on fait les exquis Vins blancs, ci deuant monſtree; c'eſt aſſauoir en fourrant au milieu de la cuue dans ce meſlinge vne corbeille d'ozier, dans laquelle ceſte eau eſt puiſee, eſtant aſſés claire & liquide, demeurant au dehors le plus groſſier pour l'empeſchement du rencontre. Ceſte eau appellee, meſtier, eſt pour vn peu repoſee en vaiſſeaux à ce accommodés & d'iceux miſe dans vne grande chaudiere baſtie ſur vn fourneau, comme celles des tainturiers; pour y bouillir quelque heure. Toute bouillante eſt ceſte eau remiſe dans la cuue ſur le marc de la farine, afin d'y ſejourner quelques jours limités par l'vſage, plus en vn païs qu'en l'autre: puis derechef l'aiant retiree par bas, la faire rebouillir ſur la chaudiere plus longuement qu'au parauant; c'eſt aſſauoir, dix ou douze heures. En bouillant à ceſte derniere fois on y ajouſte ſix ou ſept liures de fleur ſeche de houblon, pour donner grace à la Biere: laquelle aprés eſt miſe refroidir dans des cuuetes à ce accommodees, larges & baſſes.

FINALEMENT à la Biere eſt ajouſté du leuain, ſans lequel elle ſeroit de nulle valeur, non plus que le pain duquel nous viuons. Mais c'eſt d'vn leuain particulierement à ce deſtiné, qu'on compoſe auec de l'eſcume endurcie de la nouuelle Biere qui chet dehors le tonneau en bouillãt: duquel leuain l'on accommode la Biere y en mettant par pluſieurs fois, en la maniere & quantité portees par les experiences des lieux, juſqu'à ce que la Biere ſoit bien en leuain. Lors des cuuettes, où pendant ce temps-là elle a ſejourné, eſt miſe dans les vaiſſeaux, eſquels elle bouillira vingt-cinq ou trente heures, d'elle-meſme, comme mouſt de raiſin, en expulſant dehors ſes eſcumes, dont elle demeurera purifiee. aprés l'on fermera ſoigneuſement les tonneaux; afin que la Biere ne ſe ſeuente.

AVCVNS au lieu de l'auoine, emploient le froment & de la fleur de houblon ou de ſa ſemence. Autres y ajouſtent quelque peu d'iuraye. Pluſieurs aromatiſent la Biere auec des eſpiceries. S'en treuuẽt auſſi qui y fourrent du beurre, du miel, des pommes, du pain eſmié & autres choſes & matieres ſelon la conduite de leur jugemẽt. mais c'eſt touſ-jours & par toutes nations l'orge qui reſte pour fondement de la Biere.

Hydromel. HYDROMEL eſt vne compoſition de miel & d'eau, dont le bruuage eſt bon & profitable. Lon s'en ſert en pluſieurs endroits meſme vers les Ardennes & par tout generalement, où defaillans les Vignes, l'on eſt accommodé de miel. Vne partie de bon miel ſur douze d'eau de pluie, ſont enſemble miſes bouillir dans des grandes chaudieres, juſqu'à la conſomption de la moitié, en eſcumant cela cependant & tant curieuſement qu'aucune ordure n'y reſte. Aprés, ceſte liqueur eſt enuaiſſelee en communs tõneaux de bois bien nets, leſquels bien fermés ſans reſpirer l'on tient au Soleil ſix

ſepmaines continuelles, afin d'y bouillir durant ce temps-là : paſſé lequel demeure l'hydromel en ſa parfaite bonté. en laquelle ſe maintient-il longuement, eſtant logé dans les caues, comme l'on fait tous autres Vins. Defaillant le Soleil on tient les tonneaux prés du feu, pour vn couple de mois, non auec tant d'effet qu'au Soleil : pour laquelle cauſe le cœur de l'Eſté ſur toutes les ſaiſons de l'annee eſt choiſi pour faire l'hydromel. Car eſtant lors le Soleil en ſa plus grande force, plus vigoureuſement & mieux prepare ceſte boiſſon, qu'aucune chaleur artificielle.

C'EST le plus commun hydromel: mais pour en faire du meilleur, conuient augmenter la quantité du miel, d'vn quart, d'vn tiers, d'vne moitié, ſelon qu'on le deſirera. Et paſſant plus outre, on le rendra excellent, ſi on l'aromatiſe auec de la canelle, girofle, muſcades, poivre, gingembre & autres eſpiceries. Auſſi y donne bonne odeur la fleur de ſureau: aiant l'hydromel cela de commun auec le mouſt, que de retenir de ceſte fleur la ſenteur muſcate, s'en ſeruant auec des ſachets, comme j'ay touché ailleurs.

PLVSIEVRS autres boiſſons ont eſté inuentees pour la neceſſité, & pour la volupté auec: y en aiant de tant excellentes, qu'elles ſurpaſſent les plus exquis Vins. Mais n'eſtans compoſees qu'auec grande deſpence (ſans mettre en compte la perle de Cleopatra) par diſtillations, par infuſions de ſuccres, canelles & autres precieuſes matieres, ne ſont auſſi que pour les plus grands ſeigneurs, ou malades: non pour le ſeruice ordinaire de noſtre meſnager. Pour laquelle cauſe n'en repreſenterons-nous les façons ni auſſi celles du Caou-in, qui eſt le bruuage commun des Toupinambaoûlts Ameriquains, qu'ils expriment de certaines racines, que Nature leur donne ſans grande culture, leſquelles ne ſont de par deçà cogneues que de nom.

Fin du troiſieſme Lieu.



QVATRIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV BESTAIL A QVATRE PIEDS,

Des Paſturages pour ſon viure, De ſon Entretenement, & Des Commodités qu'on en tire.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV QVATRIESME LIEV, AVQVEL

est representee ceste partie de Mesnage tant celebre, qui est l'Entretenement du Bestail à quatre pieds, distingué, en

- Gros, & Menu:
  - Gros:
    - Bouvine, & Chevaline.
      - Bouvine: Bœufs, Vaches, Veaux. — Pour nous Nourrir, Vestir,
      - Chevaline: Chevaux, Mulets, Asnes. — Seruir.
  - &
  - Menu:
    - Bestes à Laine, & à Poil.
      - Bestes à Laine: Moutons, Brebis, Agneaux. — Pour nous Vestir, &
      - à Poil: Chevres, Chevreaux; Pourceaux. — Nourrir.

Leur generale nourriture. CHAP. I. Pour à quoi paruenir, est necessaire d'estre fourni d'abondance d'herbages de toutes sortes; assauoir,

- Sauuages, & Francs.
  - Sauuages:
    - *Pastis, Pasturages, agrestes & naturels.* CHAP. II.
    - *Prairies artificielles de plusieurs sortes, seches & humides.* CHAP. III. *aussi Du sainct-Foin.* CHAP. IV.
  - Francs:
    - *De l'Espartet.* CHAP. V. *Des Vesces & Farrage.* CHAP. VI.

Desquels herbages sort la vie de toutes especes de Bestes à quatre pieds seruans au Mesnage: desquelles & de leur conduite; ensemble de la fin de leur seruice est traité comme s'ensuit.

- *De la Bouvine.* CHAP. VII.
- *Des Vaches, Veaux, Laitages, Beurres, Fourmages.* CHAP. VIII.
- *De chaistrer & dompter les jeunes Bœufs, conduire & nourrir ceux de trauail, & engraisser toute Omaille.* CHAP. IX.
- *Des Cheuaux & Iumens.* CHAP. X.
- *Des Asnes & Asnesses.* CHAP. XI.
- *Des Mulets & Mules.* CHAP. XII.
- *Des Moutons & Brebis.* CHAP. XIII.
- *Des Boucs & Chevres.* CHAP. XIV.
- *Des Pourceaux & Truies.* CHAP. XV.
- *Et en fuite, auec raison, bien que non-nourris d'herbages, Des Chiens pour la garde du Bestail.* CHAP. XVI.

CHAPITRE I.

La nourriture du Beſtail en general.

C'EST choſe confeſſee d'vn chacun, que le plus aſſeuré gain, eſt celui qui vient auec le moins de couſt. Sur laquelle maxime eſtãt fondé Catõ, oracle de ſon tẽps, donna ceſte tant notable reſpõſe: *Que pour deuenir bien riche, falloit bien paiſtre: pour eſtre moiennement riche, moiennement paiſtre*: & interrogé plus outre, *pour eſtre riche, mal paiſtre*: voulant dire par tel rude auis, qu'encores qu'on ſoit mal entendu au gouuernement du Beſtail, ne laiſſe-on pourtant d'en tirer profit. Par où il ſemble vouloir conclurre, le nourrir du Beſtail, eſtre l'vnique moien pour bien faire ſes beſongnes en meſnage, & que les autres biens de la terre ne ſont qu'acceſſoire du Beſtail: dautant qu'auec peu de deſpence il s'entretient, eu eſgard à celle qu'il conuient faire pour le recouuremẽt des bleds & des vins.

Auis de Caton ſur le paiſtre.

C'ESTOIT l'exercice de nos premiers Peres, que le gouuernement du Beſtail, ne pouuant ſans admiration lire les hiſtoires d'Abraham, d'Iſaac, de Iacob, de ſes freres, de Iob, de Dauid & d'autres ſaints perſonnages du temps paſſé, non ſeulement à raiſon de ce qu'eux-meſmes eſtoient paſteurs, ains pour le grand nombre de Beſtail qu'ils entretenoient, ſuffiſant pour auictuãiller pluſieurs peuples. Aux hiſtoires profanes ſe voient infinité de grands hommes, auoir eſté paſteurs & laboureurs: meſme des Roiss'eſtre faits ſurnommer, Bergers. En l'ancienne Rome, l'eſtat Ruſtique deuãçoit l'Vrbain. Là les premieres places eſtoiẽt pour les Ruſtiques. A eux eſtoit commiſe la garde des quatre principaux quartiers de la ville, aſſauoir, Suburra, le mõt Palatin, le quartier de la porte Colline, & le couſtau d'Eſquilia. De leur ordre ont eſté tirés pluſieurs grands Capitaines & Conducteurs d'armee, qui heureuſement ont exploicté grandes choſes: leſquels leur charge expiree, plus volontairement la quittoient-ils, qu'auparauant ne l'auoient acceptee; pour retourner à leurs petites metairies. Les Romains appelloient leurs enfans par noms propres, les vns *Bubulci*, *Caprarij*, les autres, *Porcij*, qui ſignifie Bouuiers, Chevriers, Porchiers. Et

Nos premiers Peres eſtoient Paſteurs.

Les Ruſtiques auoiẽt les premiers honneurs à Rome.

Grands Capitaines de leur ordre.

A l'honneur du Beſtail les Romains impoſoient des noms à leurs enfans.

vn hõme riche, *Locuples* du mot Latin *Locus*, qui ſignifie vn champ de terre. Par ces choſes, il appert qu'en grand honneur tenoit-on en ce temps-là, le meſnage des champs, principalement la nourriture du Beſtail, comme la premiere partie d'icelui. Auſſi la pluſpart du domaine de Rome, conſiſtoit lors en paſturages, preſque ſeule & commune commodité des antiques peuples. Pour laquelle cauſe, autre commerce n'y auoit-il és premiers ſiecles ciuiliſés, que de Beſtail, qui ſeruoit, par eſchange, à recouurer tout ce que ces temps-là produiſoient pour le ſeruice des hommes, comme fait la monnoie d'aujourd'hui, ditte par eux, *Pecunia*, du mot Latin, *Pecus*, qui ſignifie Brebis, qu'à la longue la neceſſité, maiſtreſſe des arts, inuẽta heureuſement. Les Romains appelloient, *Paſquiers*, leurs deniers publiques procedans du paſturage. Et les paſturages, *Scripturæ*, comme les plus ſignalés regiſtres de leurs reuenus. Pour la meſme cauſe, par ce mot, *Peculium*, ils entendoient toutes leurs facultés en quoi qu'elles cõſiſtaſſent. Leur premiere monnoie fut forgee d'erain, par Seruius Tullus Roi de Rome, ſous la marque de la Vache & de la Brebis: en ſuite, ſous celle du Beuf, du Mouton, du Pourceau: diſtinctement toutesfois, ſelon leur diuerſe valeur. Comme auſſi en tel Beſtail, eſtoient condamnés les coupables, aians encouru amẽde pecuniaire. Le prix du Beuf, eſtoit lors de cent oboles, & du Mouton, de dix. En leurs ſacrifices, en leurs jeux & autres publiques exercices, touſjours meſloient-ils du Beſtail parmi, tant ils l'auoient en recommãdation. Deuant les Romains, quelques autres nations ont auſſi forgé monnoie ſous la marque de l'Aigneau & de la Brebis, comme ſe recognoit en l'hiſtoire de Iacob. Les Moutons d'or de France, la Vache de Foyx, la Toiſon d'or d'Eſpaigne, monnoies qu'on void encores de nos anceſtres, imitation antique, monſtrent que pluſieurs natiõs ont eu la cognoiſſance du Beſtail.

Premiere monnoie.

L'vtilité & la neceſſité du beſtail.

CE SERA donques l'heritage qui ſe pourra dire accompli, auquel telle partie de ruſtication ne defaudra: autremẽt demeureroit il mutilé comme d'vn de ſes principaux membres. Car, ni la longueur des temps, ni les diuerſes reuolutions des choſes humaines, n'ont peu eſtaindre le credit du Beſtail, qu'il ne demeure encores aujourd'hui en grande reputation. Sans Beſtail l'on ne peut labourer, ne beaucoup fumer, à l'intereſt principalement, des jardinages, terres à-grain, puis des prairies. Les vignobles ſupportent mieux ce defaut, que les labourages: neantmoins reçoiuent-ils grand ſoulagement par les fumiers. Leſquels ne procedans, ou la plus part, que du Beſtail, par conſequent c'eſt le Beſtail qui eſt, & vtile, & neceſſaire en tous les endroits de la terre. pouuant, auec raiſon, appeller ceſte partie de meſnage, mere des autres, comme auſſi la plus antique. Et ce ſera mettre fin à la diſpute du paſteur & du laboureur dont parle Columelle: l'vn deſirant des herbages pour le viure de ſes Beſtes: & l'autre ne craignant rien tant, que d'en voir ſes gueretz chargés, rendant par là cõpatible ces deux diuers exercices en les joignans enſemble.

Le Beſtail ſe diſtingue en gros & menu.

OR comme il y a diuerſes eſpeces de bleds & de vins, de meſme eſt-il du

Beſtail, qui eſt diuiſé en gros & menu. De là ont eſté faites ces ſubdiuiſions: Le gros ſe diſtingue en Bouuine & Cheualine: & le menu, en beſtes à-Laine & à-Poil. Par la Bouuine, ſont entendues les beſtes à-Corne, comme beufs & vaches, autrement dites, Omail, du mot Latin, *Omentum*, ſignifiant gros beſtail à engraiſſer. Par la Cheualine, les cheuaux, juments, aſnes, aſneſſes, mulets & mules. Les Beſtes à-laine, ſont les moutons & brebis. A-poil, chevres & pourceaux. Ceci ſ'entend des beſtes à quatre pieds, exceptés les chiens: non de la volaille, qui n'eſt miſe au rãg de ceſte nourriture. Tout ce qui procede de la pluſpart de ce Beſtail, eſt de grãde vtilité. Leurs chairs, laictages, peaux, laines, poils, ſont treſ-profitables pour le viure & pour la veſture de l'homme: voire leurs cornes & oſſemens, ſeruent en pluſieurs endroits, & pour remedes aux maladies, & pour ornement à nos meubles. De l'vtilité de leurs excremens, & quelle richeſſe en prouient, a eſté amplement diſcouru. Il y a de plus. Le gros Beſtail nous aide au port, au charroi, & au labourage: à telle cauſe dict, *Iument*, du mot Latin, *Iuuare*. Et bien que ce titre ſoit particulierement donné à la femelle du cheual, comme à l'eſpece d'animal à cela la plus propre, ſi eſt-ce, qu'auec raiſon, l'effet d'iceluy eſt cõmuniqué à toutes beſtes cheualines. Voire & aux bouuines auſſi, eſtans le beuf & la vache, fort ſeruiables au labourage: ce beſtail-ci, ſurpaſſant tout autre & gros & menu en ce poinct, qu'il eſt emploié, pour ſeruir, pour nourrir, & pour veſtir l'homme.

La Bouuine

La Cheualine.

Beſtes à laine, & A-poil. Sõt de grãd ſeruice.

QVANT au plaiſir de ceſte nourriture, par cõmun conſentement, c'eſt le premier du meſnage, ne pouuant repreſenter naïuement le contentemẽt que c'eſt, de voir le Beſtail de toutes eſpeces & aages louër le Pere de Nature, en tout ce où il s'occupe: au trauail, au paiſtre, au mugir, hannir, bramer, beller, grumeler, ſauteler, & autrement s'exercer par leurs genres & diuers naturels.

Plaiſir du Beſtail.

DISTINGVER les paſturages pour les emploier ſelon les diuerſes eſpeces du Beſtail, eſt la maiſtriſe de ce meſnage: icelle dependant de la juſte correſpondance du Beſtail à la viande. Toute ſorte de Beſtail hait les paſtis mareſcageux, & ſur tout Beſtail, celui à-laine, qui ne peut profiter qu'ẽ lieu aëré & ſec: les chevres auſſi s'accordent à ce naturel. Pour leſquelles deux eſpeces de Beſtail, deſtinerons les herbages eſtans és endroits les plus releués de noſtre domaine: gardans les autres pour la Cheualine & Omaille. parce que plus patiemment ſouffre l'humidité, le gros que le menu Beſtail, exceptés les pourceaux, qui ſe paiſſent de toutes viandes, & en tous lieux.

Approprier la viande au Beſtail.

QVANT à leur logis & particulier gouuernement, il en ſera traicté en lieu conuenable, ſelon le naturel de chacune eſpece de Beſtail. Pour lequel gẽs generalement auictuailler (à l'imitation du prudent Capitaine, qui ne s'enferme dans vne place forte, ſans les viures neceſſaires à ſa garniſon) pour vn preallable, monſtrerai quels ſont les herbages pour ceſte nourriture, & la maniere de s'en pouruoir.

Aſſis leur logis.

CHAPITRE II.

Des paſcages, paſturages & herbages en general, pour le Beſtail, & particulierement des ſauuages & naturels.

LES HERBAGES pour viande à toute ſorte de Beſtail, ſe diſtinguent en Sauuages & Francs, treſ-vtiles chacun en ſa qualité. Les Sauuages ſont les paſcages & paſtis que ſans artifice la Nature fait d'elle-meſme, non ſujets à culture, & leſquels communémẽt ſont reueſtus d'arbres ſauuages, dont ſont compoſees les foreſts, cogneues de tout temps & par tout le monde. Et les Francs, les prairies communes, diuerſement façonnees & maniees, ſelon les lieux qu'on a, ſecs ou humides: auſſi le ſaint-foin, l'eſparcet, la veſce, les farrages. De toutes leſquelles ſortes d'herbages, eſt à ſouhaiter noſtre domaine eſtre pourueu, pour la richeſſe & beauté.

Des herbages ſauuages.

AIANT des paſtis ſauuages, à autre entretenement n'en ſerés aſſujeti, que d'auoir ſoin de leur conſeruation; à ce que le Beſtail d'autrui ne les deperiſſant, aiés en Hyuer vne reſerue de mangeaille pour vos trouppeaux. Cela vous ſera facile, ſi voſtre lieu eſt en Vet, cõme de tels pluſieurs ſe treuuent en ce Roiaume, & partant à vous propre & particulier, les voiſins n'y auront rié de commun. Outre l'herbage du fonds, les fruits baſtards des arbres & leurs fueilles, aideront beaucoup au viure de voſtre beſtail: & ce auec d'autant plus de commodité, que plus abonderont vos foreſts, en glands, poires, pommes, cormes, cornoailles, noiſilles, & ſemblables fruits. Defaillans les foreſts & paſturages ſauuages, conuiendra s'en pouruoir par artifice. Le moien d'edifier les foreſts, eſt amplement deſcrit au traicté des arbres ſauuages: & en ceſt endroit eſt monſtree ſeulement la façon de ſe pouruoir de paſtis & paſturages ſauuages. Que le pere-de-famille laiſſe en perpetuelle jachere quelque partie de ſon labourage, és quartiers où les terres ſont les plus pendantes, plus maigres, plus pierreuſes & plus difficiles à cultiuer: afin que la terre demeurant en friche ſe charge d'herbages, tels que le naturel du fonds & du climat les produit. Pour moindre intereſt du labourage, les terres les moins propres aux grains ſont à ceci emploiees, encores que les plus graſſes & fertiles ſoient les plus abondantes en herbe. Cela neantmoins, depend de la volonté & des moiens du ſeigneur: car s'il deſire de nourrir ainſi qu'il appartient, grand nombre de Beſtail, & eſt largement accommodé de bonnes terres, pour quelle cauſe eſpargnera-il à ſon Beſtail quelque partie de ſon bõ terroir? veu meſme que c'eſt le Beſtail qui engraiſſe les maigres terres, par là recompenſant la perte qui y pourroit eſtre, ſans mettre en compte l'autre profit ſortant de ſon entretien?

Lieu conuenable.

Comment les dreſſer.

Leur culture.

OR ſoient maigres ou graſſes terres qu'on emploie en paſturage, ſera

requis auiſer ſoigneuſement qu'elles ne s'engeancent d'herbes malignes, ains des plus ſalutaires pour le beſtail. Si par nature n'eſtes ſatisfait en ceſt endroit, enſemencerés le lieu de graines de bonnes herbes, choiſies auec ſemblable curioſité, qu'en pareil cas l'on emploie aux prairies nouuelles, & de meſme les logerés en terre: c'eſt aſſauoir, aprés auoir bien labouré le fonds, y eſpardrés la ſemence, puis auec la herce la couurirés, aplaniſſant le deſſus du parterre, l'aiant au preallable eſpierré & deſchargé des eaux nuiſibles ſelon le beſoin, à ce que rien n'empeſche l'accroiſſemẽt de l'herbe. D'en oſter entieremẽt tous les arbres, n'eſt choſe neceſſaire d'y aller tãt curieuſement; ains ceux qui notoiremẽt deſtournent le pouſſer de l'herbe: cõme cela peut auenir où ils ſont par trop touffus & preſſés, car en les eſclairciſſans, l'herbe ſe logera & agrandira treſ-bien au deſſous. Et cela approchera des naturelles foreſts, leſquelles auec les arbres nourriſſent l'herbe en leur fonds. Sera bon de clorre ſi bien ces herbages, que beſte aucune n'y puiſſe entrer qu'és ſaiſons propres pour les paiſtre, afin qu'ils ſe maintiennent touſiours en bon eſtat. A l'aſſiete particuliere de ces lieux obſeruera-on ceci, que les herbages deſtinés pour l'Hyuer regarderont le Midi: le Septentrion ceux de l'Eſté: & pour les autres ſaiſons, les endroits indifferemment où ſe rencontrera le mieux. Par ce moien, le Beſtail paiſſant à ſon aiſe, ne pourra faillir de ſe bien porter. Si on a commodité des arrouſemens, on emploiera l'eau de telle ſorte, qu'elle ſerue d'humecter & non de pourrir le fonds: à ce que l'eau n'y croupiſſant jamais, donne abondance de ſalutaire herbage. ce qu'on ne peut eſperer de la terre trop abruuee, qui ne produit autre herbe, qu'enrouillee, & de maligne nature, cauſant diuerſes maladies au Beſtail qui en mange, juſques à lui faire piſſer le ſang; ſans les autres incommodités qu'elle leur apporte. *Leur aſperſ.*

CHAPITRE III.

Les prés & herbages francs & artificiels.

EN vain dirions-nous les loüanges de la Prairie, puis que d'aucun elle n'eſt meſpriſee: ou pluſtoſt parce qu'elle eſt beaucoup eſtimee de toutes nations. Les Anciens ont preferé le reuenu de la Prairie, à tout autre profit de la terre; à cauſe que plus nettement il en eſt retiré qu'aucun autre. Car les bleds, les vins, le rapport des arbres, & des jardins, ne viennent ſans ſemer, planter, & continuellement labourer: mais les foins, auec ſi peu de ſouci, qu'on les eſtime preſque proceder directement du benefice de la Nature, ne craignans ni tempeſtes ni orages, tant ils ſont de grande facilité. Auſſi le Pré eſt touſiours preſt à rendre ſeruice, ſelon l'etymologie de ſon nom, tiré du mot Latin, *Pratum*, quaſi, *Paratum*, à laquelle bonne re- *Profit du Pré.*

putation, l'auoient de meſme les vieux Romains. C'eſtoit l'humeur de Caton, que de ſe fonder en prairies, paſtis, taillis, eſtangs, moulins, & ſemblables proprietés de petit entretien & d'aſſeuré rapport, qu'à la Paienne, il diſoit Iupiter meſme ne pouuoir oſter; tant il priſoit l'eſpargne. Auſſi aſſeuroit-il que pour bien faire aller le meſnage, ces deux articles eſtoient les ſeuls neceſſaires, aſſauoir le labourage & l'eſpargne. Touchãt la beauté de la Prairie, de quel plus agreable ornemẽt que d'elle, peut eſtre decoree vne maiſon? La verdeur continuelle de ſon herbe, la tapiſſerie de ſes fleurs en ſaiſon, repaiſſent & yeux & entendemens, & ſon facile accés, nous donne touſ-jours des delectables promenoirs.

Le plaiſir.

Diuiſion des Prairies.

EN deux ſe diſtinguent auſſi les Prairies; c'eſt aſſauoir, en ſeches & humides. Les ſeches ſe font en tous terroirs, pourueu qu'ils ſoient fertils: mais les humides ſeulement és lieux arrouſés d'eau courante. Celles-là rendent le foin en parfaite bonté: & celles-ci, d'autant plus abondant, que meilleur en eſt le fonds, & plus douces ſont les eaux qui l'arrouſent. L'vne & l'autre deſirent eſtre poſees ſous les eſtableries, afin de profiter les engraiſſemens prouenans des fumiers, ſ'aualans en bas par le degouſt des pluies, article qu'on n'oubliera. Pour dreſſer leſquelles Prairies, eſt requis choiſir la terre graſſe, meſme ſi c'eſt pour Prairie ſeche; car pour l'humide, n'eſt choſe neceſſaire ce choix tant recerché, dautant que l'eau ſupplee au defaut du fonds. Et reprenant ce qui a eſté touché ailleurs, dirai encores, Que la terre doit eſtre ainſi emploiee: la meilleure partie, en Prairie: la moienne, en labourage: la moins valeureuſe, en vignoble: ſous toutesfois les circonſtances & occurrences qui permettent biaiſer en ce departement: où toute terre arrouſee eſt ſeruiable en Prairie. Car quelque maigre qu'en ſoit la terre, & quelque bigearre la ſituation, n'empeſchera d'y faire vne bonne Prairie; laquelle ſera tant meilleure, que plus ſon aſſiete approchera de la parfaite planure: cela ſ'entend ſi la terre eſt plus ſablonneuſe qu'argilleuſe: parce que le ſablon ſuçant l'eau, tient touſ-jours la Prairie, quoi-que platte, en bon eſtat. Par le contraire, ſi la terre eſt plus argilleuſe que ſablonneuſe, retenant l'eau à faute de pente, le lieu ſe conuertit en palus. A quoi conuiendra curieuſement auiſer, à ce que par conuenable diſpoſition, la Prairie ſatisface à noſtre deſir. Faiſant à telle cauſe pendre quelque peu la terre argilleuſe, & rien du tout la ſablonneuſe (ſi cela eſt à noſtre diſpoſition) bien que de quelque qualité & aſsiete que ſoient les terres, telles que les aurons, ne laiſſeront de nous ſeruir en ceſt endroit, comme a eſté dit, moiennant le benefice de l'arrouſement.

La meilleure terre dõnee à la Prairie.

Aſsiete de la Prairie.

En preparer la terre.

LE lieu deſtiné en Prairie ſera labouré par pluſieurs & reïterees fois durant ſeize mois, en diuerſes ſaiſons, la terre eſtant touſ-jours bien diſpoſee, ni trop ſeche ne trop humide, commençant au mois de Septembre ou quand il vous plaira, les moiſſons eſtans faites. Au bout duquel temps, qui ſera au commencement de Feurier, ſe treuuera le lieu treſ-propre à receuoir la ſemence du foin. Ce long terme vous importunant, conſiderés

qu'en moins de loiſir ne pouués rendre voſtre terre en poudre, comme de neceſſité pour la Prairie telle la conuient, autremẽt n'auriés le Pré de la bonté deſiree, ſur tout en eſtant le terroir fort & tendant à l'argile. Partãt, il vaut mieux dilaier vn peu pour faire vne reparatiõ, bonne & perpetuelle, qu'en ſe precipitant, gaſter l'ouurage. Si toutesfois ne voulés tant attendre, le chemin plus court vous eſt ouuert: c'eſt de rompre le fonds vn bon pied & demi de profondeur, à force de bras, auec hoiaux, beſches, & autres propres inſtrumens, maniés par hommes robuſtes, en oſtans les pierres, racines & autres empeſchemens qui s'y rencontreront; afin que la terre, cuite & deſchargee de telles choſes, ſoit diſpoſee en ſon temps, à receuoir la ſemence du foin: qui ſera en Ianuier ou Feurier; pourueu que tel deſfrichement ſoit fait dãs les mois d'Octobre ou Nouẽbre, à ce que ſous l'effort des froidures & gelees de l'Hyuer, la terre ſe dõpte & emmenuiſe. Mais en cela court trop de deſpẽce, à laquelle ne ſeroit meſnage ſe conſtituer, qu'en lieu auquel, par la trop grande abondãce de pierres & rochers, le coutre ne peut jouer. Car là où cõmodément ſe laboure auec fi ais moderés, par le temps & le beſtail eſt ſatisfait à ce que deſſus. L'eſpierrer eſt neceſſaire en ceſt ouurage. C'eſt *L'eſpierrer.* pourquoi aprés chacun labeur, on enleue toutes les pierres que le ſoc deſcouure & fait ſortir de terre: de meſme les racines & arbuſtes, pour le fõds libre, eſtre entierement donné au foin: lequel plus abondammẽt viendra-il, que moins ſera enuoiſiné d'aucunes plantes. Pluſieurs à telle cauſe n'eſpargnent les arbres, leſquels, pour bons qu'ils ſoient, ils arrachent juſques à vn, du lieu deſtiné en Pré: par lequel ordre, ils paruiennent à la perfection de ce meſnage. *En oſter les arbres.*

CES reïterés labourages auec la longueur du temps, preparent treſ-bien la terre, la conſillent & engraiſſent: mais non tant qu'il eſt de beſoin pour le Pré, à quoi ſuppleant, conuiendra la fumer fort en ce commencement, dont le lieu s'empreera facilement & bien. Et la vertu du fumier lui reſtant pour pluſieurs annees, ne ſera-on en peine (comme choſe non neceſſaire) de la refumer de long tẽps. Auec plus d'vtilité emploié l'on en ceſt endroit le nouueau que le vieil fumier, parce que plus d'herbage produit ceſtui-là, que ceſtui-ci, qui eſt faire ce que deſirés. De tel fumier, en bonne quantité en ſera charrié au champ deſtiné en Pré, vn couple de mois deuant l'enſemencement, qui pourra eſtre vers le mois de Decembre, & lors, les glaces ne l'empeſchans, l'eſpandra-on par tout le lieu, en le couurant de terre, par vn labeur, le plus profondément qu'il ſera poſſible; afin d'enfermer ſa force dans la terre pour y durer longuement. *La fumer.* *Le nouueau fumier, bon pour le nouueau Pré.*

TELLE œuure eſt la derniere main du laboureur, n'eſtãt requis d'y retourner auec le ſoc: ains pluſtoſt prejudiciable, dautant que par vn autre labeur aprés auoir fumé le chãp, le fumier en reſſort à l'aer au deſſus de la terre: dans laquelle eſt neceſſaire qu'il demeure enfermé. Ce ſera ſeulemẽt auec la herce, rouleaux, raſteaux & ſemblables inſtrumens qu'on aplanira & vnira la ſuperficie du nouueau Pré, autãt propremẽt qu'on pourra; afin que les fau- *Aplanir le nouueau Pré.*

L'enſemencer. cheurs ne treuuent rien qui empeſche le libre paſſage de la faux. Non pluſtoſt qu'à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier, conuiendra enſemencer le nouueau Pré, la terre eſtant plus ſeche qu'humide, pour tant mieux la pouuoir manier, & plus nettement & eſgalement y eſpandre la ſemence: ce qui ſe pourra delaier encores, par tout le mois de Mars en païs froid, & en chaud auſſi, l'annee eſtãt tardiue. Eſt à ſouhaiter en ceſte action la pluie ſuruenir toſt aprés pour le beſoin que la ſemence du foin a du ſecours de l'eau, ſans lequel elle ne peut germer: ains de ſoif deſſeche en peu de temps & tant pluſtoſt que plus le nouueau Pré ſe treuue fumé, par ne pouuoir endurer la chaleur du fumier. Partant conuiẽdra attendre le temps

Quelle en ſera la ſemence. s'adonner à la pluie, & opportunémẽt emploier telle comodité. La ſemence de foin ſera choiſie la plus ſubtile & plus meure que pourrés trouuer, à laquelle ſera aiouſté la moitié d'auoine, & le tout enſemble mis en terre, pour de compagnie pouſſer, croiſtre, & eſtre couppés, eſtant l'auoine par-

Comment diſperſee. uenue en maturité, dõt le grain paiera partie des frais de l'œuure. Le moien d'enſemencer le Pré eſt tel. Par ſillons on diſperſe la ſemence, afin que ce ſoit eſgalement: mais non faits au ſoc, ains à-tout vn baſton, qu'vn homme traine pour marque. Le lieu aura eſté auparauant aplani auec la herſe ou autre inſtrument à ce propre, comme a eſté dit, pour tant plus vnimẽt eſcarter la ſemence: laquelle jettee en terre fort eſpeſſement, ſera dés-auſſi toſt couuerte auec le meſme inſtrument, par deux paſſades, l'vne croiſant l'autre; par là acheuant d'aplanir & reünir en perfection voſtre Pré.

Le fermer. LEQVEL puis-aprés conuient clorre auec autant de curioſité, comme choſe de grande conſequence: car eſtant le Pré abandonné à la merci du Beſtail, n'en faut attendre grand reuenu, quand meſme n'en ſeroit mangee qu'vne petite partie de la pointe de l'herbe. Parquoi le Pré ſera ſi bien fermé, par murailles, foſſés ou autrement, qu'aucune beſte, contre noſtre vo-

La piece glorieuſe. lonté n'y entre jamais. Parmi les bonnes gens de village, le Pré clos, eſt dite la piece glorieuſe du domaine, en faiſans plus d'eſtat, comme de celle dont ils tirent le plus de commodité. Pour la premiere annee ſe faudra ſoigner qu'aucun Beſtail ne paiſſe dans le nouueau Pré, de peur de deſtourner la motte de ſe fortifier par le trepis des beſtes, & par leur morſure d'en faire mourir la nouuelle herbe. Mais au bout d'vn an, aprés auoir eſté fauché, ſe-

Bannir des Prez, les pourceaux. ra à voſtre liberté de le faire manger à toute ſorte de Beſtail, excepté aux pourceaux: parce qu'auec leur groin ne ceſſent de foüir & renuerſer les mottes, meſmes en temps humide: pour laquelle cauſe, le bon meſnager ne ſouffre jamais, à tel animal l'entree de ſon Pré: ni à aucun autre, que lors que le fonds eſt affermi par la ſechereſſe: afin que le Beſtail, ſur tout le gros, par la peſanteur de ſon corps, n'enfonca ſes pieds dans la motte, qu'ainſi il gaſteroit.

CESTE eſt la façon de preer la plus aiſee, commune à toutes prairies, ſeches & humides: laiſſant à la liberté d'vn chacun d'y mettre du treffle, de la veſce & autres exquiſes ſemences, pourueu que facilement on les puiſſe recouurer.

recouurer. Car de ſe conſtituer en peine d'en enuoier cercher loin auec deſpence, eſt choſe plus curieuſe que neceſſaire. Dautant meſme, que la ſeule auoine, auec la force du fumier, ſatisfait à cela: les racines de laquelle produiſans abondance de bon herbage, en fourniſſent le lieu ainſi qu'il appartient. & tant pluſtoſt, que plus le fonds tend de ſoi-meſme à l'herbage, comme de tels s'en treuuent qui s'empreent ſans aucun artifice.

Eſt requis ſarcler le nouueau Pré.

NE faut oublier de ſarcler le nouueau Pré en ſon commencement, le deſchargeant de toutes les herbes malignes, qui y croiſſent auec les bonnes. Preuenant par diligence & curioſité, l'enſalliſſement d'icelui: & tout d'vne-main euitant la peine de le deſrompre vniuerſellement, quand pour en extirper les vicieuſes plantes qui ſy ſeroient par trop engroſſies, on eſt contraint, comme pour ſeul remede, de renuerſer entierement le Pré, par vne profonde culture.

Quand fumer la prairie, & de quel fumier.

LA prairie faite & affermie veut eſtre fumee, de tẽps à autre, mais ſi lui defaillent la graiſſe du fonds & l'eau courante, bonne & fertile. De trois en trois ans, ou de quatre en quatre on lui donnera du fumier en bonne quantité, & touſ-jours dans le mois de Decembre ou de Ianuier, apres en auoir fait manger la derniere herbe: à ce que par l'humidité reſtante de l'Hyuer, & les pluies du Printemps, ſa vertu diſſoute, penetre juſques aux racines de l'herbe. Eſt requis ce fumier-ci, eſtre menu & bien pourri (au contraire de celui qu'on emploie en faiſant la prairie, qu'on choiſit groſſier & nouueau, pour les raiſons dites) afin de ſe diſſoudre facilement. Car ne l'emploiant ainſi qualifié, à faute de n'eſtre à temps conſumé ſur le Pré, les faucheurs le treuuans entier, le meſlent auec le foin, & auec lui eſt aprés porté au grenier. Se ſoignera-on auſſi de faire entrer dãs le Pré les eſgouts des eſtableries & chemins, à telle cauſe tenant ouuertes & curees leurs entrees, à ce que par la ſuruenue des pluies aucune graiſſe ne ſe perde. Moiennant telle conduite, le Pré quoi-que ſans eau, rapportera abondamment: voire ſera-il fauché plus d'vne fois chacune annee, ſi le temps n'eſt extraordinairement ſec: & qu'on n'en face trop longuement ronger le paſquis au beſtail, ni auſſi permettre jamais la pointe de l'herbe en eſtre broutee. pour euiter lequel mal, le Pré ſera tenu clos & fermé, comme a eſté dit.

De l'arrouſement des Prés.

A CE que deſſus, pour les prairies d'abruuage, ne ſera autre choſe ajouſtee que l'eau, laquelle augmẽtera d'autant plus le reuenu du Pré, que plus fertile & mieux conduite elle ſera: ſous toutesfois la proprieté du climat, qui ſur toutes les parties du meſnage champeſtre, tient la ſouueraineté. Selon noſtre precedente diſtinction, en deux diuiſerons-nous les eaux, c'eſt aſſauoir, en froides & chaudes, pour eſtre vtilement emploiees ſelon leurs qualités. Pluſieurs eaux froides ſont auſſi ſablonneuſes, & par conſequent peu nutritiues: mais preſque toutes les chaudes ſont graſſes: dont celles-là n'apportent au Pré que l'humidité; & celles-ci, & l'humidité & la fertilité tout enſemble. Pour laquelle double vtilité, ſont les eaux chaudes, preferees aux froides, qu'on emploie ſeulement au defaut des chau-

Eaux froides & chaudes.

des. Les eaux froides procedent communément des montaignes de telle ſituation, augmentans en froidure, à meſure que les neiges fondent par l'approche de l'Eſté; & acquierent le vice du ſable, courans en terroirs ſablonneux. Les chaudes decoulent de ſources & fontaines, deſquelles ſelon leur abondance ſe forment des ruiſſeaux & petites riuieres. Or quelles que ſoient les eaux, froides ou chaudes, ne les doit-on donner au nouueau Pré, de ſa premiere annee: tant de peur d'en noier les ſemences, tendres & deliees, que pour obuier qu'aucun enfoncement & vallon s'y faſſe, par l'eau courant deſſus la motte non encores affermie.

Quand ſont à emploier les eaux froides:

LES eaux froides ne ſeront emploiees que leur vice ne ſe ſoit aucunement corrigé par le temps. C'eſt aſſauoir, qu'elles ne ſe ſoient quelque peu eſchaufees ſentans le voiſinage des chaleurs, & lors ſans regret les donnera-on au Pré. Cela n'auient preſque jmais deuant la mi-Mai, & bien ſouuent de tout ce mois-là, n'attaignent-elles le poinct qu'on deſire, par la tardité de la ſaiſon. Qui eſt cauſe qu'elles ne peuuent beaucoup ſeruir pour les premiers foins, dits *Maiens*, par eſtre cueillis au mois de Mai: mais bien pour les ſuiuans, ſeconds & troiſieſmes. Tout Pré arrouſé de telles eaux froides, requiert beaucoup de graiſſe ou fumier, ſans lequel n'eſt de grand rapport: attendu que les eaux par le vice de leur froidure & des ſablons qu'elles charrient, l'emmaigriſſent pluſtoſt, qu'engraiſſent; ne faiſans que l'humecter, quelques eſchaufees qu'elles ſoient par le temps, touſ-jours le ſable lui eſtant nuiſible. Mais principalement quand elles ſont troubles; car lors verſant au Pré, l'enſablent, quelquesfois juſques à l'en rendre infertile pour jamais. Parquoi ſoigneuſement ſe prendra-on garde, comme de choſe treſ-dommageable, de laiſſer entrer au Pré aucunes eaux de la qualité ſuſdite, eſtans engroſſies par les pluies: mais boucher ſi bien les entrees du pré, qu'elles n'y puiſſent lors penetrer aucunement; ni meſmes aucune autre humidité que celle tumbant du ciel, & les laueures des chemins. Ainſi garentirés-vous de ruine voſtre pré, lequel arrouſerés au beſoin, ces eaux eſtans claires & non jmais troubles.

Et les chaudes.

DES chaudes & douces eaux, n'eſt de meſme: pour la diuerſité de leur naturel, eſtans emploiees au contraire des autres: c'eſt aſſauoir, miſes au Pré lors qu'elles ſont troubles par les pluies, comme en tel poinct eſtans plus valeureuſes, qu'eſtans claires; à cauſe que paſſans par terres graſſes, en attirent leur fertilité, où n'y paſſans point, n'amenent-elles jamais du gratuier, quoi-que troubles. D'ailleurs, pour leur naturelle chaleur, preſque touſ-jours ſont-elles propres & bonnes pour les faire courir aux prairies, peu de temps excepté. Aprés auoir profité le paſquis de voſtre Pré, ceſte eau ci y ſera incontinent miſe, pour y glacer par deſſus, & par ce moien cauſer grande fertilité au Pré, voire ſemblable aux mieux fumés. Dautant que l'herbe ſe nourrit treſ-bien ſous ces eaux glacees, faiſans amas de fertilité en faueur du Pré: cõme ſe recognoit à la primevere lors que gaillardement l'herbe ſ'auance par deſſus toute autre, n'aiant ainſi eſté gouuer-

nee: & encores mieux au faucher, par l'abondance de foin qu'elle rend. De ces bonnes eaux, eſtans troubles, aucune partie ne ſe perdra (comme j'ai dit) meſnageant par ce moien, la graiſſe qu'alors elles charrient. Dont le Pré ſ'en amendera ſi bien, que ſans autre deſpence, ſe rendra treſ-fertil: à tout le moins le peu de fumier qu'y ajoufterés auant l'arrouſement, lui ſeruira plus, que l'abondance de celui que de neceſſité conuient donner aux prés arrouſés d'eau froide & ſablonneuſe. Continuerés l'arrouſement juſqu'au premier ou quinzieſme de Feurier, ſans interruption: & lors ceſſerés, pour n'y eſtre remiſe l'eau, auant que la terre ait eſté eſchaufee par le Soleil, afin de pouſſer l'herbe, ce qui pourra eſtre vers la fin de Mars, pluſtoſt ou plus tard, ſelon le païs & la ſaiſon. Or comme telle attente eſt neceſſaire (n'eſtant poſſible que l'herbe ſ'auance ſans chaleur) auſſi en eſt la continuation de l'arrouſement, durant les froidures: en prairie accommodee d'eau chaude & qualifiee comme deſſus. Par ce que l'herbe aiant accouſtumé l'eau en Hyuer, ne peut ſouffrir d'eſtre à ſec, tant que regne le froid, ains ſe deſſeche. comme au contraire, fait treſ-bonne fin par la vertu de l'eau, voire glacee & emploiee, ainſi qu'a eſté dit.

Continuation d'arrouſement.

LE fonds du Pré eſtant eſchaufé par la bonaſſe du temps, ſera arrouſé de fois à autre, & tant plus ſouuent, que moins frequentes ſeront les pluies de la ſaiſon, & plus icelle tendra à chaleur & ſechereſſe. Cela ſera de huit en huit jours ou de dix en dix, plus frequemment ou rarement, comme verrés le beſoin: ne ſouffrant le Pré auoir ſoif, non plus que d'eſtre noié par trop d'eau. ains la donnant auec raiſon, par juſte proportion de chaleur & d'humidité, le Pré produiſe abondamment. Le Pré qui eſt du tout plat, ſ'arrouſe plus facilement & auec moins de ſoin, que le pendant & releué: parce qu'il ne faut qu'y mettre l'eau par l'vn des bouts pour la faire eſcarter par tout le Pré, par laquelle aiſance, l'eau ſuit egalement le lieu s'y gliſſant tout doucement: & y eſtant retenue par petits releuemens de terre, de la haulteur d'vn pied & demi, plus ou moins, comme chauſſees, qu'on dreſſe à l'entour du Pré. Et cela meſme ſert à retenir la graiſſe des fumiers & les eaux chaudes, leſquelles s'eſpandent auec egalité par tout le Pré; dont il ſe rend treſ-bien fumé & arrouſé. Cõmodité qui n'eſt en ceux dont l'aſſiete eſt pendãte; pour leſquels arrouſer, s'aſſujettiſſant à la ſituation du lieu, ſont faits des petits canaux d'vn pied de largeur & de demi de profondeur, trauerſans le Pré; & tant à niueau, que ſans pente ou à tout le moins treſpetite, l'eau miſe en iceux, verſe egalement par toute leur longeur; dont à plaiſir elle s'eſpardra pour abruuer tous les endroits du Pré, encores qu'il ait grande pente. A la charge toutesfois, qu'au Pré ſoiẽt faits pluſieurs de tels petits canaux ou foſſés trauerſans le lieu, equidiſtans de quinze à vingt pas: afin que l'eau tõbant des vns aux autres ſoit diſtribuee proportionablement par tout le Pré. l'artifice ſuppleant ainſi au defaut de Nature. Et dautant que par le limon que l'eau charrie, facilement les petits foſſés ſont comblés & rendus inutiles en peu de temps, pour leur pe-

Comment il ſe faut en plaine.

& En pente.

tite largeur & profondeur, eſt neceſſaire de les curer ſouuent, à ce que rien ne deſtourne le cours de l'eau en ſaiſon.

Soin requis à l'arrouſement.

VN homme aura ſoin de ces choſes: ouurant & fermant alternatiuement les canaux, & de jour à autre, tout-d'vne-main viſitant les endroits du Pré, afin qu'aucune partie ne reſte inutile: ains que toutes enſemble ſatisfacent à l'eſperance que chacun a de la prairie. Car de l'abandonner à la negligence (comme font aucuns mal-auiſés, ſous ombre de ſon facile gouuernement) n'eſt le fait d'vn bon meſnager, lequel, par deſſus toutes les parties de ſon domaine, auec raiſon, priſe le Pré. Auſſi (auec plus de ſoin & de curioſité, que de peine & labeur) tient-il touſiours ſon Pré nettement, ſans ſouffrir s'y accroiſtre aucunes eſpines, ronces, ne buiſſons, ni ſejourner des pierres: fruits venans de la pareſſe. Meſme taſche-il d'en bannir les taupes, pour le grand mal qu'elles y font. A quoi il paruiendra par ce moien.

Contre les taupes.

CE meſchant beſtail hait l'eau: donques nous nous prendrons garde quand il aura freſchement trauaillé, & ce par la terre nouuellement remuee; alors faudra promptement donner l'eau au Pré, laquelle eau contraindra la taupe, pour s'en garentir, ſortir de terre en euidence, où facilement la prendrés toute viue. Auſſi ſur le Soleil leuant, qui eſt l'heure que plus trauaille la taupe, conuient eſtre en ſentinelle pour l'attraper auec la pioche, en creuſant la terre en l'endroit auquel à voſtre veuë la taupe remue la terre la ſouleuant en hault. Aucuns par ce curieux remede attrappent beaucoup de taupes: Vn vaze de terre de potier verni ou vitré en dedans, aiant long col & gros ventre eſt enfouï au Pré juſqu'à la gueulle: dãs icelui l'on enferme la nuict vne taupe viue, laquelle par ſon cri, quoi-que petit & doux, ſe ſentant empriſonnee, appelle les autres, qui y accourent à la file & à la foule, & inconſiderément ſe jettent dans le vaze, pour la facilité de ſon entree, la treuuant rés de terre: d'où ne reſſortent, par n'en pouuoir grauir l'interieur; à cauſe du vernis qui le rẽd gliſſant, là par ce moien s'enfermans d'elles-meſmes.

Des vieilles prairies.

AINSI que les nouuelles, ſeront gouuernees les vieilles Prairies: excepté que plus de fumier requierent-elles, que plus on les void tendre à leur fin, ſe deſcheans par le temps, comme on le cognoit à leur peu de rapport, & à autres choſes, meſme par la mouſſe & autres herbes rempantes ſur la motte; ſigne certain d'extreme vieilleſſe. Plus que nul autre fumier à faire perdre la mouſſe des Prés, ſeruent les cendres de lexiue, deſquelles à telle cauſe en bonne quantité on donrra aux Prés qui en ſont importunés, en Hyuer & au temps des autres fumiers. Mais voiant ce remede ne profiter, & d'ailleurs voſtre Pré ne rapporter à ſuffiſance, ne ſoiés ſi mal-auiſé de le ſouffrir auec ſi petit reuenu: ains lui chãgeant d'vſãge, le cõuertirés en terre labourable; en quoi profitera plus en vn an, produiſant de beaux bleds & pailles, que de ſix en foin. Dõt eſtãt le fõds renouuellé, au bout de quelques annees, ſi ainſi le deſirés, ſera remis en prairie, par l'ordre ja monſtré.

LE temps de faucher les foins eſtant venu, ne tardera le bon meſnager, de les faires coupper, y allant auec toute diligẽce, pour tant plus toſt eſtre ſerés dans les greniers, que plus on a à craindre les pluies, & l'arriuee des moiſſons: leſquelles tallonnans les fenaiſons, ces deux recoltes aſſemblees, donnent trop de fatigue au meſnager. Donques pour ces craintes, & pour le naturel de la choſe, vaut mieux haſter, que retarder le faucher; car prenant le foin vn peu verdelet, il n'en ſera que plus abondant, plus appetiſſant & ſauoureux, pour le Beſtail: & meilleur pour faire auoir de laict aux vaches, que le trop meur. Et en outre, le Pré en demeure plus prompt à produire le regain & ſeconde herbe, que ſi on auoit longuemẽt tardé d'en coupper la premiere. Ne faiſant rien de dire, que pour peupler d'herbe le Pré, auquel elle n'eſt aſſés eſpeſſe, il falle laiſſer grainer de maturité le foin, & cheoir la graine ſur le fonds. Veu que ſans cela, plus prompt & meilleur remede y a-il de pouruoir à tels defauts; c'eſt aſſauoir, en jettant ſur le Pré, de la ſemence de foin, quand & le fumier. Si le temps tend à ſechereſſe, ne faudrés vn jour deuant que mettre la faux en œuure, faire arrouſer le Pré: car ainſi humectee l'herbe, elle ſera fauchee & ramaſſee beaucoup mieux, que ſeche. La pluie ſurprenant les faucheurs, comme cela auient ſouuentesfois, ſe fauldra abſtenir de remuer le foin abbatu, qu'au prealable la partie d'iceluy regardant le Ciel, ne ſoit ſeche, par le retour du beau temps, car, par ce moien, l'eau de la pluye ne lui nuira beaucoup. Ne differés, le foin eſtant ſec, de le faire accumuler en pluſieurs monceaux, chacun d'vne charretee, leſquels par-aprés, à loiſir, la crainte des pluies paſſee (auſquelles, ainſi emmoncellé facilement il reſiſtera) ferés charrier au grenier au foin. Duquel loiſir n'abuſerés toutesfois, ains emploiant le temps, ne laiſſerés longuement ſejourner le foin preſt ſur le Pré, pour l'intereſt de ſa deſcheute; & de peur d'offencer le fonds, le deſtournant de produire nouuelle herbe. Le foin ſera bottellé en faiſſeaux, à l'vſage du païs, enleué & tranſporté en ſon lieu dans les greniers à foin ſous les couuertures; ou en fenils, expoſé à l'aer, defaillant la commodité du logis.

Du faucher

Serrer les foins.

EN fenils ſe conſerue treſ-bien le foin, voire plus d'vne annee, ſi les fenils ſont bien façonnés, ne s'y en gaſtant que fort peu. car ſeulement quatre doigts ou demi pied du deſſus, s'en pourrit par les pluies, le reſte demeurant ſain & entier. Dautant que le foin ſe preſſe tant de lui-meſme, que l'eau ne peut nullement penetrer dedans. Communément on diſpoſe les fenils de figure ronde, finiſſans en pyramide: afin que par la pente du deſſus, l'eau gliſſe en dehors: & pour les affermir contre les vents, on plante profondément dans terre vne haulte & puiſſante perche, à l'entour de laquelle on baſtit eſgalemẽt le fenil, lequel ladite perche ſurſault d'vn pied ou enuiron: par où l'on attache pluſieurs cordes ſouſtenans des pierres peſantes, preſſans touſ-jours le foin contre la perche, comme a eſté dit des pailliers. Fauché que ſoit le Pré & deſpouillé de ſon premier foin, ſera tout-auſſi-toſt arrouſé, pour le preparer au regain & foins ſuiuans: gar-

A faute de logis le foin eſt ſerré en fenils à la campagne.

dant qu'aucun Beſtail n'y paiſſe, auant que les derniers foins en ſoient leués. Voire conuient attendre vn mois aprés, afin de donner loiſir au Pré de ſe reueſtir, pour pouuoir fournir des paſturages durant l'Hyuer au Beſtail qui s'y nourrit d'ordinaire.

Profit de la Prairie. CEST le gouuernement des Prés communs, par le moien duquel le pere-de-famille tire grand reuenu de ſa prairie. Car il la fauchera deux fois, voire trois, s'il ſe regle exactement par les obſeruations ſuſdites. Et finalement ſur l'entree de l'Automne reproduira-elle du paſquis en telle abondance, qu'elle ſuffira pour bien entretenir ſon Beſtail durant grãde partie de l'Hyuer, ſelon la proprieté du climat. Eſtant vn poinct notable en ceſt endroit, que de ne faire trop longuement depaiſtre les Prés, tant pour l'intereſt de ne les pouuoir fumer à temps, qu'arrouſer en Hyuer. Auſſi que l'herbe eſtant mangee trop rés de terre, par-aprés ne rejette ſi toſt, ne ſi vigoureuſement, que ſi l'on y va auec diſcretion.

CHAP. IV. *Du ſain-Foin.*

AVTRE ſorte de Pré, plus exquiſe & de plus grand rapport, que les precedentes, eſt faite de l'herbe appellee en France, *ſain-Foin*, en Italie, *Herba Medica*, en Prouence & Languedoc, *Luzerne*. De l'exceſſiue loüange qu'on a donné à ceſte plante, à cauſe de ſa vertu mẽdecinale & engraiſſante le Beſtail qui s'en paiſt, vient ce mot de, *Sain*. pour leſquelles proprietés les Antiques l'ont plus priſee qu'autre paſture. Pline tient ce nom de, *Medica*, lui eſtre venu du Roiaume de Mede, quand de là fut portee en Grece, par Alexandre le Grand, lors qu'il y deffit le Roy Darius. Peu cogneue eſt-elle aujourd'hui en Italie & en Piedmõt: mais treſ-bien en Eſpagne & en France, principalement és prouinces de Languedoc, Prouence, Dauphiné & voiſinage, comme en la principauté d'Orange, comté de Venaiſſin, où auec ſoin & profit elle eſt entretenue. Cinq ou ſix fois l'annee fauche-on la Luzerne, voire juſqu'à huit ou neuf, eſtant en lieu agreable & bien gouuernee rendant par ce moien du foin excellent en treſ-grande quantité: ſi que le contenu d'vne journee de faucheur donne plus de foin que trois ou quatre d'autre Pré. Tant graſſement nourrit le Beſtail, que n'eſtant corrigee auec d'autre foin ou de la paille qu'on y meſle parmi, le Beſtail qui en mangeroit d'ordinaire, par trop abondante nourriture, en ſeroit ſuffoqué: & ſpecialemẽt la Bouuine, qui en deuient fourbeuë, mãgeant ceſte herbe eſtant verte, dont ſoudainement elle ſe meurt: pour laquelle cauſe, n'en faut jamais dõner à ce Beſtail que de ſechẽ, encores moderément. Au contraire, les cheuaux s'en purgent & engraiſſent dans huit ou dix jours, leur en faiſant mãger leur ſaoul, au Printemps, de la premiere herbe: en tout autre temps leur ſeruant de foin & d'auoine. En ceci dif-

Grande abondance de foin rẽd ceſte herbe.

Et treſ bon.

fere ceſte herbe d'auec les autres des Prés communs, qu'elle ne veut eſtre nullement mangee ſur la terre, ne foulee aux pieds par les beſtes: leurs dents, ſouffle, & trepis contrarians à ſon naturel; ains ſon propre, pour en recueillir le foin, eſt d'eſtre fauchee rés de terre, auec des faulx bien trancheantes. Le bon meſnager, bien qu'il ait d'autres prairies à ſuffiſance, fera treſ-bien de ſe pouruoir de quelques journaux de ceſte exquiſe paſture, pour en diſtribuer en Hyuer à ſes Beſtes malades, laſſes, maigres, recreuës, pleines, à laict; pour aider à remettre & fortifier les portieres, & ſeruir à l'augmentation du laict des allaictantes. Auſſi à ſes poulains, veaux, aigneaux, chevreaux, par fois leur en donnant comme pour les regaillardir.

Dreſſer la Luzerniere Où,

POVR à quoi paruenir, noſtre pere-de-famille choiſira quelque endroit de ſa meilleure terre, plus ſablonneuſe qu'argilleuſe, plus legere que peſante, plus platte que pendante; toutesfois vuidant les eaux, à ce qu'elles n'y croupiſſent: lequel il fera profitablement labourer durant ſeize mois, comme a eſté dit de la prairie commune, pour rendre la terre en poudre & propre à receuoir ceſte vtile ſemence. La terre ſera auſſi curieuſement eſpierree & deſchargee de toutes racines, herbes, & arbuſtes, & ſi poſſible eſt, de tous arbres, dautant que le voiſinage de telles choſes, & les ombrages, nuiſent beaucoup au ſain-foin: qui demande toute la ſubſtance du fonds & de l'aer, pour auoir libres leurs racines & herbes. Sous les arbres la Luzerne vient aſſés bien, mais non ſi bonne qu'és endroits ſoleillés: parquoi en beau ſolage & plain, conuient loger telle herbe & pour la qualité, & pour la quantité.

Or

Comment.

SI la terre eſt du tout bonne, aiant au parauant ſerui ou en jardinage, ou pour autre cauſe auoir eſté de longue main fumee, ne vous mettés en peine de l'amender de nouueau: ains telle ſans autre engraiſſement, emploiés-la en ceſt endroit, comme la plus deſirable. Attendu que le fumier nouueau bruſle la ſemence de la Luzerne, jettee ſur icelui auant qu'eſtre dompté par le temps. Eſtant à deſirer le rencontre de terre ainſi qualifiee, à ce que ſans hazard la ſemence puiſſe bien fructifier. Mais ſ'il auient que la terre ne ſoit ſuffiſammẽt bonne pour ce meſnage, à l'entree de l'Hyuer l'engraiſſerés auec des bons fumiers, vieux & pourris dés long temps: ou pour le mieux, auec quelques menus & fertils terriers repoſés, qu'y ferés charrier en grande quantité; leſquels auec les frequents labourages & les fraiſcheurs & pluies de la ſaiſon l'incorporerõt ſi bien au fonds, qu'il ſ'en rendra capable de receuoir ceſte ſemence.

Temps de la ſemer.

LA crainte des froidures reſtantes de l'Hyuer paſſee, ce qui pourra eſtre vers la mi-Mars, l'on ſemera la graine du ſain-foin en la maniere des prairies communes, en applaniſſant curieuſement la ſuperficie du lieu, pour la commodité des faucheurs. Les Anciens tiennent la ſemence de ceſte herbe haïr le fer, & qu'à telle cauſe ne la doit-on hercer ou raſteler en la ſemant, auec inſtrumens dentelés de fer, ains de bois. Mais l'experience de tous les jours, monſtre la vanité de telle obſeruation, ſi que de quelque

matiere que ſoit dentelee la herſe, touſ-jours ſera-elle bonne à ce ſeruice.

Combien. LA quantité de la ſemence qu'on donne à la terre eſt la ſixieſme partie du bled qui y entre: c'eſt à dire, que ſi le lieu que dreſſés en Luzerniere, ſenſemence de froment, auec ſix boiſſeaux, vn boiſſeau de graine de Luzerne y ſuffira; pour la petiteſſe de la graine, eſtant menue comme millet, & de telle ſorte enſemencee eſt conuenablement emploiee: aſſauoir fort eſpeſſement, ſelon le naturel de ceſte graine, qui deſirant ſeule s'accroiſtre, eſt neceſſaire occuper tout le fonds, afin de n'y donner place aux malignes plantes.

Vice de la Luzerne. & Le remede. LA Luzerne, en ſon commencement, eſt ſujete au hale du Soleil. Pour laquelle cauſe la ſeme-on auec de l'auoine, de l'orge, & de la veſce, par egales portiõs, la Luzerne ne faiſant que le quart du total, & ainſi meſlingees ces ſemences-ci, l'accroiſſans enſemblément, par l'ombrage du bled la Luzerne ſe ſauue des chaleurs: & le bled paruenu à maturité, eſt moiſſonné, laiſſant l'herbe de la Luzerne maiſtreſſe du fonds, l'occupant tout. Cela neantmoins ne rencontre pas touſ-jours: car quelquesfois auient, que ſur la maturité des bleds, d'iceux eſt eſtouffee la Luzerne. Mal eſtant plus à craindre de l'orge, que ni de l'auoine, ni de la veſce, & moins de ceſtui-ci, que des autres deux bleds, par la ſympathie du naturel de la veſce & de la Luzerne. Dont ſans eſperer aucun auantage du grain deſdits bleds, ſont couppés encores en herbe & non meurs, au ſoulagement de la Luzerne, qui ſe ſentant deſuelopee de voiſinage, s'accroiſt manifeſtemẽt. Et beaucoup mieux, ſi ſans cõſideration du hale, ſeule l'on la ſeme: bien-que non ſans quelque hazard. Nullement à craindre és climats Septentrionaux, ains ſeulement aux Meridionaux, où & pour eux, tel meſlinge a eſté inuenté: & prattiqué par pluſieurs, principalement à cauſe de l'abondance des grains procedans des bleds ſemés parmi la Luzerne, à nulle autre ſemblable: icelle procedant, ou pour certaine ſecrete vertu de ladite plante, agreable aux bleds, ou pour la bonté du fonds accommodé auec art & liberalité.

Sarcler la Luzerniere. CVRIEVSEMENT conuiendra esherber ou ſarcler la Luzerniere, en arrachant toutes les malignes herbes & plantes qui s'y ſeront fourrees quand-& les bonnes: & ce à toutes heures qu'elles paroiſtront. De peur que par le temps deuenues groſſes, l'on n'en puiſſe par aprés deſengeancer le lieu: au detriment du ſain-foin, qui ſe perd ou s'abaſtardit, par le voiſinage d'autre herbage.

Comment emploier le fumier & l'eau. ET comme le fumier bruſle la graine de la Luzerne lors qu'on la ſeme, ainſi qu'a eſté dit; auſſi l'eau en pourrit les racines, quand inconſideremẽt on la lui donne. D'où auient, que de peur de faillir, pluſieurs tiennent ceſte herbe ne vouloir eſtre aucunement arrouſee. Toutesfois il eſt notoire qu'en grande ſechereſſe l'eau la regaillardit auec auantage. Parquoi lors en aiant la commodité on l'abruuera doucement, ſans ſouffrir que l'eau y croupiſſe jamais. De telle facilité, autant de peine eſt eſpargnee, & de liberté

liberté donnee de dreſſer la Luzerniere preſque en tous lieux. Mais pour y conſeruer l'humeur neceſſaire à l'accroiſſement du ſain-foin, donnerés ordre, par preuoiance, de poſer la Luzerniere en bon fonds; & qui de ſoi-meſme ne ſoit par trop ſec. La fumerés treſ-bien chacun an ou de deux l'vn, au commencement de l'Hyuer; & ce auec du fumier bien pourri & menu: lequel ſe diſſoluant par les froidures & pluies de la ſaiſon, ſa vertu penetrera juſqu'aux racines de l'herbe, dont elle ſ'humectera comme deſirés.

NE permettrés jamais qu'aucun Beſtail à quatre pieds y entre, s'il eſt poſſible: dautãt que le ſain-foin hait la morſure & le trepignemẽt des beſtes. ce qui ſera pour auis au pere-de-famille, afin d'ẽ faire curieuſemẽt clorre le lieu. Et cõbien qu'à telle occaſion la Luzerniere ſoit inferieure au Pré cõmun, qui vtilemẽt fournit durant l'Hyuer du paſquis pour le Beſtail; ſi eſt-ce pourtant qu'elle ne lui cede point en reuenu, pour la grande abondance de foin exquis qu'en plusieurs & diuerſes fauchéſons elle donne. *Le ſain-foin craint la morſure des beſtes.*

TANT de fois ne fauche-on ceſte herbe-ci en ſa premiere annee, qu'és ſubſequentes; pource qu'en ſi peu de temps elle n'eſt paruenue en ſon parfait accroiſſement. La ſeconde annee elle commence d'abonder, & produit du foin en telle quantité & par pluſieurs fois l'annee, que c'eſt vne des merueilles de noſtre meſnage. & lui dure ceſte fertilité juſqu'à la douzieſme ou quinzieſme annee, qu'aiant fait tous ſes efforts, commence à deſcheoir par ſa vieilleſſe. Choiſirés vn beau jour pour faucher le ſain-foin, à ce que toſt il ſe ſeche: on y a de la difficulté, par eſtre de lui-meſme fort eſpés & entrelié, comme toiſon de laine, deſtournant aucunement le Soleil de penetrer toute l'herbe. En le remuant ſouuent on haſtera la ſechereſſe du foin, tant pour en prẽuenir l'eſchaufaiſon, à quoi il eſt fort ſujet, que l'intereſt du fonds, ſur lequel ſejournãt plus d'vn ou deux jours ce foin couppé, le retarde de rejetter. Ainſi en cõtinuerés la couppe durant l'Eſté, la reiterant à toutes les fois que verrés ceſte herbe eſtre en fleur: car c'eſt lors le vrai poinct de la faucher, ſans en attẽdre autre maturité ni obſeruer autre ſigne, ne Lune, ſeulement regarderés au beau temps. Et auenant que la pluie ſurprenne le foin fauché; pour le faire ſecher, ne le laiſſés ſur le lieu, ains faites-le tranſporter en autre part, pour y eſtre ſeché; afin qu'il ne puiſſe nuire au Pré, comme il ſeroit à craindre y ſejournant par trop, ainſi qu'a eſté dit. Eſtant bien ſec, ne tarderés à le faire charrier au grenier, à couuert: pour là eſtre gardé pour la prouiſion. En fenils expoſés à l'aer, ne ſe peut conſeruer ce foin-ci, comme le commun; à cauſe de ſa delicateſſe, ne pouuant ſouffrir le mauuais temps. *Son rapport.* *Quand le faucher, & cõme le conduire.*

QVELQVESFOIS la ſaiſon eſtant trop ſeche, à la ſeconde herbe de ceſte plante, ſ'y engẽdrent des petites chẽnilles noires, appellees Babotes, qui la periſſent, la faiſant deſſecher. L'vnique remede à ce mal, eſt de faucher l'herbe, incontinent qu'on ſapperceura la cime d'icelle ſe blanchir, ce qui eſt à l'arriuee de ces beſtioles, ſans en attendre la fleur. Car par telle *Beſtioles appellees Babotes ennemies de la Luzerniere.*

couppe auec l'herbe, les Babotes ſe meurent du tout, dont le jet ne craignant plus telles nuiſances, en reuient abondant & beau.

Pour en tirer de la graine. SI voulés tirer de la graine du ſain-foin, le pourrés faire par chacun an, commençant au ſecond de ſon enſemencement; pour lui donner loiſir de ſe fortifier. Et ce à la troiſieſme herbe; à la charge toutesfois que la faucherés vne fois moins, tenãt la graine lieu de foin: dautant qu'il faudra laiſſer endurcir l'herbe & meurir, pour la faire grainer. Elle jette des petites gouſſes, dans leſquelles la ſemẽce eſt enfermee: qu'on couppe le matin à la roſee non ſur le chaud du jour, doucemẽt auec des faucilles bien trancheantes. Ces gouſſes ſont miſes dans des linceuls, à ce que la graine ne ſe perde pour ſa ſubtilité & petiteſſe, dont elle eſt gliſſante, meſme tant plus qu'elle eſt meure. Puis portee ſecher au Soleil, là batue auec des fleaux, eſt finalement ſeparee d'auec la balle par l'aide du vent; & puis miſe à part, juſques à l'emploi. Le reſte de l'herbe eſt recouppé rés de terre, auec la faulx; afin de reünir le plan du Pré, dõt il ſe remet en eſtat de rejetter comme deuant.

Duree de la Luzerniere. PAR ceſt ordre voſtre Luzerniere durera douze ou quinze ans, non guieres plus (bien-que Pline lui en donne trente) dautant que les racines du ſain-foin, par traict de temps ſe font treſ-groſſes & lõgues, dont peu à peu il s'abaſtardit. Pour laquelle cauſe au bout de ce temps-là conuiendra renouueller la Luzerniere, & deſrompre vniuerſellement le fonds en renuerſant ſa terre ſens-deſſus-deſſous, à la mode du planter de la vigne; ſur laquelle terre ainſi preparee reſemerés derechef de la graine de Luzerne comme la premiere fois. Le meilleur ſera neantmoins de choiſir vn autre endroit de terre pour y faire vne nouuelle Luzerniere: en laquelle ce foin ſe trouuera mieux qu'au lieu ſuſdit, la terre ſe delectant de la mutation.

Changement de la Luzerniere en Pré commun. SI ne voulés prendre la peine de rompre la vieille Luzerniere, la conuertirés en Pré commun: & ce tant ſeulement par reïteré & frequent arrouſer. Car les racines pourries par abondance d'eau, produiront vne Luzerne baſtarde, que la plus part tiẽt eſtre le vrai treffle ou triollet des Prés: dont à telle occaſion le ſain-foin eſt par aucuns appellé, grand-treffle: & par autres, foin-de-Bourgongne; pource qu'en ceſte prouince-là telle plante a eſté cogneue dés long temps. Donques ce Pré de Luzerne eſtant trouué bon, eſt mis au rang des meilleurs; pour la quantité & qualité de ſon herbe: & partant puis qu'il nous eſt d'vn meſme vſage que les Prés communs, de meſmes qu'eux les faut manier au fumer, faucher, & faire paiſtre au Beſtail.

CHAP. V. *De l'Eſparcet.*

LE païs où l'Eſparcet eſt aujourd'hui le plus en vſage, eſt le Dauphiné, vers les quartiers de Die. C'eſt vne herbe fort valeureuſe, non de beaucoup inferieure à la Luzerne. Elle rend abondance de foin exquis, bien-qûe gros, appetiſſant & ſubſtantiel, propre pour nourrir & engraiſſer toutes ſortes de beſtes à quatre pieds, jeunes & vieilles, meſmes pour aigneaux & veaux, faiſant abonder en laict leurs meres. Du grain produit auſſi l'Eſparcet, chacune annee, ſeruãt d'auoine au Beſtail, pour engraiſſer la poulaille, & pour la faire fertilement over ou põdre. Vient gaiemẽt en terre maigre, & y laiſſe certaine vertu engraiſſante à l'vtilité des bleds qui en ſuite y ſont ſemés, dont elle eſt tant plus recerchee. Ne deſire l'arrouſement. Craint la morſure des beſtes, ſa delicateſſe les y attirant de telle ſorte, qu'en aians vne fois gouſté, de deux lieuës la vont paiſtre, à ſa ruine, ſi le lieu n'ẽ eſt biẽ fermé. Le foin de ceſte herbe demeure aſſés court, ne montant guiere plus que de deux pieds: mais il eſt tant plus eſpés. Trois fois l'annee il eſt fauché, pourueu que le lieu lui agree & l'herbe n'en ſoit rongee par le beſtail. La premiere, eſt à la fin du mois de Mai; la ſeconde, vers celle de Iuillet; la derniere, à la mi-Septembre. Le foin de la premiere & derniere fauché ſon, n'eſt ſi gros que celui de la ſeconde, à cauſe qu'en ceſte-ci, la plante fait graine, & par conſequent s'engroſſit & preſques endurcit: laquelle fauchee, auſſi toſt eſt portee à l'aire, & là battue par le fleau à la maniere des bleds, puis la graihe s'en retire comme auoine, & le foin eſt ſerré auec le premier, attendant le dernier: pour les trois meſlés enſemble, ſeruir au beſtail d'vtile prouiſion durant l'annee. *Sa deſcription.*

NOSTRE Pere-de-famille bien auiſé, emploiera ce meſnage, conſiderant la notoire commodité qui lui en reuient: laquelle regardant au foin, à l'auoine, & à la graiſſe du champ, treuuera que la choſe vaut bien l'enuoier querir, de la ſemẽce de ceſte exquiſe paſture, en Dauphiné, bien-que eſloigné juſques au bout de la Frãce: ſans craindre l'introduction de nouuelleté, puis que ceſte-ci tout notoirement fauoriſe le labourage, à quoi principalemẽt a-il à regarder: s'aſſeurãt auſſi, qu'en quelque part qu'il ſoit arreſté en ce Roiaume, ceſte herbe profitera pour ſa facilité à croiſtre: mieux toutesfois en aer temperé, qu'en trop chaud, & terre legere que peſante. Et pour achẽuer l'adreſſe; lui donnerai auis, la ſemence de l'Eſparcet ſe vendre à Die & enuirons, communément à double prix que l'auoine.

POVR loger l'Eſparcet, ſeront deſtinés quelques arpens de terre choiſie comme deſſus, non pierreuſe, à cauſe du faucher: puis en ſera le lieu profitablement clos, pour les raiſons dittes. Et aprés l'auoir treſ-bien & à propos labouré durant l'Hyuer; approchant le Printemps, à la fin de Feurier ou au commencement de Mars, ſera enſemencé: mais fort eſpeſſement; eſtant *où lege.*

neceſſaire d'y jetter quatre fois plus de ceſte graine, que ſi c'eſtoit du fro-
ment: pour en naiſſant, couurir tout le fonds de ſon herbe, ſans y reſter pla-
ce pour aucune maligne qui s'y viendroit fourrer à ſon detriment. Le par-
terre ſera curieuſemẽt biẽ vni, auec la herce, cõme prairie, à ce que ſans em-
Sa culture. peſchement, la faulx joüe librement. La premiere annee ceſte herbe ne fait
pas grand jecte, l'emploiant preſque toute à ſe reprẽdre & fortifier: c'eſt aux
trois ſuiuantes, qu'elle recompence telle tardité, produiſant abondance de
Son raport. bon foin. Voila auſſi tout le temps qu'elle demeure en terre, à tout le moins
Sa duree. pour y ſeruir; paſſé lequel, s'aneantit d'elle meſme. Pour laquelle cauſe, l'Eſ-
parcetiere eſt lors cõuertie en labourage, & moiennãt que le fonds en ſoit
profondement labouré, produit durant trois ou quatre ans de ſuite, de fort
beaux bleds, hyuernaux & printaniers, tels que lui voudrés commettre. Et
à ce que ſoiés touſ-jours acõmodé de telle bonne paſture, & de beaux bleds
auec: ferés de ce meſnage comme de celui des eſtangs, c'eſt aſſauoir; Aurés
touſ-jours des Eſparcetieres nouuelles & des vieilles; pour en faire ſeruir
aucunes en foin, & les autres en bled: ainſi de l'vn & de l'autre, ne pourrés
auoir faute, moiennant la faueur d'enhaut.

CHAPITRE VI.

Des veſces & farrage.

DE PLVSIEVRS autres ſortes d'herbages, s'accõmode-on pour ſuppleer au defaut des paſtis & prairies, que la neceſſité a fait inuenter, ſelon les terroirs eſquels l'on eſt poſé, & le Beſtail qu'on a à nourrir. La Veſce fournit de bonne paſture, ſi eſtant ſemee en terre fertile, elle eſt fauchee en herbe, ſans en eſperer le grain. Mais en plus grande abondance donne-elle de la mangeaille au Beſtail, ſi on la meſle par eſgale portion, auec de l'auoine; pour enſemble ſemer ces deux grains, & en faucher l'herbe vers le commencement de Mai. Toutes ſortes de beſtes, aiment ceſte viande: mais par ſus toutes, la bouuine s'en paiſt treſ-bien. Les beufs du labourage en ſont touſ-jours forts & robuſtes. Les vaches en abondent en laict: & s'en engraiſſe toute l'omaille, jeune & vieille, qui en eſt nourrie.

Quand ſemer la veſce. DEVX ſaiſons, pour enſemblement ſemer la veſce & l'auoine, y a-il, l'Automne & le Printemps. toutesfois, les primeraines de ces ſemẽces-ci, ſont touſ-jours les plus fructueuſes: comme auſſi abondent plus en herbage, les graſſes, que les maigres terres. Si eſtes en païs où l'auoine reſiſte à l'Hyuer (car quãt à la veſce n'en faut faire doubte, ſous quel aer que ce ſoit) ne dilaiés ce meſnage plus auant, que de la fin d'Octobre, mais voſtre cli-
En quelle terre. mat eſtant par trop froid, attendrés la fin de l'Hyuer. Quant à la terre, il eſt bien faſcheux d'emploier là le meilleur fonds, veu que le moien ſatisfait

raiſonnablement à ces choſes: parquoi,ce ſera en terre de moiéne fertilité, que logerés ces ſemences-ci. ſi ſans grãd intereſt de voſtre labourage, pour l'abondance de bonnes terres qu'aurés, ne vous eſt permis de vous ſeruir en ceſt endroit, de partie de voſtre plus fecond terroir. Seroit à ſouhaiter que le lieu fut ſans aucunes pierres,pour la commodité des faucheurs. Defaillant telle aiſance, ne laiſſerés de vous ſeruir du lieu qu'aurés, tel qu'il ſe rencontrera;car la faucille en fera la raiſon. Et bien-que ceſt herbage couſte plus à moiſſonner, qu'à faucher, pour cela ne faut laiſſer de s'en pouruoir:eſtant beaucoup plus cher,ou de nourrir mal le Beſtail, ou d'en aller cercher loin le fourrage,auec deſpence & faſcheux ſouci. De l'arrouſer, ne vous mettés en peine:toutesfois,aiant l'eau à cõmandement,dõnés leur en en la ſechereſſe,car cela fera plus abõder l'herbage,que ſi le laiſſiés auoir ſoif. *Quand l'arrouſer.*

GRANDE commodité cauſent ces herbages-ci, aux païs diſeteux de foins & paſtis : quinze ou ſeize arpens de terre, produiſans la nourriture, pour toute l'annee,de dix ou douze beſtes bouuines, dõt elles s'entretiennent vigoureuſement,comme auſſi, telle viande, eſt agreable aux cheualines. Et ce qui augmente le meſnage, eſt que la veſce engraiſſe, pluſtoſt qu'ẽmaigrit,le terroir,aprés laquelle & l'auoine enſemble meſlés, peut-on vtilement ſemer du froment, du ſegle,& autres bleds hyuernaux;pourueu que le fõds en ait eſté biẽ & diligẽment labouré. Par ainſi, ſelõ la diſpoſitiõ de voſtre labourage,ferés de ceſte paſture,par-ci, par-là, és lieux où mieux ſe rencontrera,la quantité requiſe pour voſtre nourriture. Au recueillir de ceſte paſture, faut ſoigneuſement obſeruer ceci, commun à tous autres foins,que de la ſerrer eſtant ſeche,pour le danger de tout perdre, eſtant humide,portee au grenier. *Son report. Sa vertu. & Sa recolte.*

LE Farrage eſt vne compoſition de pluſieurs ſortes de grains francs & ſauuages,qu'on tire des cribleures des bleds,fromens,ſegles,& orges:comme yuraie, veſces, auoine, orobe ou ers & ſemblables jettés confuſément dans terre,bien labouree & fumee,dés le commencement de Septembre. Deuant l'arriuee de l'Hyuer ce meſlinge ſe treuue en motte, pour reſiſter aux froidures ; durant leſquelles le beſtail y paiſt à plaiſir, meſme les brebis portieres plaines & allaictãtes auec leurs aigneaux,pour leſquelles principalement ce farrage eſt inuenté. On poſe la farragiere à l'abri : à ce que couuerte de la Bize, le beſtail y puiſſe commodément ſejourner & paiſtre durant l'Hyuer. *Qu'eſt-ce que Farrage.*

CEST auſſi tout ſon reuenu, que ce que le Beſtail en peut tirer auec les dents,ſur le lieu meſme:dautant que ceſte mãgeaille ne ſe fauche pas comme les precedentes,qui eſtans deſtinees pour foin, ne veulent eſtre nullemẽt rongees en terre. Elle ne donne pourtant petite commodité,ains treſgrande, quand non ſeulement y paiſt le Beſtail tout l'Hyuer, mais bien auant dans le Printemps,& juſques à ce, que la terre par la bonnaſſe de la ſaiſon, naturellement ſe reueſt de nouueaux herbages, pour toutes ſortes de Beſtail. *Son vſage.*

Autre farrage.

AVEC le ſeul orge cheualin ou d'Hyuer, fait-on auſſi de bon farrage. On ſeme ceſt orge, quand, & en ſemblable terre, que l'autre farrage : & de meſme, le Beſtail le paiſt en campaigne durãt l'Hyuer. Si de ce l'on ſe veut abſtenir, gardé juſques au Printemps, ceſt orge eſt fauché ou moiſſonné en herbe : mais petit à petit, pour de jour à autre le faire manger aux cheuaux, dont profitablement ils ſe purgent, de là prenans le commencement de leur graiſſe. Tout autre Beſtail, gros & menu, s'en porte auſſi treſ-bien, ſi on le paiſt moderément de ceſte herbe: car de leur en donner à diſcretion, ſeroient en danger de s'en treuuer mal, par trop de repletion. tant abõdante eſt-elle en ſubſtance. Couppé à la fois, ceſt orge, en herbe, ſeché & ſerré au grenier, comme l'autre foin, eſt auſſi bonne viande pour tout Beſtail en Hyuer. Et auant que la couppe en ſoit toſt faite, comme ſur la fin d'Auril ou commencement de Mai, le rejet de ſes racines conſerué, reproduira gaillardement nouuelle herbe & du grain auec, le temps n'eſtant extraordinairement chaud.

CHAP. VII. *La Bouuine.*

Le beuf eſtoit anciẽnement fort priſé à Rome, & pourquoi.

VOILA l'appareil du viure de noſtre Beſtail, & en voici l'emploi. Comme des bonnes ſemences & plantes, procedent les bons bleds & fruits, ainſi de l'election de la race du Beſtail, depend le gain de ſa nourriture. A tous autres animaux le Beuf eſtoit anciennement preferé. Et particulierement par les premiers Romains, tant priſé pour ceſt heureux ſuccés, que d'auoir le Beuf & la Vache, tirant la charruë, marqué les fondemẽs de leur ville, qu'ils lui donnerent la vie: eſtant le tuer du beuf, en leur premier ſiecle, mis en rang entre les crimes capitaux, hors mis en leurs ſacrifices. Par honneur leur païs a tiré ſon nom du Taureau en Grec appellé, *Italos*. A ſa loüange auſſi le taureau a eſté poſé entre les ſignes celeſtes. Et par trait de temps, les Romains en ont enrichi leurs baſtimẽs: comme il paroit encores en pluſieurs reliques de l'Antiquité, des teſtes de beuf inſculpees par ornement, repreſentans le labeur de ceſt animal, cauſer ces ſuperbes edifices. De l'vtilité de ſon ſeruice a eſté amplement diſcouru : & du profit de ſa nourriture, chacun en juge ; eſtant commun l'vſage de leurs chairs, laictages, & peaux, auec treſ-grandes commodités.

D'ou le nom d'Italie.

Marques du bon taureau.

A LA recerche de la race de ceſt animal, pour en auoir dela meilleure, ſont neceſſaires les adreſſes ſuiuantes. Que le taureau ait le regard furieux & terrible, neantmoins plus doux que facile à eſmouuoir, pourueu qu'il ne ſoit laſche: qu'il ſoit de moienne hauteur, long de corſage: de couleur rouge-obſcur, ou noire: aiant le poil fin, mol & delié: large poitrine: aſſés grand ventre: les reins & coſtés ouuerts : le dos ferme & droit : courte teſte: larges & velues aureilles: large frõt & creſpu: gros yeux, noirs & clairs:

&

les cornes eſleuees, noires & polies: grand muffle, camard & noir: larges narines: gros col: grand & pendant fannon: feſſe ronde: ferme genoil: groſſe & ronde jambe: la corne du pied petite, noire & dure: la queuë longue & bien fournie de poil. Les vaches auſſi ſeront de meſme choiſies, auec diſtinction d'vn ſexe à l'autre: aians en outre la teſte plus petite que le taureau, fort ample ventre, & grandes tetines, comme membre où conſiſte tout leur reuenu. Ces ſignes ne ſont receus tant generalement, qu'il n'y ait quelque exception: ſe diuerſifiant ce Beſtail-ci, & en corpulence, & en force, & en pellage, par le climat & nourriture (comme manifeſtement, telles differences ſe recognoiſſent à la bouuine de montaigne, à celle de valon) dont à la preuue de ſa valeur cõme à la plus certaine cognoiſſance, conuiendra ſ'arreſter: retenant toutesfois ces adreſſes, pour les emploier ſelon les occurrences. Sur quoi on notera, que les beufs emmentelés de noir craignent plus les mouches, qu'eſtans d'autre couleur. *De la vache.*

Les Anciens ont tenu le taureau n'eſtre propre à engendrer auant le quatrieſme an de ſon aage, & y durer bon huit ans continuels: mais les Modernes commandent de l'emploier à ſaillir les vaches, dés deuant ſa ſeconde annee accomplie, juſques à la fin de la troiſieſme, à cela ne s'en ſeruant qu'vn an, ou dix-huit mois; pour aprés le chaſtrer, afin de le mettre au labourage. Tant pour eſtre la choſe bonne d'elle-meſme, ſelon les cõmunes experiences, que principalement pour preuenir l'importunité de ceſt animal, non chaſtré, qui furieux, ſe rend incompatible auec tout autre Beſtail, meſme de ſa ſorte: mal-faiſant, par frapper & heurter inconſiderément, treſ-difficile, & preſques impropre au labourage, ne s'y pouuant aſſujettir. nous-nous tiendrons à ceſt auis. Quant à la vache, par cõmun conſentement, on la fait couurir à deux ans; toutesfois les meilleures de ſes portees, ſont depuis le quatrieſme juſques au huitieſme; y eſtant bonne aagee de dix à douze ans: comme du taureau, le plus requis de ſon ſeruice, ſeroit l'entre-deux de ſes termes, à cauſe que lors il eſt en la perfection de ſa valeur: où l'on ſ'arreſteroit, ſans les raiſons dittes. Trente ou quarante vaches eſt la droite charge d'vn bon taureau, qu'à ſon aiſe il couurira eſtant bien gouuerné. A ce nombre toutesfois pluſieurs ne ſ'arreſtent, l'amplifiant juſques à cinquante ou ſoixante; & plus outre, ſelon le païs & naturel du Beſtail qui gouuernent ces choſes. *En quel aage le taureau.* *La vache, ſon bon à engendrer.*

Ainsi choiſi ce Beſtail, maſle ou femelle, afin de le faire multiplier par engeance, pour vn preallable, conuiendra l'accoupler enſemble. Le temps à ce le plus propre, n'eſt indifferemment limité. Aucuns veulent que les vaches veellent à l'entrée de l'Hyuer, vn peu deuant les extremes froidures, pour lors eſtre nourries de bon foin: autres, que ce ſoit vers le Printemps, à cauſe de les paiſtre de nouuelle herbe, chacun aiãt ſelon ſon climat & proprieté de ſes herbages, diuerſes conſiderations: comme touchant la continuation du lait en Hyuer, & l'eſleuement des veaux. Celles-là, à telle cauſe, ſeront couuertes au mois de Feurier ou de Mars, & celles-ci *Le accoupler pour l'engeance, & en quel temps.*

en Iuillet ou Aouſt, ſuiuant la ſupputation de leur portee, qui eſt de neuf mois. En quelle des deux ſaiſons que ce ſoit, on ne menera la vache au taureau, qu'elle ne ſoit en rut: ce qu'on cognoiſtra par ſon continuel mugle-ment, par l'enfleure de ſes ongles, par l'impatience recerchee du maſle, montant deſſus les beufs, & à d'autres vulgaires indices. Si à ce elle eſt pareſſeuſe, quelque remede y a-il à l'eſchauffer, comme en lui faiſant ſentir les genitoires d'vn taureau gardés ſalés: en lui donnant ſouuent du ſel à manger: & ſuiuant la prattique d'aucuns, du pain fait auec de la graine de lin mouluë: ou du marc de ladite graine, aprés en auoir exprimé l'huile: mais ſur tout en bien traittant la vache auec du bon foin ou autres exquis paſturages, ſelon les ſaiſons. Pluſieurs regardent la Lune à ceſte action, nouuelle ou vieille, comme ils l'ont accouſtumé: & tous les meſnagers ceci, que ce ſoit au matin ou au ſoir, non ſur le midi, & de faire jeuſner la vache pour vingt quatre heures, auant que la mener au taureau. Dautant que plus facilement elle conçoit vuide, que remplie de viande: & par le contraire, le taureau eſt plus abondant en ſemence eſtant ſaoul, que famelique, dont conuient le bien traitter. La baſſeſſe de la taille du taureau à cauſe de ſon jeune aage n'empeſchera telle action, parce qu'on enfoncera la vache dans vne foſſe lõguette qu'on creuſera à la meſure du taureau, lequel par ce moien ſaillira la vache à ſon aiſe quelque grande qu'elle ſoit.

Auec ſoin & bons paſturages ſeront traittees les vaches pleines.

DE là en hors juſqu'au veeller, autre choſe ne faut faire aux vaches, que de les bien traitter, deſquelles aura ſoin le vacher tout le long de l'annee, pour les nourrir en campagne, & dans les eſtables, ſelon les ſaiſons & les païs. En cãpaigne durant l'Eſté les vaches ſeront menees aux paſquis, & ce dés la pointe du jour, pour manger l'herbe en la fraiſcheur de la matinee, auec la roſee. Enuiron les dix heures les ſerrera-on dans les eſtableries, où ſejourneront durant la grande chaleur (que tout beſtail craint beaucoup) laquelle paſſee, ou pour le moins abaiſſee, qui ſera enuiron les deux ou trois heures aprés Midi, les amenera-on au paſtis juſqu'à l'entree de la nuit, lors les enfermans dans le logis juſqu'au lendemain. C'eſt vn profitable meſnage & pour le Beſtail & pour les labourages, que de faire coucher la bouuine ſur les terres qu'on pretend enſemencer la prochaine annee, dans des bons parcs, comme beſtail à laine, & a eſté dit ailleurs: car elle ſ'en porte mieux qu'enfermee ſous les toicts. Attendu que jouiſſans de la freſcheur de la nuit, expoſees à l'aer, ces beſtes ſont exemptes de l'importunité des chaleurs, qui és eſtables eſtrangement les trauaillent. Et en demeurẽt au fonds, ſur lequel elles ſejournent, les graiſſes prouenantes de leurs fientes & vrines, dont il eſt bien amendé: & d'autant mieux que plus grand eſt le nombre du beſtail: remuant le parc de jour à autre, à l'imitation de celui du menu Beſtail. Deux fois le jour en Eſté, aſſauoir, matin & ſoir, ſeront ces beſtes bouuines abbruuees: en Hyuer, vne ſeule fois ſuffira, qui ſera à Midi, & touſ-jours auec de l'eau claire, n'en pouuant ſouffrir la trouble: au contraire de la cheualine, qui la boit plus volõtiers trouble,

La bouuine couchera ſur les terres de labour dans des bons parcs.

trouble, que la claire. Les herbages les plus gras, pourueu qu'ils ne ſoient mareſcageux, ſont les meilleurs pour le gros Beſtail: parquoi en tels l'on conduira la bouuine, laiſſans les autres herbages pour l'autre beſtail, ſelon la diſtinction ja faite. En Hyuer, ſeront les vaches nourries dans les eſtables, auec des bons fourrages: s'entend ſi le païs eſt defectueux en paſtis, ou que pour la froidure du climat, ne puiſſent mãger en campagne. Mais eſtant chaud ou temperé, & que d'ailleurs l'on ſoit bien fourni de paſcages, ſans changer d'ordre, on les entretiendra ſur iceux, juſqu'à ce que les gelees & extremes froidures, les chaſſent des chãps, pour les enclorre dans les eſtableries.

Ordonnance ſur le paſtre & coucher de ce Beſtail.

En meſmes herbages, mãgera toute ſorte de bouuine, toutesfois, auec diſtinction de ſexe & d'aage; à ce que ſans confuſion chacune beſte viue gaiement, ne ſ'importunant l'vne l'autre. Les beufs de labourage, paiſtront auec les vaches brehaignes, ſouffrant leur ſterilité conuerſer enſemble ſans tare. Les vaches pleines ſeront ſeparees d'auec celles à laict, & de tout autre beſtail: & plus ſoigneuſement gardera-on qu'elles ne s'entre-heurtent, qu'elles ne s'efforcent en ſautant foſſés, haies, murailles, & ſemblables choſes, que plus elles approcheront de leur terme; afin qu'il ne meſ-auiẽne à leur portee en ſ'affolans. Les veaux à laict, & les bouueaux & geniſſes, marcherõt enſemble, pour la ſympathie de leurs mœurs & aages. Sur ceſte ordonnance on diſpoſera logis à ce Beſtail, par eſtables ſeparees, mais plus amples fera-on les vnes que les autres, aians eſgard à la corpulẽce & nombre des beſtes qu'on y veut enclorre: pour là en Hyuer & autres ſaiſons, ſelon le climat, les auictuailler des fourrages à ce deſtinés.

CHAPITRE VIII.

Des vaches, veaux, laictages, beurres & fourmages.

Ne faut laiſſer de l'œil les vaches.

C'Est de la charge du vacher que d'eſtre touſ-jours prés de ſon Beſtail, ſans l'abandonner jamais: de peur qu'il ſouffre ou face mal, par le loup ou autres accidens, ou en degaſtant les blaieries, vignobles & ſemblables proprietés. La nuit meſme faut que le vacher couche prés des vaches pour leur aider à veelier, leur heure eſtant venue: par ce moien preuenant la perte & des meres & des petits, laquelle ſans opportun ſecours auient ſouuentesfois. Il a eſté monſtré combien profitable nourriture eſt le ſain-foin: en eſtant pourueu on en donnera aux vaches par fois, chacun jour durant vn mois ou ſix ſepmaines deuant qu'elles veellent, afin de les rendre fortes, plus habiles & plus abondantes en laict. Mais ce ſera du ſec, non jamais du vert, en telle qualité eſtant la Luzerne contraire à la bouuine, cõme j'ai dit. Et quelle que ſoit la paſture des vaches, eſt neceſſaire eſtre

Comment les traitter, bien.

touſ-jours bonne & bien qualifiee, non moiſie, ni humide ni poudreuſe. Le foin ſera tel qu'il eſt requis pour les vaches, s'il a eſté fauché vn peu verdelet, & aprés eſtre moderément ſeché, & non bruſlé par trop ſejourner au Soleil, eſt ſerré au grenier. Auec liberalité toutesfois, & ordre reglé, donnera-on à mãger aux vaches, car leur eſpargner le fourrage, ce ſeroit pluſtoſt faire preuue d'auarice, que de profit. Dautant que les meres & les petits, ne paroiſſent jamais que langoureux, les meres eſcharcement nourries, comme au contraire, par bon traictement, eſt touſ-jours ce Beſtail-ci, gaillard & robuſte. Mais auſſi qu'on ſe donne bien garde, de les deſdaigner de manger par trop de viande, comme cela auient quand deſordonnément on les affourrage, le trop leur oſtant l'appetit: & ce trop, ſe perd tombant entre les pieds du Beſtail, dont à la longue la perte ſe manifeſte grande, à la honte du vacher.

Comment gouuerner le jeune veau, & ſa mére.

A v Veau freſchement ſorti du ventre de la mere, baillera-on le moiau d'vn œuf crud, à aualer; & ſans aucunement manier le veau: de peur de lui bleſſer le dos, le laiſſera-on dans l'eſtable auec la mere: laquelle n'en ſortira de deux jours, où lui eſtant faite bonne lictiere, ſe repoſera mollemẽt auec ſon veau. De bonne viande, ſelon la ſaiſon, nourrira-on la vache; & pendãt ce temps-là, on l'abbruuera d'eau blanchie auec de la farine, pour, par-aprés, la renuoier à ſon ordinaire. Tandis que la vache ſera au paſquis, le veau ſejournera en l'eſtable, juſqu'à ce qu'eſtant vn peu fortifié, il puiſſe ſuiure ſa mere aux paſturages, pour s'y nourrir auec les autres de ſon aage.

Diuerſes façons de meſnager en ceſt endroit.

I v s q v e s ici, tous les meſnagers conſentent en meſme auis, touchant ce Beſtail, non au reſte de ſon gouuernement, qui par tout n'eſt entierement ſemblable, eſtant diuerſifié par les païs & les couſtumes. Pluſieurs ne nourriſſent les veaux, que trente, ou quarante, ou cinquante jours, en tel aage les mangeans ou vẽdans. D'autres, les font tetter quelques deux mois, en attendans qu'ils prennent gouſt à l'herbe & au foin, pour s'en acheuer de nourrir, & alors les ſevrent. Tout cela tend à l'eſpargne du laict, auquel conſiſte le plus du reuenu de ce beſtail. Autres ſans auoir eſgard à cela, font tetter le veau vn an, ou juſqu'à ce que la mere, par nouuelle ventree, lui refuſe le laict: fondés, ſur ce principalement, que la vache ne ſe veut, qu'auec grãde difficulté, laiſſer traire ſans le veau, ains lui laſche touſ-jours liberalement le laict: duquel aiant fait la premiere attraction, le demeurant eſt reſerué pour les beurres & fourmages. Ainſi durant ſa premiere annee, le veau, eſt nourri, de laict, d'herbe, de foin, & de paille tout enſemble ſelon les ſaiſons, à ſon grand auancement. car par telle meſlee nourriture, il s'aggrandit & fortifie à veuë d'œil.

L'abmté de la nourriture, & celle del'animal faut que s'entre-accordent.

L e naturel des herbages, & la race des vaches, dõnent coup à ceſte nourriture: voire gouuernent entierement ces choſes, nourriſſans, bien ou mal, les petits veaux, & rẽdans le traire du laict, facile ou difficile. Rejettés la difficulté tant que pourrés, en eſliſant la voie la plus facile, ſelon le lieu auquel eſtes contraint de vous ploier, c'eſt à dire, accommodés ſi bien vos paſtu-

fages qu'il ſera poſſible, pour les rendre vtiles à ce ſeruice; car quant au Beſtail, il n'eſt pas impoſſible de s'en pourueoir de bon, quoi-que de loin. Et ſi d'auenture vos vaches, d'elles-meſmes ſans moien, ne laſchent gaiement le laict, en bonne heure, vous n'en aurés pourtant guieres moindre profit. car la chair du veau, par le temps s'agrandiſſant, recõpenſe le defaut du laict. Ioint que l'experience a apprins, que peu d'intereſt y a-il pour le laict meſme; n'en ſortant en guieres moindre abondance, auec le veau, que ſans lui. Et l'vſage de certains endroits de Languedoc & d'ailleurs, manifeſte, que plus de laict rendent les vaches nourriſſans leurs veaux, que celles qui en ſont deliures. Dautant, que la vache eſt tant amoureuſe de ſon veau, que liberalement elle lui donne le laict, dont la quantité s'en augmente; n'aiant le veau ſi toſt mis dans la bouche le trayon de la mere, que le laict n'en ſorte, comme le vin d'vn tonneau qu'on perce: puis en gardant le veau de continuer, on l'arrache de la tetine; & le reſte du laict eſt aiſement tiré juſques à vne goutte. Meſme y a-il des vaches ſi faciles, qu'à la ſeule veuë du veau, ſatisfont à leur deuoir. Pour laquelle cauſe, attache-on le veau à vne jambe de la vache, d'où par elle auec plaiſir il eſt veu & flairé, pendãt qu'on la trait. Il y a de plus, ſouuentesfois trompe-on la ſottiſe de ceſt animal, auec vne fainte, compoſee de la peau d'vn veau, remplie de paille; au ſeul approche de laquelle, cuidant la vache, que ce ſoit ſon veaú, ſe laiſſe volontairement traire.

ET à ce que les Veaux ne conſument par trop de laict eſtans le jour és paſquis, les faudra garder à-part, & la nuict les enfermer dans des eſtables ſeparees: car par ceſt ordre, ne tetteront à diſcretion comme ils feroient ſi peſle-meſle ils demeuroient touſ-jours auec leurs meres, mais ſeulement à bouchees lors qu'on voudra traire les vaches, matin & ſoir, & autres heures ſelon l'vſage, allans & reuenãs des paſcages. Au defaut de paſquis & gardes ſeparees, ſuppleera l'artifice, par des muzelieres qu'on attachera ſur le front du veau, auec des courroies ou cordes, pour les empeſcher de tetter (ſans toutesfois leur nuire à paiſtre l'herbe) leſquelles vaches, ſe ſentans piquees par l'approche des pointes aigues des muzelieres, ne ſouffriront d'eſtre tettees. Ces muzelieres ou frontaux ſont diuerſement compoſés, ſelon les fantaſies: mais ils reuiennent tous à ce poinct-là, que de ſeruir à la conſeruation du laict, par poinctes de fer, ou de bois, dont on les façonne: autres ſe ſeruent des peaux d'Heriſſon. Parainſi, ſans perte du laict, conuerſent enſemble és paſturages, & les vaches & les veaux. *Conduite des veaux.*

NOVRRIR grande quantité de Beſtail, preſuppoſe abondance d'herbages; ſur lequel fondement on baſtira, afin de preuenir la deſpence & facherie d'enuoier loin, cercher les fourrages, defaillans en l'arriere-ſaiſon de l'annee, quand improuidemment l'on ne s'eſt bien meſuré en ceſt endroit. Où donques y aura des paſturages à ſuffiſance, ce ſera ſans nombre, qu'on entretiendra & des vaches & des veaux, maſles & femelles. Mais eſtãt contraint d'achepter des foins & autres fourrages, on ira plus retenu à ceſte *Meſurer le beſtail à la viande.*

nourriture. Aucuns, à telle occaſion ne nourriſſent des veaux, que pour la contrainte du laict, deſquels ils ſe desfont, au plus tard, au bout de l'annee: ne faiſant meſme aucun eſtat des geniſſes, pour la conſeruation de l'engeance. Ains aprés les auoir vẽdues aux bouchers, ſe pouruoient de vaches nouuelles, lors que les vieilles defaillent: les achetãs toutes plaines ou aians de frez veellé, par les foires & marchés voiſins. Ceux-ci n'eſperent de ceſte nourriture, que la commodité du laict, & de la chair des vaches engraiſſees, à la longue: qui n'eſt petite, ains beaucoup plus grande ſe repreſente-elle, quand auec le profit des laictages, eſt joint celui des chairs, de tout ſexe & aage. Eſtant queſtion d'acheter des vaches, on ajouſtera ceci à la precedente adreſſe, pour la cognoiſſance des meilleures, que de les tirer de païs expoſé au Soleil; dautant qu'és valees ombreuſes, les vaches ne ſont communément guiere bonnes. Et ſi tant eſt que ne ſoiés aſſeuré des lieux de leur naiſſance, craignant la tromperie, jugerés eſtre ſorties d'endroit ſoleillant, ſi elles ſont de poil mol, eſpés & court: aiãs la teſte petite, & les cornes polies & dures. contraires qualités, ſe treuuans preſques touſ jours en celles de païs couuert & ombreux.

Signes de bone vache.

Maniemẽt du laict.

C'EST auſſi au maniement du laict, où l'on n'eſt par tout d'accord, pour les diuerſes façons des beurres & fourmages. Tous tiennent que ſouuent & curieuſement traire les vaches, augmente le laict. Car comme vne ſource de fontaine abonde tant plus en eau, que plus nettement elle eſt tenue, & mieux ouuerts en ſont les tuiaux; ainſi les vaches ſolicitees par le frequent traire, dõnent du laict en plus d'abondance, qu'en y allant nonchalamment. Deux fois le jour, matin & ſoir, communément on tire le laict des vaches: voire trois fois en Eſté, lors qu'elles ſont graſſemẽt nourries en campaigne. Toutesfois cela depend du naturel de ce beſtail, du climat; de la vigueur des paſturages, de la conduite: cõme auſſi de telles qualités procede le cuire du laict auant le cailler, ſelon l'ordre vſité és fourmages Placentins, cogneus par tout le monde pour leur bonté. En quelques endroits de la Suiſſe, & auſſi ailleurs, ainſi gouuerne-on le laict, dont ils contrefont des fourmages Placentins & Lodeſans: mais peu de lieux y en a-il en ce Roiaume, auſquels l'eſchaufer le laict ſur le feu, à tout le moins juſqu'au bouillir, ſoit en vſage: ains ſans autre myſtere, le laict eſt mis repoſer: & aprés en auoir ſeparé le beurre, le reſte affermi & caillé, eſt conuerti en fourmage.

LES ſaiſons diuerſifient le gouuernement du laict, ſelon leurs diuerſes proprietés. L'Eſté & l'Hyuer, pour le chaud & pour le froid, ſe cõtrarient directement: mais le Printẽps & l'Autõne ſ'accordent, à cauſe de la ſympathie de leur temperament. Parainſi en Eſté conuiendra chercher lieu frés pour repoſer le laict: en Hyuer, chaud: & au Printemps & Automne, tiedé. Il eſt vrai, qu'au temps des extremes froidures, il faudra aider à l'affermiſſement du laict par le feu, mais auec telle moderation lui en donnera-on, qu'il en ſoit ſeulement quelque peu eſchaufé.

PLVSIEVRS matieres y a-il pour preſurer & cailler le laict, dont la meilleure eſt la tourneure des chevreaux, aigneaux, & veaux: à faute deſquelles ou par curioſité, ſe ſert-on de la fleur du chardõ-priué, de la graine du chardon-benit, du laict de figuier, de la tourneure de lievre, de la racine d'ortie, & autres choſes que l'vſage a auctoriſees. A la tourneure des chevreaux & aigneaux pour en faire de bonne preſure, ajouſte-on vn peu de ſaffran, de gingembre, & de poivre pulueriſés, auec bonne quantité de ſel: tant pour la preſeruer de corruption, que pour rapporter aux fourmages, ces bonnes qualités. Et aiant rempli de laict clair les veſſies où ſera ladite tourneure, on la laiſſera ainſi, pour ſ'en ſeruir de jour à autre. Mais ſ'eſtant endurcie, comme cela auient à la longue, ſera battue dans vn mortier enſemble auec les veſſies: & de tout cela, paiſtri auec du bon vin-aigre, en ſera faite vne paſte qu'on repoſera dãs vn pot de terre vitree, pour de là en prendre peu à peu, durant l'annee ſelon qu'on ſ'en voudra ſeruir. *Preſurer le laict.*

AIANT tiré le laict, auſſi toſt le coulera-on par vn tamis ou linge, blanc & net, pour le deſcharger de toute immondice: & aprés le laiſſera-on ſejourner dans les terrines vitrees, ou autres vaſes couuerts & biẽ nets, l'eſpace de huit à dix heures; au bout deſquelles, auec vne cueiller on recueillira le Beurre, qui par tel loiſir ſe ſera aſſemblé au deſſus: puis au laict ſera ajouſtee la preſure pour le cailler & affermir, en la maniere & en la quantité accouſtumés ſelon les lieux, leſquels pour leurs particulieres proprietés, impoſent loy en ce meſnage. Le beurre prins ſur le laict, eſt beaucoup plus delicat que celui qu'on tire du caillé, par eſtre trop pur: ce qu'on ne peut dire de l'autre, qui eſtant meſlé auec du caillé, en reſte groſſier & mal plaiſant. Le Printemps & l'Automne donnent le beurre meilleur & en plus grande abondance, que l'Eſté ne l'Hyuer, à cauſe des extremes chaleurs & froidures. Encores y a-il du choix, eſtant à preferer celui du mois de Mai à tout autre, pour ſa belle couleur doree & grande delicateſſe. Et en quel temps que ce ſoit, ſera le beurre battu & fait le pluſtoſt qu'il ſera poſſible, afin que par trop gardé, il ne s'aigriſſe ou s'acquiere quelque autre ſiniſtre odeur & ſaueur. C'eſt pourquoi eſt à ſouhaiter auoir bon nombre de vaches, à ce que chacun jour donnans du laict en abondance, de meſme abonde le beurre, dont il puiſſe eſtre ſouuent battu. ce qu'on ne peut commodément faire de petite quantité, qui cauſe l'aſſemblage de grand nombre de journees auec l'intereſt ſuſdit. Treſnettement deſire le beurre eſtre fait & tenu, ne ſouffrant aucune ſaleté. Pour laquelle cauſe auant qu'on batte le beurre, en le battant & aprés l'auoir battu, faut curieuſement boucher les vaſes où il ſejournera: & que les ſeruantes qui le manieront aient les bras retrouſſés & les mains bien laues. De la façon de battre & ramaſſer le beurre, n'eſt beſoin de diſcourir: pource qu'elle eſt aſſés familiere à tous ceux qui ſe meſlent du meſnage des vaches. Eſtant auſſi raiſonnable laiſſer à chacun ſes vaſes, vtenciles & couſtumes particulieres, puis qu'elles tendent à meſme but. Ioint que *Du Beurre.* *En Mai, eſt le meilleur.*

vouloir repreſenter les diuerſités de ces choſes-là, ſelon l'vſage des prouinces, ſeroit entreprinſe plus curieuſe que profitable.

Comment le garder bon. POVR longuement conſeruer le Beurre, ne faut que le ſaler; mais beaucoup plus delicat ſe rend-il par le bouillir; tellement qu'ainſi accommodé, peu de difference y a-il de lui au recent & frés. En le bouillant ſur feu clair & lent, le faut eſcumer, pour le deſcharger curieuſement de tout le terreſtre qu'en ſe cuiſant il expulſe en hault; dont en fin il ſe repreſente clair & de couleur blonde, comme belle huile d'oliue, puis mis dans des vaſes de terre vitrés au dedans, eſt gardé tant longuement qu'on deſire. ainſi le pratique-on en Lorraine. C'eſt le propre des vaches, que de produire le beurre, encores qu'il en procede des chevres & des brebis: mais non tant que des vaches, leſquelles à ce ſeruice precedét tout autre Beſtail.

Du fourmage de vache. QVANT au fourmage, la vache ne le rend ſi delicat que la chevre ne la brebis, quoi-qu'abondant. Il eſt neantmoins de grande requeſte, & comme j'ai dit, le climat & les herbages lui donnent nom. A telle cauſe ſont en reputation les fourmages d'Auuergne, cogneus par tous les lieux de la France, depuis l'vne mer juſques à l'autre, où en grande quantité ils ſont tranſportés. En autres diuers endroits de ce Roiaume, y a auſſi des montaignes fertiles en fourmages de vache, pour leurs exquis paſturages. De meſme ſe treuuent des recoins de montaigne, de couſtau, de plaine, par les prouinces en pluſieurs quartiers, celebrés pour les bons fourmages de diuerſes ſortes & diuers laictages. La Brie, entre autres, pour ſes bons fourmages appellés, Angelots; & les-Baux en Prouence, aux lizieres du Languedoc, à cauſe de la delicateſſe de ſes petits fourmageons, ſont beaucoup priſés, & fertiles en laict & fourmages: & pareillement la prouince de Bretaigne. Quant aux fourmages que par delicateſſe on apporte en ce Roiaume, ceux de Milan & de Turquie tiennent le premier rang, en aprés ceux de Suiſſe, & finalement, comme auſſi en plus grande quantité & de plus grand meſnage, ceux d'Hollande, & Zelande, païs abondans en paſturages & par conſequent en laictages, voire en telle quantité, que le cõmun rapport d'vne vache, eſt de vingt cinq ou trente pintes de laict par jour, & quelques fois de quarãte. Ce qui a fait dire à quelques vns, par vne ſupputation inutilement curieuſe, que durant l'annee il ſe cueille autant de laict en ces deux prouinces-là, que de vin en toute la Gaſcongne. L'abondance des laictages ordonne de la grandeur ou petiteſſe des fourmages: n'eſtant poſſible qu'auec peu de beſtail on puiſſe faire des fourmages tels qu'on nous enuoie de la Lombardie, par leur grandeur reſſemblans à meules de moulin. Auſſi en cela n'y a nulle ſujetion, non plus que de les faire dans des veſſies, comme ſont aucuns qui viennent de Turquie: car touſ-jours les fourmages ſeront bons, de quelle figure & grandeur qu'on les face, pourueu que la bonne matiere ſoit bien preparee.

Soin, LA laicterie & fourmagerie ſeront tant nettement tenues, qu'aucune mauuaiſe ſenteur n'y ſejourne; de peur de la communiquer au fourmage.

Pour la meſme cauſe curieuſemẽt auſſi lauera & fourbira-on tous les jours, les vaiſſeaux & vtencilles, eſquels & le laict & les fourmages, ſejournent: cõme ſeillons, huches, pots, terrines, couloires, faiſſelles, eſcliſſes, cageroues, chazieres & ſemblables ſeruans à ce meſnage. Voire eſt neceſſaire, que les ſeruantes lauent bien les mains, auant que toucher aux vaches pour en traire le laict; afin que rien de ſale & mal net, ne s'en approche. I'vne des principales obſeruations de ce meſnage.

Conſiderations neceſſaires en ce meſnage.

TANT meilleur, tant plus delicat, & tant plus peſant ſe treuuera le fourmage, que moins aura eſté esbeurré: dautant qu'auec le beurre, s'en va la fleur & la graiſſe du laict, laquelle laiſſant toute au fourmage, il en reſte plus valeureux. Mais auſſi plus difficile à façõner eſt-il, à cauſe que la trop abondante graiſſe verſant és coſtés du fourmage, le fait creuaſſer, & par trop s'eſtendre. Dont eſt à louër, tenir en ceſt endroit le milieu; c'eſt à dire, n'en oſter tant de beurre, que le fourmage en deuienne maigre, ne lui en laiſſer tant, qu'il en ſoit par trop gras par ainſi l'on s'accommodera & de beurres & de fourmages tout enſemble. Et ſi cas eſt qu'on n'en oſte aucun beurre, la ſuperfluité ſuſdite ſe corrigera aucunement, en rompant & demeſlant le caillé, à force de battre auec vn baſton, auec vne cueiller perſee, ou auec la main nuë, auant que le mettre dans les eſcliſſes ou cagerottes, pour les cõuertir en fourmage, & encores ſi puis aprés on retarde à le ſaler. Car comme le toſt ſaler engraiſſe le fourmage, auſſi le ſaler tard l'emmaigrit. Le fourmage le plus gras, pour ſa delicateſſe, eſt le plus guerroié des beſtioles & partant le moins ſeruable: au contraire, le plus maigre eſt celui qui ſe garde le plus. L'esbeurrer doncques outre l'vtilité qu'on tire du beurre, en apporte auſſi vne autre, qui eſt, qu'il preſerue les fourmages d'eſtre mangés des beſtioles; vers, mouches, moucherons, artuſons, mittes: mais à ce que les fourmages ſoient qualifiés ainſi qu'il appartient & pour la bõté & pour la conſeruation, à l'esbeurrer l'on ira retenu, comme a eſté dit. Et au ſaler, l'on ne s'auancera ne retardera, qu'auec raiſon, qu'on tirera des experiences des lieux & des matieres, differentes ſelon le climat, les beſtes, les herbages. De meſme auiſera-on à la quantité de ſel qu'on leur donnera, aiant eſgard & au naturel du Beſtail, & au lieu où l'on eſt (plus, ou moins, en l'vn qu'en l'autre, eſtãs les fourmages ſalés, ſoit par raiſon, ou par la ſeule couſtume) aiant pareillement eſgard à la grandeur, ou petiteſſe des fourmages.

Comment gouuerner les fourmages en leur tendreur.

PAR les troux des faiſſelles ou eſcliſſes, les fourmages s'eſgoutteront, & le meſgue ou petit-laict, ſortant auec celui qui demeure dans la terrine, ſe meſnagera, comme ſera mõſtré: leſquels fourmages vn peu affermis, oſtés de là, ſeront mis repoſer dans la chaziere, ſur la paille freſche, nette & lõgue, pour y vuider le reſte de leur nuiſible humidité. En lieu de paille, aucuns ſe ſeruent du jonc: & d'autres, mieux entendus, repoſent leurs fourmages ſur de la toile claire, tendue roidement auec des petits cloux, ſur des chaſſis de bois: pour euiter les raies & enfoncemens, que la paille & le jonc, cauſent aux fourmages, à cauſe de leur tendreur & molleſſe, leur peſanteur les y fai-

ſant comme enchaſſer: leſquels eſtans repoſés en leur commencement ſur la toile, demeurent vnis & nets, & fort propres à eſtre pellés quand on les veut manger; n'eſtant beſoin ſeulement que les raſcler auec le couſteau, pour leur oſter l'eſcorce qui en eſt fort deliee. La chaziere commune faite auec des oziers, n'eſt la meilleure: ains celle qui eſt façonnee à la maniere d'vn gardemanger, & eſt entournee de toile, qu'on y attache à l'étour auec des petits cloux: laquelle, fermee à-clef, garde les fourmages d'eſtre expoſés à tous venans, ni auſſi à la pouſſiere, ou autre ſaleté: de meſme, par là eſt la maiſon preſeruee de l'enſalliſſement, prouenant du continuel eſgouſt des nouueaux fourmages, dont la puanteur eſt importune. Cela ſe fait en ajouſtant à ceſte chaziere vn grand entonnoir pour receuoir l'humeur diſtillante des fourmages poſés ſur icelui, en vn petit treillis ou claie à ce approprié, & la rendre dans vn vaze mis au bâs d'iceluy entonnoir: laquelle humeur, pour double commodité, ſera meſnagee en la donnant au Beſtail.

Mais ſans ſortir de ce propos, ceci eſt à noter, que le petit-laict engendre flux de ventre aux couchons, dont ils ſe rendent langoureux: pour laquelle cauſe, s'abſtient-on de leur en bailler, ains eſt reſerué pour les grands pourceaux, jeunes chiens, & pour toute ſorte de poulets meſlé auec mietes de pain.

La Burate. En outre, ſe meſnagent treſ-bien les reliefs des beurres & fourmages. De ceux-là on fait la burate, pour ſeruir durant l'annee à l'appareil des viandes de la groſſiere famille: & de ceux-ci, des ſarraſſons, qui ſe mangent freſchement, auec eau roze & ſuccre, tenans lieu honorable à la table du maiſtre: auſſi ſalés ſe conſeruent longuement, mais c'eſt pour ſeruir de viande au meſnage.

La burate ſe fait ainſi. Ce qui demeure en la beurriere, aprés en auoir tiré le beurre, eſt mis dans vn ſachet de toile pour s'y eſgoutter durant trois ou quatre jours: au bout deſquels, vne maſſe eſt faite, de ce qui ſe treuue dans le ſachet, laquelle aprés eſt ſalee auec bonne quantité de ſel qu'on y met, en la peſtriſſant, puis ſechee & miſe dans des pots de terre, où elle s'endurcit, ſe rendant de ſaueur forte & piquante, & par conſequent, propre à donner gouſt aux viandes du meſnager.

Le Sarraſſon. Pour le ſarraſſon. De la terrine on ramaſſe le petit laict reſtant des fourmages, lequel on met eſchaufer dans vn petit chauderon, ſur feu clair & lent l'eſcumant touſ-jours & afin de le faire eſpeſſir, quelque eſcuellee de laict pur eſt ajouſtee par deſſus, ou bien le moiau d'vn œuf. Faiſant ſemblant de bouillir, on y jette quelques gouttes d'eau freſche, arreſtant par ce moien la matiere qu'elle ne l'eſleue trop toſt en haut, comme cela auient ſans ce remede & à ſa perte, s'exhalant en vapeur, quand on le laiſſe du tout bouillir. Ainſi petit-à-petit s'eſpeſſit le ſarraſſon: lequel deſſus en ſus on prend auec vne cueiller perſee, le mettant dans des eſcliſſes ou faiſſelles à la maniere des fourmages: d'où eſtant retiré, au bout de quelques heures eſt bon à eſtre mangé, pouuant auſſi eſtre gardé frés deux ou trois jours; & tant qu'on

qu'on veut, ſalé, comme les fourmages pour eſtre appreſtés en cuiſine, comme a eſté dit.

REVENONS aux fourmages. Ce qui les acheue de façonner, eſt le ſejour és lieux où l'on les tient, aprés les auoir ſortis de la chaziere : eſquels lieux, ils prennent, ou leur bien ou leur mal, par trop ou peu s'eſuenter ou ſhumecter. C'eſt pourquoi, eſt neceſſaire eſtre accõmodé de pluſieurs cabiners ou petites chambretes, diuerſement qualifiés de ſechereſſe & d'humidité: pour des vns aux autres, remuer les fourmages; ſelon que de jour à autre on recognoit deuoir eſtre eſuentés ou humectés. Sans laquelle commodité, en vain on eſpereroit auoir des bons fourmages; ne tels qu'il appartient, pour la qualité & pour la duree. C'eſt auſſi le lieu, qui donne, ou oſte la graiſſe a: ɔurmage: car en humide, il s'engraiſſe; & en ſec, s'emmaigrit; leſquelles conſiderations ſeront meſnagées par la mere-de-famille, pour s'en ſeruir à-propos ſans obmiſſion d'aucun article, ſi elle deſire auoir hõneur & profit en ce faict. Auſſi tiendra-elle ces lieux-là, plus obſcurs que clairs, afin d'euiter l'importunité des mouſches. Pour commodément y arranger les fourmages, ſeront les cabinets (comme boutiques d'apoticaires) garnis à l'entour auec des aix bien ageancés, ou pluſtoſt des claies proprement tiſſues, tenans ces eſtages-là, touſ-jours fort nettement, de meſme les fourmages, en les remuant ſen-deſſus-deſſous, par pluſieurs fois la ſepmaine. Finalement, ſeront les fourmages mis en pile, à ce qu'eſtans entaſſés les vns ſur les autres, leur humeur ſe puiſſe conſeruer. Mais ce ſera doucement qu'on les maniera, de peur de les caſſer: par là preuenant la pourriture, qui auient certainement, en ſuite de la rupture: à cela pour leur peſanteur, eſtans plus ſujets les grands, que les petits fourmages. Toutes autres cauſes qui corrompent les fourmages, ſe peuuent auſſi mieux preuenir que guerir. Les artuſons, mittes, vermiſſeaux, & autres beſtioles, ne mordront aux fourmages, ſi on les frotte auec de la lie molle de bon vin: ou auec du fort vinaigre: ou auec du jus d'eſcorce de noix verte & eſcachee: ou de celui de mures franches: ou auec de l'huile d'oliue: ou de celui de graine de lin, ou du marc de ladite graine: ou auec du beurre: ou bien ſi tant l'on veut deſpendre, auec de l'eau-de-vie. En pluſieurs endroits, comme en Lombardie & Suiſſe, auant qu'oindre leurs fourmages d'aucune liqueur, les raſclent ſuperficiellement auec des couſteaux mouſſes & non trancheans, en leur oſtant le plus groſſier de l'eſcorce, dont aprés ils demeurent fort nets: choſe cõuenable à toute ſorte de fourmages, grands & petits: tant la netteté eſt bien-ſeante par tout: ſi toutesfois la matiere des fourmages, ſelon le climat, ne contrarie à ceſte curioſité. Pour ſainement & longuement conſeruer les fourmages, aprés qu'ils ſeront bien ſecs on les tiendra dans du millet, de l'orge, ou du froment: mais auec plus d'vtilité cela auient dans la ſemence de lin, que dans aucune autre graine, à cauſe de ſon particulier naturel, qui eſt, d'eſtre freſche en Eſté & chaude en Hyuer: qualités dontans les intemperies des ſaiſons, à l'vtilité des fourmages.

Lieu à tenir les fourmages.

Comment preparés.

Preſeruer les fourmages des beſtioles nuiſibles.

Pour les garder ſain-neuſement en hyuer.

CHAPITRE IX.

Chaſtrer & dompter les jeunes Beufs; conduire & nourrir ceux de trauail; & engraiſſer toute ſorte d'Omaille.

LEs veaux ou taureaux ſeront paruenus au poinct d'eſtre chaſtrés, dés-lors qu'ils auront attaint l'an & demi: choſe neceſſaire pour les beufs deſtinés au labourage, & à eſtre mangés: ſans tel artifice, & en l'vn & en l'autre effet, eſtant de nulle ou treſ-petite vtilité. Dautant que ceſt animal demeure ſauuage & preſque furieux, laiſſé en ſon entier naturel: mais auſſi par le chaſtrer, comme les arbres agreſtes par l'enter, ſappriuoiſe-il: & ceſt affranchiſſement ſe rapporte à ſa chair; laquelle ſans ce remede ne pourroit eſtre mangee que par cõtrainte, tant ſeroit-elle dure & fade. Aucuns ne tardent tant à chaſtrer les taureaux, y mettans la main dés leur ſixieſme mois, afin de les accouſtumer de bonne heure à douceur & obeiſſance. Mais auſſi telle haſtiueté leur diminue l'accroiſt & la force, contre l'auis de ceux qui tiennent ſ'accroiſtre mieux les veaux chaſtrés toſt que tard: car c'eſt de l'experience d'infini nombre de bons meſnagers, en diuerſes prouinces; que la force reſte au beuf, pour touſ-jours plus vigoureuſe, ſi on lui donne l'auantage de ſ'agrandir en ſon naturel, auant que de le chaſtrer. On pourra attendre juſqu'à ſa ſeconde ou troiſieſme annee, & non plus; car paſſant outre l'impetuoſité furieuſe du taureau, rẽdroit la choſe par trop difficile & en peril la vie de l'animal. Or ſoit que le veau ou taureau ait ſerui d'eſtalon ou non, il ſera chaſtré dans le terme ſuſdit, qui eſt depuis ſes premiers dix-huit mois juſqu'à ſa troiſieſme annee, au Printemps ou en l'Automne, en jour beau & ſerein, non chaud, ne froid, ni humide ni venteux, la Lune eſtant en decours.

Vtilité de chaſtrer le taureau.

En quel aage.

En quel temps.

Et comẽt il ſe doit faire.

DEVX façons de chaſtrer les taureaux ſont en vſage; c'eſt aſſauoir en leur couppant & oſtant entierement les genitoires, par inciſion, à la mode des autres beſtes. Et l'autre en les leur eſtordans auec des tenailles: ce qui leur amortit les nerfs auſquels ils ſont attachés, & aprés les fourrans dans le ventre. Ceſte-ci peut eſtre dite, demi-chaſtrer. elle eſt neantmoins pour ſon vtilité, plus pratiquee que ceſte-là; dautant que par tel moien le beuf n'eſt du tout efeminé, ains ſeulemẽt en lui aſſopie la vertu engendrante, & oſté ce qui le rend furieux, qui eſt faire ce que deſirés, lui reſtant du courage maſculin à ſuffiſance pour la force au labourage. Ce qui n'auient par le precedent ordre, ſ'en allant auec les genitoires, la plus-part de ſa valeur, dõt il demeure durãt ſa vie plus foible & moins courageux. Par quel qu'il ſoit de ces deux chemins, le taureau ſouffre grãdes douleurs, plus toutesfois tãt plus il eſt auãcé en aage, voire juſqu'au mourir, ſi par-aprés il n'eſt biẽ gouuerné. A telle cauſe le nourrira-on ſoigneuſemẽt dãs l'eſta-

ble, auec bonnes paſtures, vertes ou ſeches, ſelon le temps: & ce durant ſept ou huit jours, pendant leſquels on lui donnera peu à boire, meſmes aux deux premiers jours d'eau tiede & blanchie auec de la farine. Cependant les bources des genitoires lui ſeront oinctes auec du ſain, pour en conſolider les plaies, venantes de l'inciſion ou entorce, & que gueri de ſon mal, le jeune beuf ſoit remis en ſon premier appetit.

Dompter & inſtruire les jeunes beufs.

PREVOIANT les difficultés qu'on treuue en l'aprentiſſage des jeunes beufs & farouches, & qu'à les dompter court du danger pour ceux qui les approchent, de longue-main on commencera de les appriuoiſer: c'eſt aſſauoir, dés leur premiere annee, les flattans de la voix, les careſſans de la main, les frottans par tout le corps juſqu'au dedans des cuiſſes, meſme la langue auec du ſel & du vin. Par ces doux attraits, les beufs ſe laiſſeront facilement approcher, & rabatrõt beaucoup de leur naturelle fureur; dont ils ſe rendront d'aiſee conduite. On leur fera ſouuent voir les attirails du labourage, les menans auec les grands beufs & au paſquis & au labour: on les paſſera ſur des pláches, ſur des ponts, ſur des batteaux, deuant des moulins, des foulons, des forges de mareſchal, & ailleurs où y aura du bruit; afin de les accouſtumer à ne craindre rien & à ſaſſeurer de tout. Continuerés ces exercices juſqu'à ce que les jeunes beufs ayent attaint l'aage de trois ans; & lors changeant de leçon, les attacherés à la creche, par les cornes, auec des cordes: leur ferés porter le joug, ou à la teſte ou au col, quelques jours durant, puis y attacherés vne longue corde, & au bout d'icelle quelque legere piece de bois; en les promenant ainſi deux ou trois heures par jour. Les attellerés à la charrete vuide, laquelle aprés chargerés vn peu; & ainſi la leur faiſant tirer, experimenterés leur patience: comme auſſi en leur baillant vn petit aireau ou coutre, dont les ferés labourer ſur terre legere & bien cultiuee, afin que la durté du fonds ne les refroidiſſe & eſtonne. L'exemple & la contrainte ſeruent de bon maiſtre en toutes diſciplines; ce qu'on experimente en accouplant vn jeune beuf auec vn vieil, & les faiſans marcher enſemble: car, & par gré & par force, ceſtui-là eſt inſtruit par ceſtui-ci, à remuer la terre & à tirer la charrete. Et ceſte voïe ci-eſtant plus facile que nulle autre pour dompter & inſtruire les jeunes beufs; on l'emploiera, en baillant comme en apprentiſſage deux noueaux beufs, à deux vieux, à chacun vn, à la charge de les faire labourer de diuerſes mains, à ce que par-aprés mis enſemble des deux beufs ſen faſſe vn bon couple pour conuenablement trauailler de compagnie. De meſme curieuſement auiſerés à bien apparier les deux jeunes beufs, tant en grandeur qu'en courage: afin qu'ils tirent gaiement enſemble, ce qui ne pourroit auenir eſtans de differente ſtature & force. le fort opprimant touſ-jours le foible. Ceſte eſt auſſi l'ordonnance antique, que d'attacher le jeune beuf entre deux vieux, à vn joug long & à ce approprié, pour d'iceux eſtre contraint d'auancer ou de reculer, voire d'eſtre trainé, s'il ſe couche par terre. Or comment qu'on enſeigne les jeunes beufs, ſoient

ſeuls ou en compaignie, eſt neceſſaire les manier fort doucement, employant la voix à les ſoliciter & menacer, pluſtoſt que les coups; deſquels faut vſer ſobrement & à propos. Dautant que la rude & rigoureuſe contrainte, les cõfirme plus ſouuẽt en leur furieuſe opiniaſtreté, qu'elle ne les corrige de tel vice. Et ſi d'auenture vous tumbe en main quelque beuf de ſi maligne nature, qui ſe couche en la raie, ſans ſe vouloir releuer par moderés battements, ne paſſés outre à le tourmenter, ains liés lui les quatre jambes auec des cordes, & tant eſtroitement, qu'il ne puiſſe ſe releuer: & le laiſſés là juſqu'à ce que la famine & la ſoif le facent rendre. peine qu'il craint plus que les coups, & laquelle aſſeurémẽt auec patience, le fera ranger à ſon deuoir, en reïterant deux ou trois fois le remede.

Les jeunes beufs ſeront ſupportés au trauail.

AINSI dreſſés les jeunes beufs, ſeront emploiés au trauail, mais moderément, en attendant qu'ils aient atteint leur cinquieſme annee: durant lequel temps ne ſont-ils ſuffiſamment fortifiés pour faire leur journee entiere. Indifferemment donques ne leur donnera-on toutes terres à labourer, ains ſeulement celles qui pour leur legereté ſe laiſſent manier à petite peine, comme les ſablonneuſes & qui ja ont eſté labourees, leſquelles on reſeruera pour ce jeune beſtail en ſon commencement, & comme a eſté dit, ne les faudra tenir en beſongne toute la journee, de peur que la longueur du trauail ne les deſcourage & rebute. Mais leur relaſchera-on quelque choſe, les deſlians de bonne heure, lors qu'il fera trop de chaud ou trop de froid, ou qu'il fera ſemblant de pleuuoir, ou meſme lors qu'ils ſe faſcheront de l'œuure; de laquelle ne les faut ſaouler, ains pluſtoſt les en affamer, afin qu'en la deſirant, ils ſe rangent d'eux-meſmes au trauail, l'heure en eſtant venue. Par ceſt ordre les maintiendra-on ſains & de bonne volonté à trauailler, s'agrandiſſans & fortifians de jour à autre, pour finalement ſuiure les autres beufs de plus grande aage en toute ſorte de labeur, moïennant condigne gouuernement & nourriture.

La conduite des beufs ſe regle par les ſaiſons.

SELON les diuerſes ſaiſons, diuerſement auſſi conduira-on les bœufs du labourage. C'eſt vne generale maxime pour tout beſtail de labour, que de ſ'abſtenir de ſon ſeruice en temps d'exceſſiue chaleur, de froidure, de vents, & auſsi lors qu'il pleut ou neige tant ſoit peu. En Eſté durant les plus grãds chauds ne faut trauailler les beufs que les matinees & veſprees: aſſauoir deſpuis la premiere poincte du jour, juſqu'à huict heures, & deſpuis trois heures aprés midi, juſqu'à huict, demeurant l'entre-deux pour repaiſtre & repoſer. Le reſte de l'annee, la journee ſe fera toute d'vne traicte; en Hyuer, d'vn Soleil à l'autre: en l'Automne & au Printẽps elle cõmencera à huit heures du matin, & finira à ſix heures du ſoir. Par ce moien le temps s'emploiera treſ-bien; & auront les hommes & les beſtes du loiſir aſſés pour repoſer & repaiſtre durant la nuit, & le jour au gouſter. Si le bouuier a à conduire deux couples de beufs, il le fera commodément au profit de l'œuure, comme a eſté dit; trauaillant vn couple de beufs dés le grand matin juſqu'à vnze heures: & l'autre, depuis Midi juſqu'à la nuit,

lui reſtant vne heure pour ſon gouſter, aiant diſné deuant le jour. Vn garçon aura la charge de mener & ramener les beufs du paſquis au champ; afin de ne deſtourner le bouuier, qui ne s'amuſant qu'à ſon labourage, l'auancera treſ-bien, & de meſme maintiendra-il ſes beufs en bon eſtat. Ce ſera à la diſcretion du bouuier, que de faire tirer ſes beufs ou par le col ou par la teſte: mais à la charge que de leur accommoder ſi bien les jougs, qu'ils ne bleſſent les beufs en trauaillãt: mal qu'il preuiẽdra auſſi en ajouſtant au joug quelques couſſinets, faits ou de feutre ou d'autre matiere molle. De meſme par curieuſe viſite preuiendra-il les bleſſeures, leur auenans és autres parties du corps, où il regardera chacun jour, meſmes au ſoir; pour leur oſter des pieds les eſpines & pierres qui ſouuentesfois s'y attachent: frottans auſſi les beufs par tout le reſte du corps auec de la paille freſche, dont leur ſera faite bonne littiere. Les eſtrillera le matin; & par fois leur lauera la lãgue auec du vin, meſme lors qu'il les verra deſgouſtés. Leur donnant en outre, pour la meſme occaſion & pour les faire boire, trois poignees de ſel à chacun, de huit en huit jours, ou de quinze en quinze, durant l'Eſté, & non és autres ſaiſons; meſmes en Hyuer, de peur de les rendre par trop foibles. car le ſel les faiſant beaucoup boire, & treuuans en Hyuer les eaux froides, telles eaux leur donnent des trenchees: & en ſuite, cela les alaſchit; ce qu'on ne craint en Eſté, tant pour la chaleur de la ſaiſon qui tẽpere la froidure des eaux, que le naturel des herbages; dont les beufs ſont lors nourris. Sans neceſſité, ſ'abſtiendra le meſnager, d'enuoier ſes beufs en voiage, loin de leur giſte pour les trauailler: dautant que telle beſte craint plus que nulle autre la mutation de la viande & de l'aer. Et profitera en ceſte antique defenſe;

Le bouuier ſera ſoigneux de ſes beufs.

Iamais tes beufs ne preſteras,
Et touſ-jours bien laboureras.

TOVCHANT la viande des beufs, de deux ſortes principales s'en treuue, de verte & de ſeche, dont on les paiſtra, ſous la diſtinction des temps. Le plus tard qu'on peut faire chãger d'ordinaire aux beufs eſt le meilleur: ſoit de paſture verte, ſoit de ſeche; tant pour la commodité du beſtail, qu'eſpargne de la viande. C'eſt choſe aſſeuree que les beufs ne ſe treuuent guiere bien d'eſtre nourris de la premiere herbe du Printemps, par n'eſtre viande aſſés ſolide pour les bien entretenir au trauail: ains comme eau, ne leur fait que paſſer par le ventre, dont ils ſe rendent laſches & foibles & de nul ſeruice, juſqu'à ce qu'à la longue ils ſe ſoient fortifiés auec l'herbe. Et qu'ils conſument plus de foin en vn jour le mangeant en herbe, qu'ils ne feroient en ſix, eſtant fauché & ſerré en ſa maturité. Pour leſquelles cauſes & afin de n'interrompre le labour, le meilleur eſt de ne leur dõner l'herbe deuant la fin du mois de Mai. Et par ainſi, aura-on tout ce qu'on demande en ceſt endroit; aſſauoir, le bon trauail des beufs: qui en ce temps là, eſt le plus deſirable que de toute l'annee, la terre eſtant lors treſ-apte, auec le benefice des rozees, d'eſtre remuee: & l'abondance des foins, qui ne

Ne ſe haſtera à leur changer d'ordinaire.

s'eſtans mal meſnagés en leur commencement, ſe rendront entiers dans les greniers, qu'à leur vtilité, les beufs retrouueront treſ-opportunément, à l'arriere-ſaiſon de l'annee. Telle tardité regarde auſſi bien les herbages ſauuages que les francs, quand par icelle ils ont bon loiſir de s'accroiſtre à ſouhait; pour fournir en ſaiſon de la mangeaille à ſuffiſance à toute ſorte de beſtail. Meſme conſideration a-on pour les fourrages ſerrés dans le grenier, leſquels plus longuement dureront-ils, que plus tard on les entamera. Et bien que ce meſnage ne regarde qu'à l'eſpargne, toute ſorte de beſtail ſe portant bien des foins ſecs, mangés en quel temps que ce ſoit; ſi eſt-ce que ceſte ſeule & ſimple vtilité merite bié d'eſtre obſeruee, pour l'auantage que c'eſt d'auoir des fourrages de reſte au bout de l'ánee, à quoi (comme le courir ne ſert tant que le deſpartir de bonne heure) ne peut-on paruenir que par telle preuoiance. Partant tiendra-on les beufs és herbages de la campagne, le plus longuement qu'on pourra, qui ſera juſqu'à ce que les extremes froidures de l'Hyuer les en chaſſent.

Selon les ſaiſons ſeront nourris en la campagne & dans le logis.

TOVT l'Eſté donques, tout l'Automne, & vne partie de l'Hyuer, les beufs viuront en campagne: dans le logis, le reſte de l'Hyuer, & auſſi la plus grande partie du Printemps, pourueu que le climat & la fertilité de la terre, fauoriſent ceſte nourriture, pour fournir de viures à ſuffiſance, & donner de la douceur de l'aer, autant qu'il en faudra pour le ſejour des beſtes à deſcouuert. Leſquelles choſes defaillans, ſera arriuee la ſaiſon d'eſtabler les beufs, les faiſans viure ſous les couuertures, auec des fourrages; dõt dés l'Eſté la prouiſion aura eſté faite. Obſeruation pour toutes ſortes de beſtes de trauail, & autres. Les eſtables ſeront appropriees au beſtail, comme j'ai dit, grandes, aux grandes beſtes: petites, aux petites, & pour toutes en general, ſeches & aërees, afin qu'aucune humidité n'y ſejourne, pour petite qu'elle ſoit, eſtant touſ-jours contraire à toute ſorte d'animaux. Celles particulierement pour les beufs regarderont le Midi: car puis qu'elles ne ſeruent qu'en Hyuer: par conſequent ont beſoin de chaleur, de laquelle ſe treuue plus en ceſt aſpect-là, qu'en aucun autre.

Touchant leurs eſtables.

Des pailles.

PLVSIEVRS matieres pour paiſtre les beufs hors de la campagne y a-il, deſquelles la principale eſt le foin, puis les farrages & meſlinges de l'herbage ſeché des auoines, & veſces, comme a eſté monſtré: finalement les pailles, differentes en valeur ſelon la diuerſité de leurs grains. La meilleure des pailles ſelon Columelle, eſt celle de millet, puis d'orge, & aprés celle de froment. Ceſt ordre s'accorde preſques auec ce que nous en trouuons en nos meſnages, tenans les pailles en ces degrés: De millet, d'auoine, de fromẽt, d'orge, de ſegle & d'eſpeautre. Celle d'orge eſt fort appetiſſante, mais de foible nourriture, en eſtans deſſechees les beſtes qui en mangent quantité. Encore moins d'eſtime faiſons-nous de celle d'eſpeautre, pour ſa durté, dont preſque à autre ſeruice n'eſt elle propre, qu'en fumier. Cela ſe void communément, que où les fromens abondent le plus, là defaillent les herbages, leſquels viennent copieuſement en païs de segle,

pour aider à l'inſuffiſance des pailles de ce grain, au lieu de celles de fro-
ment, qui ſans herbage ne foin, nourriſſent aſſés bien le beſtail. la prouiſion de Nature ſe monſtre admirable en ceſt endroit. Outre ces choſes, donne-on quelquesfois à manger aux beufs, des fueilles ſeches d'orme, de freſne, d'erable, de cheſne, de ſaule, de peuple, qu'ils prennent auec appetit. la varieté de viande les delectant, meſmes de ceſte-ci, qu'ils treuuent auſſi bonne que l'auoine. *Des fueilles ſeches.*

L'ORDINAIRE des beufs ne peut eſtre juſtement limité, mangeans plus les vns que les autres, ſelon le naturel de tous animaux. Bien dirai-je que de toutes les grandes beſtes, ceſte-ci eſt celle mangeant le moins, & qui en moins de temps ſe repaiſt. Dans vne heure les beufs ont prins leur repas, manifeſtans leur ſobrieté, en ce qu'eſtans ſaouls, ils ſe couchent ſur leurs pieds: non pour dormir, ains comme pour ſe repoſer; afin d'eſtre plus diſpos au trauail, l'heure duquel ils attendent gaiement. Cependant ils ruminent leur viande; meſme pour le labour, ne ceſſent-ils de ruminer remaſchans à loiſir, ce qu'en peu de temps ils ont mangé. Ceci eſt auſſi remarquable, qu'eſtans les beufs en ce repos-là, tournent leur teſte vers le vent qui ſouffle, pour prendre reſpiration (pourueu qu'il ne ſoit par trop vehement) non tous indifferemment, ains la plus-part, les aucuns regardans à l'oppoſite, comme poſés en ſentinelle pour la garde du trouppeau. *Le beuf mange moins qu'autre grãde beſte.*

EN païs eſchars de paſcages, on enuoie à la montaigne tout le beſtail à corne n'eſtant de ſeruice, vieil & jeune, ſelon l'vſage des brebis & moutons, pour y ſejourner la plus-part de l'Eſté: à ce qu'eſpargnans les herbages de la maiſon, pour l'Hyuer, alors on y puiſſe treuuer abondance de viures. Les vaches à laict meſme ſont conduites à la montaigne, pour les ſuſdites raiſons: du reuenu deſquelles tandis qu'elles y ſejournét, les montaignars conuiennent en fromage.

NON plus qu'au trauail, le bouuier n'abandonnera jamais ſes beufs s'il eſt poſſible; de peur qu'ils faſſent ou ſouffrent mal. Au paſquis en Eſté ſoit de jour ſoit de nuit, dedans ou dehors le parc, ſe tiendra prés d'eux, pour les raiſons dites, & afin de les en ramener aians repeû: en Hyuer dans l'eſtable, y dreſſera ſon lict, pour les ſecourir s'ils ſ'entrebattent, s'ils s'embarraſſent auec leurs liens, ou ſi pour autre cauſe ont beſoin d'aide, ſans laquelle quelquesfois ils periſſent. *Le bouuier ſera touſiours aprés ſes beufs.*

C'EST prendre les beufs dés le fondement, que d'eſleuer les jeunes veaux: mais où la faute de paſturages reſiſte à ce meſnage, faudra tenir vn chemin plus court, pour ſe meubler de beufs de labour: c'eſt aſſauoir, en les acheptás tous faits & domptés, comme j'ai dit des vaches pour meſme occaſion. Eſcheant ceſte neceſſité, conuiendra auiſer à ce poinct, que de ne ſe charger d'autres beufs que de prompt ſeruice: & pour ce faire, on les prendra aagés de cinq à ſix ans, afin de vous en pouuoir ſeruir, quatre ou cinq ans, qui ſera le meilleur de leur aage, lequel tumbe en caducité, paſſé le dix ou douzieſme an. Il eſt vrai que les beufs durent bons quelques an- *De l'achapt des beufs, quels les adreſſer.*

nees d'auantage, voire autant que les dents leur demeurent entieres pour paiſtre: mais non en vigueur requiſe pour remuer terre peſante. Et encores c'eſt par priuilege de Nature, qui fortifie plus les vns que les autres, le commun de la race de ceſt animal n'allant guieres plus auant que cela. Car auſſi paſſé le douzieſme an, ou le treizieſme ou quatorzieſme au plus, ne s'engraiſſent les beufs qu'auec difficulté, leur defaillans les dents & le courage pour bien manger, ſans quoi comme vrais outils, ne peuuent-ils venir gras, la graiſſe procedant de l'abondance de viande. L'aage des beufs ſe cognoit aux dents & aux cornes. Les dents leur commencent à tumber à trois ans, au lieu deſquelles en viennent d'autres qui les accompaignent juſqu'à l'extreme vieilleſſe. Et ceſte eſt la plus aſſeuree cognoiſſance de leur aage, par les dents; que tant plus vieils ſont les beufs, tant plus courtes ſont leurs dents: au contraire des beſtes cheualines. Dautant que les dents des beufs ſ'vſent en ruminant, choſe qu'ils ont de commun auec tout autre beſtail qui rumine, comme moutons & chevres. Les nœuds que les beufs ont aux cornes, marquent leurs annees, contant pour trois, depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud: parce qu'à trois ans, ſe deſpouille ce qui de la corne leur eſt accreu deſpuis leur naiſſance juſqu'audit temps, en expulſant l'incruſtation, demeurant ce bout-là, appellé, cornichon, net & poli, ſans tortuoſité. Lequel en ſ'accroiſſant par annees, fait à chacune anneé vn nœud, comme vn anneau releué. le plus jeune de la corne eſtant touſ-jours ce qui touche la teſte des beufs: au contraire des arbres, deſquels les noueaux jettons pouſſent les branches à la cime des arbres. Par ceſte treſ-certaine adreſſe, le pere-de-famille ne ſera trompé: de laquelle ſe ſeruira auſſi à l'achapt & à la vente des vaches; parce que ces choſes ſont communes aux maſles & aux femelles de ceſte eſpece d'animal.

Cognoiſſance de l'aage du beuf par les dents,

Par les cornes.

Engraiſſer les beufs.

FINALEMENT, le beuf eſt mangé, extreme & dernier de ſes ſeruices; en quoi (comme a eſté dit) il excelle toutes autres beſtes de labour. Pour en venir là, conuient auparauant l'engraiſſer, autrement ſa maigreur raualeroit beaucoup de ſon prix. I'ai deſia dit, que le trop de vieilleſſe reſiſte à l'engraiſſement des beufs: parquoi ſe faudra ſoigner de prendre leur aage à poinct requis, & ſans auoir eſgard à la continuation de leur bon ſeruice, ne dilaier ce traict de meſnage plus auant que leur douzieſme an, ſi faire ſe peut, car ce ſeroit trop hazarder que d'attendre dauantage. Les beufs deſtinés à eſtre engraiſſés ſeront oſtés du labourage à la fin du mois de Mai pour les nourrir és bons herbages durant l'Eſté, en oiſiueté, ſans les remettre au trauail vne ſeule heure de temps, de peur de leur deſtourner l'engraiſſer, ou de les morfondre. On les menera paiſtre dés la pointe du jour, pour, auec l'herbe, leur faire aualer la rozee de la ſaiſon. Ils demeureront au paſquis juſqu'à ce que les chaleurs les importunent: deſquelles les retirant, les menera-on repoſer à l'ombre, ſous les couuertures; & les chaleurs paſſees, ſeront ramenés à l'ordinaire, pour le reſte du jour; & la nuict venue

En Eſté, és herbages de la campagne.

venue enfermés dans les eſtables ou dans le parc, auec les autres beſtes du labourage : ou bien à part, ſi le nombre des beufs d'engrais merite vne particuliere garde. Et à ce que les beufs mangent de bon appetit & par conſequent beaucoup, ſeule eſperance de leur graiſſe, trois ou quatre fois le jour on les abbruuera, à quoi ſeront prouoqués par le ſel qu'on leur donnera vne fois la ſepmaine. Ainſi gouuernés ſans interruption, ſe rendront-ils gras dans la fin du mois de Septembre, & au poinct d'eſtre mangés, ſoit en les vendans aux bouchers, ſoit en les tuans pour la prouiſion de la maiſon. Auſſi en Hyuer dans les eſtables par bonnes paſtures ſeches, s'engraiſſent les beufs: mais auec plus de deſpence & de ſouci qu'autremẽt: car il faut eſtre abondamment pourueu de foins, & emploier grande ſolicitude à les panſer. Ceſt ordre proprement appartient au païs de montaigne, inuenté, plus pour emploier leurs foins, dont communément ils foiſonnent, que pour neceſſité du temps : dautant qu'en Eſté ils pourroient auſſi bien & commodément engraiſſer leurs beufs en la campaigne, que ceux de la plaine. De là ſort vn autre meſnage, c'eſt qu'auant que retirer les beufs du trauail pour les mettre engraiſſer, les montaignars leur font faire leurs ſemences, acheuans de labourer par telle œuure; ce que tombant ſur la mi-Septembre, c'eſt lors qu'ils commencent vn nouueau & dernier ordinaire. temps remarqué opportun, & pour les bleds qui ſe treuuent couuerts en bonne ſaiſon, & pour le fondement de la graiſſe des beufs, jetté deuant les extremes froidures, qu'en ce negoce eſt neceſſaire de preuenir. On ſ'eſtudie à les faire beaucoup manger, comme à l'article le plus important: pour telle cauſe, leur donnant du foin, peu & ſouuent : & en tenant touſ jours nette la creche, preuenir le deſdain qui communément auient de trop de viande ſalement diſtribuee.

En Hyuer, ils ſourragent du grenier.

POVR leur eſueiller l'appetit, la langue leur eſt ſouuẽt lauee & frottee auec du vin & du ſel, pour le moins, chacune ſepmaine vne fois: & de dix ou de quinze en quinze jours, leur donne-on du ſel à manger, la force duquel temperee par boire, leur fait deuorer la viande. traitement commun pour toute ſorte de beufs d'engrais. Mais il conuient diſtinguer la boiſſon par le temps, autre que tiede ne leur eſtant propre quand le froid pique: parquoi l'eau leur ſera lors eſchaufee, la blanchiſſant auec vn peu de farine qu'on y mettra dedans. Eſt neceſſaire d'engarder les beufs de ſe leſcher, dautant que le leſcher leur conſume la graiſſe: ce que les bouchers recognoiſſent treſ-bien, dont ils en raualent le prix, & treſ-apparemment ſe remarquent les endroits lechés, & ce à la peau du beuf eſcorché, plus mince eſtant là, qu'ailleurs. Le leſcher ſe preuient auec fiente de beuf, de laquelle le beuf eſt frotté par tous les lieux de ſon corps où il peut attaindre auec la langue; ca rainſi embouzé, l'amertume qu'il y treuue le garde de ſe leſcher.

Donner l'appetit aux beufs.

Empeſcher qu'ils ne ſe leſchent.

DIVERSES viandes pour engraiſſer les beufs ſont ajouſtees au foin, ſelon les commodités des païs. Aucuns leur donnent ſoir & matin, des po-

Maniere engraiſſer les Beufs, d'Aubin.

lores faites de farine de ſegle, d'orge, d'auoine, meſlees ou ſeparees & peſtries auec de l'eau tiede, en y meſlant du ſel parmi. D'autres leur donnent quantité de raues crues ou cuites. Les lupins entiers, en farine, ou en paſte leur ſont bons: les pepins des raiſins: l'auoine: auſſi le gland, pourueu qu'ils en mangent leur ſaoul: car peu de gland n'engraiſſe le beuf, ains l'alangourit, le faiſant deuenir rongneux. La paille ne fait que nourrir les beufs ſans engraiſſer; pour laquelle cauſe l'on ſ'abſtient de leur en bailler à manger, lors qu'il conuient de les engraiſſer. Et jour & nuict eſt requis d'eſtre autour de ces beufs, pour les ſoliciter à manger: auſſi moiennant diligence, dans trois ou quatre mois attaignent-ils le poinct que deſirés: & mieux & plus facilement, voire pluſtoſt, que plus de temps deuant l'arriuee des grandes froidures, à cela les aurés commencés.

Veaux & geniſſes.

AINSI engraiſſe-on les vaches, la diuerſité de leur ſexe n'en diuerſifiant l'ordre. Quant aux veaux, bouueaux & genices, à les engraiſſer n'eſt requiſe tant de curioſité: car il ne faut que les faire mager leur ſaoul par la campagne és paſtis, tant que le temps les fauoriſe, ou durant les froidures, dans l'eſtable de bons fourrages, les abbruuer és bonnes heures du jour, & quelquesfois, bien que rarement, leur donner du ſel pour leur aiguiſer l'appetit.

Paſturages bien emplois.

AIANT noſtre meſnager abondance de foins & autres bonnes paſtures, auec l'eſleuement des veaux (outre la portee de ſon labourage) entretiendra-il nombre de vieils beufs, qu'il fera acheter és marchés d'alentour; afin de s'en ſeruir à boutees pour expedier ſes labours & ſemences és meilleures ſaiſons, & aprés les engraiſſer: ou ne voulant paſſer tant auant, les vendre pour le trauail, faiſant comme magazin de telle marchandiſe. Par lequel honorable traffiq, tirera-il treſ-bien la raiſon de ſes herbages, fourrages, & auſſi de ſes terres; leſquelles par telle commodité, ſeront labourees à ſouhait: à poinct nommé, choiſiſſant les bonnes ſaiſons de leur culture. A la charge auſſi, de ſubroger touſ-jours des jeunes beufs, aux vieils, ſelon les occurrences. Ceci eſt remarquable au Beuf & à la Vache, que de ceſſer de croiſtre, lors qu'ils ceſſent de viure, & non deuant; ſe conſeruans la vertu de s'aggrandir juſqu'au dernier jour de leur extreme vieilleſſe. Nature n'aiant donné aucun terme d'accroiſſement à la Bouuine, comme elle a fait à la pluſpart de tous les autres animaux.

La bouuine croiſt tant qu'elle vit.

CHAPITRE X.

Les Cheuaux & Iumens.

LA REPVTATION que le cheual s'eſt acquiſe, pour ſon grand ſeruice par deſſus tout animal, le fait recognoiſtre par toutes les nations cluiliſees; auſquelles laiſſant publier ſes merites, ici monſtrerai-je tant ſeulement le moien que le meſnager a à tenir pour s'engeãcer de tel beſtail, le nourrir & dreſſer pour tous vſages. A ſon hõneur j'ajouſterai ceci, qu'entretenir le haras, c'eſt nourrir à la haute volerie, parce que le cheual eſt la beſte de cõmun ſeruice qui ſe vend le plus. Sans mettre en compte ce braue Bucephal, miracle de Nature (qu'Alexandre le grand áchepta à ſept mil cinq cens eſcus, & auquel pour ſepulture edifia la ville de Bucephalie de ſon nom, ainſi appellee) contemplans le prix des cheuaux d'aujourd'hui, treuuerons n'en falloir qu'vne couple chacun an, pour tumber ſomme notable de deniers en la bource de noſtre pere-de-famille. Les Princes & grands Seigneurs ont domeſtiqué en ce Roiaume la nourriture des cheuaux, ſi qu'à leur exemple ſans hazard en ceſt endroit celui les pourra imiter, qui ſera bien pourueu de paſturages. Pluſieurs peuples auſſi en diuerſes prouinces ſ'exercent à ce meſnage, en Bourgongne, Bretaigne, Auuergne, & ailleurs: mais en plus grand volume és regions eſtrãgeres. Car c'eſt d'Allemaigne, d'Angleterre, d'Italie, de Corſegue, de Sardaigne, d'Eſpaigne, de Turquie, de Tranſiluanie, & d'autres terres lointaines, d'où l'abondance de cheuaux vient en ce Roiaume; preſqu'à noſtre honte, & à la preuue de noſtre nonchalance, veu que chés nous en pourrions eſtre mieux accommodés que ne ſommes.

Bucephal.

Pour la nourriture des cheuaux, eſt neceſſaire abondance d'herbages.

APRE'S la prouiſion des paſturages, de meſme eſt neceſſaire la ſoigneuſe recerche de la bonne race des cheuaux, pour auoir contentement de ceſte nourriture. Car comme en la moiſſon n'eſt le temps de remedier au defaut des bleds, ainſi lors que les Iumens poulinent, ne ſe reparent les defectuoſités des cheuaux. Preuenant donques ces pertes, dés le fondement de voſtre haras, vous-vous meublerés d'eſtalons & jumens d'eſlite, ce qu'il en faut pour la fourniture de vos herbages. Ceſte curioſité ſ'accouple auec celle qu'on emploie au dreſſer du verger fruitier, allant cercher les greffes des bons arbres là où ils ſont prés ou loin; autrement n'auroit-on autres fruits que du voiſinage tels qui ſe rencontrent; leſquels communément ne ſont de grande requeſte. Donques ſans auoir eſgard ni à la peine ni à la deſpéſe, pour vn preallable ſera pourueu à ceſt article.

Auoir la bonne race.

QVELQVESFOIS auient heureuſement, que prés & à bon marché l'on ſe meuble de bons eſtalons, quand par rencontre és armees, parmi les charroirs, les labourages & ailleurs, ſe treuuent des cheuaux de bone mar-

Maniere de ſe pourueoir d'eſtalons.

que. Parquoi indifferemment par tout, chés les gens de guerre, les marchans, meſnagers, hoſteliers, curieuſement recercherés les meilleurs de ces animaux; prenant par les cheueux l'occaſion qui s'offrira. Ce n'eſt ſeulement à l'adreſſe des cheuaux où il faut viſer, pour l'engeance. car ſouuentesfois par la diligence du ſçauant eſcuier, vn cheual de mauuaiſe nature, ſe rend excellent: & au contraire, demeure ſans nom, le cheual qui n'a eſté enſeigné ſelon l'art, quoi-que de bonne eſperance; ains aux bonnes qualités prouenans du benefice de Nature: ne ſeruant de rien à l'eſtalon, la ſcience acquiſe à bien manier; ne lui nuiſant non plus les bleſſures, que le cheual a receues à la guerre ou ailleurs. Car encores qu'il ait vn œil creué, ou qu'il boite pour coups receus, à ſeruir d'eſtalon ne laiſſera d'eſtre vtile, pourueu que les inteſtins ne ſoient offencés. A l'eſtalon a-on accouſtumé de regarder plus curieuſement qu'à la jument: parce principalement qu'vn eſtalon fournit à pluſieurs jumens, ſe pouruoiant en vne ſeule beſte, de ce qu'on cerche en pluſieurs, & qu'auſſi communément les poulains tiennent plus des peres que des meres. Neantmoins eſt-il neceſſaire, que la femelle ſoit bien choiſie, pour receuoir & animer dans ſon ventre, la ſemence du maſle, ce qu'elle ne pourroit commodément faire eſtant de maligne nature.

Marques de bon cheual. LA forme, le poil, la fantaſie & l'aage, ſont les parties obſeruables à l'eſtalon. Quant à la taille, dautant que de toutes ſe treuue de bons cheuaux, ceſt article ſera à diſcretion; bien-que, comme celle où giſt le plus de profit, la plus grande ſoit la plus priſee. La forme du cheual pour ſeruir d'eſtalon ſera telle qu'il appartient, s'il eſt bien ramaſſé en ſes membres, y aiant par-entr'eux telle ſympathie, que tous enſemble rendent le cheual de beau rencontre, de bonne force & de grande agilité. Ce qui auiendra aiant la corne du pied lice & douce, non raboteuſe, ni aſpre; eſtant ſeche, noire, dure, haure, ronde & creuſe en-dedans, afin de tant mieux tenir le fer: les couronnes deliees & pelues garnies de poil: les paſturons courts, moiennemẽt eſleués, non trop couchés; pour n'eſtre ſujet à broncher: les jambes groſſes en ſes oſſemens, peu chargees de chair, mais fort nerueuſes, droites & bas enjointtees, faiſans les jointures groſſes: les cuiſſes longues, groſſes, maſſiues, muſculeuſes & nerueuſes; faiſans par leur groſſeur ſuffiſamment eſlargir les jambes du cheual, & par là empeſcher l'entretailleure: le ventre long, caché ſous les coſtes, qui le fait repreſenter petit: les genitoires eſgaux & de moienne grandeur; les coſtes larges & longues approchans la jointure de la hanche, dont le cheual ſe rend propre à courir & à porter la celle: la poictrine & deuant large, haute, & auancee en dehors, laquelle cauſe grand entre-pas & deſtourne l'entre-tailleure: les eſpaules grandes & larges: le dos court & vni: la crouppe vnie, rõde, groſſe & graſſe, enfoncee par le milieu, faiſant vn petit canal, regnant le long d'icelle juſqu'à la queuë: la queuë groſſe, roide & bien fournie, de poil trainant à terre: le col de moiẽne grandeur non guieres chargé de chair, eſleué, allãt en eſtroiſiſſant vers la teſte,

A la forme.

comme en voulſure, lui faiſant porter la veuë contre terre: les crins bien fournis de poil, pendans du coſté du montoir: la teſte petite, ſeche, & fort maigre, les veines & nerfs y eſtans fort apparens: le muſeau camus: les aureilles petites, pointues, eſtroites, & droites: le front ample, deſchargé & ſec: les yeux gros, grands, noirs & clairs comme miroirs, emboutiſſant en hors ainſi que goderons, les deux ſe reſſemblans entierement, en figure, grandeur & couleur: les ſallieres de deſſus les ſourcils ſortans en dehors: grande gueule & bien fendue, pour le facile bridement: les machoires & babines petites, ſeches, deliees & ſubtiles: les naſeaux grands, enflés, ouuerts & bien fendus; à trauers deſquels l'on voie le rouge, quand on regarde par le dedans, pour la facile reſpiration, cauſant longue halaine.

● GRANDE cognoiſſance de la qualité du cheual tire-on de la couleur de ſon poil, dont à la longue les experiences ont produit les marques requiſes en ceſt endroit. Et bien que de tous poils ſe trouuent de bons cheuaux, cela eſt neantmoins tant rare, que ce ſeroit ſe deceuoir à ſon eſcient que de meſpriſer les adreſſes du poil, ſelon l'vſage des bons eſcuiers, antiques & modernes. Le Bay, le Fauue, le Griſon, le Moreau, ſont les cheuaux les plus priſés, comme emmentelés des quatre principales couleurs, & deſquelles toutes les autres dependent, procedantes des humeurs dont le cheual abonde le plus, & qui ſ'accordent auec les quatre elemens. Le cheual Bay eſt dominé par le Feu, qui le rend cholere. Le Fauue, par l'Aer, ſanguin. Le Griſon, par l'Eau, phlegmatique. Le Moreau, par la Terre, melancholique. Le Bay & cholere, eſt communément ardant, leger & ſauteur. Le Fauue & ſanguin, prompt & agile, joieux & eſueillé. Le Griſon & phlegmatique, tardif & mol. Le Moreau & melancholique, peſant & de peu de cœur, toutesfois fort: ſe conformant le cheual à la qualité de l'element duquel il participe le plus. Alors ſe rencontre-il parfait, quand par le benefice de Nature, il participe proportionnellement de tous les elemens enſemble. Outre leſquelles generales adreſſes, y en a-il des particulieres touchant le poil, ſeruans à ceſte cognoiſſance: où ſ'ajouſtent les balzanes, c'eſt à dire, les marques blanches des pieds, auec leſquelles les cheuaux naiſſent, le tout ainſi recerché. Les balzanes de bon ſigne ne ſeront pareilles en tous les pieds du cheual, ains inegales, petites, ne montans guiere auant en la jambe, ni auſſi trop deſcendans ſur la jointure du paſturon ſans y toucher, ou y touchans le moins ſera le meilleur. Les balzanes des deux mains, c'eſt à dire, le blanc és deux pieds deuant, n'eſt guiere bonne marque, eſtant tel mauuais ſigne aucunement corrigé par vne balzane à l'vn ſ autres pieds. La balzane ſeule des deux pieds eſt bonne marque, mais auec l'eſtoile au front ſe rend meilleure: n'eſtant telle ſi ſans eſtoille auec les balzanes des pieds y en a vne en l'vne des deux mains. La balzane de la main de la bride marque le cheual eſtre d'aſſés bon maniment, mais non de grande ſeureté, dont n'eſt beaucoup à priſer non plus

Autres couleurs du poil.

que celui qui a la balzane à la main de la lance. La balzane du pied droit eſt bonne marque, le cheual qui l'a eſtant excellent, mais ſuperbe & vicieux, il eſt appellé *Arſel*. La balzane du pied de l'eſtrier eſt fort bonne marque, monſtrant le bon cœur du cheual. La balzane vniuerſele de tous les quatre pieds, monſtre la loiauté & bonne fantaſie du cheual, mais peu ſ'en treuuent qui ne ſoient foibles, d'où vient le prouerbe, *Cheual aux quatre pieds blancs faillant au beſoin*. Le balzan de la main de la bride & du pied de l'eſtrier, eſt dict, *Trauat*: pareillemẽt, celui qui l'eſt de la main de la lance & du pied droit. Et *Traſtauat*, comme dit entraué, le balzan de la main de la lance, & du pied de l'eſtrier; auſſi de la main de la bride & du pied droit; qui n'eſt guiere bon ſigne. Le cheual ſera de gentil cœur & de bonne vertu, qui aura l'eſtoille blanche au front, ou laliſte & raie blanche qui lui deſcẽde par la face ou chanfrin ſans toucher aux ſourcils ni arriuer juſques au muſeau, & encores mieux ſ'il a & l'vn & l'autre: mais aiant auec cela les balzanes aux parties baſſes, annonçans bon ſigne, ſera excellent & parfait en bonté. Le cheual marqué des balzanes des parties d'embas annonçans mauuais ſigne, ne ſera de guieres amendé, encores qu'il ait les bons ſignes de l'eſtoille & de la raie blanches au front. Le cheual eſt de mauuaiſe bouche & vicieux qui a l'eſtoille blanche au frõt, lui faiſant liſte ou raie, & qui en a auſſi vne autre ſur le muffle: toutesfois tels vices ſe corrigent; ſi en outre il a la balzane du pied de l'eſtrier, le tout ſe cõuertiſſant en ſigne de grande vertu. Les taches & mouſchetures noires ſur les balzanes, marquẽt le bien & le mal du cheual; diuerſement toutesfois, ſelon le lieu où elles ſe rencõtrent: le bien, ſi elles ſont és balzanes de bon ſigne, le mal en celles de mauuais, augmentans la vertu ou le vice du cheual. Les mouſchetures noires & rouſſes ſur vn cheual blanc, marquent le cheual eſtre leger, adroit, de bon ſens, mais plus de force lui ſignifie la noire que la rouſſe. Le cheual Bay, appellé *Rupricam*, aiant poil gris en quelque endroit, meſmes à la queuë, ſera bien marqué s'il a des poils blancs depuis la main en arriere: mais aura peu de force les aiant en deuant. Le cheual à poil obſcur mouſcheté de blanc vniuerſellement, eſt bien marqué: mais fort mal, ne l'eſtant qu'au col, vers les eſpaules, par les flancs & en la croupe. Le cheual n'aiant ne balzane ne marque blanche en aucun endroit de ſon corps, ſera amiable & gai, mais aura mauuaiſe alleure auec train incertain. Auſſi ſera noté, qu'vn cheual doit touſ-jours auoir plus de blanc derriere, que deuant.

A la fantaſie.

LA fantaſie eſt ce qui rend le cheual plus recommandable. car il pourroit eſtre le mieux marqué du monde, que s'il eſt vicieux, mal complexionné, reſtif, mordant, ruant, indomptable, le faut reietter comme inutile. On le choiſira donques gai & de plaiſant rencontre, vigoureux, remuant, eſcumant, bauant; non timide ne paoureux; facile à eſtre panſé & monté, doux au manier & obeiſſant, leger à la main, craignant l'eſperon, la verge, la voix: ne ſe couchant dans l'eau, prompt & aſſeuré à gayer

les riuieres, à paſſer ſur les ponts & planches, & facile à entrer dans les bateaux. Aiant le pas, le trot, le galop & la carriere, eſleué, libre, vigoureux & viſte, ſeur, prompt & ferme le maniement & les bonds: auec facile & leger arreſt. Bonne bouche, pour toſt ſe paiſtre de toutes matieres mangeables. Le ſommaire deſquelles qualités par la ſubtile recerche des bons eſcuyers, eſt tel, Que le cheual ait trois parties correſpondantes à trois de femme, aſſauoir, la poitrine, le feſſier, les crins: trois du Lyon, le maintien, la hardieſſe, la fureur: trois du bœuf, l'œil, la narine, la joincture: trois du mouton, le nés, la douceur, la patience: trois de mulet, la force, la conſtance au trauail, & le pied: trois de cerf, la teſte, la jambe, le poil, c'eſt à dire court: trois de loup, la gorge, le col, & l'ouie: trois de regnard, l'aureille, la queuë, le trot: trois de ſerpent, la memoire, la veuë, le contournement: trois de lieure & de chat, la courſe, le pas, l'agile ſoupleſſe. *&*

QVANT à la duree de l'aage; la varieté des complexions des cheuaux, la diuerſité des viures ſelon le climat, le bien ou mal panſer, la gouuernent, ſelon les cauſes ſecondes; par là s'allongeant ou raccourciſſant la vie de ces animaux. Et bien que ſans moien, l'aage vienne auec le temps, ſi eſt-ce que telles choſes ſont conſiderables à l'achapt des cheuaux, pour eſtalons ou autre ſeruice: afin de ne ſe deceuoir, s'acquerãt vne inutile vieilleſſe. Preſque par tous les endroits de ce Roiaume, le cheual bien gouuerné dure bon au trauail, quinze ou ſeize ans, mais ne ſeruira-il tant longuement pour eſtalon. Car paſſé le douzieſme an, n'eſt propre à ſaillir les jumens: pource que les cheuaux engẽdrés de beſtes vieilles ſont touſ-jours peu courageux, ont les yeux enfoncés, auec la contenance triſte & morne. Attaint que le cheual ait la troiſieſme annee, commencera d'eſtre propre à ce ſeruice-ci, toutesfois le meilleur de ſon aage eſt depuis la quatrieſme juſqu'à ſa dixieſme, comme eſtant durant ce temps-là, en la perfection de ſa vigueur. A ceſt aage-là, & aux ſuſdites marques, ſe doit-on arreſter pour l'election des bonnes jumens, ne diſcordans des cheuaux en autres parties, qu'aux naturelles diſcernans leurs ſexes. Le ventre de la jumẽt requiert eſtre plus ample que celui du cheual, pour le profit du poulain qui s'y engendre & nourrit, ne pouuant s'accroiſtre tant en petit qu'en grand vaiſſeau. *A l'aage.* *Auſſi* *Des iumẽs.*

LA plus aſſeuree cognoiſſance de l'aage des cheuaux & jumẽs, giſt aux dents, ſelon le commun auis: mais c'eſt ſeulement pour ſept ans que telle adreſſe dure, qu'aians acheué de remuer leurs dents, de là en hors autre jugement n'en peut-on faire, que par indices. Dans le premier an de ſon aage le poulain ſe treuue auoir douze dents, ſix deſſus & autãt deſſous, commençant à les mettre au ſecond ou au troiſieſme mois, & à lui tumber, au trentieſme: continuant à lui en tumber & renaiſtre, juſques à ſa ſeptieſme annee, que tout eſt rempli & razé. Les indices de vieilleſſe du cheual, ſont, la mine melancholique: la peſanteur du corps: l'alleure lente: terniſſement & enfoncement des yeux: griſonnemẽt de poil à ceux qui de nature l'ont obſcur, & à ceux qui l'ont clair ou blanc, quand il deuient mouſcheté de *Cognoiſtre l'aage des cheuaux & iumẽs.* *Leur vieilleſſe.*

noir: quand la queuë eſt laſche & ſes nœuds ſont aualez: quand la peau du cheual tiree auec la main à nous, retourne lentement à ſa place: & poil ne ſortir du tout hors des dents, quand les dents ſe noirciſſent & s'allongent, lequel allongement ne ſentend pour les cheuaux qui rongẽt leurs mangeoires, tout d'vne voie ſe roignans les dents. Auſſi ſe cognoit aucunement l'aage des cheuaux aux balieures creſpues de deſſus, contant pour autant d'annees qu'on y treuue de pliſſures.

VINGT, ou vingt-cinq Iumens, eſt la droicte charge de l'Eſtalon, auquel nombre, vn ſeul Eſtalõ fournira eſtant bien traicté. Le traictement qu'il deſire eſt du tout ſemblable à celui des plus braues cheuaux des eſcuiries des grands ſeigneurs, auec leſquels il a de commun le foin, l'auoine, la paille & l'eau dont ils ſont nourris, le bon logis & le bien pãſer de la main. Auſſi le promener & piquer, non pour l'eſperance d'en faire grandes iournees, comme des cheuaux deſtinez au trauail, ains ſeulement pour lui entretenir la ſante, qui ſe rend meilleure par le moderé exercice. Car tenant touſiours l'Eſtalon dans l'eſtable ſans rien faire, cela le rendroit podagre, pour les mauuaiſes humeurs qu'à la longue il ſacquerroit & dont il feroit amas par trop d'oiſiuete. Par fois doncques, l'on ſe pourra ſeruir de l'eſtalon, durant l'annee excepte au Printemps, qu'eſtant en charge, pour les Iumens ſera entierement reſerué lequel doucement mené, ſans eſtre preſſé, ſe maintiendra ſain & ioyeux, tel petit trauail l'entretenant en bon appetit.

TANT de foin qu'à l'eſtalon, n'eſt requis à l'entretenement des Iumẽs, dautant qu'elles ſe plaiſent mieux nourries aux paſquis de la cãpaigne que ſoigneuſement traitees dans l'eſtable: ſentend durant l'Eſté, l'Automne, & vne partie de l'Hyuer iuſqu'à l'arriuee des froidures, auquel temps conuiẽt les eſtabler, & la les nourrir de bons fourrages, comme iadis des beufs & vaches, pour ne ſortir du logis de tout le Printemps en attendant que les nouuelles herbes ſoient fortifiees pour commodemẽt les y paiſtre. Et tel leur naturel tourne à eſpargne au pere-de-famille, lequel ſe ſeruant grande deſpence, il eſtoit contraint de traicter ſes Iumens à l'ordinaire des eſtalons. Ne ſe doit-on ſoucier d'engraiſſer les iumens, ains ſeulement à les entretenir en modere portement: voire eſt requis d'eſtre pluſtoſt maigres, que graſſes, pour en ceſt eſtat-là, plus facilement retenir la ſemẽce du maſle, qu'en celui-ci. Non plus que les eſtalons faut faire trauailler les jumens, de peur de gaſter ceſte nourriture, ceux ſe trompans qui emploient leurs Iumens portieres aux frequentes œuures de meſnage, dautant que des trauaillees n'en tire-on croiſt de valeur, ains comme auortõs & baſtards ſont communément les cheuaux qui en naiſſent. Sur tout ſe faut reſoudre à cela, que de ne les emploier qu'à manger durant le premier mois de la conception, ne les ſix dernieres ſepmaines de leur ventree pour crainte de deſtourner leur port, comme il en eſt plus dangereux en ces termes-là, qu'en l'entre-deux: par eſtre le poulain trop tendre en ſon commencement; &

trop

trop auancé, approchant ſa naiſſance pour pouuoir ſouffrir le tracas de la mere, le moindre heurt la faiſant auorter.

EST à ſouhaiter que les poulains naiſſent durant le temps que les herbes ſont en leur premiere bonté, pour l'abondance de bon laict qu'elles cauſent aux meres, afin de tant mieux nourrir leurs petits; d'où ils prennent ſi bon accroiſt, que toute leur vie s'en reſſentent. Et à ce que cela auienne ainſi, faudra faire couurir les jumens dans le mois de Mai ou celui de Iuin, pour en ſuite pouliner en Auril ou Mai, où peu aprés. car c'eſt vnze mois, ou peu dauantage que les iumens portent. En ces mois-là, naturellement les jumens entrent en rut ou en amour, demandans le maſle: ce qu'on recognoit notoirement à pluſieurs ſignes, meſmes à ce qu'elles perdent preſques le manger du deſir qu'elles ont de parier. Mais ſi à ce elles ſont tardiues, craignant que la ſaiſon ſ'eſcoule cependant, on les y eſchauffera par augmentation d'ordinaire: c'eſt en leur dõnant force grain à manger, abondance d'auoine, quelque peu de froment, de l'orge frit & arrouſé auec du vin, y meſlant du ſel parmi: tandis les faiſans ſejourner ſans nullement les trauailler. Par meſme ordre ſans autre myſtere eſchauffera-on l'eſtalon froid & pareſſeux: & en lui mettant aux nazeaux vne eſponge de laquelle l'on aura frotté la nature d'vne jument chaude pour la lui faire ſentir. Lequel moien ne l'eſmouuant, rejettés tel eſtalon comme inutile, car ce ſeroit perdre temps que de l'y affectionner par medicamens comme d'aucuns veulent, & touſ-jours ſeroit le remede à recommencer. Et quand bien ces droguemens rencontreroient, les poulains qui en prouiendroient ne ſeroient de la bonté requiſe, ne durables en ſeruice, par eſtre ſophiſtiqués dés leur origine.

Temps pour la naiſſance des poulains.

La portee des jumens.

L'ESTALON ſera mené à la jument en jour frés & ſur la matinee auãt que l'vn ne l'autre aient beu, & auſſi ſur le ſoir en cõtinuant le lendemain, & en ſuite juſqu'à tant que la femelle refuſe le maſle: lequel lui ſera encores repreſenté au bout de dix ou douze jours pour ſçauoir ſ'elle aura conceu, ce qu'on tiendra pour certain, ſi elle le rejette & ne retourne en chaleur. Et au contraire le receuant derechef, ſera ſigne qu'elle n'aura retenu la ſemence, & lors conuiendra le lui rebailler comme deſſus. Eſtant la jument empreignee, elle ſera ſeparee d'auec les autres, & auſſi des jeunes cheuaux, afin que leur impetuoſité ne la deſtourne de ſon port, auquel deſtrac eſt-elle plus ſujete au commẽcement & ſur la fin, qu'en autre temps, comme a eſté dit. Et pour touſ-jours les eſtalons ſeront nourris à part, dans eſtables ſeparees ſelon l'ordonnance ſuſdite: dautant que leur hantiſe auec les femelles n'eſt jamais profitable, que lors qu'ils les faillent. A ſon ordinaire remettra-on la jument, pour d'icelui eſtre nourrie juſqu'à ſon poulinement: attendant lequel l'on ſe prendra garde de ne la preſſer, ne heurter, faire courir ne ſauter, de peur de la faire affoler. Approchant ſon terme, on la logera dans eſtable ſeparee, ſeche, chaulde, ſaine & ſpacieuſe, afin qu'elle y ſejourne à l'aiſe, & qu'aiant bõne littiere elle s'y repoſe mol-

Quand faire accoupler l'eſtalon & la jument.

lement pour le bien de ſa ventree, la durté du giſte lui eſtant contraire. Vn valet ne l'abandonnera jamais ne nuit ne jour, pour la ſecourir lors qu'elle poulinera: & ſi c'eſt auec difficulté, lui dõnera-on du polypodium broié & diſſout dans eau tiede: ce bruuage ſeruant auſſi de remettre en vigueur la jument qui s'eſt auortee, lequel remede tiré de Columelle, par l'experience de pluſieurs, a eſté treuué ſalutaire.

Soin qu'on aura du poulain ſeul enfermé.

LE poulain nouuellement né, ſera laiſſé auprés de la mere, & auec elle enfermé dans l'eſtable durant ſept ou huit jours, pour par-aprés la ſuiure au paſquis: tant pour ſa propre commodité la tettant à ſon plaiſir, que pour le contentement de la mere, qui d'amitié qu'elle porte à ſon poulain n'en peut ſouffrir l'abſence: ains d'impatience en perd le repos, le manger, & le boire. Durant ces jours-là ſera la jument delicatement traitee, ſans lui eſparger l'auoine, ſoit qu'elle mange du vieux foin, ou de nouuelle herbe, pour la fortifier & faire abonder en laict: auſquelles choſes eſt treſpropre le ſain-foin, duquel aiant cõmodité l'en ferés paiſtre, ſoit en herbe ſoit en foin, toutesfois moderément ſans l'en ſaouler, pour les raiſons dites. La jument ſera abbruuee d'eau blanchie auec de la farine, y meſlant parmi vn peu de ſel, afin de preuenir les trẽchees que la ſeule eau lui pourroit cauſer. On ne maniera aucunement le poulain en ſon commencement, crainte de lui offenſer le dos, ne pouuant pour ſa tendreur ſouffrir d'eſtre preſſé, ne preſques touché à la main, de ſes deux premiers mois.

Combien de temps tettera le poulain

SEIZE ou dix-huit mois ſera-on tetter le poulain, non guieres d'auantage: encores eſt-ce long terme pour les cheuaux de la grande taille ou de la moienne: car ceux de la petite ſe contentent d'vn an. Par ainſi la jument ne portera que de deux ans l'vn, dont reuiendra grand profit à la race, par ce loiſir aiant la jument moien de ſe bien nourrir & le poulain de ſe fortifier & agrandir à ſouhait. Dautant que le laict eſt de ſi grande efficace a ce jeune beſtail, qu'il le poulſe fort en ſon commencement, ſi que toute ſa vie ſe reſſent de telle bonne nourriture. N'eſtant à eſmerueiller de voir petits les cheuaux & cõme baſtards, qui ont peu tetté, dont les meres portent tous les ans, & leſquelles pour ſurcharge trauaillent la plus-part du temps, non plus que les bleds mal nourris des terres qu'on ne laiſſe jamais repoſer.

Premiers enſeignemens du jeune poulain.

AIANT le poulain attaint la ſeconde annee, on l'eſloignera de ſa mere, le faiſant nourrir quelque peu de temps en paſquis ſeparés auec les autres de ſon aage: afin de commencer dés-lors à jetter les fondemens de la ſcience requiſe à tant noble animal, ſelon que la choſe eſt plus facile, toſt que tard commencee. En quoi a plus de dexterité que de peine. car il ne faut que ſouuent & doucement manier le poulain auec la main, par tous les endroits de ſon corps, lui leuer vne jambe aprés l'autre, lui frapper de la main contre le pied, comme ſi on le ferroit: lui paſſer doucemẽt l'eſtrille, le peigne, l'eſpouſſete & le bouchon ſur le dos: lui faire voir & ouir le bruit des ferrures de la bride; entendre la voix de ſon gouuerneur pour le

cognoiſtre & accouſtumer: le flatter de parolle: lui donner quelque peu du pain auec la main: ne le point batre ne rudoier: & en ſomme lui arracher par douceur l'aigreur de ſon naturel: dont il ſe rendra facile à receuoir la doctrine de l'eſcuier, lors qu'il ſera paruenu à ſa troiſieſme annee, qui eſt le vrai temps de commencer à le dreſſer au ſeruice. Cinq ou ſix mois deuant lequel terme, le retirant de la liberté de la campaigne, on cõmencera à lui faire ſentir la ſeruitude, en l'encheueſtrant d'vn licol de laine ou de cuir mol; afin qu'il ne le bleſſe, toutesfois non foible, ains ſuffiſamment fort, pour le pouuoir retenir: auec lequel ſera lié à la creſche dans l'eſtable, prés des cheuaux ja domptés, pour en leur compaignie eſtre nourri, & qu'à leur exemple il ſ'aſſujettiſſe à ſon deuoir.

Vtilité au jeune cheual de paſtre en bas.

LE paiſtre l'herbe és paſturages, non ſeulement pour ſa propre valeur eſt ſalutaire au jeune cheual; mais lui eſt profitable en ceci, que mangeant en bas, le cheual baiſſe la teſte, laquelle par ce moien ſ'emmaigrit, vuidant par la bouche certaine nuiſible humeur, dont les yeux du cheual ſont rendus meilleurs. Le col auſſi s'en allõge, & les jambes s'en engroſſiſſent. qualités deſirables au cheual; prouenãs de la peine qu'il prẽd en paiſſant ainſi en bas. A quoi auſſi ſeruira en ce cõmencement de dreſſer la mãgeoire rés terre pour faire manger le cheual tant bas qu'on pourra, comme entre ſes jambes, juſqu'à ce qu'il ſoit du tout dreſſé, pour eſtre mis au rang des grãds cheuaux. Dés le grand matin la littiere ſera releuee, afin de rendre l'eſtable nette; le cheual ſera eſtrillé, eſpouſſeté, bouchonné: on lui dõnera à mãger vn peu de paille freſche pour lui eſueiller l'appetit, aprés du foin, & en ſuite ſera mené boire à la riuiere, dãs laquelle on le mettra juſqu'au deſſus des genoux, où on le fera ſejourner quelque eſpace de temps; afin que par la froidure de l'eau, les humeurs des jambes tumbans en bas, ſoient reſtrainctes. Cela s'entend en Eſté durant les grandes chaleurs, comme auſſi en telle ſaiſon, chacun matin lauera-on la face du cheual auec de l'eau freſche, pour de meſme lui deſſecher la teſte, à l'vtilité de la veuë. Ne faut remettre le jeune cheual dans l'eſtable, auant que les jambes ſoient ſeches: ce que ne voulant attendre, auec de la paille frottans les jambes en bas, les eaux lui ſeront aualees, ce faict, vn peu de foin lui ſera donné à manger. En ce commencement allant & reuenant de l'abbruuoir, ce ſera à petits pas qu'õ le menera, par le licol, sãs nullemẽt le preſſer: par fois lui fera-on mõter deſſus quelque leger & habile garçon, pour eſſaiãt la patiẽce du jeune cheual, prẽdre auis de la leçon qu'on aura à lui bailler. Sur les neuf heures lui dnonera-on de l'auoine, bien nettoiee & quelquesfois arrouſee auec de l'eau claire; mais en petite quantité, craignãt la veuë en eſtre offẽſee (cõme eſtãt tel grain ainſi efficacieux aux jeunes beſtes cheualines.) Aiant mãgé ſon auoine, vn peu de foin lui ſera encores dõné, & rien autre choſe juſques aprés Midi quelque heure qu'õ lui baillera à gouſter: demeurãt par ce moien, le cheual par quelque eſpace de

Son gouuernemẽt.

tẽps ſans mãger, ce qui lui cauſera bon appetit. L'aiãt alors fait repaiſtre, on l'eſtrillera & pãſera de la main cõme la matinee: puis ſur le ſoir, ſera abruué: & aprés lui auoir eſté faite bõne lictiere, auec de la paille blãche, on l'afourragera pour le reſtant de la nuit, ſoit de foin ſeul, ſoit meſlé auec de la paille. Finalement, l'auoine lui ſera dõnee ſa portion meſuree, vn peu plus grande que celle de la matinee, & ainſi le laiſſera-on repoſer; & pendant ce tẽps-là le palefrenier couchera prés de lui en ſon lict, qu'il y dreſſera, pour n'abandõner jamais le jeune cheual, de peur qu'en ſon abſence, il ne ſe batte auec les autres, s'encheuestre ou autrement lui meſauienne. On ne ſe haſtera par trop de le ferrer, tant à ce qu'il s'endurciſſe la corne du pied, en allant pied-nud, en bon & mauuais chemin, que pour marcher plus legerement: à quoi il s'habitue, pour la douleur qu'il ſent, touchant du pied ſur les pierres & rochers. Laquelle douleur voulãt euiter, il eſpargne tãt qu'il peut, ſes ongles, qu'il ſent debiles, en s'aidant de l'adreſſe des jambes & de l'eſchiné. Ainſi s'accouſtume-il à legere deſmarche. Pour laquelle cauſe, pluſieurs bons eſcuiers ne meſpriſent les cheuaux qui ont la corne du pied vn peu tẽdre, pourueu qu'ils aient grand talon, pour commodément y pouuoir aſſeoir le fer.

VOILA le premier gouuernement des cheuaux, propre à tout gentilhomme, & autre honorable meſnager: moiennant lequel, le jeune cheual, en s'agrandiſſant & fortifiant, ſe rendra capable de la doctrine du ſçauãt eſcuier, auquel ſera renuoyé, aiant ces principes pour plus facilement receuoir l'inſtruction, ſans laquelle, les vertus naturelles du jeune cheual, demeurent enſeuelies. Comme au contraire leur ſont rabillees aucunes parties, eſquelles Nature a defailli. Aiant donques le jeune cheual paſſé par bõnes mains, ſera treuué d'agreable ſeruice, non vicieux ne reſtif: & pour ce les Latins l'ont proprement appellé *Equus*, quaſi, *æquus*, c'eſt à dire, juſte en toutes ſes actions, en marchant, galopant, courant, ſautant; voire en s'arreſtant & repoſant. Sur tout, ſi ſon inclination naturelle s'accorde auec l'art & l'induſtrie de l'eſcuier qui l'aura enſeigné.

Quels cheuaux l'on doit chaſtrer.

QVANT au chaſtrer, cela n'eſt propre que pour les cheuaux qu'on eſt contraint de nourrir parmi les jumens, ou qui d'eux-meſmes ſont trop furieux: ce que deſirant faire, aiant le cheual vn an accompli, on y mettra la main & non deuant: tant parce qu'alors les genitoires lui apparoiſſent euidemment, que par eſtre le jeune cheual ſuffiſamment fortifié pour endurer la douleur de l'inciſion. Toutesfois ſi on craint qu'il ne la puiſſe ſupporter, ou qu'il demeure trop foible, au lieu de lui coupper les genitoires, ſeulement les lui eſtordra-on auec des tenailles, à la maniere des taureaux. Par ainſi, euitant ce peril, lui ſera laiſſee quelque reſte de vertu maſculine, pour la force. Ce faict, le jeune cheual ſera enfermé dans l'eſtable auec ſa mere, pour quatre ou cinq jours, ſans ſentir l'aer: à laquelle mere on augmentera l'ordinaire, afin de la faire abonder en laict, pour reſtaurer les forces debilitees de ſon poulain.

LE donner le feu aux jambes des cheuaux, eſt vn moien par lequel on preuient le farcin, la gale, & autres maladies qui communément s'attachẽt aux jambes des cheuaux : en outre, deſſeche les humeurs nuiſantes & qui abondẽt en ces parties-là, en leur endurciſſant la chair molle & laſche ; emmaigriſſant & ſubtiliant celle qui eſt enflee, & lui gueriſſant les douleurs enuieillies. Duquel remede l'on ſe ſeruira, par l'auis & la main de l'expert mareſchal, qui à propos luy donnera quelques boutons de feu, dont les cicatrices embelliront pluſtoſt, qu'elles n'enlaidiront les jambes du cheual. *A quels donner le feu.*

AVSSI le fendre des nazeaux, le coupper des aureilles, les crins, & la queuë des cheuaux, eſt inuenté pour dõner reſpiration aux cheuaux, pour leur allonger l'aleine, & pour les rendre aſſidus au trauail, ſelon qu'ainſi l'on bertaude les courtaux és bonnes eſcuiries. Tous leſquels moiens emploie-l'on en beau temps & ſerein, plus frés que chaud, non pluuieux ne vẽteux, en decours de Lune, pluſtoſt au Printemps & en l'Automne, qu'en l'Eſté ni en l'Hyuer. *A quels fendre les nazeaux.*

AINSI eſt gouuerné le haras, auec beaucoup de profit, bien que ne regardant qu'aux cheuaux qui en ſortent. En Prouence, & en partie du Languedoc, outre l'vtilité du croiſt des cheuaux, celle du gain des bleds s'ajoint à ce meſnage : mais cela eſt propre eſdites prouinces, pour la douceur particuliere du climat, en autre endroit de ce Roiaume, l'vſage du fouler les bleds en campagne n'eſtant receu, comme a eſté dit. Durant la recolte és mois de Iuillet & d'Aouſt, les jumens, qui le reſte de l'annee ont chommé aprés la nourriture de leurs poulains, trauaillẽt à fouler les grains auec grãde expedition (ainſi que j'ai repreſenté ſur le propos des bleds) tant pour le naturel de l'œuure, que pour le grand nombre des jumens qu'en ceſt endroit le pere-de-famille emploie : lequel pour ſalaire & loüage de ſes beſtes tire la vingtieſme partie des bleds que ſes jumens eſgrainent, ou autre ſelon les conuentions. D'où auient, qu'en accommodant ſes voiſins, ramaſſe grande quantité de bleds, dans ce petit eſpace de temps : ce qui lui ſuffit pour fournir à toutes les deſpences de ceſte nourriture durant le reſte de l'annee. par telle dexterité, retirant nettement de ce meſnage, les cheuaux qui en ſortent, qu'il met en ligne de compte du liquide reuenu. *Trauail profitable des jumens & cheuaux du haras.*

CHAPITRE XI.

Les Aſnes & Aſneſſes.

POVR ſa ſterilité, le mulet eſt poſt-poſé à l'aſne ; & pour ce auſſi, que la muletaille s'engendre des beſtes cheualines & aſinines, accouplees enſemble, comme ſera monſtré. Dõques, en ſuite du cheual, je traicte de l'engeance de l'Aſne; à ce que noſtre meſnager ſoit pourueu de toutes eſpeces d'animaux pour ſon ſeruice.

Election de l'Aſne, L'ASNE ſera tel qu'il appartient, s'il eſt grãd de corps: de poil mol, liſſé & poli: de couleur noire ou griſe-obſcure, barré & annellé de noir, és jarrets & ſur les eſpaules, faiſans la croix, venãt la raie noire deſpuis le muſeau juſques à la queuë paſſant le long du dos. S'il eſt ramaſſé en ſes membres, aiant les jambes aſſés groſſes, nerueuſes & bas enjoinctees: la corne du pied noire & dure: les cuiſſes charnues: le ventre longuet & non enflé: les genitoires aſſés gros: la crouppe ronde: le dos vni & pendant des deux coſtés: le deuant large, ouuert & nerueux: le col gros & fort: la teſte, les aureilles & le front tendans pluſtoſt à la petiteſſe qu'à la grandeur: les yeux gros, noirs, & clairs: les nazeaux larges & ouuerts, les machoires amples. S'il eſt joieux & deliberé, non triſte ne melancholique; non toutesfois par trop remuant ne vicieux, ains obeiſſant comme eſt requis en tout beſtail de ſeruice. L'Aneſſe ſous les meſmes adreſſes & diſtinction du ſexe ſera choiſie cõme a eſté dict des jumens : afin qu'accouplees enſemble, maſle & femelle la race en ſorte de bon & plaiſant ſeruice.

Le de l'aſneſſe.

LA faiſon de faire couurir l'aſneſſe, eſt celle meſme qu'on choiſit pour la jument: dautant que le terme de leurs portees eſt eſgal, & que communémẽt les poulains ſont mieux accommodés de laict, lors que les meres paiſſent les nouueaux herbages, que quand elles ſont nourries de vieux fourrages. A ceſte cauſe l'Aſneſſe ſera ſaillie de l'Aſne, durant le mois de Mai ou de Iuin, elle eſtant en rut, & auec les obſeruations ci deuãt notees, que j'obmets pour euiter redite. comme auſſi pour meſme cauſe, paſſerai ſous ſilence, la naiſſance de l'Aſnon, & le temps de faire chommer l'Aſneſſe duãt ſa portee. Communément l'on fait tetter l'Aſnon vn an, & non dauantage, mais c'eſt de l'inuention des pauures gens, pour donner loiſir à l'aſneſſe de faire chacune annee, ſa ventree : choſe qui reuient au detriment de l'aſne: car il en demeure petit & foible, pour, en ſi peu de temps, ne pouuoir eſtre nourri de laict à ſuffiſance. Mais ceux qui deſirent auoir des grands & forts aſnes, ſans auoir eſgard à ce meſnage font tetter leurs aſnons, dixhuit ou vingt mois, durant lequel temps, auec ſi bonne nourriture auancent leur taille & leur force. Aucuns par artifice, agrandiſſent le corps de ceſte eſpece d'animal, changeant la petiteſſe de ſa generation, en haute taille. C'eſt en

Temps de la faire couurir.

A grandir les aſnes.

faiſant nourrir le nouueau aſne ou aſneſſe dés le jour de ſa naiſſance, à vne jument de la grande ſorte, du laict de laquelle, l'aſnon prenant nourriture, deuient plus grand que ſa naturelle ſtature ne porte. A la jument enfermee dans vne eſtable obſcure, ſuppoſe-on l'aſnon au lieu de ſon propre poulain, que quelques heures auparauant on lui aura oſté, lequel deſirant auec impatience, elle receura l'aſnon pour ſien, pourueu que doucement on le mette prés des tetins, reïterant cela à toutes les fois que la jument le rejettera. Moiennant laquelle curieuſe diligẽce reïteree quelques dix ou douze jours, la jument accouſtumera l'aſnon; & comme ſi elle l'euſt ſorti de ſon ventre, l'aimera & nourrira tant longuement qu'on voudra: dont il ſe rendra propre à tous ſeruices, meſme à eſtre emploié en eſtalon pour couurir les jumens, ſi c'eſt maſle, & eſtant femelle, pour eſtre couuerte du cheual, afin d'auoir de bons mulets: ou bien ſans meſlinger les eſpeces, faire des aſnes tels que deſirés.

Preparer l'aſnon au trauail.

IVSQVES au troiſieſme an de ſon aage, ſera nourri l'aſnon auec les autres beſtes de ſa ſorte és herbages de la campaigne, & dans les eſtables, ſelon les ſaiſons. Paſſé lequel terme, le commencera-on à faire trauailler és œuures où ſera deſtiné: mais peu à peu, en le maniant doucement ſans le rudoier, afin de l'accouſtumer au labeur, ſelon qu'il eſt beaucoup plus facile & vtile d'en venir à bout par flaterie, que par contrainte. Ainſi aurés-vous des aſnes grands, robuſtes, obeiſſans, & qui dureront longuemẽt en ſeruice. A la charge de les bien nourrir, & touſ-jours d'vn train, ſans leur changer d'ordinaire en pis, ouy en mieux, quand il eſchet extraordinaire trauail. En l'entretenement de ceſte eſpece d'animaux, giſt treſ-petite deſpenſe, ſe nourriſſans des moindres choſes de la maiſon, comme des reliefs des cheuaux, mulets & beufs, leur donnant par fois vn peu d'auoine, lors qu'on les fait trauailler plus que de couſtume, du ſon, des cribleures des bleds, ou du pain, pour les regaillardir & faire prẽdre nouueau appetit, & par conſequent nouueau courage. Auſſi c'eſt principalement pour pauures gens, que telle eſpece d'animal, dautant que n'aians moien d'acheter des beſtes de plus grand prix & entretien, ſe cõtentent du ſeruice des aſnes pour labourer la terre & porter fardeaux; comme à tout faire ſe ploient-ils, ſelon la portee de leur force.

Chaſtrer les aſnes, quãd & comment.

LE chaſtrer des aſnes eſt preſques neceſſaire: dautant que la plus-part de ces beſtes entrent comme en fureur au Printemps, lors que par nouuelle & abondante nourriture, prouenant des nouueaux herbages de la ſaiſon, leur vigueur ſe renforce: & de telle ſorte, que preſques enragés, à la veuë & approche des aſneſſes, font mille algarades, deſordonnans tout vn marché, dont ils ſe rendent de treſ-difficile conduite. Par ainſi (reſerués les deſtinés pour eſtalons) ſeront chaſtrés ceux de vos aſnes, qui ſeront les plus importuns, gardãs les autres en leur entier, afin de vous ſeruir de toute leur force, laquelle ſe diminue en leur oſtant les genitoires. Mais il les vaut mieux vn peu plus foibles & obeiſſans, que tels que ci deſſus vous les

ai repreſentés, & par conſequent inſupportables. En meſme aage, en la meſme ſaiſon, & par la meſme ſorte que les cheuaux, ſeront chaſtrés les aſnes, leſquels aprés enfermés dans l'eſtable auec les meres, pour quatre ou cinq jours ſans ſentir l'aer, nourris du laict & d'autres bonnes matieres, ſe remettront toſt en leur premier eſtat, pour s'acheuer d'accroiſtre de corps & de puiſſance.

Leur rongner les aureilles.

LES Italiens roignent les aureilles de leurs aſnes, comme nous faiſons aux cheuaux & chiens, les accommodans auec des ciſeaux à leur fantaſie. Ce que pourra imiter celui qui ſe faſchera de la grandeur des aureilles de ſes aſnes, ſans craindre que cela leur nuiſe aucunement.

CHAPITRE XII.

Des Mulets & Mules.

DE l'vtilité qu'on tire du mulet & de la mule, combien ils ſont obſtinés en ſeruice, des diuerſes œuures où ils ſont emploiés, ne de la longueur de leur vie, n'eſt beſoin de diſcourir: ces choſes eſtans notoires à tout le monde: eſquelles y a d'autant plus d'admiration, que ceſte race d'animal eſt baſtarde, compoſée par communication de diuerſes ſemences, d'elle-meſme ſterile, ſans produire generation. Neantmoins dirai je n'eſtre que le mulet pour porter grands fardeaux, ſoit pour le train des Princes, ſoit pour la marchandiſe. Et ne mettrons-nous pas auſſi au premier rang le mulet & la mule pour ſeurement & doucement porter les hommes, puis que par ſur tous autres animaux ils ſont choiſis pour ſeruir de monture aux Papes, Cardinaux, Eueſques, & autres grands & aiſés perſonnages? De l'aſne & de la jument; ou du cheual & de l'aſneſſe, s'engendrent les mulets & mules; beſtail, lequel procedant des deux diuerſes races du cheual & de l'aſne, de ceſtui-là tient la ſtature, & de ceſtui-ci la force; demeurans confondues les autres parties du corps, comme l'aureille, qu'il a plus grande que le cheual, & plus petite que l'aſne, excepté l'œil, que notoirement il tient du ſeul cheual. Et ce meſme meſlinge fait le mulet capricieux, bigearre, de difficile conduite, d'où procede ce dire, *De bonne mule, mauuaiſe beſte*; &, *Que le mulet garde longuement vn coup de pied à ſon maiſtre.* Cauſe auſſi difficulté à s'animer la ſemence dans les parties genitales, & en ſuite long temps à produire ſon fruit en euidence: demeurant plus que nul autre dans le ventre de la mere, aſſauoir vn an. Et telle inegalité de diuerſes ſemences cauſe en ce beſtail la ſterilité de ſa ſemence, dont nous auons parlé. Les plus priſés de ces animaux ſortent des jumens, par eſtre plus grands & aians plus petite teſte que ceux qui ſortent des aſneſſes. Dautant qu'ils ont plus d'eſpace de s'accroiſtre dans le ventre de la jument, qui eſt grand,

Le mulet & la mule ſont de grand ſeruice.

Leur engendrure.

que

que dans le petit de l'aſneſſe. Auſſi plus difficilement recouure-on des aſnes pour eſtalons, que des cheuaux pour ſaillir les aſneſſes, pour la rarité de ceſte eſpece d'animal, qualifiee ainſi qu'il appartient : au lieu que des cheuaux pluſieurs ſe rencontrent facilement s'accouppler auec les aſneſſes. car pour petits qu'ils ſoient, cela leur eſt aiſé, veu la baſſeſſe des femelles. Mais de neceſſité conuient l'aſne eſtalon, eſtre grand de corps, pour ſatisfaire à la fourniture de la ſemence requiſe au grand ventre de la jument.

L'INVENTION de telle eſtrange geniture eſt donnee à Ana, qu'il trouua, en paiſſant les aſnes de Sebeon ſon pere, en la montaigne de Seir, terre d'Edom. En Afrique, païs de monſtres, les mules conçoiuẽt & poulinent toutesfois rarement, ſelon Dionyſius, Mago, & Varro antiques auẽteurs de ruſtication. Le ſeul exemple de ſemblable part aduenu cõtre nature en ce Roiaume de memoire d'homme, s'eſt veu l'an mil cinq cens octante vn, quand vne mule poulina en vn village prés d'Anduze en Languedoc: laquelle auec ſon poulain fut donnee à Monſeigneur le Cõneſtable, Gouuerneur pour le Roi en icelle prouince, qui a fait nourrir ces beſtes en ſes eſcuyeries. *Premier inuenteur des mulets.*

LES choix des eſtalons cheuaux & aſnes, auſſi des femelles, jumens & aſneſſes, pour l'engeance, n'eſt autre que celui ja fait ſur l'election particuliere de chacune de ces eſpeces d'animal, où conuiendra s'arreſter; excepté, qu'il eſt de beſoin prendre curieuſement garde à la couleur du poil: laquelle eſt plus deſiree noire és mulets & mules, meſme à ceux qu'on deſtine au port des hommes, que nulle autre. Il eſt vrai, que la griſe annellee & barree de noir és jarrets & ailleurs, va de pair auec la noire, pourueu qu'elle reſſemble au poil de cerf. Afin que cela aduienne ainſi, l'aſne eſtalon ſera choiſi de poil le plus obſcur qu'on pourra trouuer: & ſi on s'arreſte à l'auis des anciẽs, ſoigneuſement l'on regardera au poil des paupieres & des aureilles; car les aians de diuerſes couleurs, diuerſement auſſi ſeront emmentelés les mulets & mules qu'ils engendreront. Quant aux jumens, la facilité d'en recouurer des parfaictement noires, dõne moien de ſe ſatisfaire en ceſt endroit: comme auſſi des cheuaux ainſi qualifiés tant qu'on veut: mais non aiſément recouure-on des aſneſſes de telle couleur, eſtans preſque toutes griſes. Pour le ſeruice particulier des perſonnes, l'on dit communémẽt *Petit mulet & grande mule*: auſſi voit-on les mulets bien faits aians belles alleures, ſe hauſſer en prix à meſure qu'ils s'abaiſſent en corpulence. Quant aux mulets & mules de charroi & de labourage, dautant que le plus requis de telles beſtes giſt en la force, pour ce ſeruice, grandes & fortes on les recerche; tant plus ſe vendans que plus abondent en telles qualités. *Eſtalons.*

A L'ACCOVPLEMENT pour l'engeance, au pouliner, à l'entretenement des peres & meres, à l'eſleuement & conduite des petits, autre myſtere n'y a-il, que ce qui a eſté dit, hors-mis que les jeunes mulets & mules ne tettẽt tant longuemẽt que les cheuaux & aſnes, pour leur propre naturel capricieux, lequel les meres ne peuuent ſouffrir, plus que de ſix ou ſept *Du tetter des ieunes mulets & mules.*

mois, croiſſans en bigearrure auec l'aage; qui eſt tout le temps qu'ils peuuent eſtre alaictés, non guieres dauantage; bien que fuſt à ſouhaiter de paſſer plus auãt pour leur profit. ce qu'on s'efforcera faire par artifice. Preuoiant laquelle difficulté, faudra accouſtumer de bonne heure ces jeunes beſtes à paiſtre l'herbe, pour entierement s'en nourrir defaillant le laict.

Leur conduite.

SI à la premiere inſtruction des cheuaux eſt requis aller doucement, c'eſt en celle des jeunes mulets & mules, où eſt neceſſaire d'auoir vn gouuerneur patient; afin que par moien, il renge à la raiſon ces beſtes ſabreuſes. Car par rigueur n'en pourroit-on jamais venir à bout, tant ſont-elles fantaſtiques, deux caprices ne pouuans compatir enſemble. Dõques n'eſtant en ceſt endroit propre vn maiſtre de l'humeur du diſciple, le conducteur des jeunes mulets en biaiſant addoucira l'aigreur de leur farouche naturel, ſelon le prouerbe, *Qu'engin vaut mieux que force.* En quoi ceſt ani ſeruira, que ne pouuant cheuir de ce beſtail par careſſes, faudra recourir à la famine; moiennant laquelle, & l'vſage moderé & opportun de la verge, dompterés & appriuoiſerés ceſt animal quelque rebours qu'il ſoit.

Temps de les mettre à l'amble.

Ce fait, deſirant mettre à l'amble le mulet ou la mule, pour doucement les faire marcher, aians attaint le troiſieſme an de leur aage & non deuant, les enuoieres à l'eſchole du maiſtre, lequel auec des cordes attachees aux jambes, des vnes aux autres, leur donnera les alleures telles qu'il voudra, grandes ou petites, ſelon la portee du ſujet. La ſuffiſance au gouuerneur des mulets pour les faire aller à l'amble, eſt requiſe, comme à l'eſcuier pour dreſſer les cheuaux. Que s'il eſt poſſible faire apprendre l'amble à ces beſtes, ſans le ſeruice des cordes; comme à cela naturellement aucunes s'addonnent, tant mieux vaudra pour les nerfs de leurs jambes, qui en demeurent quelquesfois offenſés.

Leur coupper la queue.

Ce n'eſt de neceſſité qu'on coupe la queuë des mulets & mules d'amble, ains de couſtume inueteree ſans autre raiſon: cõtre laquelle pluſieurs ſe diſpenſans, laiſſent la queuë à ces beſtes, bien que deſtinees à la ſelle: auec ceſte cõſideration, que la queuë leur ſert à chaſſer les mouſches, deſquelles les mulets & les mules ſont fort offenſees en Eſté.

Faire de commencer à trauailler le mulet.

En meſme aage que de les mettre à l'amble, conuiendra faire porter à dos, tirer la charrete & labourer la terre, les mulets & mules deſtinés à tels vſages; mais peu à peu ſans les faſcher ne importuner. car ainſi maniés, ne vous prendrés garde que croiſſans en aage, en force, en agilité, s'accouſtumeront du tout à voſtre ſeruice, pour y ouurer & longuement durer. En la perfection duquel aage ſeront nos beſtes paruenues à leur cinquieſme annee, & non deuant: ce qu'on notera, de peur de gaſter par impatience ces treſ-vtiles & treſ-ſeruiables animaux, les ſurchargeans auant le temps. Auſſi le ſoignera-on de les bien traitter touſ-jours d'vn meſme ordinaire, ſans leur changer de conducteur que le moins qu'on pourra. car toutes ſortes de beſtes de trauail ſont incommodees à chaſcune fois qu'on les remue d'vne main à l'autre.

VOILA l'ordre requis à l'engeance des Mulets & Mules. Qui en voudra acheter ſe ſeruira de ces adreſſes; Que le Mulet aie la corne du pied noire & ſolide: la jambe aſſés groſſe & ronde, bas enjointe: le ventre petit & reſſerré: la crouppe vn peu pointue, pendante vers la queuë: le dos vni, non beaucoup pendant des deux coſtés, ains approchant celui du cheual; afin de tant mieux tenir la ſelle, ce qui n'eſt conſiderable au mulet à baſt, qui s'embaſte bien en dos-d'aſne; c'eſt à dire, pendant. La teſte petite: les yeux gros, noirs & clairs: les aureilles courtes, aians eſgard à l'eſpece de l'animal. La Mule de meſme ſera choiſie, excepté qu'elle doit auoir les jambes les plus greſles, le ventre plus grand & la crouppe plus rõde, que le mulet. L'vn & l'autre ſeront de poil bas, dur & gliſſant auec la diſtinction des couleurs ja faicte, dont les plus priſees ſont la noire & la griſe barree de noir. L'aage de ces animaux & celui des aſnes, comme és cheuaux, ſe cognoit aux dents. Et à quelle hauteur peuuent attaindre les mulets & mules, dés leur premiere jeuneſſe, l'on en fait jugement certain, par leurs jambes: leſquelles ont fait tout leur accroiſt au troiſieſme mois de leur naiſſance, & icelles jambes faiſans la moitié de la hauteur de la beſte, paruenue en ſa perfection de grandeur, les meſurans au terme ſuſdit l'on treuuera, que le mulet & la mule aians acheué de croiſtre feront en hauteur vne autre fois autant que celle de leurs jambes; ſelon la naturelle proportion du corps de ceſt animal. Ce qui eſt de deſirable entre autres choſes au mulet & à la mule, eſt la douceur, & de n'eſtre paoureux: le contraire eſtant leur naturel vice: partãt, ce ſera vn bon article de leur valeur, s'ils ſont faciles à eſtre panſés, ferrés, ſellés, bridés, embaſtés, & autrement maniés, ſelon leurs particuliers ſeruices.

Marques de bõ Mulet.

Et de bõne Mule.

CHAPITRE XIII.

Les Moutons & Brebis.

LE MENV beſtail ſuit le gros, à cauſe de ſa corpulence: car en valeur ne cede-il à aucun. Au premier rang du menu beſtail eſt mis celui à-laine, pour ſon treſgrãd ſeruice, emploié à exquiſement nourrir l'homme & à commodemẽt le veſtir. Pour leſquels ſeruices & pluſieurs autres, je dirai encores ceci, que c'eſt comme vn corps ſans ame, qu'vne metairie ſans beſtail: auſſi d'icelui la terre ſemble ſe reſ-jouïr, quand on la void augmenter en rapport à meſure du nombre des beſtes qu'on lui donne à nourrir. Auec diſtinction des eſpeces de beſtail: j'ai de meſme diſtingué les herbages pour les approprier à chacune. Les oüailles requierent les paſtis les plus delicats & plus eſleués, haïſſans du tout les mareſcages. Leurs logis ſeront auſſi eſloignés d'humidités, pour ſainement y repoſer durãt les froi-

Le beſtail à-laine, engraiſſe la terre;

craint l'humidité.

dures, neges, pluies: leſquels à telle cauſe, fera-on regarder le Midi. Ces choſes preparees, l'on ſe pouruoirra des meilleures races de moutons & brebis qu'on pourra choiſir ſelon la commune curioſité requiſe à toute ſorte d'enſemencement.

La laine, qualité remarquable.

C'EST à la laine, où principalement l'on viſe, tant plus priſé eſtant ce beſtail, que plus fine en eſt ſa deſpouille. Auſſi tire-il de là ſon nom, comme de ſa plus remarquable qualité. Par tout indifferemment ce beſtail à laine n'eſt de meſme, qu'on n'y recognoiſſe de la diuerſité en toutes ſes parties. La France, riche en beſtail, abonde en precieuſes oüailles, ſes prouinces en eſtans pourueuës des meilleures: comme la grande quantité de fines laines, ſe drappans dedans le Roiaume, & trãſportees és païs voiſins, pour eſtre ouurees, en rendent bon teſmoignage. Pour les fines laines, ſont recogneus le Berri, la Soulongne, l'Iſle-de France, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbiere en Languedoc. Quant aux chairs de mouton, quelles prouinces pouuons nous remarquer exceller en ce poinct ici, veu que par tout le Roiaume, par ci par là en diuers endroits, s'en treuuẽt des meilleures du mõde? Preſques par tout voit-on des brebis faire deux aigneaux par chacune annee, en deux ventrees, l'vne vers la fin de Septembre, l'autre en Ianuier ou Feurier. Cela prouient plus de la bonté des herbages, que de la fertilité de la beſte (encores qu'il y ait des particulieres eſpeces de brebis ſe remplir deux fois l'annee) l'vſage nous aiant enſeigné, la brebis redoubler ſa portee, quoi-que de nature n'eſtre que d'vn aigneau, ſi elle eſt remuee en lieu, auquel les deux ventrees ſoient familieres: & au contraire, celle dont la portee eſt communément de deux, ſe reſtraindre à vn ſeul, tranſ-placee en païs de moindre fertilité en herbages, que celui de ſa naiſſance. Par là peut-on cõclurre, le bien des oüailles proceder de la bonne qualité du fonds: à quoi cõuient joindre la diligence à les biẽ gouuerner ſelon leur naturel, ſans leſquelles deux choſes, en vain l'on eſpereroit profit du beſtail à-laine, le plus delicat & debile que nul autre à quatre pieds, ſe mourant facilement par famine & mauuaiſe conduite. La chair, la peau, la laine, le laict, & le fumier, ſont les reuenus de ce beſtail. En tous païs le profit du fumier eſt preſques ſemblable; mais non les autres particularités, ſe diuerſifians en valeur par entre-elles, ſelõ les diuerſités des climats & des nourritures. Où le prix de la chair excede celui de la laine, pour ſa groſſeſſe eſtant de petite vente, l'on auiſera à ſe pouruoir de grand beſtail, ſans beaucoup ſe ſoucier de la laine. Mais où la laine eſt fine, ce ſera à la laine où l'on viſera premierement, tenant la chair pour acceſſoire, & preferant neantmoins le grand au petit beſtail, veſtus de meſme parure, comme en certains endroits de Languedoc ſe treuuent des grands moutons aians la toiſon treſfine. La laine blanche eſt en ceci recommandable, qu'elle reçoit toute couleur; ce que ne fait la noire, ne pouuant eſtre changee: laquelle liberté fait priſer la laine blãche par deſſus toute autre, & pource auſſi qu'elle eſt plus legere, que ni la noi-

Païs de fine laine.

D'où vient la fecõdité des brebis.

L'vtilité de ce beſtail.

Obſeruatiõ ſur les laines.

re, ni la griſe. Eſt toutesfois requis d'auoir quelque peu de laine noire, pour meſlee auec la blanche, en faire des draps gris; ou ſeule, des bureaux pour les habits du meſnage, non pour la vente, qui n'eſt telle que de la blanche, ainſi qu'a eſté dit.

D'où viennent les couleurs de la laine.

TOVSIOVRS les aigneaux ne ſont emmentelés de la couleur de leurs peres & meres, car ſouuentesfois auient que les beliers & brebis engendrent des petits autrement coulorés qu'eux. Mais c'eſt choſe treſ-aſſeuree que les aigneaux auront la laine de meſme couleur, que celle de la langue & le dedans de la bouche des beliers qui les auront engendrés, de blanc, de noir, de tacheté, à quoi ſoigneuſement on prendra garde. Au reſte, le belier ſera choiſi de grand corſage, aiant eſgard au païs: hautement enjambé: beaucoup chargé de laine, meſmes aux endroits où communément y en a le moins, qui eſt le vẽtre & la teſte, juſques autour des yeux: aiant les genitoires gros: la queuë longue & fort velue: la teſte groſſe & camarde: le front large: les yeux gros & noirs: grandes aureilles: les cornes entortillees & non droites, ou n'en aiant du tout point. Ceux qui ſont ſans cornes ne laiſſent d'eſtre bons pour engẽdrer, mais ne ſont ſi ardans à ſe battre auec leurs compaignons que les cornus: ce qu'on eſtime à commodité, dautant que ſouuentesfois auient qu'ils ſe bleſſent la teſte en ſ'entrebattans. D'autre coſté, les cornes ſeruent d'abri à la teſte des beliers & moutons, leurs parans aucunement les vents durant l'Hyuer: pour laquelle cauſe és païs froids ſeront choiſis cornus, & és chauds & temperés, les prendrons auec ou ſans cornes, comme s'accordera. Par meſme adreſſe nous-nous eſlirons la brebis, excepté qu'elle ſera bas enjoinctee: & pour raiſon de la portee, aura le ventre plus ample que le belier auec grandes tetines: le maſle & la femelle eſtans d'aer joieux & hardi, ſelon le naturel de ceſte eſpece d'animal.

Marques du bon belier.

De la brebis.

QVI deſire auoir des grands moutons & brebis, n'en doit tirer l'engeance de beſtail trop jeune, ains auec patience attendra que le belier ait trois ans accomplis, & la brebis deux: auquel aage commencent d'eſtre propres à produire, & y durent bons juſqu'à leur ſeptieſme annee; deuant ou aprés ce terme limité, ne rẽdans beſtail d'aucune valeur, par eſtre trop jeunes ou trop vieux. Encores ſe remarque cela, que la premiere portee des brebis n'eſt de grande vtilité, parce que d'icelle ſort peu de grand beſtail: dont ſont à priſer ceux qui ſe deffont des aigneaux ouurans la matrice, n'en nourriſſans autres que de la ſeconde ventree & ſuiuantes. C'eſt par les dents qu'on cognoit l'aage des moutons & brebis. Auec les dents naiſſent les aigneaux, comme auſſi font les veaux & chevreaux (proprieté és beſtes qui ruminent) leſquelles ils poulſent à meſure de leur aage. Mais par le ruminer, ce beſtail ſe raccourcit les dents auec le temps. Par telle adreſſe juge-on plus vieux les moutons & brebis, qué plus courtes ſont leurs dents. Comme auſſi les cornes des moutons marquent leur aage, de meſme façon qu'a eſté remarqué és beufs.

En quel aage les accopler.

Leur aage ſe cognoit aux dents.

Auſſi aux cornes.

Aux ſur la portee des brebis.

ET afin que les moutons & brebis ne parient deuant le temps, comme à ce Nature les incite dés leur premiere jeuneſſe; conuiendra faire paiſtre ſeparément les maſles & femelles, pour à poinct requis les faire accoupler enſemble. Ceux qui ne tirent de leurs brebis qu'vne ventree chacun an, leur donnent le belier enuiron la mi-Iuillet; afin d'aigneler dans le mois de Decembre; leur portee eſtant de cinq mois. Mais pour auoir deux aigneaux en meſme annee, ferõs empreigner nos brebis dans les mois d'Auril & d'Octobre, dont naiſtront les aigneaux en Septembre & Feurier.

La charge du belier, & du paſteur.

A ſoixante ou ſeptante brebis fournira facilement vn bon belier, & non à guiere dauantage; ſur quoi fera-on ſon compte. Comme auſſi ſe reſoudra le berger de ne laiſſer jamais ſon beſtail de l'œil: principalemẽt guettera-il le temps que ſes brebis doiuent aigneler, afin de leur ſeruir comme de ſage-femme en leur part, pour le grand beſoin que lors elles ont d'eſtre ſecourues: car à faute de ce faire opportunémẽt, ſouuentesfois ſe perdent & brebis & aigneaux. C'eſt pourquoi de ſi bons meſnagers y a-il, qu'eſtãs poſſeſſeurs de pluſieurs fermes ou metairies, font couurir leurs brebis en diuers temps: par tel moien ſe donnans loiſir d'eſtre en perſonne prés de toutes, lors qu'elles aignelent, pour les faire bien traitter, ſans du tout s'en remettre à leurs gens; d'où eſt nai le prouerbe, *L'œil du maiſtre ſauue la brebis*: & à ceſt effet auãcent ou reculent de ſept ou huit jours, plus ou moins, ſelon les ſituations, chaudes ou froides. Ainſi les brebis de la metairie empreignees les premieres, les premieres auſſi aignelent-elles, en ſuite les ſecondes ou ſuiuantes, ſ'appellans les vnes les autres ſelon leurs temps, par laquelle curioſité le pere-de-famille ſe ſatisfait en ceſt endroit. Ce qu'il ne pourroit faire ſi ſans diſtinction de temps il faiſoit couurir toutes ſes femelles à la fois, comme font la plus-part des meſnagers, qui ne recerchẽt les choſes ſi finement.

Obſeruation notable.

Comment traitter l'aigneau venant de naiſtre, & Sa mere.

L'AIGNEAV eſtant né, aprés auoir rejetté le premier laict de la mere comme mauuais (qu'à telle cauſe l'on traira) du ſuiuant en ſera mis dans la bouche de l'aigneau, pour le lui faire ſauourer, & par ce moien l'apprendre à tetter ſa mere. Laquelle d'auanture ne voulant recognoiſtre ſon fruit reuenant du paſquis (comme de tant difficiles ou pluſtoſt deſnatures ſ'en voient) ſera enfermee auec ſon aigneau dans quelque petite eſtable ſeparee, pour trois jours, durant leſquels apprendront à ſ'entre-recognoiſtre & aimer. Et encores que les meres aiment leurs petits, ſera bon qu'ils demeurent enſemble les deux premiers jours de l'aignellement; afin de remettre les meres en force par bon traitement, leur baillant des meilleurs foins qu'on pourra treuuer: du ſain-foin, ſi on en a, ou de l'eſparcet, auec quelque peu d'auoine, ou du ſon, y meſlant du ſel parmi, les abbruuant d'eau blanchie, pluſtoſt tiede que froide. Ne ſera ce beſtail jeune ne vieil, expoſé aucunemẽt à la violence des froidures, neges, pluies; ains demeurera pendant ces intemperies, enfermé dans les bergeries à couuert, & là nourri auec ſes fourrages preparés dés long temps. Par ſus

tout autre ſe prendra-on curieuſemẽt garde des brebis portieres, qui ſont pleines, & de celles qui nouuellement ont aignelé, alaictantes leurs petits; pour les traiter & loger auec plus de ſoin que les autres.

Traitemẽt des aigneaux ja grandelets.

LES aigneaux demeurerõt ſeuls enfermés dans leur logis, tãdis que les meres paiſtront en campaigne, auſquels aidant au laict, par-fois donnera-on à manger, ou du ſon, de l'auoine, du ſain-foin, de l'eſparcẽt, ou des fueilles de ſaule, de peuple & ſemblables gardees en faiſſeaux, leur appropriant à ceſt effet des petites mangeoires & raſteliers. Les reliefs deſquelles choſes les brebis mangeront ſur le ſoir, à leur retour des champs, lors qu'on les meſlera auec les aigneaux pour les alaitter. Mais ſi pour la preſſe du beſtail ou pour ſon immoderee impatience & affection à s'entre-rencontrer, meres & petits, ne ſe peuuent d'abord entre-recognoiſtre contre leur merueilleuſe couſtume, le berger ſuppleant à ce defaut, les remettra en ordre, comme le ſergent fait ſes ſoldats: ainſi demeureront enſemble toute la nuit, & juſqu'à ce que le lendemain conuienne ramener paiſtre les brebis. Eſt neceſſaire l'eſtable aux aigneaux eſtre plus obſcure que claire, nettement tenue, deſchargee de fiens & de toute autre mauuaiſe ſenteur. Pluſieurs fois le jour on viſitera les aigneaux, pour les eſueiller & faire courir; afin de preuenir l'eſchauffement qu'ils ſacquierent par trop dormir & repoſer, leur nuiſant beaucoup la goutte qu'à la longue cela leur engendre.

Auſſi

Des brebis à laict.

LES brebis alaictantes ſeront mieux traitees que les autres, comme a eſté dit, pour les faire abonder en laict, & par cõſequent fournir à la nourriture des aigneaux. Pour laquelle cauſe, à elles ſont deſtinés les plus ſubſtantiels paſturages, les mieux qualifiés & les plus prés du logis: afin auſſi de ne s'eſloigner beaucoup de leurs petits, & que n'aians grand chemin à faire, elles ne ſoient laſſes à leur retraite, & les aigneaux ne treuuent le laict eſchauffé, qui leur cauſeroit beaucoup de mal. A cela ſont fort propres les farrages dont j'ai parlé ci-deuãt; eſquels les brebis pleines approchãs leur terme, & les alaictãtes font grãde chere preſques durãt tout l'Hyuer: voire & les aigneaux, leſquels on y mene auec leurs meres, eſtans vn peu fortifiés, le temps eſtant beau & ſerein, pour s'accouſtumer à paiſtre: y ſejournant tout ce beſtail-ci, juſqu'au mois de Mai, que les herbages ſauuages donnent nouuelle paſture.

Comment conduire.

DESPVIS leur naiſſance juſqu'à la fin du mois de Mars, les aigneaux coucheront és eſtables auec leurs meres; mais de là en auant, on les ſerrera à part durant la nuict; afin d'eſpargner le laict pour les fourmages. Au retour des paſturages, ſur le ſoir, les brebis ſeront traitees: & aprés leur laſchera-on les aigneaux pour acheuer de tetter le laict qu'ils treuueront de reſte és mammelles de leurs meres; deſquelles cela fait, on les ſeparera comme deſſus. La matinee venue, les aigneaux ſeront redonnez aux meres pour les tetter, aprés toutesfois les auoir vn peu traitees. Puis menera-on & meres & aigneaux aux paſquis, non meſlés enſẽble, ains en herbages

ſeparés, afin d'y paiſtre ſous gardes ſeparees, pour l'intereſt du laict, lequel les aigneaux conſumeroient entierement, demeurans auec leurs meres. Par tel ordre, profitablement eſt gouuerné ce beſtail-ci, juſqu'à ce que les aigneaux ſoient ſevrés deuenus grands, ne ſe ſoucians plus de laict: ce qui pourra eſtre ſur la fin du mois d'Auril, ou pluſtoſt ſelon le climat. Touchãt la vente des aigneaux pour eſtre mangés, elle ne ſe pratique indifferẽment par tout: c'eſt ſeulement és endroits treſ-abondans en beſtail lanu, qu'on ſe deffait des aigneaux les plus mal qualifiés, primerains ou dernierains, comme l'vſage le porte: gardans les autres pour l'augmẽtation des trouppeaux, ſur tout s'ils ſont de race dont la bonté & fineſſe de la laine les recõmande.

Quand ſe ſeurer les aigneaux.

Qualités requiſes au Paſteur.

INDVSTRIE, douceur, vigilance, ſont les principales parties du bon paſteur, ſuiuant leſquelles vtilement il gouuernera ſon troupeau. Tiẽdra au paſquis ſes beſtes ramaſſees en gros, rapellant par cris & ſifflemẽs celles qui s'eſcartent: & par meſme adreſſe, fera auancer, reculer, tournoier, tout ſon troupeau en vn corps, cõme eſcadron de caualerie. Ne rudoiera ne battra ſon beſtail: ains doucement le conduira ſans lui jetter des pierres ni autres choſes qui le puiſſent offenſer. Ne dormira & ne s'arreſtera jamais en la cãpagne: ains comme ſoucieuſe ſentinelle, ſe tiendra debout prés de ſon beſtail, ſans l'abandonner jamais de l'œil: pour en preuenir la perte; aduenant ou par les loups, ou par les larrons: quãd à faute de bonne garde ils ſurprenent quelque beſte. Par ce moien auſſi euitera-il que le beſtail ne s'eſcarte, à ſon propre intereſt & au dommage d'autrui. Et ſeruira au berger, de tirer de ſes beſtes obeiſſance volontaire, & par accouſtumance cogneu d'elles, elles le ſuiuront pas-à-pas comme leur capitaine. Diſtinguera les endroits eſquels il doit mener paiſtre ſon beſtail, ſelon l'aſſiete des lieux & parties du jour, refuiant les mareſcages, comme ſources de la peſte de ce beſtail. Et ſi d'auenture par faute de meilleurs paſtis, il eſt contraint de s'approcher des endroits humides, fera que ce ſoit en temps ſec, & encores ſur le Midi, ou lors qu'il eſt queſtion d'abruuer le beſtail, pour d'vne pierre faire deux coups. Se gardera, ainſi que d'vn dangereux eſcueil, de faire paiſtre à ſes beſtes auec l'herbe la rozee du matin, ains attendra auec patience que le Soleil l'ait abbatue. ce qui pourra eſtre aprés auoir frappé deſſus quelques deux ou trois heures: autrement ce ſeroit faillir lourdement; parce que la gelee & la rozee en diuers temps engendrẽt au beſtail lanu pluſieurs maladies mortelles. Craint auſſi ce beſtail les extremes chaleurs de l'Eſté, ſur tout en la teſte, partie de ſon corps la plus foible, pour laquelle cauſe void-on les beſtes-à-laine naturellement ſe cacher la teſte ſur le chaud du jour, cerchans les vmbrages. Preuenant le mal de teſte que ce beſtail-ci ſouffre par le Soleil; le ſage paſtre le conduit diuerſement, ſelon les diuerſes parties du jour: la matinee vers le Soleil couchant, & la veſpree vers le leuant: afin que la teſte de ſes beſtes ne ſoit frappee du Soleil. Dõt auient, que le beſtail aiant le Soleil en dos, par leur propre corps la teſte eſt vmbragee; & ce d'autant plus, que plus en paiſſant tiẽnent

nent baſſe la teſte. Demeurera au paſquis juſqu'à dix heures du matin; d'où il retirera ſon troupeau aprés l'auoir abbruué, pour le faire ſejourner à l'ombre dedans ou dehors le logis, attendant l'ardeur du Soleil eſtre paſſee: pour aprés reconduit aux champs, y repaiſtre le reſte de la journee; & lequel derechef abruué ſur le Soleil couchant, ſera enfermé dans le parc pour le giſte. Ainſi gouuerne-on tout beſtail à-laine, maſles & femelles, jeunes & vieux, en Eſté & auſſi en Hyuer, hors-mis que pour la petiteſſe des jours de ceſte ſaiſon-ci, le beſtail demeure en campaigne tout le jour; c'eſt à dire, deſpuis les dix heures du matin qu'on le ſort des bergeries; juſqu'au Soleil couchant, qu'on l'y rameine, n'eſtant lors abruué qu'vne ſeule fois le jour. De quinze en quinze jours, en Eſté; & de mois en mois en Hyuer, donne-on à manger du ſel aux moutons & brebis pour leur eſueiller l'appetit & les faire bien boire; leur oſtant par ce moien le deſdain qu'à la longue la viande pour bonne qu'elle ſoit, leur apporte. Le berger ne leur diſtribue le ſel à chacune beſte à part, ains la leur fait mãger à pluſieurs enſemble, ſur des pierres plattes ou ſur des aix, à ce accõmodees auec le meilleur ordre qu'il peut.

Es païs plus chauds que froids, le beſtail à-laine ne fait grande deſpence; dautant qu'il vit en campaigne toute l'annee, excepté quelques jours de l'Hyuer, lors que les neges extremes couurent la ſur-face de la terre, qu'on eſt contraint le tenir enfermé dans la bergerie, là les nourrir de fourrage, de foin, de paille, ou de fueilles, ſelon la prouiſion qui en eſt faite en ſaiſon. Commodité qui n'eſt és quartiers plus froids que chauds, où il eſt force d'entretenir long temps le beſtail, comme preſques tout l'Hyuer, auec beaucoup de frais. C'eſt pourquoi plus grande prouiſion de fourrage conuient faire en vn endroit qu'en autre. Foin & paille eſt la commune nourriture des moutons & brebis, y ajouſtant des fueillars de pluſieurs ſortes d'arbres, tels que commodément l'on peut recouurer, & qu'on prepare à ceſt effect dés auparauant l'Hyuer. Où par le benefice du ciel & douceur du climat, le beſtail treuue à manger dehors, quoi-qu'enfermé la nuict, on ne lui donne pourtant rien à manger durant icelle, bien-que lõgue; parce qu'il s'entretient tres-bien des ſeuls herbages de la campaigne, y paiſſant durant le jour: excepté aux brebis preignes, portieres, & alaictantes, & beſtail malade, qu'on affourrage, & les moutons d'engrais auſſi, comme ſera monſtré.

Selon les païs, eſt le viure du beſtail à-laine.

La pluſpart des meſnagers ne donnent aucune lictiere à leur beſtail lanu, ſe contentans de le mettre à couuert en Hyuer: mais d'autres mieux entendus ſe delectent à le faire mollement coucher: tant pour la commodité du beſtail, que profit des fumiers, s'augmentans à meſure des pailles, que pour rafraiſchiſſement & ſelon la commodité qu'on en a, de jour à autre, l'on fourre ſous le beſtail, l'vrine duquel les pourrit facilement.

Sa lictiere.

A v mois de Mars, ou plus tard, ſelon le païs, l'on ſort des bergeries le menu beſtail lanu & caprin, pour commencer à le faire coucher en la cam-

Quand le couchoit en campaigne.

paigne; changement auquel il ſe plaiſt. car comme il hait & le froid & le chaud, au cõtraire il aime l'aer temperé. Pour laquelle cauſe, refuiant & les froidures & les chaleurs, en Hyuer il ſouffre d'eſtre à couuert eſtroitement logé, & en Eſté, és importunes heures du jour, pour retraicte, cerche la freſcheur des ombrages. Auſſi lui void-on reprendre vie, tant pour la nourriture des nouueaux herbages, que jouïſſance de la freſcheur de la nuict en telle ſaiſon. Aduenant que par l'incertitude de la Primeuere, le temps ſe remette en froid, cõme quelques fois les reliques de l'Hyuer ſe font importunément ſentir, l'on remettra le beſtail ſous les couuertures pour à l'abri laiſſer paſſer tels mauuais jours. Ce n'eſt la ſeule commodité du beſtail, que de le faire geſir en cãpaigne dans le parc; mais auſſi des terres, ſur leſquelles il campe, pour l'excellent fumier qu'il y laiſſe, duquel elles s'engraiſſent treſbiẽ & auec beaucoup de facilité. Car il n'eſt queſtion de charrier ſur les terres ce fumier-ci, comme l'on fait tous autres engraiſſemens, ſans frais, s'y trouuant tout porté, voire & ſans diminution aucune. Outre lequel eſpargne, ce profit-ci en prouient, qu'eſtant le fumier du parc de treſpetite vtilité, ſans eſtre freſchement couuert de terre, pour lui cõſeruer ſa vertu le preſeruant du hale auquel il eſt ſujet, contraint le laboureur d'eſtre diligent en ſa charge: ſi que, pour ne perdre telle graiſſe (accomptee pour notable article de profit en ceſte nourriture) il couure auec le ſec la terre, ſur laquelle le parc aura paſſé le jour precedent. Dont tout le champ, à la longue, ſe treuue tres-bien fumé & labouré tout-enſemble.

Profit de sõ fumier.

Le parc.

DANS le parc enferme-on ce beſtail-ci, au retour du paſquis ſur le ſoir, joignant lequel parc, aura le berger ſa petite cabane ou loge, portatiue ou roulante ſur des rouës, pour la remuer tous les jours auec le parc, où il couchera les nuicts pluuieuſes, ou trop froides: non lors qu'il fera beau temps. car pour tant mieux garder ſon troupeau, alors couchera à l'aer à deſcouuert. Auec des claies ou des cordages, façõnés en rets, compoſe-on le parc, ſelon l'vſage des lieux: & de quelque matiere que ce ſoit, ſera le parc treſbien affermi auec des paux qu'on y ajouſtera: ſur leſquels, les claies & cordages s'appuieront. Dont ſe façonnera le parc, comme caſtrametation, dãs laquelle le beſtail repoſera ſeurement, hors de la crainte du Loup: & n'en pourra ſortir pour s'eſcarter, tant il y ſera bien enfermé. Fera-on vn petit retranchement dans le parc, pour y enfermer les aigneaux qu'on oſtera d'auprés les meres, pour l'eſpargne du laict. car comme dans la bergerie à couuert, on les ſepare la nuict; ainſi conuient-il le faire dans le parc en la campaigne, juſqu'à ce que les aigneaux ſe pouuans paſſer du laict, ſoient ſeurés comme j'ai dit ci deuant.

Vtil. de chaſtrer les aigneaux.

LE chaſtrer des aigneaux n'eſt reſtraint à certain aage, eſtãs chaſtrables, & les jeunes & les vieux de ces animaux: meſme les beliers ſont ainſi affrãchis, bien-que longuement ils aient ſerui à ſaillir les brebis. Toutesfois, le meilleur eſt ce faire, le pluſtoſt que l'on peut, afin que la chair de mouton s'affranchiſſe entierement. Laquelle ſans ce remede, ou tard pratiqué, de-

meureroit, ou de mauuaiſe nourriture, ou de gouſt deſ-agreable: mais corrigeant tel defaut dés la premiere jeuneſſe de la beſte, par tel changement ſe change de meſme la ſauuagine de ſon naturel, en tres-bon & treſ-delicat aliment. A la mode des taureaux chaſtre-on communémẽt les aigneaux; c'eſt en leur eſtordant les genitoires ſans les leur oſter. Et cela ſuffit pour tout affranchiſſement, puis qu'auec la force engẽdrante, s'eſtaint de meſme la chaleur qui en rend mauuaiſe ſa chair. D'ailleurs, cela ſe fait ſans inciſion, dont moins de mal ils ſouffrent, & plus toſt ſont-ils gueris, que ſi on les chaſtroit autremẽt. Non plus par telle maniere, l'accroiſt des moutons eſt retardé (comme aucuns eſtiment) pourueu qu'on les chaſtre ainſi, le ſecond mois de Mars de leur naiſſance, qui peut tumber au quinzieſme ou ſeizieſme de leur aage. Ce qui fait tant attẽdre ceſte œuure, eſt que deuant ce temps-là, les genitoires du mouton, pour leur petiteſſe, ne ſe cognoiſſent bien: car autrement on les prendroit dés la mammelle, comme les chevreaux, eſquels les teſticules paroiſſent euidẽment en leur naiſſance. Des moutons y en a-il preſque chaſtrés naturellement, non qu'ils n'aient des genitoires, mais ils ſe tiennent cachés dans le ventre: ſi que n'eſtant poſſible d'y toucher, on laiſſe tels moutons en leur entier, tenant leur chair le milieu entre celle des moutons chaſtrés & des beliers: non toutesfois ſi bonne, que de ceux-là, ne ſi mauuaiſe que de ceux-ci, par tel benefice de nature, eſtant aucunement refroidie la chaleur importune des moutons, qu'au detriment de leur chair, on laiſſe en leur entier. Or quand bien le chaſtrer primerain des moutons, leur rabattroit quelque peu de leur accroiſſement, telle perte ne doit eſtre miſe en ligne de compte, au prix du gain qui en reuient, pour la qualité de la chair. En jour clair & ſerein, non chaud, ne froid, ne venteux, & en decours de Lune, comme les autres chaſtremens, ceſtui-ci ſe fera ſous la limite du temps marquee pour les jeunes: & pour les vieux, juſques au quinzieſme de Iuin, ouurera-on en ceſt endroit, ſans dilaier dauantage, pour crainte de l'approche des chaleurs.

Tondre le beſtail à laine.

LA cueillete de la laine eſt en Mai, auquel mois l'on tond les moutons & brebis (peu pluſtoſt ou plus tard, ſelon le climat qui auance ou recule l'Eſté) tãt pour profiter leur deſpouille, que pour mieux à deliure leur faire paſſer les chaleurs de l'Eſté, & reproduire nouuelle toiſon. Où l'on tõd plus d'vne fois l'an ce beſtail-ci, la premiere ſe fait en Mars, & la ſeconde en Aouſt: mais peu de lieux y a-il en France où la recolte de la laine ſoit double, à tout le moins qu'elle ſoit de grande valeur: car de fort groſſiere s'en treuue en quelques recoins de montaigne proceder de beſtail qu'on tond deux fois l'annee. En Piedmont viennent juſqu'à trois fois, de quatre en quatre mois, commençans en Mars: mais c'eſt d'vne ſorte de laine baſtarde, de petit prix. eſtant la plus fine laine en plus petite quantité, que la groſſiere, par le naturel des choſes precieuſes, qui ſont touſ-jours rares.

Selon que la ſaiſon ſe rencontrera auancee ou reculee, l'on auancera ou reculera le tondre des oüailles, lequel ne faut jamais entreprendre qu'on ne voie à l'œil le temps s'eſtre deſchargé des froidures reſtãtes de l'Hyuer, de peur qu'il ne meſ-aduienne au beſtail, freſchement deſpouillé, ſe treuuant nud & embarraſſé parmi nouueaux froids. Par ainſi ce ſera au commencement ou à la fin du mois de Mai qu'on mettra la main à ceſte œuure, eſtant en païs approchant du Midi, car du coſté de Septentrion, l'on retarde le tondre juſques en Iuillet. S'il eſt poſſible, l'on regardera à la Lune, eſtant requiſe en ceſte action, pluſtoſt vieille que nouuelle; pour ſe reueſtir mieux le beſtail tõdu en tel poinct de Lune, qu'en autre. L'on choiſira auſſi vn beau jour, clair, ſerein, ſans vent. Auec des forces bien trencheantes ſera tondu ce doux animal, en lui liant les quatre pieds, pour mieux en jouir: mais ce ſera ſans le preſſer, de peur de l'offenſer; ſe gardant auſſi de le bleſſer auec les forces. La laine ſera couppee le plus bas qu'on pourra pour ne rien perdre. Et ſi d'auenture quelque taillade lui eſt faite, elle ſera toſt guerie par le moien du vieil oinct ou ſein de porc, dont l'on frottera la plaie. De la quantité de laine que chacune beſte, maſle & femelle, doit rendre, n'eſt poſſible de le dire preciſément; car cela depend de la nourriture, laquelle fait le plus de ce reuenu: ſe treuuant des herbages cauſer aux beſtes qui en ſont entretenues, deux ou trois fois plus de laine que d'autres. Ioint que la race de l'animal y ajouſte quelque choſe, eſtant plus corpulent & de laine plus peſante l'vne que l'autre. C'eſt bien en toutes races & en tous païs que les maſles rendent plus de laine que les femelles. Les aigneaux ſeront auſſi tondus auec le meſme ordre, la toiſon deſquels eſtant miſe à part, ſert à faire des feutres, pour chapeaux & manteaux.

En Eſté le remuer à la montaigne.

LE changement d'aer & de paſturages profite merueilleuſement à ce beſtail; pourueu qu'il ſoit emploié à propos, ne pouuant ſans grande tare lui faire paſſer l'Eſté au lieu de ſa naiſſance, ſi elle ſe rencontre en païs qui requiere ce meſnage. C'eſt pourquoi de l'ordõnance des Anciens, & couſtumes inueterees, les meſnagers d'aujour-d'hui habitans en païs importuné des chaleurs de l'Eſté, en telle ſaiſon enuoient aux prochaines montaignes leur beſtail à laine, pour y ſejourner enuiron trois mois: ce que gaiement ils font pour la freſcheur de l'aer, de l'eau & bonté des herbages, d'où il reuiẽt joieux & gaillard. De pluſieurs grands trouppeaux ramaſſés des voiſins, ſe compoſe vne armee de beſtail lanu, laquelle on baille à conduire à vn general, qui aiant ſous ſoi pluſieurs capitaines, à chacun ordõne la charge d'vn quartier pour tous enſemble conduire, faire paiſtre & coucher ſeurement le beſtail; à ce aidés par la ſoigneuſe garde des chiens, qu'à tel effet & en ſuffiſant nombre ils menent. Separément marche le beſtail, ſelon l'aage & le ſexe; afin que ce ſoit tant mieux à l'aiſe pour chacun. Les moutons & brebis brehaignes tiennent leur quartier, les brebis à-laict leur, de meſme les aigneaux; dont ſans ſe preſſer diſtincts & en

gros,tous ces trouppeaux-là font chemin à la montaigne, par petites journees, & là arriués paiſſent & couchét, ſans jamais ſe meſler enſemble: ſi ce n'eſt ſur le ſoir ceux des aigneaux, qui par foibleſſe, à cauſe de leur tardiue naiſſance ou maladie ne ſeront encores ſevrés, ſont mis coucher auec leurs meres. Les beliers demeureront auſſi auec les moutons, pour de là eſtre tirés lors qu'il conuiendra les faire joindre aux brebis pour l'engeance: ſe prenant ſoigneuſemét garde de ne les laiſſer meſler auec les brebis deuant le tẽps; de peur de deſtraquer ceſte nourriture; ains qu'à poinct cela ſe face pour l'importãce de la choſe, ainſi qu'a eſté repreſenté. A cauſe du grand nombre de beſtail ſejournant à la montaigne ne peut-on s'y ſeruir de parcs, pour enfermer le beſtail durant la nuict, comme chacun fait chés ſoi: mais le couche-on parmi les terres labourees, le ramaſſant tant vniment qu'on peut, à la maniere d'vne armee qui campe: ainſi le beſtail enuirõné de paſteurs, de chiens & d'aſnes du bagage, viures & habits, reſſemble proprement à vne caſtra-metation; & par ce moien il ſe conſerue treſ-bien ſans aucun deſordre.

Combien de beſtes pour la garde de deux bergers.

TROIS cents beſtes à-laine eſt la charge de deux bergers, ne pouuant vn ſeul ſuffire à la cõduite d'vn tel trouppeau: voire vn de cent cinquante beſtes ne peut eſtre bien gouuerné à moins de deux perſonnes. Mais pour euiter les frais, à vn ſi petit trouppeau ſera cõmis vn bõ berger ou paſtre auec vn garçon pour lui aider. Sur lequel departemẽt l'on fera ſon compte pour y en mettre dauantage à meſure qu'il y aura du beſtail. Les brebis eſtans à la mõtaigne ſeront traictes ſoir & matin; afin d'en profiter le laict, le conuertiſſant en fourmages: pour eſpargné le reſtant de la prouiſion des paſteurs ſejournans à la montaigne, eſtre à leur retour porté en la maiſon. En laquelle eſtans de retour auec tout le beſtail, cõtinue-on de traire les brebis, juſqu'à ce que les froidures de l'Automne & leur preigneur, leur oſtent tout le laict.

gers.

Quãd traire le laict aux brebis.

RESTE pour fin de ce gouuernement, à meſnager la chair des moutons & des brebis. Selon le païs on ſe manie en ceſt endroit. En aucuns on tire argent de ce beſtail, & de jeune & de vieil, commençans à en vendre dés leur premiere jeuneſſe pour eſtre mãgés en aigneaux: au bout de deux ou trois ans auſſi, pour nourrir, & finalement pour manger, eſtant paruenu en vieilleſſe. Mais ſe deſfaire des aigneaux, n'eſt vſité qu'és endroits treſ-abondans en ceſte nourriture. Reuenant au plus commun vſage, je dirai qu'il y a deux ſaiſons pour ce negoce, deuant & aprés auoir tondu les moutons & brebis; c'eſt à dire, qu'on les peut vendre veſtus ou deſpouillés de laine, maigres ou gras. Si c'eſt pour nourrir, ces choſes ne ſont nullement conſiderables: car en quel eſtat que les beſtes ſoient, touſ-jours & en toutes ſaiſons eſt bon de s'en pouruoir. C'eſt pourquoi des foires ſont eſtablies par les prouinces durant les mois de l'annee pour ſeruir à ce meſnage. Le beſtail vieux n'eſt bon pour nourrir; auſſi d'autre que de jeune, l'on ne ſe charge à telle intention. Et au contraire on n'achepte pour en-

Touchant la chair.

graiſſer que de vieux ou d'auancé en aage. ainſi tout s'emploie. D'attendre de vendre ces beſtes qu'elles ſoient graſſes, plus apparent en eſt le profit que de s'en desfaire lors qu'elles ſont maigres: dautant que pour vn preallable en retirés la laine, & aprés paruenues au poinct qu'il faut, les vendés autant ou plus deſpouillees que veſtues; tenant la graiſſe lieu de la laine, laquelle baillés preſque pour-neant en vendant le beſtail eſtant maigre. Mais ce n'eſt au choix de tous les meſnagers, que de pouuoir engraiſſer leur beſtail; c'eſt ſeulement pour ceux qui ſont bien accommodés de paſturages & d'abruuoirs, pour, à leur ſaoul, faire manger & boire leur beſtail d'engrais, lors que l'autre eſt en la montaigne.

Chaſtrer le parc. VERS la fin du mois d'Auril, que le beſtail commence à ſe reſſentir de la bonne nourriture de la ſaiſon, & que les brebis ont à ſuffiſance agrandi leurs aigneaux, on choiſit le beſtail le plus vieil pour en deſcharger le parc afin de l'en desfaire faiſant place au nouueau. Leur vieilleſſe ſe prend vers la ſeptieſme annee, qu'on recognoit aux dents & aux cornes des moutons & brebis; mais touſ-jours on n'attend ſi long terme. car communément on commence à chaſtrer le parc (ainſi appelle-on ce meſnage) dés que les beſtes ont paſſé la cinquieſme annee. Ce beſtail, maſles & femelles, ainſi mis à part eſt lors expoſé en vente, ſi le voulés vendre veſtu: mais ſi deſpouillé, aprés l'auoir ſeparé de l'autre que voulés garder, & en ſa ſaiſon tondu, le faut bailler à vne garde ſeparee, pour lui faire tenir autre maniere de viure qu'au parauant afin de l'engraiſſer. Car au lieu de s'abſtenir de faire manger la roſee du matin au beſtail qu'on deſire nourrir, cõme a eſté monſtré: à ceſtui-ci au contraire, eſt neceſſaire de l'en paiſtre à ſon deſ-juner, & que dés la poincte du jour on le mene en la campaigne: dautant que c'eſt la roſee qui donne le fondement de la graiſſe. Le berger ſera auſſi ſoigneux de lui faire manger la poincte des eſteules; & pour ce faire d'eſpier ſoigneuſemẽt les moiſſonneurs, pour les talonner & ſe rendre au champ incontinent le bled eſtre enleué: de faire beaucoup boire ſon beſtail: de lui donner ſouuent du ſel, pour l'y prouoquer: de le tenir à l'ombre au chaud du jour: de ne le preſſer nullement: de l'enfermer au parc aprés le Soleil couché. Moiennant laquelle conduite, ſera ce beſtail au ſuperlatif degré de graiſſe dans trois mois, leſquels pourront tumber vers la fin de Iuillet; auquel temps ſa vente ſera venue bonne. Ainſi par telle petite attente, ou moindre, gaignerés la laine de voſtre beſtail; profit conſiderable, ſe paians largement les deſpẽces de la garde, ſur les fourmages prouenans des brebis qu'on trait trois fois le jour, attendu qu'elles n'ont à nourrir aucuns aigneaux; & ſur les fumiers que le beſtail enſemble laiſſe és terres où on le couche. De ceci ſe faut auiſer, que plus tardent à s'engraiſſer les brebis, que plus longuement on les trait; parquoi on meſurera le fourmage à la graiſſe, pour s'arreſter où l'õ treuuera plus de gain. Les moutons qu'on garde pour l'Hyuer paſſeront l'Eſté en la montaigne auec l'autre beſtail, ſi bon vous ſemble; d'où reuenus, dés la fin du mois de

Engraiſſer les moutons & brebis.

Septembre, ſeront nourris en ordinaire ſeparé, auec du bon foin, bien logés, bien abruués, leur donnant ſouuent du ſel, de l'auoine, des pelotes de farine, & d'autres drogueries ſelon l'vſage de l'engraiſſement des beufs. Moiennant leſquelles choſes, les tiendrés gras tout l'Hyuer, & plus outre, tant longuement qu'il vous plaira; dont aurés touſ-jours des moutons de haute graiſſe.

CHAPITRE XIV.

Les Boucs & Cheures.

IL y a grande ſympathie entre le beſtail à-laine & ceſtui-ci à-poil, eſtãs tous deux au rang de celui qu'on appelle, menu, &, beſtes-blanches: Que de leur laict communément ſortent de bons fourmages; Que leurs chairs ſont bonnes à mãger, leurs peaux vtiles, & leurs fumiers ſeruiables. Differens neantmoins de naturel en ceci, que celui du beſtail lanu, eſt doux & paiſible: & du caprin, aigre & turbulent: Que la principale & plus agreable nourriture de ceſtui-ci, ſe prend és halliers & buiſſons, & de ceſtui-là, és bons paſtis & terres labourables. Pour l'aſpre & rude naturel des cheures, conuient leur conducteur eſtre fort & agile, pour grauir rochers & precipices, où ces beſtes vont paiſtre la cime des eſpines & arbriſſeaux: s'attachãs pluſtoſt à telles drogueries de peu de valeur, qu'és herbages de la prairie; dont leur entretenement eſt rendu de moindre deſpence. Dans le logis meſmes à tres-bon marché nourrit-on les cheures, quand pour toute viãde on ne leur baille, que des fueillars de pluſieurs ſortes d'arbres (ſerrés au logis dés la fin de l'Eſté) lors que le mauuais temps contraint de tenir ce beſtail enfermé. Seulement quelque peu de foin donne-on aux cheures preignes les plus auancees, & à celles qui ont cheureté, vn ou deux jours aprés leur terme: auſſi aux malades pour les fortifier & guerir. En ſomme, il n'y a beſtail ſujet à garde, qui raporte ſon reuenu auec ſi peu de frais, q̃ ceſtui-ci. Et cõme il ſe paiſt de tout, juſques aux herbages malings, auſſi n'eſt requiſe celle conſideration des heures du jour, pour ſa conduite aux paſturages, remarquee és moutons & brebis: dautant qu'il n'eſt rien delicat, aualant la rozee du matin auec ſa viande, ſans incommoder ſa ſanté. Toute ſa delicateſſe conſiſte à la chaleur, laquelle il recerche affectionnément pour le giſte, ne pouuans ces beſtes, ſans apparent danger de les perdre, ſouffrir la rigueur des froidures de la nuict, ainſi mal habillees qu'elles ſont, de poil ras, non veſtues de laine, comme les moutons & brebis. C'eſt pourquoi conuient les enfermer en eſtable chaude, ſi les voulés bien entretenir. De leur donner de la lictiere, n'eſt beſoin ſe ſoucier nullement. car elles ſe plaiſent de coucher ſur la terre nue, voire preferãs la durté des rochers, à la mol-

Leur vtilité.

Leur nourriture.

Quel ſera le paiſteur de ce beſtail.

Craint le froid.

Son vice. leſſe de la paille blanche. Ce ſeul vice treuue-on en ceſt animal, qu'il eſt grand ennemi des arbres, les ſommités deſquels il deuore auidement ſans diſcretion: & pour comble de malignité, ſemble qu'à deſſein choiſit les precieux fruictiers, s'y attachant pluſtoſt qu'aux plantes ſauuages. Pour lequel dommageable naturel, pluſieurs abhorrent la nourriture des chevres, en païs de vignobles, fruitiers & taillis. Afin de faire ceſſer tel deſgaſt, par arreſt de la Cour du Parlemẽt de Grenoble, l'an mil cinq cens ſoixante ſept, la nourriture des chevres fut interdite en vne grande partie du païs de Dauphiné, police qui pour ſon vtilité, a eſté imitee de pluſieurs autres peuples de ce Roiaume.

Où nourrir aux chevres. NE laiſſera pourtant d'entretenir des chevres celui-là, qui en ſon domaine aura des landes & buiſſons à ſuffiſance. car à meilleur vſage ne les pourroit-il emploier, pour le grand profit qui en prouient. Car c'eſt choſe aſſeuree, qu'vne chevre bien nourrie rend autant de laict, que pluſieurs brebis enſemble: & que des chevres ſi fertiles ſe rencõtrent, approcher de prés le rapport des vaches. Leurs chairs, peaux & graiſſes, contribuent à ce reuenu. Quant au poil, peu ou point d'eſtat n'en eſt fait de pardeçà, eſtant le propre du Leuant & de la Barbarie, que d'en faire des camelots. Au contraire de la chair des moutons & brebis, ceſte-ci de chevre n'eſt agreable qu'en ſa tendre jeuneſſe, car ſeule delicate eſt celle des chevreaux à laict, aagez de quinze jours ou trois ſepmaines, n'aians encores rien mangé. Les boucs & chevres enuieillies, s'engraiſſent tres-biẽ, ſe chargeãs de graiſſe autant ou plus qu'autre beſtail: mais eſtant touſ-jours leur chair de mauuaiſe nourriture & de gouſt mal-plaiſant, à qui ne l'aime, pour autres n'eſt deſtinee telle chair, que pour le groſſier de la famille. Leurs peaux ſont de grãde requeſte pour ſeruir à pluſieurs vſages, accouſtrees en marroquin, & autrement accommodees en ouiltres, pour porter des huiles & des vins, ſelon la pratique d'aucũs païs. Les graiſſes ſeruent à diuerſes choſes, en la medecine, aux ciments & autres; principalement à faire des bonnes chandelles, en telle qualité excedãs toutes autres graiſſes: & en la quãtité auec, ne ſe nourriſſant aucune beſte en la maiſon, regardãt à la grandeur de ſon corps, qui tant ſe charge de graiſſe que fait la chevre, lors qu'elle eſt bien nourrie, mangeant du gland ſon ſaoul. Toutes ces commodités ſe treuuent en ceſte nourriture, laquelle l'on tire, ou la pluſpart, des hailliers & lieux incults du domaine. Et ce ſera ſans incommoder les vergers, ni autres precieuſes poſſeſſions de la maiſon, pourueu qu'on aie vn ſoin continuel des chevres qu'on voudra nourrir, ne les laiſſans jamais de l'œil. Car il ne faudroit qu'vne couple de chevres abandonnees, pour gaſter tous les jardinages & vignobles d'vn mandement. teſmoin le chevrier de Niſmes, qui a ſi bien fait parler de ſa vie.

Sont de bon reuenu.

Quel ſera choiſi le bouc. POVR s'engeancer de la race de ce beſtail, on ſe pouruoira d'vn bouc & des chevres qualifiees comme il appartient. Le bouc ſera choiſi de grand corſage, aiant les jambes groſſes & bas enjoinctees: le poil mol & liſſé, de couleur

couleur noire, pour eſtre plus robuſte que de blanche, encores que de ceſte-ci, ne ſoit à meſpriſer : aiant petite teſte : grandes aureilles & pendantes : longue & touffue barbe : le col gros & tortu : au reſte, joyeux & deliberé. Telle auſſi ſera prinſe la chevre, qui de plus, pour ſon ſexe aura grandes & longues tetines, dont la groſſeur lui fera eſlargir les cuiſſes en marchãt. *Quelle la chevre.*

La conſideration qu'on doit auoir ſur les cornes des chevres, eſt, que les eſcornees de Nature, ne ſont tant ſujetes à auorter que les cornues : & que plus facilemẽt conuerſent auec les brebis celles-là, que celles-ci. car quãt à la fertilité du laict, il n'y a aucun choix. L'on ne peut aſſeurer quels maſles ſont les meilleurs pour couurir les femelles ; les cornés ou les eſcornés : car de tous ceux-là, s'en treuue de fort bons à ce ſeruice. Ceci eſt remarquable, que des boucs eſcornés, naiſſent ſouuent des petits auec des cornes ; & au contraire, ſans cornes voit-on des chevreaux engẽdrés de peres cornés. Ainſi en auient-il des meres, eſtant ce pluſtoſt jeu de Nature, que ſubtilité d'artifice : l'experiẽce monſtrãt auſſi, que des peres & meres auec ou ſans cornes, ſortent indifferemment des petits auec ou ſans cornes. diuerſité qu'on donne pluſtoſt à la faculté des herbages & de l'aer, qu'à la particuliere race de l'animal. En ceſt article n'y aura donques lieu d'election, puis que c'eſt le païs qui y impoſe la loi. Seulement, comme a eſté dit des moutons, eſt à ſouhaiter pour les païs les plus froids, le beſtail caprin eſtre corné, pource que les cornes lui aident à reſiſter aux vents : & qu'eſtãt ainſi armé en la teſte, il eſt plus courageux à ſe defendre du loup, & à ſe batre auec ſes compaignons, qu'eſtant ſans cornes. Et aux cornes & aux dents recognoit-on l'aage de ceſte race de beſtail, par ſemblable adreſſe que de celui à-laine puis qu'ils ont le ruminer de commun.

TROIS ans de ſuite ſeruira vn bouc, commençant à ſon premier accompli, non dauantage ; n'eſtant bon à engendrer paſſé le quatrieſme, auquel temps, le pourra-on chaſtrer pour engraiſſer & vendre. Les femelles durẽt plus à ce ſeruice, car c'eſt juſques à la huictieſme annee qu'elles portent : lors eſtans paruenues en vieilleſſe, ne s'en faut plus ſeruir que pour engraiſſer. Elles commencent à porter au bout de deux ans, mais comme j'ai dit des brebis, leur premiere ventree n'eſt guiere recõmãdable, eſtans touſ-jours les plus grandes beſtes, celles procedantes de meres les plus aagees. *Combien de temps ſert le bouc, & la Chevre.*

LES chevres portent autãt que les brebis, aſſauoir cinq mois ; ſur quoi on les diſpoſera pour leur donner le bouc toſt ou tard, ſelon qu'on deſire auoir des chevreaux haſtifs ou tardifs. Les chevres qui ont fait des paſtis en ſaiſon primeraine, ne ſont tant abondantes en laict, que celles qui ont tard chevreté, à cauſe des froidures qui les tiennent reſſerrees, & principalement à faute de manger le vert, leur plus agreable viande. Mais pour tirer toute la commodité de ce beſtail, ſera bon faire chevreter partie de nos chevres dans le mois de Decembre, & les autres en Ianuier, Feurier, & Mars, à telle cauſe ordonnant le couurir des femelles par ceſte ſupputa- *Portee des chevres.*

tion que ce ſoit touſ-jours cinq mois deuãt ces particuliers termes. Ainſi aurons-nous des chevreaux en diuers temps, & du laict en abondance: moiennant qu'on ne ſe deçoiue en ceſt accouplement, où n'aura à craindre, faiſant viure à part les boucs, en mettairies ſeparees, ou bien attachés au paſquis, pour à poinct nommé les donner aux femelles. Le defaut de ceſte curioſité, ne pourroit apporter en ceſte nourriture, que confuſion. En pluſieurs endroits de la Prouence & du Lãguedoc, on mange des chevreaux dés le mois de Nouembre & pluſtoſt, à cela preparant les chevres dés le mois de Iuin ou de Iuillet. Et là & ailleurs, treuue-l'on des chevres faire deux ventrees l'annee, comme j'ai dit des brebis: mais plus familier eſt-il que les chevres facent deux chevreaux en vne ventree. Choſe deſirable, tant pour l'auantage de la chair que du laict, auquel elles abondent plus que les ſingulieres, qui ne portent qu'vn chevreau à la fois. C'eſt vne race à part qu'on appelle, double, que celle qui ſe remplit de deux chevreaux en vne ventree: mais principalement cela auient de la vertu du maſle, lequel eſtant de telle race & force, engendre double ventree à la femelle, quoi-que ſinguliere: toutesfois le plus aſſeuré eſt de ſe fournir & de maſles & de femelles de telle fecondité, que ſoigneuſement l'on recerchera. Il y en a quelquesfois de tierces; mais n'eſtans preſques qu'auortons les chevreaux qui naiſſent trois à vne ventree, ne nous en ſoucierõs beaucoup, ains remplirons le parc des doubles, ſi faire ſe peut; auſquelles poſt-poſerons auſſi les ſingulieres.

Race ſinguliere.

Race double,

&

Tierce.

Chaſtrer les boucs.

DAVTANT que le principal profit des chevres conſiſte au laict, plus de femelles nourrit-on auſſi que de maſles: & de ceux-ci, ſeulement ceux qu'on laiſſe entiers en boucs pour ſemence: & quelque petit nombre d'autres qu'on chaſtre au cinquieſme ou ſixieſme mois, comme j'ai dit. Ces boucs chaſtrés (en aucuns endroits appellés Menons) entretient-on au troupeau quatre ou cinq ans, non gueres plus, eſtans lors paruenus en raiſonnable accroiſſement. En tel aage s'engraiſſent ils en perfection, moiennant bonne conduite, & que l'annee ſe rencontre abondante en gland ou autre extraordinaire viande, ſelon le païs. Le chaſtrer a auſſi ceſte proprieté qu'il affranchit & la chair & la peau: laquelle par tel artifice, ſe rend de plus grande requeſte à mettre en œuure, que ſi la beſte eſtoit reſtee en ſon entier; ſpecialement à faire des ouiſtres pour le charroi des huiles & des vins, exempts de la maligne ſenteur du bouc. Les Menons auant que mourir font ce ſeruice, qu'eſtans deuenus gras & peſans, pour la perte de leurs genitoires, repriment la legereté des chevres; marchans grauement lors que le troupeau tient la campaigne: duquel faiſans la teſte, ſont ſuiuis des chevres, n'oſans s'auancer pour la reuerence qu'elles leur portent; tant pour le ſexe & l'aage, que principalemẽt pour leur barbe, s'il en faut croire les chevriers. A ceſt auis s'accorde le Poëte:

Si porter grand' barbe au menton
Nous fait Philoſophes paroiſtre,

Vn bouc barbaſſé pourroit eſtre
Par ce moien quelque Platon.

DIFFICILEMENT le chevrier conduira plus de cinquante ou ſoixante beſtes; paſſant lequel nõbre de tant peu que ce ſoit, lui faudra auoir vne aide, pour ſe tenir à la queuë, lors qu'il ſera à la teſte de ſon beſtail. Le berger a accouſtumé de ſuiure ſon trouppeau: au contraire le chévrier eſt ſuiui du ſien comme capitaine. de telle diuerſe conduite la cauſe eſtant le diuers naturel de ces deux eſpeces de beſtes, dont l'vn veut eſtre pouſſé, & l'autre retenu en marchant. En ſemblable parc que celui des brebis, s'enferment les chevres, à meſme heure, & ſur meſmes terres. Auſſi de cõpaignie ſont menees & ramenees de la montaigne & ſous meſmes conducteurs; ſi leur grand nombre ne merite d'en faire vne particuliere armee. *La charge du chevrier.*

A leur retour de la montaigne, continuera-on à traire les chevres, juſqu'à ce que les froidures & leur preigneur les deſſechent entierement. Par ainſi l'on void, que fort longuemẽt les chevres donnent le laict: car c'eſt dés les quinze jours ou trois ſepmaines aprés auoir chevreté, que deſchargees de leurs chevreaux, l'on commence à les traire. Ainſi qu'il a eſté dit des aigneaux, de meſme l'on pourra nourrir & eſleuer des chevreaux; en gouuernant eux & leurs meres d'vn pareil ſoin & d'vne meſme conduite, que les brebis & les aigneaux. *Laict des chevres.*

CE ſeroit importune redite que de diſcourir des fourmages, veu que ceſte matiere a eſté amplemẽt traitee ſur le propos des vaches. Seulement dirai j: que les laictages des vaches, brebis, & chevres meſlés enſẽble, donnent le fourmage du tout ſouhaitable & pour la ſaueur & pour la garde. A cauſe du meſlinge de leurs particulieres qualités rendans bonne compoſition, repreſentees par ce commun dire, *Beurre de vache, Fourmage de brebis, Caillé de chevres.* *Fourmages meſlés.*

SI aués chés vous abondance de buiſſons, & ſemblables viures, eſquels vos chevres puiſſent broutter, & commodité d'abruuoirs, n'enuoiés à la montaigne, de vos chevres autres que les jeunes & ſteriles auec les maſles; gardant ſeulement chés vous celles à laict. Dautant qu'ainſi vous en tirerés plus de reuenu, que les tenans ailleurs: à cauſe principalement de l'infidelité des perſonnes és mains deſquelles ſeriés contraint commettre ce meſnage. *Aiez ſur le paſtre des chevres; &*

CEVX qui ſont courts d'herbages, ne nourriſſent autres chevres que celles à laict, qu'ils acheteront, ou pleines ou aprés auoir chevreté, vendans ou tuans les petits, maſles & femelles, & les meres à l'entree de l'Hyuer, aprés les auoir engraiſſees. S'ils ne courent le hazard de leur continuelle nourriture, & ne ſe dõnent la peine d'eſtre aprés toute l'annee; auſſi n'ont-ils le gain de l'accroiſſement de ce beſtail, propre au meſnager accommodé de lieu pour telle nourriture. *Comment les engraiſſer.*

COMME du beſtail à-laine, de ceſtui-ci à-poil, le parc ſera chaſtré en ſaiſon; c'eſt à dire, lors que le beſtail vieux pouſſera le nouueau: lequel ou *Chaſtrer le parc.*

maigre ou gras, ſera vendu ou tué pour la prouiſion ; ſelon l'vſage des païs & faculté des annees. article mis en compte entre les notables de ceſte nourriture.

CHAPITRE XV.

Des Pourceaux & Truies.

Fecondité de la truie.

CE BESTAIL à-poil, le plus fertil de tout autre à quatre pieds, gros & menu, clorra noſtre diſcours. La vache ſe contente de faire vn petit chacun an, encores cela appartiẽt aux plus fecondes. La brebis, & la chevre, vn ou deux, quelquesfois trois: mais la truie dix, douze, quinze en vne ventree, & deux ventrees en vn an. Neantmoins plus de moutons & de chevres ſe voient que de pourceaux. d'où peut venir cela? Il eſt apparent que l'vſage du beuf, du mouton, des chevreaux & des fourmages qu'on en tire ; eſt beaucoup plus ſain pour la nourriture de l'homme que n'eſt la chair de pourceau: ce qui fait qu'on ſe trauaille plus à eſleuer le ſuſdit beſtail, que les pourceaux, pour vn de ceux-ci y en aiant trente de ceux-là. Ioint auſſi qu'auec plus de deſpence s'entretiennẽt les pourceaux, que ni les brebis, ni les chevres. Toute l'eſperance des pourceaux giſt en la chair & au fumier ; plus grand profit tirant de ceſte nourriture, que plus corpulent eſt le beſtail: veu que d'icelui l'on ne tire ni laines, ni laictages, ni peaux, que pour vn petit vſage; aſſauoir pour faire des cribles & couurir des bahuts; dequoi à vn beſoin on ſe paſſeroit bien: au lieu que les peaux de ces autres animaux nous ſont du tout neceſſaires. Nous choiſirons donques les pourceaux bien habitués ; de bonne bouche, pour ſe paiſtre facilemẽt en tous temps, de toutes viandes : & au reſte d'aiſee conduite; ſans leſquelles qualités ne ſe peuuent engraiſſer les pourceaux, dont vaine eſt rendue leur nourriture.

Marques de bon verrat & de bõne truie.

LES verrats auront le corps court & ramaſſé, ſelon leur grandeur, & les truies large & ample auec grandes tetines, eſtans au reſte tous deux choiſis de meſme. La teſte pluſtoſt petite que grande: grandes aureilles: groin camus : yeux petits: groſſes & courtes jambes. Quant à la couleur, cela diuerſifie leur valeur, ſelon les païs: car ici la noire eſt la plus priſee: là la blanche: ailleurs la rouſſe & barree de toutes enſemble. Aprés l'election de la race des pourceaux, eſt treſ-requis penſer à leur logis pour le diſpoſer ainſi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut eſperer bon vin, quoique de bonne matiere, le ſejournant dans mauuais tonneaux, ainſi c'eſt ſe deceuoir que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, ſans les loger ſelon leur naturel. Ce beſtail eſt ſale, aimant les bourbiers & marés pour ſ'y veautrer, c'eſt pourquoi plus profite-il en humide païs, qu'en ſec.

Mais cela s'entẽd pour la campaigne. car quant au logis, il veut coucher à sec sur lictiere nette, pour corriger l'humidité importune qu'il s'acquiert durant la journee, autremẽt ne pourroit-il se multiplier, non pas mesme viure qu'en langueur. Pour laquelle cause en Frãce l'estable à pourceaux est planchee auec des gros aix percés au fons, comme crible: & ce plancher esleué d'vn bon pied sur terre, par ces trous vuide l'vrine des pourceaux; dont leur lictiere demeure seche. Au deuant de l'estable sera vne court, pour à descouuert dõner à manger aux pourceaux commodemẽt, & que sans s'escarter de là, puissent librement entrer dãs leur estable. Pour le libre passage des vents l'estable sera persee des deux costés, si qu'en chassant le mauuais aer, les pourceaux seront sainement logés. Quelques autres feneſtres y seront aussi faites, mais fort basses, afin de facilement, par le dehors, pouuoir regarder le dedãs & de là cõpter & remarquer les pourceaux, sans se donner la peine d'entrer dans l'estable, ne d'en ouurir la porte, en danger d'en faire eschaper quelqu'vn. Pour la mesme cause la court sera enuironnee de petites murailles basses, par dessus lesquelles verra & paistra-on facilement les pourceaux. *Estables à pourceaux.*

VNE seule estable ne suffit, pour grande qu'elle soit, par n'estre le bestail touſ-jours en mesme estat. Les truyes pleines, & les layes qui ont cochõné, veulent chacune auoir son tect à part; afin de ne se mesler auec les pourceaux ja parcreus: preuenant par ce moien la perte de l'auortement & l'estouffement des cochons, les plus forts opprimans les foibles. Plusieurs petites estables donques seront faites auprés de la grande, chacune desquelles aura sa petite courtau deuãt, pour commodement y donner à manger à la truye pleine, attendant qu'elle cochonne, & aprés auoir cochonné, à elle & à ses cochons; lesquels sans destourbier s'accroistront & fortifieront: mesmes à l'aide du Soleil, duquel ils jouïront aisément dans la court, où ils se reposeront, pourmeneront, entreront & sortiront dans l'estable à volõté. Ceci est notable, que d'esloigner le lõgis des pourceaux de celui de la volaille; afin qu'ils n'en mangent la fiente, de peur de les faire emmaigrir. Car c'est chose bien experimentee que les pourceaux qui mangent la fiente de la volaille (viande qu'ils aiment fort) ne se portent jamais bien, comment qu'on les traicte.

PLVS de cochons porte & nourrit vne truye, pluſtoſt enuieillit. Estãt moderément chargee, elle seruira à cest vsage six ans, commençant à porter, au premier accompli de son aage. Le verrat ne dure si longuement en seruice, à cause de son naturel excessiuemẽt chaud, qui le fait tost enuieillir; n'estant propre à engendrer, passé son quatriesme ou cinquiesme an, aiant commencé d'entrer en charge en mesme temps que la truye. Deuãt lequel temps ne lui faut permettre saillir les truies, bien qu'à cela soit apte dés son sixiesme mois; pour l'interest de l'engeance, qui demeure petite, sortant de bestes trop jeunes: suiuant la raison des brebis & des chevres. *Cõbien dure en seruice vne truye.*

AV cinquiesme mois, cochonne la truye, aiant cela de particulier; que *Sa portee.*

de ſe remplir deux fois l'annee : ce qu'elle fait trois ſepmaines ou vn mois aprés s'eſtre deliuree, bien qu'elle allaicte; pourueu que le trop grãd nombre de cochons, la tenans maigre, ne l'en deſtourne. La meilleure ſaiſon pour faire cochonner les truyes, eſt à la veille des moiſſons. car par le bled qui s'eſcarte, cheant ſur les terres, & abõdance d'herbes que le temps fournit, les meres ſont graſſement nourries; dont foiſonnans en laict, ne l'eſpargnent à leurs cochons, qui à veuë d'œil s'en agrãdiſſent: & puis ſecourus par les prochaines glands, prennent tel auancement en leur premiere annee, qu'au bout d'icelle, ſont preſts à tuer, ſi par le benefice de la ſaiſon ſe peuuent engraiſſer ou auec du gland, ou auec des chaſtaignes, ou auec d'autres matieres, ſelon les païs. Au mois de Mai viennent auſſi de bons cochons, mais les meres s'entretiennent auec plus de deſpéce en ce tẽps-là, que ſur les moiſſons, à cauſe que lors eſt l'arriere-ſaiſon de l'annee, & la fin des grains, deſquels neantmoins leur en faut-il donner pour les maintenir en bon eſtat & les garder d'alengourir. Ceux qui naiſſent dãs l'Hyuer, s'eſleuent auec plus de difficulté que nuls autres, pour les froidures deſquelles ils ſont impatiens: partant, eſt neceſſaire les voulans eſchaper, de les tenir bien chaudement, & d'en nourrir les meres auec ſoin, ſans leur eſpargner, ne le grain, ne le gland, ſi poſſible eſt.

Soulager les meres de leur trop de charge.

En quel temps que ce ſoit, eſt touſ-jours bon de deſcharger la mere d'vne partie de ſes cochons, pour tant mieux à l'aiſe eſleuer l'autre: car pluſtoſt & mieux s'auanceront les cochons, qu'en moindre compaignie ſeront allaictés. ſuiuant le commun dire des eſtourneaux, qui ſont maigres, dautant qu'ils vont touſ-jours par grandes bandes. Sept ou huit cochons laiſſera-on à chacune laye (toutesfois cela depend de ſa ſuffiſance, car plus ou moins en requierent les vnes que les autres) mangeans les ſupernumeraires en cochons, au bout de quinze jours ou trois ſepmaines.

Pour auoir des cochons en diuers temps.

Et afin d'eſtre accommodé de cochons en diuerſes ſaiſons, diuerſement auſſi fera-on couurir les truyes, regardans principalemẽt au profit, & puis au plaiſir, comme ces deux articles doiuent eſtre concatenés enſemble en toutes actions. Eſtans les maſles touſ-jours meilleurs que les femelles, à nourrir & engraiſſer, pour la qualité de la chair, fait que plus l'on retient de ceux-là, que de ceux-ci; auec telle ſupputation, que pour vne femelle, l'on garde trois ou quatre maſles, s'il eſt poſſible. Aucuns regardent la Lune à faire couurir les truyes, voulans que ce ſoit durant le ſecond quartier, non deuant, ni aprés: y ajouſtans ceſte primeur, qu'autres pourceaux ne veulent-ils nourrir, que nais en croiſſant, pour l'opinion qu'ils ont, que la chair des autres ſe diminue en cuiſant; mais telles obſeruances n'eſtans receuës de tous, fera laiſſer ceſt article à la liberté du pere-de-famille.

Soin du porcher.

Soigneuſement le porcher eſpiera le terme de cochonner, tant pour ſecourir alors les truyes en aians beſoin, que pour les engarder de manger leur arriere-faix, aprés auoir fait leurs petits, comme à ce elles ſont ſujetes. Et ce pour l'intereſt du laict auquel plus abondent les truyes qui de ce s'ab-

ſtiennent, que les autres. Telle gourmandiſe leur cauſant en outre ce mal, qu'elle les accouſtume à deuorer leurs petits couchons, quand l'on tarde par trop à leur porter à manger.

De chaſtrer les couchos.

LE chaſtrer eſt neceſſaire en ceſte nourriture, tant pour euiter le deſordre qui auiendroit, laiſſant ces beſtes entieres, que pour l'affranchiſſement qui en arriue à leur chair. Et maſles & femelles ſont indifferemment ainſi accouſtrés, ne laiſſant qu'vn maſle entier pour ſeruir de verrat, & quelques femelles les mieux qualifiees, pour eſtre portieres & bonnes nourrices. Tant plus tarde-on à chaſtrer ces animaux, tant plus s'agrandiſſent ils: mais au contraire, tant plus perilleuſe en eſt leur vie, ſouuentesfois auenant des pourceaux ſe mourir, pour les chaſtrer trop tard. Et cela meſme leur cauſe la chair dure & de mauuais gouſt: ſi que preferás la qualité à la quantité de la chair; dans leur premier mois nous les ferons chaſtrer, & ce ſera ſans hazard, ne grande tare de leur accroiſt: meſme tout bien compté, les pourceaux chaſtrés à la mammelle, par nouuelle nourriture ne laiſſent à ſe pouſſer en corpulence, comme l'on deſire, moiennant bon gouuernement: ne ſe ſoucians aucunement ces jeunes pourceaux, d'eſtre meiſes en ce bas aage, la bonne nourriture du laict de la mere les gueriſſant toſt de leurs plaies. En decours de Lune cela ſe fait, & en jour beau & ſerein, non importuné de vents, froidures, pluies, chaleurs. C'eſt par inciſion, en leur oſtant les genitoires aux maſles, & en taillant les femelles en façon & endroit dont infertile eſt rendue la matrice, qu'on appelle *ſouër* ou *ſaner*. Les plaies couſues & fermees ſont aprés oinctes auec du ſein, & pourueu qu'on garde ces beſtes de ſortir à l'aer d'vn couple de jours, ne s'en reſſentiront nullement. Par le meſme ordre chaſtre-on les vieux verrats & vieilles truies; mais ſous telle conſideration qu'ils n'aient parié ou enſemble ou auec d'autres de quatre ou cinq jours auparauant, & qu'aprés on les traicte bien durant ſix ou ſept jours par extraordinaire, ſans les expoſer ni aux vents, ni à l'aer, au moins d'vn couple de jours; & à telle cauſe ſeront tenus enfermés dans l'eſtable.

En quel temps, & par quel moien.

QVARANTE ou cinquante pourceaux de diuers aages, conduira vn bon pourcher, qu'il menera en campaigne, diuerſement ſelon les ſaiſons de l'annee. En telle cõduite ſera le pourcher auiſé de tenir ſerré ſon troupeau, marchãt & paiſſant, de peur que par faute de diſcipline il ne peuſſe cheuir de ce beſtail, de difficile gouuernement par deſſus tout autre de meſnage. Les pourceaux ſont en ceci conformes aux brebis qu'on nourrit pour l'engeance, que de ſe treuuer mal de la roſee du Printemps: c'eſt pourquoi ne les ſort-on de l'eſtable la matinee, depuis le mois de Mars juſques à celui de Iuillet, deuant que le Soleil ait abatu la roſee. De là en hors juſques à la fin de Septembre, ce ſera dés la poincte du jour, juſques à dix héures: & depuis vne ou deux heures aprés midi juſques au ſoir, qu'on le tiendra en campaigne: le reſte du temps demeureront tout le jour aux champs, les y conduiſant le plus matin qu'on pourra, excepté és parties du

Combien de pourceaux à vn pourcher.

Leur conduite.

jour les plus importunes de froidures, pluies, neges, qu'on euitera, pour ne tourmenter le bestail, le tenant alors resserré dans le logis.

Leur nourriture. EN tous lieux, soient campaignes, terres labourables, en friche, champestres, montaignes, valons, se treuuent bien ces bestes-ci, mieux toutesfois en païs aquatique, qu'en sec, par y treuuer à bourbeter & abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les forests, qu'autres lieux, s'y delectans pour les glands, fannes, chastaignes, pommes, poires, prunes, cornoailles, cormes, couldres & semblables fruits bastards que les arbres sauuages produisent en diuers tẽps, la plus delicate viande des pourceaux. Sur tous, c'est le gland qui leur agree le plus: aussi les pourceaux s'en engraissent mieux, plustost, & en acquierent meilleure graisse, que de nulle autre nourriture. à telle cause est recerché le glãd en premier lieu, & en suite la chastaigne. Touſ-jours le gland ne rencontre: preuoiant sa disete, dés l'Esté on tasche d'entretenir les pourceaux en embon-poinct, afin de plus facilément les engraisser, la saison en estant venue. Toutes sortes de fruits des vergers seruent à cela: donnant à manger aux pourceaux de jour à autre ce qu'ordinairement chet des arbres & se pourrit, cõme põmes, poires, prunes, pesches & semblables. Les figues leur sont tresbonnes, voire par elles sont du tout engraissés en païs où elles abondent, cas estant que les pluies de la fin de l'Esté destournent le secher de ce fruit. Les jardinages fournissent aux pourceaux presqu'en toutes saisons diuerses viandes, choux, raues, naueaux, citrouilles, concombres, poupons & semblables; pour l'arriere-saison de l'annee, faisãt secher les matieres gardables, & leur faisant manger les autres au jour la journee, à mesure qu'on les recueille. A ce mesnage les concõbres sont tresvtiles, par estre agreables aux pourceaux & de facile recouurement. car auec la commodité de l'eau & proprieté du climat, tant qu'on veut on a de ceste viande. Les noiaux des oliues donnees bouillies aux pourceaux, les entretiennent en bon poinct & longuement: dont en païs d'oliuiers à ceste fin prouision en est faite pour toute l'annee. De mesme de plusieurs fueilles d'arbres, de figuier, de meurier, de noier, d'orme, de vigne, qu'on garde sur des planchers secs, pour les dõner aux pourceaux, cuites dans l'eau, parmi leur mangeaille ordinaire.

Le pourceau est gourmand. CE bestail n'est jamais saoul de manger ne de dormir, aussi fait-il touſjours ou l'vn ou l'autre; qui est ce qu'on desire de lui, puis que la graisse procede de ces actions. A telle cause le faut faire manger tant-&-plus. car le paissant moderément, ne feroit que l'entretenir, sans l'engraisser. Sa gourmãdise contraint le pourcher de lui apreſter tous les jours de la mãgeaille cuite au chauderon, pour chaude la lui donner au soir, retournant des champs: car encores que les pourceaux aient mangé & beu tout le jour en campaigne, non contents de ce traitemẽt, ne faut pourtant laisser de leur donner du bruuage eschauffé, & parmi ajouster les laueures de la cuisine, les reliefs des laictages, du son, des herbes champestres, cichoree, buglose, jarrus & semblables auec autres residus. Le matin aussi au sortir des esta-

des eſtables leur donne-il de telle viande pour les enforcir, & corriger la crudité & le vice de pluſieurs herbes nuiſibles mãgees vertes. Ainſi de lõgue-main les pourceaux eſtans traités, ils paruiẽdront au premier degré de haulte graiſſe; pourueu que le glãd ou les chaſtaignes ne leur mãquent au beſoin. Treuuant de la viande à ſuffiſance pour mãger leur ſaoul, cõme il eſt neceſſaire pour engraiſſer, & aduient en ſaiſon de bõne glandee, dans ſept ou huit ſepmaines aurõt-ils attaint le poinct que deſirés: ſi que lors les retirans de l'engrais, les pourrés faire tuer, pour la prouiſiõ, aprés en auoir vẽdu les ſur-abõdans. Ce terme ſe cõpte du jour qu'on ſapperçoit le gland cheoir de luimeſme de l'arbre, ſigne de maturité, lequel les pourceaux mãgent auec grand appetit, cõme leur plus exquiſe viande. Au gland, & à la chaſtaigne, ſera ajouſté le bruuage eſchauffé, ſi on deſire auãcer la graiſſe; que le pourcher dõnera à ſon beſtail, ſur le ſoir au retour des chãps, y meſlant de la farine d'yuroie & autres criblures du grenier, pour faire dormir les pourceaux. Moiennant ſoin requis, dans vn an les pourceaux s'accroiſtront ſuffiſamment pour eſtre tués, mais les deſirant plus grands, faudra leur donner vne autre annee pour croiſtre dauantage. car tant qu'ils viuent ils croiſſent, comme les beufs. Cela communément ne ſe fait que de quelque petit nombre pour le hazard de perte par telle attente; meſme l'annee eſtant abondante en gland ou chaſtaignes, ſelon le païs. car alors on engraiſſe tout ce que l'on peut de tel beſtail. Et pour ne ſortir de ce propos, je dirai qu'il n'y a certaine cognoiſſance de l'aage des pourceaux, ne pouuant entrer en telle recerche que par conjectures qui ſe prennent ſur les dents; leſquelles s'allongent tout-jours durant que la beſte eſt en vie. Si que la conſequence ſe treuue veritable, que tant plus vieux ſont les pourceaux, que plus ils ont les dents longues. Ce qui ſera pour ſeule adreſſe à l'achapt de ce beſtail; car quant à l'accroiſt de celui de la maiſon, choſe aiſee eſt-il de tenir regiſtre de ſa naiſſance.

Temps de l'engraiſſer.

Indice de ſon aage.

C'EST l'ordre le plus commun, meſmes où ſe treuue abondance de pourceaux, que de leur faire paiſtre le gland en la foreſt, ſans autre artifice, ou la chaſtaigne, ſelon le païs: car de les donner à manger dans l'eſtable, cela ne ſe fait que pour petit nombre, cõme ſera dit. Eſt à ſouhaiter le tẽps eſtre froid & ſec lors que les pourceaux paiſſent le gland en la campaigne, pour tant mieux manger: dautant que quand il fait chaud & humide, ils ne s'amuſent qu'à fouir la terre auec le groin, cerchans des racines & de la vermine, à l'intereſt du fonds, ſi c'eſt herbage; mais principalement de la graiſſe des pourceaux. Pour à quoi remedier, cõuiendra anneler les pourceaux; c'eſt à dire, leur mettre des petits anneaux de fer au groin, les y fourrans auec vn poinçon aigu: car pour la douleur qu'ils ſentent ainſi annelés, deſiſtent de fouïller, & ſe remettent à manger. Aucuns au lieu des anneaux ne font qu'vne taillade au groin du pourceau, la douleur de laquelle ſe renouuelle à toutes les fois qu'ils mettent le muſeau dans terre: mais de huit en huit jours faut rafreſchir la plaie, la retaillant de nouueau, ſi

S'engraiſſe mieux en temps froid que chaud.

on deſire continuation de remede: dautant qu'elle ſe conſolide toſt & facilement.

LES pourceaux qu'on nourrit dans l'eſtable ſans en ſortir, ſe font merueilleuſement gras, mais c'eſt auec grande deſpence. Cela eſt propre és villes chés les boulengers & hoſtelliers, emploians là les ſons & autres deſpouilles de leur art: & encores pour quelque couple de beſtes; non pour noſtre pere-de-famille, lequel aiant la campaigne large, ne ſe reſtraint à ſi petite nourriture.

Reſerue de gland.

EST requis reſeruer quelque quantité de gland pour en faire manger à quelque petit nombre de pourceaux, choiſis au retour de la foreſt, & retirés dans l'eſtable durant dix ou douze jours; afin de les acheuer d'engraiſſer en perfection, & par tel auantageux traitement, en faire des lards de haute graiſſe: auſſi pour en auituailler les pourceaux reſtâs au trouppeau, aprés en auoir ſepare les gras; comme les langoureux par maladie, les jeunes n'aians atteint l'aage d'eſtre tues, les truies pleines, les laies, & les couchons; leur en donnant quelque peu durant l'Hyuer & le Printéps, pour les entretenir juſques au ſecours de la nouuelle ſaiſon: ce qu'õ n'oubliera, ſi l'abondance de ce fruit fauoriſe telle prouiſion. Par deux contraires moiés garde-on longuemét le gland, aſſauoir, en le deſſechãt au four toſt aprés que le pain en ſera ſorti: ou en le tenant continuellement dans l'eau en ciſternes, ou autres lieux à ce appropriés. Vn milieu y a-il non toutesfois ſi certain que les extremes, qui eſt d'emmonceler le gland en lieu ſec, ſans nullement le remuer, pour lui faire boire ſa ſueur, prenant le gland touſ-jours d'vn coſté à meſure du beſoin; ſe gardant de l'eſmouuoir, de peur de le faire pourrir, aprés auoir germé, comme à ce il eſt ſujet. Si vous eſtes vne fois paruenu à ce poinct, que de pouuoir longuement garder le gland ſans le corrompre, ne vous arreſtes à petite prouiſion, ains faites la ſi grande, qu'elle ſuffiſe pour engraiſſer vos pourceaux l'annee d'aprés. Car cela ne s'accorde gueres ſouuent, que deux annees de ſuite le gland abonde en vn meſme lieu; ſe repolans vne ou pluſieurs annees les chefnes qui en ont bien fructifié vne. Parquoi le prudent pere-de-famille, en annee abondante en gland, pourueoira au defaut de la ſuiuante par le moien ſuſdit: d'où il receura autant de contentement, que ce lui eſt de deſplaiſir de voir ſes pourceaux ſe languir à faute de viande; lors que plus il en a beſoin pour les engraiſſer, & mettre fin à ſa nourriture.

Comment le garder.

Preuenir les maladies des pourceaux.

COMME les pourceaux ſe multiplient facilement, facilement auſſi ſe diminuent-ils; à cauſe qu'ils ſont ſujets à pluſieurs maladies qui les tuent: leſquelles, ou la pluſ-part, le ſoucieux pourcher preuiendra par curioſité & diligence. C'eſt en ne meſlant jamais ſes pourceaux auec ceux des voiſins, en les conduiſant par l'ordre ſuſdit: en les remuant de lieu maladif, en temps dangereux, en autre æré & ſain; & en curant ſouuẽt les eſtables, pour auec nouuelle litiere les tenir touſ-jours nettement. Ainſi de ſa charge receura-il honneur & ſon maiſtre contentement.

CHAP. XVI. *Les Chiens.*

C'Est choſe confeſſee de tous, que moindre honneur n'y a-il de conſeruer le bien, que de l'acquerir. Le moien d'auoir & de nourrir le beſtail a eſté ci deuãt enſeigné. Pour le garder, & la maiſon auec, les Chiens ſe preſentent ici, la fidele vtilité deſquels eſtant ſi notoire, qu'il ſeroit temps perdu de diſcourir ſur la loüange de tãt noble animal. Pour laquelle cauſe ſont les Chiens couchés en ſuitte de l'autre beſtail, bien qu'ils ne ſoient de leur ordinaire: viuans d'autres alimens que des fourrages de la campaigne.

De quels chiens a beſoin le meſnager.

Nous-nous choiſirons donques la race des Chiens proprement nés à la garde de la maiſon, & du parc, puis que là conſiſte tout noſtre bien; laiſſans ceux de chaſſe pour vn autre endroit. A l'antique diſtinguerons-nous les Chiens, de l'vne & l'autre garde: & dirons, que ceux deſtinés pour la maiſon, doiuent eſtre de couleur obſcure, & ceux du parc, de claire: dautant que les noirs, ſemblẽt touſ-jours plus terribles que les blancs, & qu'en l'obſcurité de la nuict, les larrons approchãs la maiſon, euitent autãt aiſément ceux-ci, comme ils tumbent és dents de ceux-là par meſgarde. Et que les blancs, pour la conformité de la couleur, conuerſent facilemẽt auec les moutons & brebis: ce que ne font les noirs, qui eſpouuentent ce timide beſtail, cuidant que ce ſoient loups qui l'approchent; eſtãs touſ-jours ces beſtes rauiſſantes obſcurément emmantelees. D'ailleurs, le berger voulant frapper le loup s'approchant du parc, frappe quelquesfois ſon chien, s'il eſt de couleur obſcure, prenant l'vn pour l'autre: ce qu'il ne feroit eſtãt blanc, par facilemẽt le recognoiſtre, quelque tenebreuſe que ſoit la nuict.

Choix du chien.

Pour leſquelles gardes, le Chien ſera choiſi de grand corſage: aiant groſſe teſte: grandes & pendantes aureilles: les yeux brillans, azurés ou noirs: les eſpaules & la poictrine larges: l'eſchine plus rãmaſſee que longue: la queuë aſſés courte & reuerſee en haut: les jambes & les pattes groſſes: le corps generalement bien fourni de poil, barbet ou ras. Doit eſtre joieux & eſueillé: & quãt au reſte de ſes mœurs, moderé, ne doux ne cruel, afin d'en tirer digne ſeruice, ſans flater les eſtrangers, ne mordre les domeſtiques. Plus de rigueur que de douceur tiendra le chien de la maiſon: ce qui ſe ſupportera ſans crainte de mal faire, corrigeant ſa cruauté par l'attache, à laquelle on le tiendra tout le jour. Et cela meſme reuiendra à vtilité à bien garder, quand ſa vertu ſe renforcera la nuict, qu'eſtant lors deſtaché, ſe rendra plus redoutable à cauſe du ſejour de la journee. Celui du parc ne tiendra-on nullement attaché, ſa charge ne le ſouffrant: pource qu'il lui faut touſ-jours eſtre en office prés de ſon beſtail, ſans l'abandonner jamais, paiſſant, marchant, ne ſejournant; dont il ſe rend familier & doux. Mais à ce que cela ne ſoit au detriment du beſtail, le ſeul berger

Pour la maiſon, & Pour le parc.

careſſera le chien, lui diſtribuera lui-meſme les viures, ſans le commettre à aucun autre; par ainſi, autre que lui ne recognoiſtra le chien du parc. Ces chiens de garde, en outre, ſeront vigilans, de bõne guette, courageux, non deſbauchés ne coureurs, plus raſſis que haſtifs, faciles à abbaier à toutes nouuelles ſuruenuës. Et dautant que plus ſouuent que le chien de la maiſon, celui du parc a à reſpondre au loup, ce chien ſera touſ-jours armé d'vn gros collier de fer à poinctes aiguës: dont il combattra plus courageuſement, ſe ſentant aſſeuré de ce coſté-là, comme de la partie de ſon corps la plus dangereuſe, & en laquelle le loup s'attache premierement.

Nourriture du chien. LA plus ſalutaire viande pour ces chiens, eſt le ſeul pain; duquel les faut paiſtre à certaines heures & portions meſurees, ſans leur donner ne chair, ne oſſemens: ainſi ſe porteront-ils touſ-jours bien, & ſe maintiendront en bon ſentiment: ce qu'on ne pourroit eſperer leur vſant d'autre traitement, pourueu auſſi qu'ils ſoient bien abruués, car difficilement endurét-ils la ſoif. A la garde de toute ſorte de beſtail gros & menu eſt commis le chien, pour eux combatant rigoureuſemẽt le loup, qui eſt leur commun ennemi.

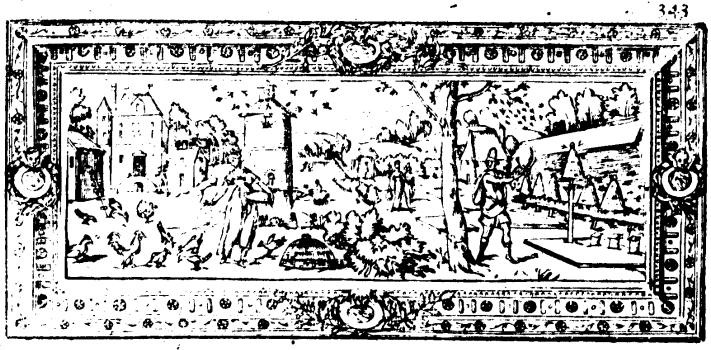
Chaſtrer les chiens. PLVSIEVRS preferent le ſeruice des chiennes à celui des chiens, par-ce qu'elles n'abandonnent jamais leurs gardes, comme ſouuẽtesfois font les chiens aprés les chiennes chaudes. Mais à cela le remede eſt, de chaſtrer les chiens: par ce moien, conuertiſſant leur deſbauche en obeiſſance. En telle action ceci s'obſeruera, que de n'en faire l'execution, ni en la maiſon ni au parc; ains au lieu par eux le plus frequenté pour la deſbauche. Ainſi en leur faiſant haïr l'vn, ils en aimeront tant mieux l'autre; pour la ſouuenance de l'endroit où ils auront tant enduré de douleur, en les chaſtiant. En l'aage n'y a aucune ſujection, non plus qu'és mois de l'annee, car jeune & vieil, & en toute ſaiſon, eſt bon de chaſtrer le chien: pourueu que le *Comment.* jour ſoit temperé de froidure, de chaleur, d'humidité, de vents. Non en eſtordant les genitoires; ains en les leur couppant entierement, chaſtre-on les chiens: dont l'inciſion par-aprés recouſue, la plaie eſt oincte auec du ſain de porc, & dans peu de jours conſolidee. Les chiennes ſont auſſi taillees, pour les rendre ſteriles, comme j'ai dit des truyes. Le chaſtrer affoiblit aucunement les chiens, mais il les vaut mieux vn peu moins forts, que de les perdre entierement, comme à ce ſont ſujets tous chiens deſreglés & incorrigibles.

De la chiẽne pour chienneter. POVR l'engeance, ſuffiront deux chiennes, vne de chacun ordre, leſquelles ſatisferõt à la fourniture de la garde de la maiſon & du parc, quãd les nouueaux chiens ſeront ſubrogés en la place des vieils. Les chiennes *Son aage.* ſeront remarquees par les adreſſes des chiens, comme deſſus. On les fera couurir au chien le ſecond an de leur aage, & non deuant s'il eſt poſſible: tant de peur de ſe conſumer elles-meſmes portans trop jeunes, que par n'eſtre de grande valeur les chiens ſortans de telles meres. Aucuns rejettent les chiens de la premiere ventree, comme inutiles & laſches; contre

l'auis d'autres qui les recerchent pour les meilleurs, ſurpaſſans en bonté ceux des ſubſequens. Voila la diuerſité des opinions, auſquelles ne conuient tant s'arreſter, qu'à la faculté des regions gouuernans ces choſes.

IVSQVES à huit ou neuf ans ſeruent à l'engeance & chiens & chiennes, paſſé lequel aage, ce qu'ils engendrent eſt de peu de valeur, foible & ſans courage. Aprés que la chienne aura chienneté, on la logera chaudement, & là ſera bien traictee, pour la faire abonder en laict. Mais à ce qu'elle nourriſſe plus gaiement ſes petits chiens, ſera bon, qu'en allegeãt ſa charge, on lui en oſte les plus mal marqués, ſeulemẽt lui en laiſsãt trois ou quatre des mieux choiſis; pour leſquels toſt faire agrandir, aidant au laict de la mere, ſeront nourris auec des potages, du petit-laict auec du pain, qu'on leur donnera dés qu'ils ſe ſeront rendus capables de manger. Dans ſix ſepmaines ou deux mois, faudra roigner le bout de la queuë des jeunes chiẽs, en leur arrachant de meſmes, vn nerf qui paſſe le long d'icelle, pour les garder d'enrager, ſelon l'ancienne croiance des paſteurs. Les meilleurs chiens de l'annee, ſont ceux qui naiſſent au Printemps; tant par n'eſtre touchés des froidures de l'Hyuer, s'ils eſtoient plus auancés, qu'exempts des chaleurs de l'Eſté, eſtans plus tardifs. L'vne & l'autre intemperie leur retardãt l'accroiſſement. Ainſi pouruoirra-on à faire couurir les chiennes au mois de Ianuier ou Feurier, pour les faire chiẽneter en Auril ou en Mai. car c'eſt quatre mois qu'elles portent. Selon la forteresſe conuient la garniſon. Ce qui reglera le nombre de nos chiens de garde, l'ordonnant par la grandeur du logis & de nos troupeaux. Encores que chacun impoſe à ſa fantaſie des noms à ſes chiens; ſi eſt-ce que la raiſon veut qu'ils ſoient courts; afin d'eſtre mieux entendus des chiens que ceux qui ſont compoſés de pluſieurs ſyllabes. *Sa duree.*

Fin du quatrieſme Lieu.



CINQVIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER, du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Eſtang, du Ruſcher, & des Vers-à-Soie.

l'adreſſe donnee au pere-de-famille de pourueoir ſa maiſon pour le viure ordinaire, d'abondance de

- Volaille.
  - Quelle eſt ceſte volaille ou poulaille en general, & ſon logis. CHAP. I.
  - Terreſtre.
    - La Terreſtre, &
      - *La Poulaille cõmune.* CHAP. II.
      - *La Poulaille d'Inde.* CHAP. III.
      - *Les Paons.* CHAP. IV.
    - l'Aquatique.
      - *Les Oïes.* CHAP. V.
      - *Les Canes communes, celles d'Inde, & les meſtiues.* CHAP. VI.
      - *Les Cygnes.* CHAP. VII.
  - Aquatique.
  - Aërienne.
    - ſont les *Pigeons du Colombier.* CHAP. VIII.
    - *Pigeons Pattés & domeſtiques.* CHAP. IX.
    - *Cailles & Tourterelles.* CHAP. X.
- Cõnins. les communs & ceux d'Inde qu'on entretiẽt en lieux ſeparés & diſtincts en *la Garenne.* CHAP. XI.
- Beſtes rouſſes. que pour le plaiſir des Grands l'on nourrit enfermés dans *le Parc.* CHAP. XII.
- Poiſſon. *d'Eſtang, de Peſcher, de Viuier.* CHAP. XIII.
- Miel. qu'on recueille du labeur des Abeilles en *l'Apier ou Ruſcher.* CHAP. XIV.
- Auſſi de fine ſoie pour ſe meubler & veſtir honorablemẽt. par la nourriture & artifice admirable *des Vers-à-ſoie, dits Maigniaux.* CHAP. XV.

La pou-

CHAPITRE I.

La Poulaille, terreſtre & aquatique en general, & leur logis.

AFIN que noſtre maiſon contienne non ſeulement ſes neceſſités, mais auſſi quelques delices & voluptés, telles qu'honneſtement on les peut ſouhaitter : aprés l'auoir fournie du principal beſtail, en ſuite nous la meublerons de l'autre; dont l'ornement eſt en augmentation de reuenu. Aſſauoir, de toutes eſpeces de Volaille, de Connils, de beſtes-rouſſes, de poiſſons, d'Abeilles, & de Vers-à-ſoye.

LA nourriture de la Poulaille eſt ſi vulgaire, qu'il ſemble eſtre choſe inutile d'en traitter particulierement, eſtans doctes en ce gouuernemẽt, les plus ſimples femmelettes. car il n'y a tãt pauure metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins és diuerſes obſeruations, mieux entendues en vn endroit qu'en autre, repreſentees à noſtre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient; touſ-jours apprendra-elle quelque choſe, pour rendre ceſte ſienne nourriture plus fructueuſe.

Races & eſpeces de la poulaille.

EST à noter, qu'il y a pluſieurs & diuerſes races & eſpeces de Poulaille, domeſtiques & eſtrangeres; dont ſe compoſe ceſte nourriture, leſquelles eſt beſoin de diſcerner, pour les gouuerner toutes ſelon leur particulier naturel. Les poules domeſtiques ou communes, ſont celles dont de toute ancienneté la race en eſt entre nous, differentes neantmoins en quelque choſe par-entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, aians toutes la chair treſbonne, ne cedans en delicateſſe à nulles autres, & dont les œufs ſont les premiers en ſanté. Touchant les eſtrangeres, celles d'Inde, appellees *Meleagrides*, ſont les plus cogneuës, naturaliſees en ce Roiaume deſpuis quelque temps, deſquelles la conduite s'eſt rendue aiſee par vſage. Aprés ſont les Gelinotes, dites de *Numidie*, eſpeces de Faiſan, puis les Poules-d'eau, le Heron, l'Otarde, le Hallebran, l'Aigrete. Auſſi d'autre volaille nourrit-on, comme Perdrix, Sarcelles, Griues, Cigoignes, Grues, & ſemblables, paſſa-

geres, aquatiques & terreſtres; toutesfois auec difficulté: mais c'eſt auſſi pour grãds ſeigneurs qui regardẽt plus au plaiſir qu'au profit, ſans ſe ſoucier de la deſpence. Les Cygnes & Paons ne ſerõt rejettés, par eſtre eſleuables, diuerſement neantmoins, pour la diuerſité de leur naturel. car non ſans grãde peine eſleue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accouſtumé: mais le Paon, facilemẽt preſque par tout. Quãt à la volaille aquatique, outre le Cygne, c'eſt l'Oïe & les Canes cõmunes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, deſquelles deux dernieres ſort vne troiſieſme & baſtarde race, quand le canard d'Inde & la Cane commune, s'accouplent enſemble.

Leur logis. EST neceſſaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune eſpece de ces volailles, ſans lequel elles ne profiteroient à moitié de leur deuoir: dautant que ces beſtes, petites ou grandes, ne peuuent que mal-aiſément ſubſiſter parmi l'autre beſtail, s'en perdant touſ-jours quelqu'vne en trepignant & mordant le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, ſont pernicieuſes à toute ſorte de beſtail, gros & menu: pour laquelle conſideration doit on ſeparer ces animaux-ci, d'auec les autres, afin que chacun ſoit logé à l'aiſe & à part. Ioint que ceſte raiſon s'y ajouſte, que les œufs en ce meſlinge, ſont ſujets à ſe perdre: dautãt que les beſtes les caſſent, les mangent, & les larrons les deſrobent. choſe notable, pour ne ſe priuer de telle commodité, premier reuenu de la poulaille & de la cane commune.

Diſpoſition des poulaillers. SELON l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou Poulaillers auront leurs principales veuës tournees vers l'Orient d'Hyuer; afin que la poulaille ſoit eſchauffee du Soleil à ſon leuer. Et ſi voulons du tout ſuiure leur auis, joindrõs les poulaillers au four, ou à la cuiſine; en les accommodans de telle ſorte, que la fumee en ſortant penetre juſqu'à la poulaille, pour leur ſanté. Ce conſeil n'eſt receu, pour pluſieurs incommodités que la poulaille apporte en la maiſon, la ſalliſſant de ſa fiente, & l'importunãt par ſa crierie: pour laquelle cauſe la logeons nous tant loin qu'il eſt poſ-

Combien. ſible de l'habitation des hommes. Ce ſera donques en la partie des eſtableries la plus eſloignee de la maiſon, que dreſſerons nos poulaillers; en lieu toutesfois le plus chaud qu'y pourrons choiſir. Nous en baſtirons trois ou quatre contigus & arrangés de ſuite, l'vn joignant l'autre, & tous enſemble, en l'aſpect du ciel ci deſſus noté; c'eſt aſſauoir, vn pour chacune eſpece de poulaille: afin que toutes ſoient logees ſelon leur deſir. Pour les oyes & canes, vn ſeul ſuffira, à cauſe de la ſympathie de leurs mœurs: ou ce ſeroit que la grande quantité qu'auriés de telle volaille aquatique, meritaſt de leur faire vn rect à part pour chacune de ces eſpeces. Des communes & de celles d'Inde, n'eſt de meſme, pour la difference de leurs complexions, mal-aiſément ſe compatiſſans. Treſ-bien des coqs, chapõs, & poules communes, leſquelles ſe juchent enſemblement, n'eſtant poſſible de les ſeparer la nuict, viuans le jour en compaignie, par eſtre tous de meſme genre, quoi-que de diuers ſexe. Neantmoins les chapons prejudiciẽt grã-

dement aux poules, leur empeſchant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuelle frequentation. A quoi le ſeul remede eſt la ſeparation, les faiſans viure en terroirs diſtincts, en diuerſes metairies appartenantes à vn meſme maiſtre: où ſans ſ'importuner les vns les autres, les chapons d'vn coſté, & les poules de l'autre, ſe maintiédront treſ-bien: mais ce ſera ſous tel deſpartement, de loger les poules prés de la maiſon, pour le reſpect des œufs, qui mieux ſe conſerueront, que moins ſeront eſloignés de la mere-de-famille, laquelle pour la facilité de traicter ſes poules de l'œil, les fera abondamment fructifier.

Leur capacité,

AVCVNE ſujetion n'y a-il touchant la figure & capacité des poulailliers, eſtant en la liberté d'vn chacun de les diſpoſer à ſon plaiſir, pourueu qu'ils n'excedẽt en petiteſſe. De huit ou neuf pieds de quarreure dans œuure & peu moins de haulteur ſera la raiſonnable capacité d'vn chacun poulailler: leſquels pour le meilleur on voutera par le deſſus: attẽdu que la poulaille ſera plus chaudemẽt en Hyuer, & plus freſchement en Eſté, & moins importunee des ſouris, beletes, fouïnes, & sẽblables beſtes, ſous les voutes, que ſous les planchers, ne ſimples couuertures. Des feneſtres pour donner jour & entree à la poulaille dans les geliniers, ſeront faites & accommodees ſelon chacune eſpece, comme ſera monſtré. Et particulieremẽt en chacun poulailler aura vne porte pour les perſonnes y allans & venans: laquelle on aſſerra où le mieux ſ'accordera. car en cela n'y a aucune ſujetion, horſ-mis touchant l'aſpect du Septentrion, lequel conuient euiter à cauſe des froidures.

Ordonnance.

LES murailles en ſeront de bonne eſtoffe, bien baſties & maçonnees, proprement blanchies & dehors & dedans. En leur eſpeſſeur ſeront eſpargnés des trous pour les nids de la volaille; & joignant iceux dreſſer leurs juſchoirs, qu'on diſpoſera ſelon le particulier deſir de chacune eſpece; ainſi qu'on verra ci-aprés. Outre leſquelles retraites, eſt beſoin faire de petits cabinets dedans la maiſon ou ailleurs, en endroit chaud, pour y mettre couuer les poules & y eſleuer les pouſſins de toutes ſortes & eſpeces: juſqu'à ce que fortifiés, puiſſent eſtre meſlés auec les autres de plus grand aage, & qu'exempts du danger d'eſtre foulés aux pieds & par les hommes & par les beſtes, ou mangés par chiens & pourceaux, ſelon leur inclination, puiſſent ſeurement ſ'agrandir. Au defaut deſquels cabinets, ſeruent les grandes cages, à ce proprement accommodees.

CHAPITRE II.

La Poulaille commune.

Façon du logis de la poulaille commune.

AV logis de ceſte ſorte de poulaille aura deux ouuertures du coſté de l'Oriét d'Hyuer, l'vne ſera vne feneſtre large d'vn pied, & longue de deux, pour eſclairer le dedans, à quoi telle meſure ſuffira. Laquelle feneſtre pour ſeurté, ſera ferree auec des barreaux de fer mis dans l'eſpeſſeur du mur, & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail, fait à la façon de cage, pour empeſcher l'iſſue à la poulaille & l'entree aux rats, fouïnes, beletes, & ſemblables ennemis des poules. L'autre ouuerture ſeruira d'entree & de ſortie à la poulaille; qu'à telle cauſe l'on fera à la proportion de leur corps, qui pourra eſtre de huit à neuf pouces en quarreure: pour mõter à laquelle on y accõmodera au deuant vne eſchelete portant des petits degrés, par leſquels la poulaille ſe rendra aiſément dans le gelinier. Telle entrée fermera-on à clef tous les ſoirs, la poulaille eſtant retiree, & tous les matins ſera ouuerte, pour l'en faire ſortir & donner les champs pour paiſtre; auquel temps ſera facile de recognoiſtre ce beſtail-là en ſortant de rang, & là deſſus faire ſon compte. Enuiron ſix pieds ſur la chauſſee ou le paué du dedans, ſera poſee ceſte entree, qui peut reuenir à la hauteur d'vn homme deſpuis terre. Et juſtement à ſon niueau aſſerra-on le juſchoir, ſur lequel les poules dés leur entree, ſe rendront ſans monter ne deſcendre: & de là, par meſme aiſance, aux trous & nids, pour aller pondre; qu'à telle cauſe l'on fera joignant le juſchoir. Il ſera cõpoſé de perches de bois eſquarries, pour mieux la poulaille s'y affermir, qu'eſtans rondes: leſquelles perches ne ſeront eſpargnees en ceſte œuure, à ce que le juſcheoir eſtant fait bien à profit contienne toute voſtre poulaille.

Sa capacité.

Son juſchoir.

Ses nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier; l'vn joignant le juſchoir, & les autres au deſſous vers terre: au deuant deſquels regnera vn petit aix; afin que d'icelui les poules puiſſent commodément entrer dans leurs nids, ſans cõtrainte d'y voler dedans, en danger d'y caſſer les œufs y eſtans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidiſtamment: laquelle face par ce moien, en contiendra douze ou quinze; & en ſuite les quatre, quarante huit ou ſoixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les feneſtres occuperont, qui pourront eſtre dix, en reſteront à ſuffiſance pour voſtre poulaille. Laquelle ſe paſſeroit bien de moindre nõbre, quelque abondante qu'elle ſoit, pource que le tout n'eſt pas occupé à la fois: mais pour l'vtilité que ce leur eſt, d'auoir des nids à choiſir, en ferons pluſtoſt trop que peu. Les meilleurs nids ſont ceux qu'on façonne dans l'eſpeſſeur de la muraille, garnis en bas & és coſtés de quelques petits aix, qui ſe puiſſent oſter & remettre, pour la netteté, y en ajouſtant vn de qua-

tre doigts de large par le deuant; afin de retenir les œufs de couler en dehors, en lui ſeruant de barriere. Auec des pierres plattes proprement façonne-on ces nids, pour pouuoir eſtre nettement tenus. Aucuns pour nids ſe ſeruent de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille auec des cheuilles; mais non tant vtilement. car encores que les paniers ſe nettoient facilement, ſi eſt-ce que ſeſgarans ou ſe rõpans, ſelon qu'à ce ils ſont ſujets, les poules ſe treuuent quelquesfois mal accommodees de nids. Parquoi grand eſtat pour ce ſeruice ne doit-on faire des paniers. Or de quelque matiere que ſoient les nids, l'on auiſera de les façonner pluſtoſt grands que petits: à ce que la poule y puiſſe loger & remuer à ſon aiſe. *Leur matiere.*

LE parterre du poulailler ſera quarrellé auec de la brique ou auec des pierres vnimẽt taillees: à ce que les rats ne les ſerpens n'y puiſſent auoir entree, & que l'interieur du poulailler ſe puiſſe bien nettoier & baloier. La porte pour l'entree des perſonnes ne ſera au pan du mur des autres ouuertures, ains à coſté: pour laquelle cauſe choiſira-on ce poulailler-ci à l'vn des bouts de la rangee non enclaué parmi les autres.

AV deuant du poulailler aſſerra-on l'abruuoir, defaillant l'eau viue, & ce dans des auges de pierre, ou de terre de potier cuite, ou de bois creuſees proprement: dans leſquelles chacun jour mettra-on de l'eau freſche & nette. Et afin qu'aucun beſtail ne ſalliſſe l'eau, ſera bon tenir touſ-jours les auges couuertes ſeulement par le deſſus, laiſſans les coſtés à jour; par leſquels les poules paſſans la teſte ſabruueront à plaiſir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau ne la remueront auec les pieds & n'y fienteront, comme feroiẽt ſans tel empeſchement. L'eau corrompue eſt treſ-mauuaiſe à la poulaille, lui engendrant la pepie, des catherres, & la faiſant deuenir ladre: ce qui ſera neceſſaire de preuenir, aucune eau ſale ne croupiſſant prés des fumiers, en la court ni ailleurs où ceſte volaille frequente: ains que les ſeuls fumiers y paroiſſent à ſec de jour à autre y en ajouſtant de nouueau, à meſure qu'on le ſort des eſtables: ainſi des balieures de la maiſon, des cẽdres du foïer, & de celles de la lexiue; & ſemblables menuiſailles où la poulaille ſe delecte, y grattant & bequettant à plaiſir. Prés du poulailler ſera bon d'y auoir des forts buiſſons ou quelque touffe d'arbriſſeaux; pour s'y retraire la poulaille à l'ombre, durant les grandes chaleurs, & eſtre là à couuert du milan, du huhau & autres oiſeaux de proie. Seruant auſſi tel bouquet, quelquesfois en Eſté de retraite à certaines poules, qui y vont couuer ſecretement, au deſceu de la mere-de-famille; laquelle finalement eſt bien aiſe de voir arriuer chés elle, ſans en auoir fait eſtat, vne troupe de poulets ſupernumeraires. *L'abruuoir de la poulaille.* *Buiſſons pour retraite à la poulaille.*

VOILA le logis preparé; reſte maintenant à le meubler du meilleur beſtail qui ſera poſſible. La plus ſouhaitable race de poules, eſt celle qui auec la delicateſſe de la chair, fournit des œufs en abondance, la pluſ-part des ſaiſons de l'annee. Telles qualités ſe treuuent le plus ſouuent en celles qui ſont de moienne corpulence; qu'és autres trop grandes ou trop petites; & *Marques de bonne poule.*

és noires & tanees, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par deſſus les autres ſont loüees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui ſont fort ſains; & de la meſnagere pour l'abondance: attendu que les poules de pennage noir, ſont plus joieuſes & robuſtes, que celles de blanc. Pour ceſte cauſe auſſi ſont moins priſees les blanches, qu'elles ſont plus ſujetes aux oiſeaux de proie, que les noires: par facilement ſe deſcouurir de loin leur couleur. La creſte pendãte d'vn coſté eſt ſigne certain de fertilité. & La couleur jaune és pieds & jambes, de delicateſſe & ſanté de la chair. Les ergots & eſperons hautemẽt poſés à coſté des jambes (marque maſculine) la difficulté de ſe laiſſer couurir: dont elle eſt & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par impatience caſſant les œufs auec ſes ergots. En outre choiſirons-nous la poule tenant des qualités du coq, le plus que faire ſe pourra, repreſentees comme s'enſuit.

Du coq. QVE le coq ſoit de moienne taille, toutesfois plus grand que petit: de pennage noir ou rouge-obſcur: aiant les pieds gros, garnis d'ongles & de griffes, auec les ergots forts & acerés: les jambes fortes, & tout cela de couleur jaune: les cuiſſes maſſiues & fournies de plume: la poictrine large: le col eſleué & fort garni de plumes de diuerſes & variantes couleurs; cõme dorees, jaunes, violetes & rouges: la teſte groſſe & eſleuee: la creſte rouge cõme eſcarlate; grande, redoublee, creſpelue: le bec gros & court: les yeux noirs & brillãs: les aureilles larges & blãches: la barbe longue & pendãte: les aiſſes fortes & bien fournies de pennage: la queuë grande & haute, la portant redoublee par deſſus la teſte, ſi toutesfois il a queuë: car des eſqueués ſ'en treuue de fort bons. Sera auſſi le coq eſueillé, chaud, courageux, remuant, robuſte, prompt à chanter, affectionné à defendre ſes poules, & à les faire manger.

CESTE eſt la plus commune poulaille & dont le profit eſt aſſeuré, laquelle l'on accompaignera de celle de la grande ſorte preſque eſplumee, pour auoir des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois: de naine & petite auſſi, pour l'abondance des œufs: des frizees & ſemblables plaiſantes à voir, pour la diuerſité, & auec ce vtiles.

Auis ſur le nombre de la poulaille; APRE'S l'election, ſuit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur ceſt article grand fondement ne peut eſtre poſé, pource qu'il depend immediatement du lieu auquel l'on eſt: daurant que plus grande quantité de poulaille peut-on commodément nourrir en païs de bleds, qu'en celui de vins: veu que le grain eſt la vie de ce beſtail. ſans ce moien ne pouuant ſ'entretenir qu'auec langueur. Parquoi ces diſtinctions feront l'ordonnance de ceſte nourriture: auec ceſte generale reſolution, qu'en quelque part qu'on ſoit, vn petit nombre de poules bien gouuerné auẽc liberalité, profite plus qu'vn grand mal nourri: afin que la mere-de-famille face ſon compte qu'il ne faut eſpargner à la poulaille ne le ſoin, ne les viures.

Particulierement, Des coqs. MOINS de deux coqs ne doit-on entretenir. car qui n'en a qu'vn, n'en a point, pour les frequẽtes & inopinees pertes qui en auiennẽt. Dont ainſi

pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y ſupplee, en attendãt nouueau ſecours: ſans quoi demeureroit-on en peine. car des poules n'eſt comme des vaches, chevres, & truies, leſquelles pour faire couurir l'on enuoie vers les maſles, pour loin qu'ils ſoient. A deux coqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn ſeul eſt de douze ou quinze. Ce nõbre, quoi-que preſque des plus petits, pour vne bonne maiſon, ne laiſſera de rapporter des œufs en abondance, eſtant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chés vous, ne vous arreſtés à ſi petit nombre de volaille; ains amplifiés voſtre nourriture à meſure de vos moiens; fourniſſant de coqs vos poules ſelon le departement ſuſdit: non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (ſans maſle ne laiſſans d'over, comme ſe void tous les jours) que pour rendre les œufs ſains au mãger, & qu'eſtans germés, ſoient bons à eſclorre: à quoi defaillant, defaudrõt auſſi telles vtilités raiſonnablement eſperees.

La paſture de la poulaille.

OVTRE la mangeaille que ceſte volaille treuue en campaigne, conuient lui donner du grain ou autre viande, deux fois le jour, auec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement; de peur que la poulaille ſe detraque au prejudice de ſa ponte & de ſa graiſſe. Ne lui changera-on aucunement de lieu pour manger; mais touſ-jours en vn meſme lieu la viande lui ſera baillee: & à ce qu'elle y mãge cõmodément, le lieu ſera plein & vni; & aſſis à l'abri des vẽts, pour y ſejourner à l'aiſe ſans eſtre battue des froidures. Le premier repas doit eſtre dõné à Soleil leuant: car cõme ceſte volaille eſt tres-diligente à ſe leuer quand-& le jour, auſſi veut-elle manger dés le grand matin: le temps lui durant merueilleuſement, en attendant la viande, cependant qu'elle deſcharge ſa colere ſur le plus precieux des jardinages, quand elle y peut attaindre, & a moien de ſe deſemprisonner du poulailler. Lequel dommage l'on euite ou modere, en ne dilaiant de leur porter à manger aux lieu & heures accouſtumees. Le ſecond repas ſera quelque petite heure deuant que le Soleil ſe couche, pour donner loiſir à la poulaille de ſe retirer à l'aiſe. Ainſi continuant ſans interruption elle ſe portera tres-bien, & ſeront touſ-jours (le temps n'y cõtrariant) les poules diſpoſees à faire des œufs; & graſſes raiſonnablement pour manger. Leur plus propre & meſnageable paſture, ſont les millets communs, les vãneures & criblures des bleds qu'on ſerre à part à ceſt vſage; auſquelles, pour alonger la toile, ajouſte-on quelquesfois du gland pilé, des herbes hachees, des fruits decoupés, & autres choſes ſelon les ſaiſons. Du ſon bouilli & chaudement, leur donne-on pour l'eſpargne: & tant qu'on peut des miettes de la table, pour les prouoquer à pondre, qu'à cela les conſerue-on curieuſement, comme l'on fait l'auoine pure, leur eſtant fort propre, le mil ſarrazin auſſi: mais par deſſus toute autre viande, la graine de chanvre eſt de grande efficace à faire over.

Vermine artificielle pour paſture à la poulaille.

DV plaiſir que la poulaille prend à manger de la vermine de terre, eſt ſortie l'inuẽtion de la verminiere, profitable en ce meſnage: dautant qu'a-

uec beaucoup d'eſpargne elle aide à entretenir grande abondance de volaille, dont elle eſt graſſement nourrie, auec peu de grain qu'on lui donne d'ordinaire. Ainſi procede-on à ceſt artifice. Vne foſſe eſt faite de la figure & de la grãdeur qu'on veut, non toutesfois moindre en chacune face, eſtant quarree, de dix ou douze pieds, & à l'equipolent d'autre figure: profonde de trois à quatre: en lieu vn peu pendant, pour en faire vuider l'eau du fons de peur de croupir: au defaut duquel lieu, par eſtre l'endroit en parfaite planure, ſans s'arreſter à le creuſer l'on en eſleuera le bas auec de la terre pour le faire vuide, & l'enclorra-on de muraille bien maçonnee de la hauteur de trois à quatre pieds, cõme ſi c'eſtoit vne petite court. Dans ceſt enceint, creuſé ou eſleué, mettra-on au fons vn liĉt de paille de ſegle, hachee menu, de la hauteur de quatre doigts ou demi pied; ſur icelui vn liĉt de fumier de cheual ou de jument, pur & recent, qu'on couurira de terre legere & deliee, ſur laquelle on eſpardra du ſang de beuf ou de chevre, du marc de raiſins, de l'auoine & du ſon de froment, le tout meſlé enſemble. Ce faiĉt l'on retournera à la paille de ſegle, & conſequemment aux autres matieres; aſſauoir, au fumier & à la terre, qu'on diſpoſera en liĉtees l'vne aprés l'autre, par l'ordre ſuſdit, chacune de quatre doigts d'eſpés ou de demi-pied, en y ajouſtant des autres drogueries, comme deſſus: & d'abondant, fourrant au milieu de telle cõpoſition, des tripailles de mouton, de brebis & d'autres beſtes, telles qu'on pourra recouurer. Finalemẽt, le tout ſera couuert auec des forts buiſſons, qu'on chargera auec des groſſes pierres; pour engarder que les vents ne deſcouurẽt l'artifice, ne les poules auſſi: comme ſans tel empeſchement elles feroient, y gratant & bequetant: la pluie donnera deſſus pour faire pourrir ceſte compoſition, but d'icelle. Dans ce meſlinge en peu de temps s'engendrera nombre infini de milions de vers, leſquels faudra meſnager auec ordre, autrement les laiſſans à diſcretion, les poules les auroient toſt deuorés. En baſtiſſant la verminiere, on y laiſſe vne porte au milieu en l'vne de ſes faces, regardãt l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme auec pierre ſeche juſqu'au plus haut. Par telle porte l'on entame la verminiere, oſtant de ſes plus hautes pierres ce qui eſt requis pour l'ouuerture; afin de diſtribuer aux poules la mãgeaille qui en eſt tiree, au jour la journee, ſelon la faculté de la verminiere & la meſure du nõbre de la poulaille: dequoi elle ſe paiſt auec beaucoup d'affection aprés auoir mangé le grain, que pour l'ordinaire on lui diſtribue premierement au ſortir du poulailler. Vn homme auec trois ou quatre coups de beſche, ſort tous les matins la prouiſion de telle mãgeaille, pour tout le jour, ſur quoi la poulaille emploie le temps, ne ceſſant d'y bequeter & gratter tant qu'vn ſeul ver y paroiſt. Serrant cependãt à part ce qui reſte de la precedente journee, qui aiãt eſté curieuſement recerché, vuide de vermine, ne peut plus ſeruir qu'en fumier. Touſ-jours par vn ſeul endroit l'on vuidera la verminiere, ſans y faire nouuelle ouuerture, moiẽnãt lequel ordre, fournira longuemẽt des vers à la poulaille: laquelle en outre

aura

aura la liberté d'entrer dãs la verminiere, par la porte qu'à telle cauſe tiẽt-on continuellement ouuerte: mais ce ne ſera que pluſieurs jours aprés qu'on aura cõmencé à fouiller dãs la verminiere; dans icelle s'y eſtãt fait vn vuide pour y laiſſer entrer la poulaille. A meſure du fouiller, la porte s'abaiſſe, d'icelle oſtãt les pierres de jour à autre, leſquelles l'on repoſe à coſté pour reïterer le ſeruice eſtant venu juſques au fons, ce qu'on fait petit-à-petit, comme dit eſt. Es buiſſons de la couuerture ne ſera touché, qu'à meſure que la compoſition en ſera oſtee: demeurant le reſte touſ-jours couuert juſqu'à la fin; de peur du degaſt que la poulaille y feroit, fouillant par le deſſus, ainſi qu'a eſté repreſenté. Eſt à noter auſſi que la verminiere doit eſtre aſſiſe en lieu chaud, à l'abri des vents; à ce que ſans importunité la poulaille y ſejourne volontiers.

Et à ce que telle prouiſion de vermine ne defaille, ſera bon faire deux ou trois verminieres; pour ſeruir alternatiuement les vnes aprés les autres: n'en tenant jamais à la fois qu'vne ouuerte; pour icelle vuidee, eſtre derechef remplie. Par ainſi la viande ſe renouuellant, fournira cõtinuellement moien de viure à la poulaille. Mais par eſtre ce meſnage plus requis en Hyuer qu'en Eſté, c'eſt auſſi durant les froidures qu'on ſ'en ſert le plus, pour l'aſpreté de la ſaiſon, qui ne ſouffre à la terre de produire alors d'elle-meſme tant de beſtioles, herbes, fleurs, fruits, qu'en temps chaud & temperé, dont la poulaille fait ſon profit.

Les mures pour viande à la poulaille.

Les mures ſont agreables à la poulaille, dont elles ſe paiſſent treſ-bien. A telle cauſe, l'on plantera quelque nombre de muriers prés de leur repaire: & ſoient les mures, blanches ou noires, ne laiſſent d'eſtre bonne nourriture à ce beſtail: toutesfois plus appetiſſantes treuuent les blanches, que les noires, pour l'extreme douceur de celles-là. Pour ce ſeruice, conuiendra ſabilʒnit d'effueiller les muriers, comme l'on fait de ceux deſquels ſont nourris les Vers-à-ſoie, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuãt eſtre celui dont l'arbre auroit eſté effueillé: ains tout haui deuiendroit-il par la chaleur du Soleil, le treuuant ſans couuerture.

La gouuernante de la poulaille.

La mere-de-famille pour ſon ſoulagement, commettra au gouuernement de ſa poulaille, la plus experte & diligente de ſes ſeruantes; ſe reſeruãt toutesfois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle ſeruante par charge expreſſe, aura le ſoin de nourrir la poulaille, l'enfermer, l'ouurir & ſouuẽt recognoiſtre; & en ſomme ſans obmiſſion d'aucun article, concernant telle fatigue, cõduira ſa volaille. Comme, De retirer les œufs des poules de jour à autre, pour les ſerrer à part, ſeparément par journees, ſans ſe confondre; afin de diſtinguer les frés d'auec les autres, & eſtre emploiés ſelon les diuers vſages qu'õ deſire: De nettoier les geliniers chacune ſepmaine vne fois; ſortant les fumiers de tous les endroits d'iceux, juſques aux juſchoirs, eſchelletes, & montees; afin qu'aucune ſaleté n'y ſejourne: De les perfumer ſouuent auec des herbes odorantes; y faiſant quelquesfois bruſler dedans, de l'encens, du benjouïn, & ſemblables drogues, pour en chaſ-

ſer le mauuais aer & malignes ſenteurs: meſmes en temps auquel ce beſtail eſt trauaillé de quelque maladie. Tout d'vne-main rafreſchira les nids de nouuelle paille, auec la vieille, ſortant dehors les puces, poux & autres beſtioles nuiſibles à la poulaille: ou pluſtoſt ſe ſeruira-elle du foin, par n'eſtre ſi ſujet à engẽdrer vermine que la paille, & plus qu'elle eſtre mol & chaud, au ſoulagement de la poulaille: laquelle par tel ordre, ſera maintenue en bon eſtat, pour en tirer le ſeruice tel que raiſonnablement l'on en eſpere.

Faire ouer en Hyuer.

LES poules ont ceci de commun auec les autres reuenus de la terre, que d'auoir gaiement leur particuliere ſaiſon de pondre. Les poules de robuſte nature, en païs chaud & temperé, font des œufs plus longuement que les debiles, en froid. A toutes leſquelles le froid eſt contraire, ceſſans de faire des œufs alors que l'Hyuer ſe renforce. Il eſt vrai qu'eſtãt en pluſieurs choſes admirable l'artifice de l'homme; en ceſt endroit auſſi il y a moien de contraindre les poules à pondre en Hyuer, preſque contre le cõmun ordre. A cela trois choſes concurrent, la force de la poule, le lieu de la garde, & la viande dont elle eſt nourrie. Quelque petit nombre de poules bien marquees & choiſies de moienne corpulence & d'aage, ſeront enfermees dans vne chambre chaude & claire; auec vn coq gaillard & eſueillé. Là ſeront graſſement nourries auec mangeaille propre à voſtre intention. L'orge bouilli & baille chaud, y eſt bon; l'auoine crue auſſi: la graine de l'herbe appellee *eſparcet*: les mieres venans directement de la table: toutes ſortes de criblures des bleds: mais par ſur toutes ces choſes, la graine de cheneuy eſt de grande efficace à eſchauffer les poules, non pour les en nourrir entierement (car la viande ſeroit trop chere) ains pour leur eſueiller l'appetit, les en paiſſans par fois. On ſe prẽdra garde qu'elles n'aient faute de ces viures: que l'eau nette & claire leur abonde auſſi: que le fumier ſoit ſouuent oſté, & la paille de leurs nids de meſme remuee. Dans quelques jours obſerueres les poules qui feront bien, pour ſortir de ceſt ordinaire celles qui ne reſpondront à voſtre eſperance, comme à cela toutes ne ſe rencontrent propres. Et comme les viandes ſuſdites ouurent les poules, d'autres les reſſerrent: meſme les pepins des raiſins, deſquels on s'abſtient de paiſtre la volaille, au temps de leur ponte; ains ſeulement hors d'icelle leur en donne-on, pour leur viure & entretenement.

Garde des œufs.

AVEC difficulté les œufs ſe peuuent longuement garder en bonté, de laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouueau eſtre treſ-bon, & le vieil treſ-mauuais: que le premier jour vn œuf vaut de l'or: le ſecond, de l'argent: & le tiers, du plomb. En ſomme, tant plus freſchement pondus, tant plus ils valent: parquoi l'on ne ſe trauaillera beaucoup d'en faire grande reſerue. Ce ſera ſeulement afin qu'aucune prouiſion ne defaille au logis, pour l'emploier en groſſier appareil de cuiſine, ou en medecine, au temps qu'ils manquent. Aucuns gardent les œufs auec du ſon, ou du ſel, ou des cieures de bois de cheſne, ou des cendres, ou du millet; les enterrans dans aucunes de ces matieres ſeparees. Autres les met-

tent parmi la paille, ou dans du foin, diſtinguans les ſaiſons; pour ſelon icelles diſtinguer auſſi les matieres, chaudes ou froides. L'experience de pluſieurs enſeigne, les œufs ſe pouuoir garder autant que porte leur naturel, ſans tant de myſtere. car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas; non toutesfois humide; où pour la proprieté de l'aſſiete, chaude en Hyuer, & freſche en Eſté, ſe conſeruent bien: pourueu que ſans agitation, tout doucement on les arrange dans des caſſes de bois, ſans les meſlinger auec aucune matiere. Ceſte chaleur repreſentee en Hyuer, preſerue les œufs de geler, ſelon qu'à cela ils ſont ſujets, n'eſtant au contraire à craindre qu'elle les cuiſe, veu qu'elle eſt moderee. Mais dautant qu'on n'a beſoin de ſe mettre en peine d'en garder pour l'Eſté, durant lequel les poules en fourniſſent à ſuffiſance: ne faut penſer que pour l'Hyuer, & à telle cauſe retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre. car par eſtre les plus frés de la ſaiſon, paſſerõt auſſi plus auant dans l'Hyuer, que ſi on les auoit prins deuant ce temps-là. Entre les munitions de viures qui furent preparees pour l'armee que le Roi Charles ſixieſme dreſſa contre l'Angleterre, l'an mil trois cens octãte ſix, y auoit prouiſion de moieux d'œufs, batus auec du vinaigre dont des tonneaux eſtoient remplis. par là nous apparoiſſant n'eſtre d'aujour-d'hui la difficulté de conſeruer telle viande.

Faire couuer les poules.

C'EST la nourriture de la poulaille, & vne partie de ſon reuenu: reſte à monſtrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race; ſans lequel moien, dans peu de temps l'engeance en defaudroit: veu la courte vie de ceſte eſpece de volaille, laquelle ne paſſe guieres plus auãt que de cinq à ſix ans: encores eſt-ce pour le reſpect des plus robuſtes maſles, coqs & chapõs. car quãt aux femelles, elles ſont du tout vieilles à quatre. Ceſte poulaille ſe renouuelle par ſes œufs, ſelon le cõmun naturel des oiſeaux. Les poules tendent là, que de faire leur ponte, pour aprés la couuer & eſclorre; à quoi Nature les incite. Mais dautant que rarement viennent-elles à bout de leur entrepriſe, pour le danger des chiens, renards, & autres beſtes, qui gaſtent & œufs & pouſſins, quand ils les rencontrent en campaigne, alors que d'elles-meſmes les poules s'efforcent d'eſleuer leurs petits; aidant aux poules, leur inclination naturelle a eſté redigee en art. Suiuant lequel on obſerue diligemment la poule qui a acheué ſa ponte; pour lors la mettre en œuure, ſans la laiſſer refroidir de ceſte ſienne grande affection. La ponte (que les femmes du Languedoc appellent *pouſſinignade*) eſt certain nombre d'œufs que la poule fait ſans ſe repoſer que bien peu, vn chacun jour, quelquesfois deux, mais raremẽt; reuenãt peu plus ou moins, à dixhuit ou vingt. L'õ recognoit facilemẽt cela au glouſſer, qui eſt vn cõtinuel & nouueau chant, differẽt de leur ordinaire muſique. Toutes poules, quoi que glouſsãtes & deſireuſes de couuer, ne ſont propres à ce meſtier. Les plus jeunes de deux ans n'y valẽt rien, ne les grieſches, ne les eſcarrabillades & farouches, qu'õ appelle auſſi enragees; ne celles qui ont des ergots

cõme des coqs: ains ſeulemẽt les frãches & paiſibles, eſtans d'ailleurs bien cõplexiõnees, & de robuſte nature. Le pluſtoſt qu'on peut, aprés l'Hyuer, mettre couuer les poules, eſt le meilleur; pour auoir des poulets auancés, afin d'eſtre grãds deuãt l'arriuée de l'Eſté, & pouuoir eſtre chapõnés deuãt la ſainct-Iean, par ce moien auoir des chapons auancés, & en ſuite grands, ſelon le prouerbe, *Chapons deuant la ſainct-Iean, & Chaponneaux aprés*, n'eſtant poſſible que les tardifs puiſſent attaindre ceux qui naiſſent de bõne heure. Meſme conſideration a-on des femelles que des maſles, plus valeureuſes eſtans touſ-jours les poulets qui ſe rencontrent les moins tardiues. Les anciens ont defendu de ne faire eſtat des poulets eſclos depuis la mi-Iuin en bas; diſans ne pouuoir s'accroiſtre, quoi-que bien nourris. Nous ne rejetterons pourtant les poulets tardifs, par ſouuentesfois de tels s'en rencontrer faire bonne fin: meſme venans à propos, quãd les primerains n'ont eu faiſon. Non pour en faire des chapons de la grande ſorte, ains de la moienne, pour les mãger en chapõneaux ou eſtoudeaux durant l'Hyuer, qui par bõne nourriture, s'engraiſſent tres-bien, aiãs tiré leur embonpoint dés leur naiſſance, s'accordant ſur les moiſſons. De meſme que les maſles conuient manger en Hyuer les femelles tardiues, ſans auoir eſgard aux œufs qu'elles font en abondance: à cauſe de l'abaſtardiſſement de la race: grande ne ſe pouuant conſeruer que par les poules, aians grãd corps; ce qu'on ne treuue en celles de ceſte volee-ci, qui demeurent touſ-jours petites, à cauſe des froidures arreſtans leur accroiſſement.

Choiſir les œufs,

POVR couuer, ſeront choiſis des grands œufs. car de tels, comme a eſté dit, vient la grande poulaille. Et ſi on deſire d'auoir plus de maſles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que de mouſſes: dautant que ſelon l'antique & curieuſe recerche, de ceux-là ſortent les coqs, & de ceux-ci, les poules. Conuient auſſi en ceſt endroit ne ſe ſeruir que d'œufs fraiſchement põdus, pour leur facilité à eſclorre, au reſpect des autres longuement gardés, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choiſira de dix ou douze jours, & fort peſans; c'eſt aſſauoir juſques là, que l'eau ne les puiſſe porter. Par laquelle eſpreuue l'on diſcernera les bons œufs d'auec les mauuais, quand en les plongeans tous dãs l'eau freſche l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au deſſus, retenãt les autres qui tumbent au fons. De ceci, en outre, ſeruira l'eau, que rafraiſchiſſant les œufs, les mettra tous en meſme poinct, pour eſclorre de compaignie. Eſt de beſoin prendre garde à la Lune; dautant que plus facilemẽt naiſſent les poulets en ſa mõtee, qu'en ſa deſcente: parquoi faudra mettre couuer les œufs ſur la fin du croiſſant, pour eſclorre au commencement d'icelui.

&

le temps.

Refutation des mauuaiſes couſtumes à mettre couuer.

OBSERVER le nombre impair des œufs qu'on met couuer: de les fourrer tous à la fois au nid, auec vn plat de bois, ſans eſtre lors licite de les toucher à la main, ne cõpter vn à vn: de meſler parmi la paille du nid, des buſchetes de bois de laurier, des aulx, des clouds de fer, & autres drogueries pour preſeruer des tonnerres les œufs, dans leſquels ils tuent les pou-

lets ja demi formés, comme l'on dit, ſont traditions des antiques Paiens, deſquelles aucunes ſuperſtitieuſes femmes tiennent encores aujourd'hui quelques reliques; à quoi nullement ne ſe faut arreſter, pour la ridicule curioſité; ains à ce qui peut auancer l'œuure par raiſonnable jugement. Ceſte raiſon antique s'accorde auec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poule, que pluſtoſt on l'emploie à couuer: pour la difficulté, plus grande, qu'il y a à faire eſclorre les œufs, toſt que tard: à raiſon des froidures, qui ne ſont encores paſſees en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuure. Parquoi en telle primeraine ſaiſon, ce ſera aſſés de donner à vne poule vne douzaine d'œufs: en Mars, quelque peu dauantage: & finalement en Auril, & de là en hors, tant que la poule en pourra embraſſer & couurir: à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eſchauffant de jour à autre.

Pour auoir des poulets durant l'Hyuer.

DE mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle ſaiſon, eſt choſe plus difficile qu'vtile: toutesfois ſi ſans auoir eſgard à la peine, ainſi le deſire noſtre mere-de-famille; à ceci emploiera-elle de ſes poules celles que pour over en Hyuer elle aura tenuës enfermees, comme a eſté monſtré: leſquelles à cela aucunemẽt preparees par traictement particulier, ſe duiront plus aiſémẽt à ce ſeruice-ci, qu'autres prinſes directement du poulailler. Les mieux marquees de celles-là, & les plus freſches, ſeront retirees en quelque chambrete chaude, & là nourries curieuſement en toute abondance de viande & bruuage: en les tenãs nettement; les eſchauffans auec du ſeneué, & des ſoupes en vin, & du pain blanc: à quoi aide auſſi la fueille & la graine d'ortie deſſechees & miſes en pouldre. Et lors qu'aprés leur ponte les verrés glouſſer, leur conuiendra donner des œufs à couuer; les logeans derriere le four-à cuire le pain, pour là chaudement accommodees & hors de bruit, parfaire leur œuure. Pendant qu'elles ſeront en train, leur faudra continuer le traictement accouſtumé; pour ne leur donner occaſion par famine de laiſſer la beſongne imparfaicte.

Autre moien.

MAIS plus aſſeurément que par autre voie, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moien des pigeons patés, leſquels de nature couuans toute l'annee, eſtans bien traictés, eſclorront des œufs de poule commune, ſi on les leur ſuppoſe au lieu des leurs qu'on aura oſté auparauant. Ainſi cuidans couuer leurs propres œufs, couueront les autres, deſquels ſortiront des poulets: qu'aprés par bonne nourriture, faudra curieuſement eſleuer dans des cages en lieu chaud: à quoi grand ſoin eſt requis, puis que c'eſt ſans mere qu'on entreprend telle œuure: auſſi en ceſt endroit-là conſiſte la maiſtriſe de ceſte delicateſſe.

Faire eſclorre les œufs ſans poule.

C'EST vne trop grande curioſité que de faire eſclorre les œufs de poule, ſans les mettre couuer ſous aucune volaille. Cela ſe fait neantmoins en vn petit fourneau, à cela accommodé, eſchauffé par le deſſous d'vn feu continuel, eſgal & non trop fort, duquel les œufs ſont eſchauffés, & dans

dixhuit ou vingt jours les pouſſins en ſortent auec eſbahiſſemẽt. Le fourneau eſt de fer ou de cuiure, vouté en rond par le deſſus, à la maniere de ceux à cuire le pain: paué de meſme matiere, droitement & ſans aucune pente, comme vn plancher. Deſſus lequel ſont arrangés les œufs, entremeſlés auec de la plume, & couuerts d'vn oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & eſgal eſt donné à tout le fourneau, par quatre lampes touſ-jours allumees, poſees de telle ſorte, que leur flamme touche le deſſous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui ſont dedans, leſquels ſont auſſi eſchauffés par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aiſance faudra que le deſſus du fourneau ſoit tout d'vne piece, en forme d'vne cloche en timbre, vn peu platte, aiant vn petit anneau en la ſommité du dehors, pour la retirer eſtant eſchauffee, quand on voudra remuer les œufs; ce qu'il faudra faire vn couple de fois durant la couuee. Faudra auſſi que le plancher eſtant de figure ronde, enuiron d'vn pied de diametre, aie ſur la circonference ou bord vn rehauſſement d'vn pouce de haut, & qu'il ſoit tellement eſpais, qu'vn petit canal y puiſſe eſtre faict, dans lequel on vienne à fourrer le deſſus du fourneau juſtement de part & d'autre. Ainſi par artifice l'eſprit de l'homme ſupplee à vn beſoin au defaut des poules: pouuant par ce moien faire ſans elles en tout temps, ce qu'en vn certain temps ſeulement Nature nous permet faire auec elles. Les poulets ainſi eſclos forcément ſont ſujets à defluxions & reumes, & par ainſi difficiles à eſleuer: à cauſe dequoi en faudra auoir beaucoup plus de ſoin en leur premiere jeuneſſe, que des naturels, pour les faire venir en leur parfaict accroiſſement.

où loger la poule & ſes pouſſins.

A L'ESLEVEMENT de la poulaille, le prenant à l'origine, eſt neceſſaire d'eſtre pourueu de lieu propre; autremẽt peu de plaiſir aura la mere-de-famille de ſa nourriture: la poule couuante, ne les pouſſins eſclos, ne pouuãs ſouffrir l'incommodité d'vn mauuais logis. C'eſt pourquoi nous auons ordonné des cabinets eſtre faits en lieu ſecret & chaud, auquel ſans bruit & nul froid, à l'aiſe les poules puiſſent ſatisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles couuerõt tres-bien, voire & auec affection, eſtant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en ceſt endroit: non pour les primeraines couuees, ains pour les ſubſequentes, quand preſſees de la ſaiſon toutes les poules ſe meſlent de couuer. Là donques vers le mois d'Auril & en aprés, pourra-on laiſſer les poules faire leur taſche: à la charge toutesfois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulaille ne les deſtourne de couuer; & les poules couuãtes auſſi de quitter beſongne & d'en ſortir qu'aux heures ordonnees par la gouuernante, pour les enuoier promener. Es cabinets loge-on les poules emploiees des premieres en ceſte action: à la charge que pour les primeraines couuees, ſeront les plus chauds & en ſuite les autres par ordre, ſelon le temps que leur affection à couuer eſt apparue.

Auis tou-chãt le couuer.

EN quelque lieu qu'on loge les couueuſes, pour vn preallable l'on nettoiera tres-bien les nids, de meſme les perfumera-on auſſi; afin de les remplir de bonne odeur, aprés en auoir chaſſé la mauuaiſe : puis les garnira-on de paille fraiſche, ou pluſtoſt de foin, pour les raiſons dictes; & au deuant ſeront mis des petits aix, pour empeſcher les œufs de verſer en hors, au remuement de la poule. Tout joignant la gouuernante accommodera de la victuaille & de l'eau, pour manger & boire; à ce que l'aiſance de telles choſes face arreſter les poules à leur beſongne : de laquelle quelques fois la gouuernante les retirera, pour leur faire prendre l'aer & le Soleil, & ce ſera lors qu'elle les verra par trop opiniaſtrement arreſtees à leur œuure; pour peu de temps toutesfois, de peur que les œufs ſe refroidiſſent par trop longue abſence.

Autre.

SANS neceſſaire cauſe, s'abſtiendra la gouuernãte de toucher les œufs eſtans vne fois poſés ſous les poules, pour le dãger de tout gaſter; ains auec patience attendra qu'ils ſoient eſclos. Pour laquelle choſe faciliter eſt à propos retourner les œufs de coſté à autre, vne ou deux fois, durãt la couuee : afin qu'eſgalement la poule les eſchauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoiue, conuiendra marquer les œufs d'vn endroit, auec quelque couleur: ainſi ſans danger de meſconte ſera pourueu à ceſt article. Sans deſtourbier, les poulets ſe treuueront eſclos dans vingt-vn jour au plus tard, ſelon l'ordinaire experience: conforme au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'animer dans trois fois ſept jours, & ceux des paonnes, canes & oyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps-là, les poules couuantes ſeront ſouuent viſitees; à ce que rien ne leur nuiſe; ne la mangeaille, ne boiſſon leur defaille. Car à faute de ce ſoin, pluſieurs manquent: meſmes y en a-il de tant attachees à leur beſongne, qui ſe laiſſent pluſtoſt mourir de faim, que de ſortir du nid pour aller paiſtre.

Premier ſom des pouſſins.

PAR telle frequente viſite la gouuernante ſecourra les premiers pouſſins eſcloans, qui ſouuẽtesfois ne peuuẽt ſortir de la coque pour ſa durté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucemẽt, lors qu'elle entendra pioler les pouſſins dedans, ce ſera pour faciliter leur iſſue; à quoi aura l'œil arreſté, paſſé que ſoit le dix-neufieſme jour. car alors commencent-ils à eſclorre. Mais aprés le vingt-vnieſme, faudra jetter au loin, comme inutiles, les œufs qui demeurerõt entiers, ſans que la poule s'y amuſe plus. Ne ſe faut haſter de retirer les pouſſins à meſure qu'ils naiſſent, ains conuient les laiſſer ſous la mere vn jour & dauantage, en attendant les autres qui doiuent ſortir, ſans ſe ſoucier de leur donner cependant rien à manger, par n'en auoir nul beſoin.

Leur traitement.

ESCLOS que ſoient tous les pouſſins, la gouuernante les ſortant du nid, les logera auec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn jour ſeulement: mais ce ſera aſſés chaudement auec des fourreures des eſtoupes & autres matieres à ce propres, pour les preſeruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accouſtumera l'aer, afin que ſans alte-

ration s'habituent à viure. Là les parfumera auec des herbes de bonne ſenteur, comme roſmarin, poulliot & ſemblables, preuenant par tel remede pluſieurs maladies, eſquelles ces beſtioles ſont ſujetes dés leur origine, meſmes à la pepie. Changeant d'habitation, on les enfermera touſ-jours auec leur mere dans vne grande cage, repoſant ou au cabinet, auquel ils ſeront nais; ou en quelque chambrete claire, temperee de froidure & chaleur. En ce commencement ſeront les poulets nourris auec curieuſe diligence, les viſitans de coup à coup. Leur viande eſt le millet cru, l'orge & le froment cuits, les mietes de pain trempees quelquesfois dans le vin, autres dans le laict, le caillé & ſemblables friandiſes qu'on leur renouuelle de fois à autre, pour leur aiguiſer l'appetit. Eſtans quelque peu enforcis, leur baillera-on de deux en deux jours des pourreaux hachés menu, auec du nazitor; plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent ſauoureuſement. La viande ne leur manquera jamais, ſur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme auſſi leur agreant treſ bien: non plus l'eau, ne ſe pouuant paſſer de boire & bourbeter. L'aer auance beaucoup ce jeune beſtail, moiennant qu'il leur ſoit donné à propos: aſſauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire ſentir le Soleil, pour quelques heures ſeulement & les en retirer puis-aprés, juſqu'à ce que paruenus en raiſonnable groſſeur, ſortis de la chambre, on les expoſe en la campaigne ſous la conduite de leur mere, qui auec grand ſouci les eſleue; les faiſant manger & les couuant ſoigneuſement ſous ſes aiſles, pour leur parer du froid, & les defendre contre tout ce qui leur voudroit faire mal.

Leur conduite par les poules,

PLVSIEVRS petites couuees pourra-on aſſembler pour faire vne grande bande de poulets, juſques à trois douzaines, qu'vne ſeule poule cõduira treſ-bien: dont ſortira ce meſnage, que tant plus de poules ſe remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets.

ou par les chapons.

ENCORES peut-on deſcharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la ſubrogeant aux chapons: à cela treſ propres, y eſtans dreſſés vne fois. On choiſit vn chapon de grand corps, aſſés jeune & bien eſueillé; on lui plume le ventre: aprés on le lui frotte auec des orties piquantes: puis le chapon eſt enyuré auec des ſouppes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout ſon ſaoul. Ce traictement lui eſt continué par deux ou trois jours: pendant leſquels on le tient empriſonné dans vne petite caſſe de bois, fermee auec ſon couuercle: mais eſuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y eſtouffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compagnie, vn couple de poulets ja grandets, leſquels par manger & frequenter enſemble, le chapon careſſe juſqu'à les couurir de ſes aiſles. Et telle approche des poules joignant le ventre plumé du chapon, en la cuiſſon procedante des orties, apporte ſoulagement au chapon: ſi que donnant aux poulets ſon entiere gueriſon, qui autent à la longue, il les prend en amitié: voire telle qu'il ne les abandonne nullemẽt, craignant que par leur abſence ſon mal reuienne. Ce que voiant on aug-

on augmentera le nombre des poulets; mais peu à peu, d'heure à autre, jusqu'à ce que toute la bande ſoit complete, de laquelle on veut que le chapon ſoit capitaine. Lequel, aprés vn couple de jours qu'il aura accouſtumé ſes poulets au logis, les ſort en la campaigne, où il les conduit auec toute affection & ſage dexterité, eſtant continuellemẽt aux eſcoutes, pour les defendre ſelon les occurrences; & en action pour les faire paiſtre, les promenans vnis enſemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, juſqu'à ce qu'ils ſoient du tout grands; les cochets conuertis en chapons, & les pouletes faſſent des œufs.

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, auſſi la plus profitable couuee, eſt deüe à la poule d'Inde: laquelle pour ſon grand corps, couue grande quantité d'œufs de poule commune; par ſa grande chaleur les eſchauffe treſ-bien, & par ſa conſtance ne les abandonne jamais: ſi que toutes telles qualités aſſemblees, cauſent la naiſſance de pluſieurs poulets à la fois: leſquels par-aprés baillés à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Ceſte eſtant la quint-eſſence du gouuernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maiſon, que la poule commune n'eſtant emploiee qu'à over, par conſequent rend des œufs en grande abondance, & en ſuite la poulaille en procede, comme dit eſt, par la ſuffiſance de la poule-d'Inde, & du chapon. *Vuis ſingulier ſur le couuer.*

EST auſſi beſoin de ſe haſter tant qu'on peut au chaponner des eſtaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raiſons repreſentees ci deſſus. Iaçoit que tout l'Eſté ſoit bon pour chaponner, ſi eſt-ce que le mois de Iuin en eſt la meilleure ſaiſon: partant ne le laiſſera-on eſcouler ſans l'emploier à chapõner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules auſſi ſont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate: & leur ſert en outre ce moien, de les rendre fecondes en œufs: non toutesfois germés, à faute de maſle, qui ne s'accoſte de la femelle ainſi accouſtree, dont ils demeurent impropres à eſclorre. Cela ſe fait par inciſion, en leur oſtant certaine pellicule, à quoi les moindres meſnageres ſont entendues. Comme tous autres chaſtremens, ceux-ci ſe font en la Lune vieille, & jour clair & ſerein. *Chapõner,*

CECI eſt de commun auec toute autre nourriture, que de garder les plus jeunes & meilleures beſtes, & ſe deſfaire des autres, ſous diſtinction des eſpeces. Ainſi on enuoiera à la cuiſine les poules qui auront atteint le quatrieſme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au trauail des œufs: celles qui n'auront eſté treuuees propres à couuer: qui perdent les œufs: qui les mangent, qui les caſſent, pour leur naturel eſuenté, tenans du maſle & chantans comme les coqs: de la chair deſquelles on ſe ſeruira eſtans graſſes, qu'à telle cauſe l'on meſlera auec les chapons & eſtaudeaux, pour eſtre nourris de compaignie. Le ſeul grain engraiſſe bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à ſuffiſance, par ordinaire reglé: & c'eſt auec *Chaſtrer la poulaille.* *Comment l'engraiſſer.*

frais moderés, ſi on eſt en païs abõdant en bleds, par conſequent en pailles, autour deſquelles ce beſtail ſe paiſt treſ-bien, y treuuant touſ-jours du grain à manger. Auſſi deſcharge la deſpence de ceſt entretenement la verminiere laquelle ſera accommodee comme deſſus a eſté monſtré.

Autrement, & mieux.

POVR à toute extremité engraiſſer & chapons & poules conuient recourir à l'empaſtemẽt duquel on ſe ſert en pluſieurs endroits, celebrés par ce Roiaume pour telle eſpece de meſnage. comme entre autres ſont priſés les gras chapons du Man, ceux de ſaint-Geni, de Loudun. Diuerſement on ſe manie en ceſt endroit, ſelon la diuerſité des lieux & humeurs des perſonnes. Aprés auoir eſplumé la teſte & les entre-cuiſſes des chapõs & des poules on les met en mue dans des cages baſſes, qu'on repoſe en lieu obſcur & chaud: ou bien, afin de ne voir plus la clarté, cõme prejudiciable à la graiſſe, on leur creue les yeux. Là les chapons ſont nourris de pilules faites auec farine de millet, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paiſtrit en eau chaude à meſure qu'on les leur baille à aualler; à quoi aucuns ajouſtent des raues hachees menu. Deux ou trois fois le jour les paiſt-on, voire tant qu'ils peuuent digerer leur baille-on à manger de telle viande, à laquelle on les accouſtume, la leur donnant peu à peu aux premiers jours, & en ſuite les vns aprés les autres, leur augmentant d'ordinaire; auec ce juſques où, de ne leur mettre la viande ſur viande: c'eſt à dire, de ne leur rebailler à manger tant qu'on ſentira au manier du geſier y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'eſtre du tout digeree. Ce traictement ſe fait ſans boire, dautant que les pilules ou pelotes portent le bruuage, leſquelles nouuellement peſtries, & en outre trempees dans l'eau, ſur le poinct qu'on les veut faire aualer aux chapons, ſeruent de manger & de boire tout enſemble. Aucuns y ajouſtent ceſte curioſité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn pannier ou cabas ſuſpendu en l'aer, par des cordes; à ce tellement approprié, que la teſte ſorte d'vn coſté pour receuoir la paſture & le cropion de l'autre pour la vuider & digererer, afin que la fiente ne l'importune. La beſte eſtant au reſte, tant à l'eſtroit du corps, qu'elle ne ſe puiſſe remuer; ains qu'elle demeure touſ-jours ſur ſon ventre, y mettant au deſſous du foin ou de la paille, pour l'engarder de bleſſer. Plus curieuſement que les precedentes, ces volailles-ci ſeront eſplumees, voire juſques ſous les aiſles; à ce que les poux, vermine, & fiente ne s'y puiſſent arreſter. Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & puincipalement pour leur donner moien de ſe peigner & gratter, en eſpluchant leur pennage auec le bec. Ie ne parle ici des delices de ceux qui prodigalement font engraiſſer des chapons auec de la dragee muſquee, de l'anis preparé, & autres precieuſes matieres, pour donner gouſt exquis & delicat à la chair, les ſumptuoſités ſurpaſſans l'eſtat moderé de noſtre pere de famille; les laiſſans à ceux dont les moiens & volupté de gueule, marchans enſemble, leur font commettre tels excés.

POVR fin de ce gouuernement, je dirai que les poulailles communes, masles & femelles, ont accouſtumé de faire des grands maux aux bleds ſur le poinct de leur maturité, lors que pour le voiſinage de la maiſon, y peuuent atteindre: & auſſi és païs où les gerbes ſejournent en l'aire à deſcouuert, icelles demeurent à leur diſcretion. Pour à quoi remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaille depuis que les bleds commencent à meurir, juſques à ce que reſſerrés dans les granges & greniers, ils ſoient exempts de telle tempeſte. Ce ſera dans quelques chambres claires & eſuentees qu'on les gardera, ſeparément par leurs eſpeces, où elles ſeront nourries auec raiſonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel ſejour, nonobſtant leur ſeruitude, ne laiſſeront les poules de faire des œufs. De meſme fera-on en temps de ſemailles. par tel empriſonnement engardant la poulaille de gaſter les grains dans terre auant qu'ils pouſſent. *Auis pour preſeruer les bleds du degaſt des poules.*

CHAPITRE III.

La Poulaille d'Inde.

LA COMMODITE' qu'on tire de la poulaille d'Inde, à cauſe de l'abondance des precieuſes chairs, dont elle honore la table du ſeigneur en toutes ſaiſons, & les œufs de meſnage qu'elle donne en certain temps de l'annee, font ſurpaſſer les difficultés de ſon eſleuement & nourriture, ſous leſquelles on ſouloit gouuerner ce beſtail, lors que premierement il vint à noſtre cognoiſſance. Croiant que parce qu'il eſt eſtranger, ne pourroit viure & ſe multiplier de par deçà, qu'auec extreme ſouci & deſpenſe. Mais le temps maiſtre des arts, nous a enſeigné ces oiſeaux-ci, eſtre de paſſable entretien, ſans exceſſif couſt, s'eſleuer preſques en tout aer, bien-que le chaud lui ſoit le plus propre & agreable, cõme le plus approchant de ſon naturel, & ſe cõſeruer auec moderee ſolicitude. *Son vtilité.*

LA premiere conſideration eſt le logis, le preparant ainſi qu'il appartiẽt pour cõmodemẽt y retirer ce beſtail durãt la nuit & le jour, lors qu'il pleut, nege & vente extraordinairemẽt: car auec l'autre poulaille ceſte-ci a de cõmun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenãs par les froidures & autres injures du temps, quand par contrainte ſe logent à deſcouuert. Baſti que ſoit le poulailler, comme a eſté monſtré, ſera accommodé de ſon juſchoir, qu'on diſpoſera en theatre par eſcaliers, cõtre les murailles du dedãs: à ce qu'aiſemẽt dés terre les d'Indars & d'Indes montent juſqu'au plus haut, pour ſe choiſir place à leur fantaſie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores auec difficulté, pour la peſanteur de leur corps, ce ſeroit beaucoup les incõmoder de les contraindre à ſe percher en juſchoir, *Son logis.*

ſemblable à celui de la poulaille commune. Ce iuchoir ſera accommodé auec des perches & lates, mais groſſes & fortes; afin que les d'Indes s'y puiſſent fermement percher; ce qu'elles ne pourroient faire eſtant de menu bois. Aucune particuliere entree pour ceſte poulaille ne faut laiſſer au poulailler, à cela ſeruant aſſés la porte qu'on y fait pour aller & venir : bien vne feneſtre pour l'eſclairer, accommodee comme celle du logis des poules communes, de barreaux de fer & de fil d'archail; afin que les d'Indes y ſoiét en ſeureté. Ce poulailler ſera de meſme que le precedent, vouté, blanchi, paué, & fourni de nids dans l'eſpeſſeur du mur, cõuenables à la grandeur de l'animal. Les nids ne ſeruiront qu'à couuer en ſaiſon: car pour la ponte, ne ſe faut ſoucier de leur appreſter aucun particulier lieu: dautant que ces poules font les œufs par-ci, par-là, où s'accorde, & le plus ſouuent ſur le paué de leur logis, qu'à telle cauſe couurira-on ſouuent de paille freſche, comme lictiere à cheuaux : dont les œufs n'en ſeront en danger d'eſtre caſſés. Les poules d'Inde ne ſont tant fertiles en œufs que les communes. car elles ont leurs pontes limitees à trois l'annee, & à chacune faiſans douze ou quinze œufs ou enuiron, commençant la premiere vers la mi-Feurier, & la derniere vers le mois de Septembre.

Eleſtiõ du d'Indar & de la d'Inde.

A LA fourniture de ces animaux, pour l'engeãce choiſira-on le plus grand beſtail, maſle & femelle; puis qu'à la chair conſiſte toute leur eſperance : des œufs peu d'eſtat n'en doit-on faire pour leur rarité; par n'eſtre auſſi guieres bons à la ſanté. Seront au reſte ces animaux joieux & eſueillés, autant que leur naturel le peut porter. A la couleur de leur pennage grand choix n'y a-il, bien que la blanche ſoit la plus priſee pour ſa rarité, autre remarquable qualité n'y paroiſſant: parquoi blanc vous-vous choiſirés le coq, pour vous en mettre en race : ſi toutesfois commodément le pouués recouurer. Touchant le nombre, vn maſle & trois ou quatre femelles ſuffiront, pour vous enſemencer de telle volaille. Mais ne vous arreſtés à ſi petit troupeau; ains ordonnés de voſtre nourriture, quand le moien vous en ſera offert, de ſix à ſept douzaines de beſtes, maſles ou femelles, pour eſtre la charge d'vn garçon que deſtinerés à tel ſeruice. Car à moindre frais nourrirés-vous telle raiſonnable bande, eſtant gardee, que demie douzaine de beſtes, laiſſees ſans ſoin, prés de la maiſon; pour les maux qu'elles font aux bleds, vignes, jardins, voire & aux prairies d'eſlite, quand y peuuent attaindre. Ioint que les retenans prés du logis conuiét leur donner largement à mãger pour les maintenir en bon eſtat. Mais les pourmenans par la campaigne, le long du jour treuuent beaucoup de mangeaille; des racines, de la vermine, des herbes, des grains, des fruits ſauuages, dont & pour-neant elles ſe paiſſent tres-bien. Ceux auec raiſon ont deſcrié la nourriture de ceſte eſpece d'animaux qui les entretiennent, ou dans les villes, ou aux champs dans la baſſe-court : car pour leur naturel gourmand & la grandeur de leur corps, ne ſe contentant de peu, ne leur faut eſpargner le grain, ſur tout l'auoine; autrement n'a-on beſtail que

Touchant leur nõbre, & c

leur nourriture.

langoureux. Si que celui a bien rencontré, qui compare la deſpence des d'Indars & d'Indes à celle des mulets.

Quand & où les mener paſtre.

DE's le Soleil leué, noſtre petit paſtre conduira ſon troupeau en campaigne, tantoſt d'vn coſté tantoſt de l'autre, par les bois, par les deſerts, prés des ruiſſeaux & riuieres, quelquesfois par les prairies fauchees, & ſeulemẽt lors qu'elles ſont abandonnees à l'autre beſtail; afin qu'auec la diuerſité de paſture, le changement des lieux le rejouiſſe. Sur les dix heures le ramenera-il au logis, pour le tenir clos juſques prés de Midi: auquel temps le retournera aux paſtis pour le reſte du jour, la fin duquel approchant ſe retirera doucement auec ſon troupeau, lequel il enfermera dans le poulailler: mais aprés lui auoir donné vn peu de grain, tant pour le renforcer (comme l'auoine fait les cheuaux) que pour lui faire aimer le giſte, quand par telle ordinaire friandiſe s'approchera gaiement de la retraicte. Ce qu'auſſi ſeruira au gardien de recognoiſtre & cõpter ſes beſtes; à quoi faut qu'il s'accouſtume ſans y faillir d'vn jour, & par ce moien pouruoirra de ramaſſer les eſcartees au troupeau. Voila l'ordre conuenable pour nourrir abõdance de d'Indes: dont la principale deſpence eſt le gardien: petite en ce que par aumoſne ſans autre conſideration nourriries vn pauure enfant, fils ou fille, capable de telle charge.

Commẽt en faire couuer les œufs.

PAR ce que la poule d'Inde eſt la plus ſuffiſante couueuſe de toutes les poules, à autre auſſi ne faut commettre le couuer de ſes œufs, ni la conduite de ſes d'Indons: ſi ce n'eſt par contrainte, qui peut auenir, lors que ſe voulant peupler de ce beſtail, & ne le pouuant faire que par œufs, d'iceux en faut neceſſairement commettre la charge aux poules communes, leſquelles aſſés bien en viennent à bout pour le peu de nombre; car plus de cinq ou ſix œufs n'en peuuent elles embraſſer. Quelle que ſoit la poule couuante les œufs de d'Inde, pour le naturel des œufs, emploiera à les eſclorre enuiron vn mois. Le lieu pour couuer ſera du tout ſemblable à celui de l'autre poulaille; aſſauoir, ſecret & plus chaud que froid: meſmes *&* plus chaud pour les premieres couuees, que pour les ſubſequentes: à quoi ſeruiront de meſme les nids du poulailler, à la charge de les fermer d'vn treillis de fer d'archail, comme deſſus eſt dit; les ouurant au beſoin, pour garder les poules couuantes d'eſtre deſtournees.

Gouuerner les d'Indõs.

DE's que les petits d'Indons ſeront eſclos, les faudra mignardement gouuerner, en les gardans du froid, de la faim, & de trop rude touchemẽt: ſans laquelle curioſité peu de plaiſir auriés vous de ceſte nourriture. Dautant que ceſte poulaille eſt treſ-delicate en ſon commencement, touſjours gourmande, & ſi ſotte & brutale, qu'elle ne ſe ſçait deſtourner du trepis des hommes ni des beſtes: à quoi ne prenans garde de prés, pire tempeſte ne leur pourroit aduenir. Les meres meſmes, quoi-que de leur eſpece, tuent pluſieurs de leurs petits, quand par meſgarde elles mettent leurs pieds deſſus, ſans y regarder, qu'elles froiſſent par la peſanteur de leur corps, & tant plus facilement que les d'Indons ſont alors tendres & deli-

cats. Or le moien d'eſcheuir tel danger, autant que le naturel de la choſe le peut porter; eſt d'enfermer & la mere & les petits, dés qu'ils ſont nais, dans quelque chambrette, claire & aëree, pour les y tenir juſqu'à ce qu'ils ſoient fortifiés, pour leur donner la campaigne, ce qui aduiét pluſtoſt en vn endroit qu'en l'autre, ſelon la faculté du Ciel. Commodémét tient-on auſſi les d'Indons dans des grandes cages, auec leſquelles ſont portés à l'aer au Soleil aux belles heures du jour, & rapportés la nuict dans la maiſon; ſans leur laiſſer ſentir ne froidures, ne pluies, ne vẽts: ni auſſi la trop grãde ardeur du Soleil, de peur de les enteſter; pour laquelle cauſe auec vn juſques-où, les y laiſſera-on ſejourner. Auſſi ne les faudra jamais tenir en chambre carrelee de brique ou de pierre; à cauſe de la froidure qu'ils endurent aux pieds, repoſans ſur telles matieres, dont leur viennent les goutes, & finalement la mort. Ce qu'on preuiendra les nourriſſans en lieu plãché de bois; pour y demeurer tant que par l'aage puiſſent ſupporter toutes ſortes d'habitations dedans & dehors le logis.

Leur nourriture.

DE toutes leſquelles intemperies ſe prendra garde la gouuernante de la poulaille: aiant l'œil continuellement ſur ceſte-ci, la plus debile dés ſon origine de toutes les autres, & la plus difficile à eſleuer: ne pouuant, pour ſa gourmandiſe, patir ni la faim ni la ſoif: pour laquelle cauſe ne la faut jamais laiſſer ſans viande ne bruuage. De nourrir ces poulets auec moieux d'œufs cuits durement, meſlés auec miettes de pain blanc (comme pluſieurs ont le temps paſſé cuidé ce eſtre leur ſeule & ſalutaire viande) n'eſt nullement neceſſaire, parce qu'ils ſe contentẽt bien aujourd'hui de moindre traictement. Ce ſera ſeulement à leurs maladies qu'on vſera de telle delicateſſe, auſſi de leur tremper quelquesfois le bec dans du vin & leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera-on à manger du mil, panil, orge cuit: par fois des laictues hachees menu, du pain émié auec du caillé ou fourmage mol, des ſoupes en vin & en-laict; & autres viandes que leur changerés ſelon l'appetit. Vous reſoluant à cela, que tant plus les ſoliciterés à manger, tant pluſtoſt paruiendront-ils à leur parfaicte grandeur, pour, ſortis de tutelle, eſtre enuoiés paiſtre auec la troupe des grands: & tout d'vne main deliurer la gouuernante de la ſolicitude de leur eſleuement.

Du chaſtrer des d'Indars.

LE chaponner des coqs d'Inde, eſtant d'auſſi grande vtilité que des autres & communs, en fait continuer l'vſage à ceux qui l'ont experimenté: en quoi, outre l'ameliorement de la chair, ceſte commodité ſe treuue en ce meſnage, que par le chaſtrer la furie de ces coqs eſt abbatue: autrement laiſſés entiers & en grand nombre, c'eſt merueille du tourment qu'ils dõnent aux poules, par intemperamment les chaucher à l'arriuee du Printemps. Donques, paruenus en conuenable grandeur, ſans longuement attẽdre, tous les jeunes d'Indars du troupeau ſeront chaſtrés: exceptés ceux qu'on deſire laiſſer pour ſemence: ſous ce departement, que d'en laiſſer vn entier pour chacune dixaine de d'Indes. Pour la petiteſſe des genitoi-

res,eu eſgard à la grandeur de la beſte, & auſſi par ſe treuuer profondemẽt enfoncés dans le ventre: ce chaſtrer eſt vn peu difficile: mais non tant,qu'il ne ſoit faiſable y regardant de prés.

QVANT à l'engraiſſer,cela n'eſt neceſſaire par traictement particulier: dautant que par l'ordinaire nourriture & conduite, ceſte poulaille ſe maintient touſ-jours en poinct d'eſtre mangee. Cela neantmoins eſt laiſſé en la liberté d'vn chacun pour les mettre en mue, & là les manier à la mode des autres chapons,dont on les comblera de graiſſe. *De l'engrais de la poulaille d'Inde.*

CHAP. IV. *Les Paons.*

CEST le Roi de la volaille terreſtre, que le Paon; comme la primauté ſur l'aquatique eſt dẽue au Cygne. Les Paiens auoient en tel honneur le Paon, qu'ils le dedioient anciennement à Iuno leur deeſſe, laquelle auoit ſon temple en l'iſle de Samos, abondante en ceſte eſpece de volaille. *Diſcours ſur la nourriture des Paons.*

Deux excellentes qualités a le Paon; plaiſt à la veuë, & au gouſt. Car que pouués-vous regarder de plus agreable, que le manteau du Paon? Ni quelle plus exquiſe chair que la ſienne pouués-vous manger? On lui donne ces epithetes, Aile d'Ange, & Voix de Diable. Aucun autre oiſeau ne s'apriuoiſe tant familieremẽt de l'homme,dont le pennage,comme de ceſtui-ci,ſoit paré d'or,d'argent,d'azur,de ſoie verte,de griſe,d'orangee & d'autres diuerſes couleurs,ſi artiſtement arrangees, qu'on ſe perd en la contemplation de l'œuure. Quant à la voix, elle eſt voirement aſſés mal plaiſante, mais ſeulement à qui elle eſt nouuelle, eſtant vn peu violente & aigre; car touchant au ton, ce n'eſt qu'vn ramage particulier à ceſte eſpece d'oiſeau. Et me ſemble ceux eſtre de difficile contentement, ou fachés d'autre choſe, qui pour cela rejettent tant precieuſe & noble nourriture: endurans cependant l'importun piolement des dindes,canes,oïes, & poules cõmunes; le grumelement des pourceaux, & ſemblables bruits de toute ſorte d'animaux qu'on entretient en vn meſnage. Encores le crier des Paons ſe trouue vtile,en ce que ſouuentesfois ils deſcouurent les eſtrãgers ſuruenans en la maiſon de jour ou de nuict au Printemps ou en Eſté: és autres ſaiſons de l'annee ils ſont preſque muets; Ainſi ils cõmuniquent auec les chiens au ſeruice qu'il font pour garder le logis. De quoi je ſuis fidele teſmoin. car durant les guerres ciuiles ils m'ont fourni diuerſes preuues de telle louable qualité; aians ſouuentesfois eſuenté les ſecretes approches des ennemis en ceſte mienne maiſon,durant l'obſcurité de la nuict,eſtans perchés ſur les arbres qui ſont les plus prochains. C'eſt bien le plus faſcheux, & qui plus auroit beſoin de correction,ſeul vice de ceſte volaille,que le degaſt des jardinages, des vignobles & des blaieries: Quant à celui des couuertures du logis, peu ou point de mal y feront-ils, ſi les tuiles en ſont po-

ſees & baſties ainſi qu'il faut: meſme ne monteront-ils preſque jamais ſur les couuertures, ſi prés de la maiſon y a de grands arbres pour s'y juſcher. Aux jardins auſſi y a quelque remede: car il ne faut qu'en chaſſer les Paons en ſifflant & autrement les effarouchãs, quãd on les y void, comme on fait l'autre poulaille: dont les jardins demeureront exempts de telles injures. Mais des bleds difficilement les en peut-on deſtourner, eſtans ſemés prés de la maiſon. Dautant que ne pouuans mener paiſtre les Paons en autre quartier, comme les dindes, oïes, & canes; ni enfermer dans le logis au temps du degaſt des bleds, comme la poulaille commune; on les laiſſe en leur liberté; ce qui eſt l'abregé de l'aigreur de ce gouuernement. A quoi il ſemble que les Paonnes apportent du ſoulagement, quand ſur la maturité des grains, elles ſe treuuent embeſongnees à couuer; & partant font-elles peu de degaſt aux bleds durant ce temps-là.

Le nombre des Paons qu'on peut nourrir:

LE moins qu'on puiſſe entretenir de Paons, euitant tant qu'il eſt poſſible le mal qu'ils font, eſt demie douzaine de femelles & deux maſles; non qu'vn maſle ſeul ne fourniſt à ce nombre: mais par la raiſon des coqs communs, *Qui n'en a qu'vn n'en a point*, ne faut jamais eſtre ſans en auoir pour le moins vn couple. Eſtant voſtre maiſon plus enuoiſinee de prairie que de terres-à-grains ou vignobles, & paſſablement accommodee d'arbres ſauuages, ne vous arreſtés à ſi petite nourriture (laquelle ne vous pourroit de guiere plus ſeruir que de contenter la veuë) ains amplifiés-la tant que pourrés: afin qu'auec le decoremẽt, la commodité de l'vſage de ſes chairs, en toutes ſaiſons y ſoit ajouſtee. Iuſqu'à vingt trois ou vingt quatre ans vit le Paon, s'il eſt en païs qui lui agree, & ne lui auient inconuenient: j'entens parler ſeulement du maſle; car la femelle ne paſſe ſi auant en aage. La plus-part des Paons maſles & fẽmelles ſont de diuerſes couleurs; gris, blanc, noir, vert, bleu, jaune, incarnat, orangé, & de pluſieurs autres: neantmoins s'en voiẽt de tous blãcs, eſtãs de treſ-belle repreſentatiõ. Cela auient pluſtoſt par jeu de Nature, q̃ par artifice; biẽ-que pluſieurs eſtimẽt faire eſclorre les pouſſins tous blancs en contraignant la mere, couuant les œufs de Paon, à ne regarder que blanc, par ce moien communiquant telle couleur à ſes petits: & cela ſe fait en enfermant la Paonne couuante dans vn cabinet blanchi, n'aiant deuant ſes yeux autre objet que la blancheur.

Leur aage de vieilleſſe: Leur couleur:

Naturel des Paons, Terreſtres & Celeſtes.

IL Y A deux eſpeces de Paons, Celeſtes & Terreſtres; differans en ce ſeulement, que ceux-ci ſont du tout domeſtiques, & ceux-là, preſque ſauuages, n'entrans que treſ-rarement ſous les couuertures du logis: ains continuellement demeurent en campaigne, ſe branchans ſur les arbres, quel temps qu'il face: pondans, couuans, & eſclouans leurs œufs, quelquesfois ſur les arbres, & le plus ſouuent par les haillers & buiſſons, que les meres choiſiſſent à leur fantaſie; d'où elles emmenent leurs petits pour les faire paiſtre. En ſomme ils ne tiennent du priué que la frequentation & hantiſe auec l'autre poulaille, mangeans enſemble ordinairemẽt. Pour cela neantmoins ne laiſſent-ils d'eſtre fort farouches, ne ſouffrans l'approche des perſonnes

ſonnes que juſqu'à eſtre regardés: en quoi, comme y cõſiſtant leur gloire, il ſemble qu'ils ſe plaiſent; à ce naturellement inſtruits, pour le contentement de l'homme. Ils ſont au reſte tant jaloux de leurs belles plumes, qu'ils n'en ſouffrent l'attouchement, pour crainte d'en eſtre deſpouillés, de ſorte que difficilement peut-on prendre tels oiſeaux ſans les offenſer. Mais à la longue ils font largeſſe de leurs belles plumes, quand de maturité elles cheent de leur queuë, tous les ans vne fois, enuiron la fin du mois de Iuillet ou au commencement d'Aouſt: laquelle queuë ſe remplume deuant l'arriuee des froidures.

Où les faut dreſſer.

NON plus pour les terreſtres, que pour les celeſtes Paons, ſe faut ſoucier de dreſſer logis: dautãt qu'ils ne s'aſſujetiſſẽt à jucher à certain & deſigné endroit; ains par-ci par-là, ſous les portiques & lieux cõmuns, prés les eſtableries: les terreſtres ſe retirent la nuit, ſe perchãs és lieux les plus eſleués; les femelles faiſans leurs œufs où s'accorde le mieux, toutesfois en lieux incertains, aujour-d'hui en vn endroit, demain en vn autre. Toutes ſortes de Paõs ſe treuuẽt mieux en aer tẽperé, qu'en importuné d'aucune extremité; encores que mieux ils ſupportẽt les grãdes chaleurs, que les exceſſiues froidures: toutesfois contre les rigueurs de l'Hiuer reſiſtent-ils mieux, qu'aucune autre poulaille. car quelque temps qu'il face, ſeuls d'entre la volaille de la maiſon, les Paons celeſtes paſſent les nuits ſur les arbres.

Touchant les Paonnes.

LES Paonnes s'accordent en ceci auec les poules d'Inde, que de la quantité des œufs qu'elles font; non en temps, car les Paonnes ne commencent à over, qu'à l'iſſue d'Auril, ou à l'entrée de Mai. Les terreſtres en font plus grand nombre que les celeſtes, & les vnes & les autres en lieux incertains, comme j'ai dit: d'où ſoigneuſement conuient les ramaſſer de jour à autre, aprés s'eſtre prins garde qu'elles aient commẽcé à ceſte œuure. Et cõme la vie des animaux eſt longue, ainſi que j'ai repreſenté, auſſi tard ſe mettẽt-ils à engendrer: à cela n'eſtãs propres les maſles ni les femelles à over qu'au troiſieſme an de leur aage, treſ-rarement commencent-elles eſtans plus jeunes.

Leur conuerſation.

SELON la diuerſité de ces deux eſpeces de Paons, par diuers ordres auſſi en recouurons-nous les petits, pour la conſeruation de l'engeance. Pour le regard des Paonnes celeſtes, je monſtre ce qu'il conuient faire, afin de les faire couuer, c'eſt à dire rien; parce qu'elles ne ſouffrent aucun artifice, d'elles-meſmes ſe pouruoians de nid, pour y pondre & couuer. Nature leur enſeigne de ſe couurir de pluſieurs ennemis qu'elles ont, leurs deſtructeurs, de regnards, martres, fouïnes, chiens, pourceaux, qui deuorent & mere & œufs, quand ils y peuuent atteindre: voire ſe craignent & ſe gardẽt-elles des Paõs meſmes; de peur qu'elles ont qu'ils ne caſſent leurs œufs, pour jouir d'elles plus longuement. (Auſſi pendant leur couuee ne font les maſles que crier, recerchans affectionnément leurs femelles.) C'eſt pourquoi ces femelles ſe choiſiſſent des lieux ſolitaires & forts, dans des touffes de buiſſons & ſemblables de difficile accés. Les plus expertes d'entre elles ſe nichent ſur les grands arbres, quand parmi leur branchage, y treuuent quel-

que retraite qui leur agree: euitant par ce moien toute ſorte de perils. Ainſi recouure-on quelquesfois des choſes precieuſes, auec fort petite peine.

LE temps venu de pondre, auant que les Paonnes facent ſemblant de ſe retirer pour couuer, elles font huit ou dix œufs, en autant de jours tous de ſuite, en diuers endroits, ſur les fumiers, dans la court, parmi l'herbe, és buiſſons de la campaigne, bref où il s'accorde; leſquels œufs conuient ramaſſer curieuſement, pour les meſnager comme ſera monſtré. Aprés, les Paonnes ſe perdent pour couuer, demeurans cachees quelques jours, & ne reuiennent que par contrainte, preſſees de famine à faute de manger; ce qu'elles font treſ-haſtiuement, ſoucieuſes de retourner à leur ouurage, qui leur ſemble ſe gaſter en leur abſence. Aians vne fois rompu le ſilence, ne faillent de reuenir paiſtre au lieu ordinaire vne fois le jour, à heure certaine qu'elles ſe donnent, ou du matin, ou du midi, ou aprés, ſans nullement y faillir ne ſe deceuoir. Elles partent de leur nid, en volant & criant d'vne voix particuliere à telle œuure: cõme le glouſſer des poules cõmunes; & aprés auoir repeu haſtiuement, ſ'en retournent en cachetes: non en volant, comme elles ſont venues, ains en cheminant par chemins deſtournés & nouueaux, pour tant mieux cacher leur ouurage. Vous apperceuãt de ces choſes, donnés ordre de treuuer leurs nids, à force de cercher & d'eſpier leur retour, par ſentinelle poſee exprés; pour les clorre & enuironner comme parcs à brebis, auec des claies, des cordages, des paux, des buiſſons; ſi bien & tant à profit, qu'aucune maligne beſte n'y puiſſe auoir entree, pour nuire à la couuee; laquelle communément eſt de cinq à ſix œufs. Si par mal-heur la Paonne eſt deſtournee de couuer, & que cela s'accorde non plus tard que du milieu de ſa couuee, elle en fera vne ſeconde, pour ſe remettre en train comme deuant: de laquelle ſans nouueau empeſchement elle viendra à bout. Mais les Paonneaux qui en ſortiront, ne paruiendront jamais en telle grandeur que ceux de la premiere couuee; pour la proximité de l'Hiuer, qui leur rabat l'accroiſſement. Auec patience conuient attendre la fin de la couuee, ſans l'aller jamais viſiter que de l'œil, & d'aſſés loin: car encores qu'en telle action la Paonne s'affectionne du tout, s'y rendant d'opiniaſtreté comme immobile; ſi eſt-ce qu'à la maniere y auroit danger de tout gaſter, en lui faiſant chãger d'auis, par importun approche & attouchement: donc le plus ſeur eſt de lui laiſſer parfaire à ſon aiſe. Ce qui eſpargne autant de ſoucy; là deſſus ne ſe donnant autre peine la Gouuernante, que de tenir preſt du grain pour le donner à la Paonne, lors qu'à ſes heures elle vient pour paiſtre: à ce qu'eſtant promptement auictuaillee, de meſme elle s'en puiſſe retourner à la continuation de ſon labeur. Au bout d'vn mois, les petits ſeront eſclos, auec leſquels la mere reuiẽdra joieuſemẽt en la baſſe-court, pour ſe meſler auec l'autre poulaille. Eſt à noter, que preſque jamais tous les œufs

n'eſclouënt à la fois, dont aduient que la Paonne impatiente d'attẽdre les derniers, s'en va auec les premiers Paonneaux, à la ruine des reſtans; leſquels ſe perdent bien ſouuent par l'impatience de la mere. Le ſeul remede à cela eſt, que s'apperceuant de l'heure que la Paonne laiſſe ſon nid (comme cela eſt faiſable, en y tenant l'œil; & eſt neceſſaire de n'obmettre telle diligence) faut promptement aller au nid de la Paonne, en prẽdre les œufs reſtans, puis doucement & ſans agitation ne delai les porter de ce pas ſous vne poule couuante; au defaut de laquelle les poſerés dans vn large pannier parmi de la plume de coette, & aprés les auoir couuerts de quelque piece de fourrure, ou de drap de fine laine mol & delié pour y eſtre chaudement, repoſerés le pannier & les œufs dans vn four encores chaud du pain qu'on y aura cuit, où ſans doute ils s'acheueront d'eſclorre; moiennant que la chaleur du four ſoit moderee. Au bout de quelques jours qu'aurés nourri ces Paonneaux auec pareil ſoin que les d'Indons, les remettrés à leur mere en la compaignie des autres. Par leur naturelle ſauuagine les petits n'oſent au commencement approcher des grãds, ne de l'autre volaille: à quoi la mere les incite premierement par careſſes: puis ſemble les y contraindre par force. Les trois ou quatre premiers ſoirs de leur naiſſance, la mere les couche par les hayes & buiſſons prés de la maiſon, ailleurs toutesfois qu'en leur nid où elle ne les retourne plus, auquel tẽps courent-ils leur plus grande fortune, à cauſe de l'imminent dãger d'eſtre deuorés par les beſtes à toutes eſtans lors expoſés. Pour euiter lequel peril eſt neceſſaire eſtre en ſentinelle ſur la retraicte, pour ſçauoir le giſte de la mere & des petits, & là les enclorre dans vn petit parc, qu'on leur fera, le remuant à tous les ſoirs que la mere ſe remuera; moiennant laquelle peine, qui ne peut eſtre que de quatre ou cinq ſoirs, la couuee ſe preſeruera ſeurement. Aprés la mere les accouſtume petit à petit à jucher ſur les arbres, eſquels pour la foibleſſe de leurs ailes ne pouuãs voler, elle les y porte ſur ſes eſpaules l'vn aprés l'autre, faiſant autant de voiages qu'elle a de Paonneaux. Le matin venu, la mere ſaute du giſte en bas, par ſon exemple contraignant les petits à faire le ſemblable; ce que finalement ils font aprés auoir prou marchandé apprehendans le danger, emploians deſ-ja leurs petites ailes: leſquelles dans peu de temps fortifiees, leur ſeruent & à monter & à deſcendre des arbres, volans treſ-gaiement. En ſuite, comme ſortis de page, de jour à autre s'agrandiſſans, ſe meſlent auec les autres de plus grande aage, pour y viure de compagnie.

Encores du couuer de la Paonne.

LA Paonne terreſtre couue tout ainſi que la poule d'Inde, auec ſemblable affection & conſtance; & autant de temps y emploie-elle auſſi, cõme a eſté dit: parquoi en ſemblable lieu, aſſauoir ſolitaire & ſecret, conuient la loger, lui baillant ſept ou huit œufs en charge: s'accommodant neãtmoins à ſa fantaſie, la laiſſant au lieu où elle ſe ſera parquee pour couuer, ſi par trop il n'extrauague de la raiſon. La poule d'Inde vient treſ-biẽ à bout des œufs de la Paonne, pour ſa chaleur, & pour ſa grãdeur en couure

vne douzaine. Mais ſeulement quatre ou cinq en faut bailler à la poule cõmune, dont elle ſortira à ſon honneur, à laquelle charge on l'emploiera, defaillant les deux autres couueuſes. Toutes ces meres-ci conduiſent bien les Paonneaux, mais le chapon, plus ſeurement que nulle autre, excepte la Paonne, eſtant le plus digne capitaine de tous poulets, qu'aucun autre de quelque eſpece de volaille que ce ſoit.

Quand, où, & cõment nourrir les Paons.

Et afin que ſans confuſion toute ſorte de poulaille ſoit ſuffiſamment repeuë, faudra qu'il y ait vn ordre à la diſtribution de leur mãgeaille. Aux heures des repas, matin & ſoir, la gouuernante aſſemblera ſa poulaille par ſiffler, crier, ou par autre ſigne les appellera, telle qu'elle leur aura vne fois accouſtumé: diſperſera la viande par quartiers, comme par tablees, ſelon les eſpeces de beſtail (touſ-jours en meſme lieu) & à chacune donnera ſa portion diſtincte & meſuree: à ce que ſans deſtourbier, ſeparémẽt, toutes puiſſent prendre leur repas à repos. Auquel ordre la gouuernante les fera contenir, ſi auec vn long baſton qu'à telle cauſe tiẽdra en main, elle frappe les beſtes qui ſe deſordonneront. Par laquelle dexterité indifferẽment toute la poulaille ſe maintiendra en bon portement, chacune beſte mangeant à ſuffiſance. Et ſera d'ailleurs choſe plaiſante à voir, à la fois, toutes les eſpeces de volaille terreſtre & aquatique, qui ſe nourriſſent à la maiſon, juſques aux pigeons, ſi on veut, prés les vnes des autres, paiſiblement repaiſtre & frequenter en troupeaux diſtincts & ſeparés.

CHAP. V. *Les Oyes.*

Naturel de l'Oye.

L'Oye, entre tous les oyſeaux de riuiere, & qu'on appelle de l'vne & l'autre vie, par ſe nourrir en terre & en eau, eſt celui qui le moins deſire l'humidité: ne laiſſant de s'accroiſtre & multiplier preſques en tous lieux, toutesfois auec plus d'auantage prés des riuieres & eſtangs, qu'és endroits par trop arides. Ce beſtail tient la gourmãdiſe de la poulaille d'Inde, & la ſurpaſſe en degaſt, plus qu'elle nuiſant, par ſa venimeuſe morſure, és herbages qu'elle broute, ſa fiẽte emmaigriſſant auſſi les lieux où elle touche. Pour leſquelles incommodités pourtant, ne faut laiſſer de ſe ſeruir de ce beſtail, tres-vtile pour ſa plume: pour ſa chair, & pour ſa graiſſe, reuenus de ceſte nourriture: où s'ajoignent les œufs pour la commodité du meſnage. Ceſte eſt la ſorte de beſtail domeſtique, le pluſtoſt fructifiant. Au bout de deux mois de ſa naiſſance, qui peuuent tumber peu aprés la ſainct-Ian d'Eſté, l'Oye eſt plumee pour la premiere fois: gnuiron le commencement de Nouẽbre lors qu'on la met engraiſſer, pour la ſeconde, mais moderément: & à la fin de Decembre au plus tard, quand on la tue eſtant graſſe, pour la derniere, prenant toute ſa deſpouille, plume, chair, & graiſſe. Par ce moien ſe rendant ceſte nourri-

Son vſage.

ture fort courte. car la beſte ne vit au plus que huit mois: hors-mis celles qu'on garde pour ſemence, qu'il conuient conſeruer toute l'annee. Et cela meſme lui augmente ſa reputation, que ſans ſe conſtituer en la ſolicitude & deſpence d'Hyuerner ce beſtail, neãtmoins ne laiſſe-il de vous accommoder de licts, & de vous remplir le charnier de chair, qu'on ſale pour l'vſage de la maiſon: & de graiſſe de reſerue, la plus deſirable pour l'appareil des viures: outre les bons oiſons qu'on en mange trois mois durant. Preſque tout ce Roiaume & voiſinage, ſçait le merite de ceſte nourriture, ignoree ſeulement en la plus grande partie de la Prouence & du Languedoc; & c'eſt, à mon auis, pour l'abondance de l'huile qu'ils y ont, qui les releue de la recerche d'autre graiſſe pour leur ſeruice.

Le nombre & le choix des Oyes.

DEVX maſles & ſix ou ſept femelles eſt le troupeau de l'Hyuer. vn jars ſuffiroit bien à ce petit nombre d'Oyes; mais la crainte de s'en voir priué au beſoin, par quelque accident, fera s'en pouruoir à ſuffiſance, voire pluſtoſt pour en auoir de reſte que de faute. Grand choix n'y a-il à ce beſtail, ſeulement conuient s'arreſter à la grandeur, à la gaillardiſe, à la fecondité, rejettant pour ſemence, les Oyes des deux ſexes, qui ont petit corps, qui ſont triſtes, & particulierement les femelles, eſcharces à donner des œufs: ſans autre eſgard, ni meſme à la couleur de la plume. car de blanche & de griſe, ſe treuuent des Oyes de requeſte, bien qu'aucuns tiennent les blanches ſurpaſſer les autres en bonté de chair, & en abondance d'œufs.

Leur nourriture.

PRE'S des riuieres, ruiſſeaux, eſtangs, lieux bourbeux, herbus, laiſſés en friche, paiſtra-on les Oyes, les y menans dés le grãd matin auec les d'Indes: deſquelles deux eſpeces, pour la ſympathie de leurs mœurs, vn ſeul paſtre aura la charge. ſi toutesfois le grand nombre de beſtail ne requiert pour chacune, vn gardien particulier. Sur le ſoir on les ramenera au logis pour les enclorre dans ſemblable poulailler que celui des d'Indes, & de meſme accommodé de juſchoir: mais ce ſera aprés leur auoir dõné vn peu de grain, & autant la matinee allans aux champs, comme à l'autre volaille. C'eſt le traictement ordinaire des Oyes, jeunes & vieilles, pour l'Eſté & pour l'Hyuer; excepté de celles qu'on engraiſſe, qui en telle actiõ & pour telle fin, ſont ſeparees du troupeau & nourries à part d'autre mangeaille, ainſi qu'il ſera monſtré. Pour pareilles incommodités repreſentees à la nourriture des d'Indes laiſſees ſans garde, mene-on paiſtre les Oyes loin de la maiſon: & par ce moien ſont euités les maux qu'elles feroient aux choſes plus precieuſes des jardinages, vignobles, blaieries: voire és prairies d'eſlite, eſquelles l'entree leur eſt defendue durant la plus grande partie de l'annee, excepté aux Oyſons nouuellement eſclos, où on les mene paiſtre pour quelques jours pour les apprendre à manger.

Leur couuee.

TOVTES ſortes de poules couuent les œufs d'Oye; mieux toutesfois qu'aucune autre, la commune, mais en petit nõbre: car la petiteſſe de ſon corps & la grandeur des œufs, ne lui permettent d'en couurir plus de cinq ou ſix; leſquels elle eſclot & en eſleue les Oyſons auec beaucoup de ſoin,

& le plus ſouuent auec bon ſuccés. Ce que ne fait l'oïe meſme, laquelle difficilement vient à bout de l'eſleuement de ſes petits. A laquelle difficulté aucuns ajouſtent, qu'autres œufs que ceux que l'oye a pondus elle meſme, ne peut-elle eſclorre; mais ils ſe deçoiuent, n'aians bien experimenté telle obſeruation. Sans neceſſité donques, à autre qu'à la poule commune, ne ſera donnee la charge de couuer les œufs d'oye, ni auſſi ceux de cane, pour ſa ſuffiſance en ceſt endroit: car pour la ſympathie de ces deux animaux, auſſi heureuſement la poule eſleue l'vn que l'autre. Et ſans ſortir de ce diſcours, la mere-de-famille ordonnant de toute ſa poulaille, commettra la charge des œufs d'oye & de cane, à la poule commune: des œufs de d'Inde à la d'Inde: à elle-meſme ceux de poule commune, pour les raiſons dittes: & la conduite des poulets au chapon. Les d'Indons, oyſons & canetons, indifferemment à la d'Inde, & à la poule commune. Par ce deſpartement, les poules, les oyes, & les canes, auront du temps aſſés pour faire des œufs en abondance, où conſiſte partie de leur reuenu: lequel ne pourroit eſtre que defectueux, ſ'amuſans ces poules-ci, à couuer la meilleure ſaiſon de leur ponte. Et le nombre de toute ſorte de poulaille s'en augmentera d'autant plus, que plus curieuſement la mere-de-famille tiendra l'œil, à ce que ce meſnage ne ſe deſtraque.

Le traitement des oyſons.

D'VN mois eſt la couuee des œufs d'oye, aiant auſſi de commun auec la d'Inde, le logis & le traictement. Le plus grand ſoin qu'on doiue auoir des oyſons, eſt durãt huit ou dix jours aprés qu'ils ſont eſclos; en les nourriſſans curieuſement, enfermés auec leur mere. Paſſé lequel temps autre que general traitement ne leur eſt neceſſaire: ſi ce n'eſt d'engarder de ſe meſler auec les grands, juſqu'à ce que fortifiés ſe puiſſent defendre d'eux, deſquels ils ſont baſtus en leur commencement. les forts opprimans les foibles. A telle cauſe fait-on vn retranchement dans le logis des oyes, auquel les oyſons ſont enfermés le ſoir, durant quelque temps; en attendant qu'auec l'aage leur croiſſe auſſi la force requiſe pour ſeurement conuerſer enſemble au giſte & au paſtis.

Quand plumer les oyes.

AV commencement de Mai les oyſons eſcloüent, en aians leurs œufs eſté mis couuer à l'entree d'Auril. Quelquesfois ceſte action eſt auancee ou retardee, ſelon la faculté de la ſaiſon, qu'on ne peut contraindre. Il s'accorde bien preſque touſ-jours, qu'on commence à retirer profit de ceſte nourriture vers la fin de Iuin ou au commencement de Iuillet, par la plume qu'on en tire. Lors toutes les oyes, maſles & femelles, vieilles & jeunes, ſont plumees: en leur oſtant les plumes menues du ventre, du col, de deſſous les ailes, & quelque peu des plus groſſes des ailes, que par-aprés l'on aſſortit, ſelon ce à quoi on les deſtine; pour les licts, pour eſcrire, pour les eſpinetes, pour empenner les fleſches & pour autres vſages. Ceſte volaille ainſi gouuernee, nourrie & deſpouillee, acheue de paſſer l'Eſté, durant lequel les oyſons ſe rendent bons à manger, tenans rang entre les viandes de requeſte. A quoi va-on retenu pour l'eſpargne de la prouiſion: toutes-

fois ſelon les païs, plus ou moins les vns que les autres, abondent en ceſte eſpece de poulaille.

Leur ponte.

NE faut permettre aux Oyes de pondre ailleurs que dans leur poulailler; à quoi s'eſtans vne ſeule fois accouſtumees, ne faudront nullement, tant elles ont bonne memoire, d'y continuer tous les jours, ſelon que leur ponte durera; voire au meſme endroit qu'elles auront premieremẽt choiſi, & à heure certaine, qui eſt communément le matin. Parquoy ne laiſſera-on ſortir le matin aucunes Oyes, que celles qui ponnẽt n'ayent rendu leurs œufs: & par ce moien ſera euitee la peine de les aller cercher en campaigne, au danger de les y perdre. Les Oyes ne ponnent dans leurs nids, ains au parterre, qu'à telle cauſe conuient couurir de paille, & la rafraiſchir ſouuent. car ce beſtail aime d'eſtre nettement tenu.

Engraiſſer les Oyes.

ENGRAISSER les Oyes, eſt la derniere peine qu'elles donnent, (auſſi eſt-ce la moiſſon de ceſte ſemence) eſtant comme des pourceaux; deſquels auec ſoin l'on fait acheuer la vie par bonne chere. De ces deux animaux dit-on, *Que le manger les nourrit*; &, *Que le trop manger les engraiſſe*. Tous neantmoins s'accordent à cela, qu'aux Oyes ne faut eſpargner la viande, dont la meilleure, comme auſſi la plus chere, eſt la farine de froment & d'orge, deſtrempees dans eau chaude, y meſlant du miel & des figues. viande qui toſt les fait abonder en graiſſe, leur fait deuenir la chair blanche, & auoir le foie grand, qui eſt la partie la plus requiſe de la beſte. Toute ſorte de criblures de bleds leur ſont bõnes: auſſi les glãds cõcaſſez, les raues, naueaux, & ſemblables. Aucuns les empaſtelent auec des pelotes de farine comme les chapons; les tenãs cloſes en lieu chaud & obſcur. Autres ſe contentent de les enfermer dedans des chambretes auec force viande & bruuage, nettoians ſouuent le lieu, car c'eſt le fumier que les Oyes haiſſent, encores que d'elles-meſmes ſoient aſſés ſales.

Autrement.

MAIS auec moins de myſtere engraiſſe-on les Oyes, ſelon la pratique de la Gaſcongne, où ce meſnage eſt familier. A la mi-Octobre, les Oyes deſtinees à engraiſſer, ſont legerement eſplumees entre les jambes & les cuiſſes, puis enfermees en lieu eſtroit: auquel comme priſonnieres, elles ne puiſſent beaucoup cheminer: pour laquelle cauſe auſſi, ſera-il choiſi obſcur, dont ſeront-elles contraintes ſejourner touſ-jours en vn meſme lieu. A faute de lieu obſcur, l'on creue les yeux aux Oyes: leſquelles, quoi qu'aueugles, ne laiſſent de mãger & prendre d'elles-meſmes la viande; pourueu que ce ſoit en endroit qu'auparauant elles aient accouſtumé, vne fois ou deux ſeulement. Dauantage ſera le lieu chaud, eſtans les vents & froidures entrans en leur logis fort cõtraires aux Oyes, pour prendre graiſſe, comme auſſi la ſaleté; parquoi le nettoiera-on ſouuent. Leur viande à engraiſſer eſt le ſeul millet, ou l'auoine bouillie dans l'eau. Veulent auoir touſ-jours de la viande & du bruuage abondamment. Pourueu que le temps fauoriſe ce meſnage, qu'à cela l'on le deſire froid & ſec, dans quinze jours ou trois ſepmaines les Oyes deuiendront

graſſes en perfection. Les vieilles tardent vn peu plus à prendre graiſſe, que les nouuelles. difference qui n'eſt recogneuë entre celles de meſme aage, quoi-que de diuers ſexe: maſles & femelles eſtans traictés de meſme.

Recueillir la grauſſe.

GRASSES que ſoient les Oyes, on les tuë, puis on les plume, & aprés on les eſcorche: la peau où conſiſte la graiſſe, eſt hachee menu, & miſe cuire à la paeſle, d'où, à la maniere de la graiſſe de pourceau, ceſte-ci eſt retiree, & finalement y aiant mis vn peu du ſel, eſt logee dans des vaſes de terre, vitrés en dedans: ainſi elle ſe conſerue longuement, pour l'appareil des viandes, auquel vſage elle ſurpaſſe en bonté & delicateſſe toute autre: & a ceſte proprieté, que ſans jamais geler ne s'affermir, elle demeure touſiours liquide, comme huile graſſe. La chair eſt ſalee à la maniere du lard, pour ſeruir de prouiſion durant l'annee. Et la plume eſt aſſortie par les maiſtres de l'art, pour les diuers ſeruices auſquels elle eſt propre. Ainſi au grand profit de la maiſon ces trois commodités ſortent de ceſte nourriture, laquelle tout bon meſnager domeſtiquera chés ſoi, ſans craindre tant l'introduction de nouuelleté, que le regret de ſe priuer de ſi facile & profitable meſnage.

La chair & la plume,

Des Oyes.

POVR acheuer les loüanges de l'Oye, je dirai qu'auec le Paon & le Chien, elle a de commun la vigilance; deſcouurant les ſuruenans en la maiſon. L'hiſtoire Romaine celebre les Oyes, pour auoir ſauué le Capitole de Rome de la ſurprinſe des Gaulois, où y en auoit quelques-vnes de nourries, comme dediees à la deeſſe Iuno, qui deſcouurirent à propos les ennemis qui y montoient de nuict en cachetes.

CHAPITRE VI.

Les Canes communés, d'Inde, meſtiues, ou baſtardes.

Canes communes.

COMME il n'eſt à propos de s'opiniaſtrer à eſleuer des Canes en lieu ſec & aride: auſſi eſtant pourueu d'eaux, ce ſeroit faillir en meſnage, de ne ſe ſeruir de ce beſtail pour l'vtilité de ſa nourriture. Les œufs, la plume, & la chair, font le reuenu des Canes. Plus d'eſtat que de ceux des Oyes eſt fait des œufs des Canes, pour l'abondance: la Cane en rendant plus grand nombre, que l'Oye. Mais le contraire aduient de la plume, pour le grand corps de l'Oye, & pour la qualité auec: n'eſtant ſi bonne l'vne que l'autre, ne pour les licts, ne pour l'eſcriture: ſymboliſans au reſte en mœurs & complexions. En ce notoirement differentelles les vnes des autres, que les Canes viuent plus ſur l'eau, que ſur la terre: au contraire les Oyes, ſur la terre que ſur l'eau. D'où ſort ceſte diuerſité de gouuernement, que pour les Canes ne faut vne garde particuliere, afin de les mener paiſtre, comme les Oyes: parce que d'elles-meſmes ſe vont queſter

Leur reuenu.

queſter leur vie és riuieres & ruiſſeaux, mangeans des poiſſillons qu'elles y treuuent. C'eſt pourquoi l'entree aux eſtangs leur eſt defenduë, & ailleurs où la peſche eſt de requeſte, pour le degaſt de poiſſon qu'elles y font.

A L'ELECTION des Canes, pour ſemence conuient regarder à la grandeur du corps, & à la fecondité, pour auoir des œufs en abondance, laquelle ſe recognoiſt mieux par l'experience, que par ſignes des pennages: dautant que de toutes couleurs propres à ceſt animal s'en treuuent de bonnes & de mauuaiſes. La charge d'vn Canard eſt de huit ou dix Canes: ainſi l'on aſſortira la bande. A meſme heure de toute autre poulaille, ceſte-ci veut ſortir en campaigne, c'eſt aſſauoir, le matin: laquelle non plus que la cõmune, ne peut ſouffrir l'eſpargne du grain, ſi on deſire la maintenir en bon eſtat; pour, en ſaiſon, la faire fructifier en œufs, & pour en manger de graſſes preſques durant toute l'annee. Le matin donques, leur donnera-on vn peu de grain, auãt qu'aller à l'eau, & le ſoir au retour, auſſi: duquel la friandiſe leur ſeruira de retraite, à laquelle ne faudront de venir ſelon l'heure que leur aurés accouſtumee, où d'elles-meſmes ſe rendront, ce qui eſpargnera la peine de les aller querir pour les ſerrer au logis. Ne craignés de faire trop grande nourriture de Canes, veu qu'elles viuent en lieux perdus ſans couſt: n'eſtant ſi grande la deſpenſe du peu de grain que leur donnés, qu'il en falle reſtraindre le nombre au petit-pied. D'ailleurs, dés le mois de Septembre vous commencés d'en amoindrir le troupeau, duquel en prenés ſouuent quelqu'vne pour manger, & continués tout l'hiuer, ſi que de jour à autre auec l'amoindriſſement du nombre, s'accourcit la deſpenſe. Fourniſſés-en donques tous vos moulins & metairies aquatiques, à ce que ne vous priuiés de la cõmodité de tel beſtail.

Se pourueoir de Canes.

Quand, & où.

De quoi les nourrir.

LE plus redoutable ennemi de toute ſorte de poulaille, eſt le renard, aux incurſions duquel ſont plus expoſees les Canes, que ni les poules communes, ni les d'Indes, ni les oyes: dautant que les poules ne s'eſcartent loin du logis, & qu'en la campaigne les d'Indes & les oyes ſont gardees, l'vn ne l'autre n'eſtant aux Canes; ſans conduite allans d'elles-meſmes paiſtre à l'eſcart. A ce mal le remede eſt, de chaſſer aux renards tant qu'on pourra, pour en deliurer la contree: & en outre, d'enuoyer conduire à l'eau, les Canes, le matin; & ſur le ſoir les en ramener, leur faiſant eſcorte à paſſer les dangers des chemins quand ils ſe rencontrẽt à trauers des bois & haillers, par ce moien ramaſſant les eſcartees, à ce qu'aucune ne ſe perde par des-vnion. Ainſi on les preſeruera du renard, aux heures & places les plus à craindre. tant dangereux n'eſtant leur ſejour à l'eau, où communément le renard ne va les attaquer.

Quel ſoin en auoir.

AV mois de Mars les Canes commencent à pondre, & continuent à faire des œufs par chacun jour, durant trois mois, & plus outre, ſi le ſejour leur agree. Du premier œuf s'eſtant prins garde la gouuernante, ne laiſſera ſortir le matin du poulailler aucune Cane, qu'elle ne lui aie rendu les œufs, ſelon ſon compte, comme j'ai dit des oyes. par ce moien aucun

Le temps de leur ponte.

De leur couuee.

œuf ne ſe perdra. En meſme temps commence la ſaiſon de mettre couuer ces œufs-ci; afin d'auoir des Canetons primerains: eſtans touſ-jours plus de requeſte les haſtifs, que les tardifs, pour la grandeur du corps: ne pouuans s'accroiſtre raiſonnablement ceux qui viennent dans l'Eſté, à cauſe des prochaines froidures, qui leur deſtournent l'accroiſſement. La charge de l'eſleuement des Canetons eſt deuë à la poule commune, ainſi qu'a eſté dit: car encores que la d'Inde les eſcloue heureuſement, c'eſt tout ce qu'elle y ſçait faire: pour ſa lourdiſe & peſanteur ne pouuant conduire les Canetons, qui d'eux-meſmes ſont tres-lourds en leur commencemẽt: & ſi tendres, qu'à peu d'occaſion ſe meurent. car pour les tuer il ne faut que le ſeul trepi de la d'Inde, cõme à cela ſon naturel l'aſſujetit, leur mettant le pied deſſus, lors que marchãt grauement, leue en haut la teſte, ſans regarder à ſes pieds. Au contraire eſt de la poule commune, laquelle par ſon agilité aprés les auoir eſclos, les conſerue tres-bien, eſtant touſjours en ſouci pour les faire manger, ou à les eſchauffer ſous ſes ailes. Et lui dure telle curioſité, juſqu'à ce qu'eux-meſmes l'abandonnent, pour s'en aller nouër dans l'eau, ſelõ que Nature les enſeigne, autour de laquelle eau les poules les ſuiuent encores longuement. La Cane meſme n'eſt ſi propre à l'eſleuement de ſes petits, que la poule commune: dautant que couuant, elle refroidit ſes œufs par entrer ſouuent dans l'eau, eſtant en liberté, dont elle ne ſe peut paſſer qu'en languiſſant. Et que d'ailleurs eſtans eſclos, elle fait morfondre les Canetons en les faiſant trop toſt nouër ſur l'eau, en laquelle elle les fourre deuant qu'ils ſoient renforcis. Auſſi, grande quantité n'en eſleuent-elles naturellement, ains ſeulement quelque demie douzaine, encores c'eſt en ſaiſon chaude, autrement n'en pourroiẽt venir à bout. Vne douzaine de ces œufs ſeront mis ſous la poule, qu'elle eſclorra dans vn mois, comme ceux des Oyes; dont les Canetons ſeront entretenus auec ſoin & frequente viſite, & nourris comme les poulets en les careſſans de la voix. Ne ſouffrira la gouuernante, ſes Canetons voir la campaigne de trois ſepmaines ou vn mois, ains les tiẽdra enfermés dans leur chambrete auec la mere: paſſé lequel terme leur pourra donner l'aer, en jour beau & ſerain, pour les en retirer, arriuant la nuict. Ainſi petit-à-petit s'accouſtumeront-ils aux champs & à l'eau, pour y paſſer leur vie, ſelon leur naturel. Par tel ordre s'agrandiront à veuë d'œil, deuiendront robuſtes; & paſſans en ſeurté leur bas aage, euiterõt le peril d'eſtre deuorés par renards, chiés, pourceaux: & meſme d'eſtre trepignés par les perſonnes & beſtes; eſtant ce leur plus dãgereuſe tempeſte, & qui plus en fait perdre.

Eſleuer les Canetons.

AVSSI ne ſe faut trop haſter à meſler les jeunes Canards & Canes auec les vieils, de peur d'entretenir la guerre entre eux. Car cela eſt tout notoire, que les grands battent les petits; & leur dure telle humeur juſqu'à ce que le tẽps ait fortifié les foibles, pour eux-meſmes ſe pouuoir defendre. Pour laquelle cauſe s'entretiẽnent-ils par aages, allans attroupés ſelon leurs couuees, leſquelles on recognoit, par leurs troupes ſeparees; gardans

longuement telle particuliere vnion, laquelle à la longue confonduë, de plusieurs petites bandes, s'en forme vne grande.

Cane d'Inde.

LA Cane d'Inde est vne espece de ceste volaille, ja naturalisee és climats de par-deçà, cõme aussi la poule d'Inde. Elle est plus grossete que la commune, differente aussi d'elle en figure & couleur, aiant l'aer de la poulaille d'Inde, & specialement le Iars qui de la teste ressemble quelque peu le coq d'Inde: discordante est en ceci de toute autre volaille, qu'elle est muette, sans mener bruit aucun: n'est guiere fertile en œufs, & en sont ses petits d'assés difficile esleuer. Au demeurant, sa chair est tresbonne & delicate, qualité causant l'entretenement de l'animal: il est aussi recerché pour le decorement de la maison, autour de laquelle est chose plaisante à voir la diuersité de la volaille, mesme ceste estrangere-ci.

Sa conduite.

A CINQ ou six femelles conuient vn masle. Comme les autres Canes celles-ci se nourrissent à l'eau, de mesme viande, & par mesme ordre touchant les heures d'enuoier paistre, de leur retraite, de leur logis. L'on dõne à couuer les œufs de ceste Cane aux poules communes, dont les Canetons esclos, ne s'esleuent qu'auec curiosité & bon traitement. Leur meilleure viande est le pain blanc, esmié auec du caillé quelques fois, & touſ-jours desirent abondance d'eau pour boire & bourbeter. Moiennant qu'on ne les expose trop tost aux champs & à l'eau, ains qu'auec patience l'on attende dans le logis quelque raisonnable accroisſ, s'acheueront de fortifier en peu de temps, pour resister aux violences des autres especes de Canes, pour viure auec elles de compaignie.

Cane mestiue ou bastarde.

VNE troisiesme espece de Canes sort par l'accouplement du Canard d'Inde auec la Cane commune; recommandable en ce que pour la fertilité de la femelle, & facile esleuement des petits qui sortent de ses œufs, l'on en peut auoir abondamment. Ceste Cane tient du masle la grosseur du corps, la bonté de la chair, & le silence: & de la femelle, la fertilité des œufs, qui s'augmente par ce mariage, pondans les femelles plusieurs fois l'annee. Mais œufs qui ne sont bons qu'à manger, ne pouuans esclorre, pour le meslinge des semences, partant steriles en generation (comme les mulets) en eux defaillant leur race.

POVR en conseruer l'engeance, se faut soigner de tenir suffisant nombre de Canards d'Inde au troupeau des Canes communes: comme pour cinq ou six femelles, vn masle (ceux-ci ne pouuans fournir à tant de femelles que les autres) afin d'auoir abondance des œufs que demandés, lesquels couués, ainsi que dit est, par des poules communes, satisferont à vostre intention. A la charge toutesfois, qu'autre masle que d'Inde n'y ait au troupeau des Canes communes, pour le danger de gaster tout. Et à ce que cela se puisse commodément faire, sera bon loger en lieu separé, ceste bande ainsi assortie; par le moien de laquelle, sans destourbier, ceste race bastarde se maintiendra. Dont tirerés plaisante vtilité, par les chairs & œufs qu'elle vous fournira en abondance.

CHAPITRE VII.

Les Cygnes.

Du Cygne.

PEv de Cygnes ſe voient, que là où ils viennent naturellement: & pour le ſeul plaiſir, quelque petit nombre l'on en eſleue ailleurs. Auſſi telle forcee nourriture appartiét proprement à grands ſeigneurs. Sans laquelle tout noble meſnager auroit ſa cour meublee de tant exquis animal, pour l'honneur de ſa volaille, tant deſirable eſt ceſt oyſeau, excellent en blancheur, d'vn grand corps, d'vn graue port, d'vn chant melodieux. qualités qui le rendent magnifique, treſ-plaiſant à voir, & qui lui ont donné la roiauté par deſſus la volaille aquatique. Il eſt de grand' deſpenſe & gourmand, degaſtant les eſtangs, pour le poiſſon qu'il y deuore, l'aimant par deſſus toute autre mangeaille. C'eſt pourquoi ſans grande commodité d'eaux, ne ſe faut ſoucier d'en entretenir beaucoup, puis que là conſiſte leur principale vie. Pour cela neantmoins ne faut deſiſter de leur donner à manger des grains, du pain, des herbes, des reſtes de la cuiſine: meſme ſi par faute de larges eaux, ils frequentent la baſſe-court auec la poulaille commune, comme ils font en diuers lieux de la France.

Son naturel.

LE Cygne eſt de fort longue vie, s'en voians en certaines bonnes maiſons de France, y auoir demeuré pluſieurs generations. Il dreſſe ſon nid, fait ſes œufs, les couue & les eſclot de ſoi-meſme: & aprés meine ſes petits, ſans que pour aucune de ces choſes, l'on doiue auoir autre ſoin que de lui dreſſer des couuerts en quelques lieux ſolitaires, & les nettoier ſouuent. En ceci ſa gourmandiſe eſt vtile, que de deſengeancer de grenouïlles les foſſés de la maiſon, auſquelles il chaſſe affectionnément, pour le plaiſir qu'il prend à les manger.

VALENCYENNES eſt ainſi ditte, pour les Cygnes dont elle abonde. Naturellement auſſi ſe peuplent les Cygnes dans la Charente, és quartiers d'Angouleſme & enuirons: remarquee icelle riuiere, pour telle rarité, & pour les truites & eſcreuiſſes dont elle eſt remplie: de laquelle le commun dit, Que la Charente eſt couuerte de Cygnes, pauee de Truïtes & bordee d'Eſcreuiſſes.

CHAPITRE VIII.

Le Pigeonnier ou Colombier.

CELVI ne pourra veoir ſa maiſon deſpourueuë de viures, qui ſera accommodee de Colombier, de Garene, & d'Eſtang, par y trouuer touſ-jours de la viande, auſſi preſte que dans vn garde-manger. Parquoi noſtre Pere-de-famille aiant mis en quelque bon train ſes terres labourables, vignobles & prairies, & dreſſé ſes poulaillers; ſe haſtera de ſe fournir pour vne fois de pigeons, de connins, & de poiſſons: à ce qu'eſtant munitionné de tels viures, il puiſſe noblement nourrir ſa famille & faire bonne chere à ſes amis, ſans mettre la main à la bourſe. Car eſtre contraint de bailler argent à toutes heures, quelle difference y auroit-il de l'habitation des champs à celle des villes, deſquelles la principale incommodité eſt la deſpenſe journaliere? Mais viuant en campagne, des alimens que ſans couſt prenés chés vous, cela augmente d'autant plus le plaiſir du ſejour, que plus largemẽt aurés des fruicts pour voſtre vſage, pour en donner à vos amis, & pour en vendre: à quoi paruiendrés, moiennant la faueur du Ciel, eſtant accommodé de ces choſes. Il n'y a maiſon de meſnage qui conſume tant de pigeons, cõnins & poiſſons, que produiſent les Colombier, Garene & Eſtang, bien dreſſés & entretenus, qu'il n'en reſte encores pour cõuertir en deniers. Et quand meſme n'y auroit que pour la ſeule prouiſion, n'eſt-ce pas vne belle acquiſition que de s'approprier des garde-mangers perpetuels, eſquels à toutes occurrences l'on puiſe de la viande, comme d'vne ſource viue? Et à quel prix voudriés-vous acheter vn charnier touſ-jours fourni de lard, de jambons, de ſauciſſots, pour y en prendre à volonté, ſans ſe diminuer, cõme l'huile d'Helie? Tout de meſme eſt de ces commodités, dont les deux ſont recouurables par tout, ne defaillant que l'Eſtang, qui eſt reſtraint en lieu fauoriſé d'eau: car quant aux Colombier & Garenne, il ne faut que les dreſſer & entretenir pour auoir des pigeons & des connins, veu que ce beſtail ſe peuple indifferemment en tous endroits & climats.

Diſcours ſur le Colõbier, la Garene & l'Eſtang.

POVR donques paruenir à telles aiſances, les adreſſes ſuiuantes vous ſeruiront. Et premierement parlant du Colombier, je dirai, qu'il faut que trois choſes s'accordent enſemble, pour auoir contentement de ceſte nourriture: Le Logis, les Pigeons, leur Gouuernement. Grande ſujection n'y a-il à la diſpoſition du Colombier: car poſé dedans ou dehors la maiſon, prins petit ou grand, façonné de la figure que voudrés, touſjours y aurés-vous des pigeons, ſi la race de la volaille en eſt bonne & bien nourrie. Mais en beaucoup plus grande abondance s'il eſt dreſſé ſeul en campaigne, & faict grãd & ſpacieux, pour le naturel des pigeons,

Du Colombier.

qui ſe plaiſent beaucoup mieux en païs & logis ample, qu'en eſtroit & eſtoufé: comme cela ſe remarque euidemment és naturelles grottes dans les antres des rochers, où pour leurs eſtranges grandeurs, ſemblables à temples ſuperbes, les pigeons ſe retraient en infinies multitudes. C'eſt ce qui eſt le plus obſeruable en ceſt endroit, où la regle de proportion n'a lieu. l'experience enſeignant le grand Colombier eſtre meilleur en ſa grandeur, que le petit en ſa petiteſſe.

Sa figure. A TELLE cauſe preferant le grand au petit Colombier, ſans crainte d'exceder, nous le baſtirons tant ample qu'il ſera poſſible. Quant à la figure, encores que toutes ſoient bonnes, ie tiens la ronde meilleure qu'aucune autre; principalement à raiſon de ce que les rats n'y ont tant d'accés, qu'à l'angulaire, eſchellans le Colombier plus facilement, par les encoignеures du dehors, que par autres endroits de la muraille. De ce auſſi que l'eſchelle tournante ſur vn piuot, vous porte aiſément par tout l'interieur du Colombier, eſgalement ſ'approchant des nids ſans s'y appuier, pour en prendre les pigeons, leur porter à manger, pour viſiter le Colombier, s'accordant parfaictement le chemin de l'eſchelle à la circonference d'icelui: ce que du tout ne pourroit faire en autre, comment qu'il fuſt diſpoſé. D'ailleurs, à meilleur marché le baſtiſſés-vous rond, que quarré, ni à pans, pour la pierre de taille que de neceſſité conuient emploier aux angles. Conſideration autant requiſe en certains endroits, comme en d'autres, la deſpenſe n'eſtant grande, pour la commodité des quarrieres, l'on ne s'arreſte pas beaucoup à cela.

SI toutesfois ſans auoir eſgard à ces choſes l'on deſire auoir le Colombier autre que rond, on le pourra faire de toute autre figure treuuee plus aggreable, dont la plus priſee ſera la plus approchante de la ronde, comme l'octogõne, l'heptagõne, l'exagonne, la pentagonne, & aprés la quarree parfaite: dans toutes leſquelles joüera l'eſchelle ſur le piuot vtilemẽt, encores qu'elle n'approche egalement des nids, comme en la ronde. La barlongue & la triangulaire ſuiuent, dont de chacune à-part & de compoſees ſelon la contrainte du lieu, ou le deſir du maiſtre, ſe dreſſera le Colombier.

Sa ſituation. AIANT donques la carte blanche pour baſtir le Colombier ſans aucune ſujection, laiſſee la figure en la liberté d'vn chacun, nous l'aſſerrons ſous aer temperé, le moins batu des vents qu'on pourra choiſir: en campaigne, ſeul, non attenant à autre baſtiment, pour tant plus eſtre reculé de bruit & du degaſt des rats: dans l'enceint des jardinages ou vignobles; afin d'eſtre plus aſſeuré des larrons: en croupe releuee, pour eſtre veu de loin: loin d'arbres tant qu'il ſera poſſible, pour de meſme s'eſloigner du bruit de leurs branchages, eſtans agités par les vents, & du danger des oyſeaux de rapine s'y retraians: eſlongné de l'eau vn couple d'arquebuſades, pour l'abbruuoir des pigeons, eſtimé le meilleur eſtant dans telle diſtance de l'eau; dautant que les peres & meres allans querir à

boire à leurs petits, en tel endroit, leur rapportent l'eau eſchauffee ainſi qu'il appartient. Et encores que Nature leur enſeigne de puiſer l'eau en lieu ſalutaire, l'aians ſi prochaine, ce ſera à leur chois de s'arreſter là, où de paſſer plus outre: liberté qu'ils n'auroient en eſtans plus eſloignés. Par laquelle conſideration, nous-nous élirons telle diſtance, ſi faire ſe peut, & auſſi pour euiter le bruit du rude courant des eaux, importun aux pigeõs quand il ſe rencontre trop prés de leur habitation.

Sa forme.

POVR le regard de la capacité du Colombier, en la limitant (ſans toutesfois toucher à la liberté, dont a eſté parlé) nous lui donnerons trois ou quatre toiſes de diametre dans œuure, eſtant rond & quarré, ou d'autre figure, à l'equipolent: meſure raiſonnable pour loger abondance de pigeons. Sa hauteur excedera d'vn quart, ſa largeur. Sa couuerture ſera comme celle d'vne tour, auec des ſaillies en hors pour rejecter les eaux de la pluie, afin que les murailles ne ſe mouïllent, & par ce moien ſans ſe pourrir, eſtre de longue duree. La couuerture ſera poſee ſur vne voute de pierre à profit, bonne & bien maçonnee, pour contenir les pigeons freſchement en Eſté, & chaudement en Hiuer. Ie ne loüe les parabandes qu'aucuns font és Colombiers, pour parer la Bize aux pigeons: attendu que cuidans les accommoder en vn temps, ils les incõmodent en vn autre: qui eſt lors que le vent de Midi ſouffle, lequel entrant dans le Colombier, comme par vn entonnoir à cauſe du rehauſſement des murailles ſur la couuerture, y tourmente fort les pigeons, plus toutesfois en vne prouince qu'en autre, comme en la Gaſcongne, où ce vent eſt fort frequent. A laquelle raiſon s'ajouſte la precedente, que les murailles expoſees à la pluie, ſe ruinent pluſtoſt que celles qui ſont couuertes par le deſſus. Car non ſeulement le creſpi ou blanchiment ſe deſchet dans peu de temps, par les pluies, par les vents, & par autres violences; mais auſſi l'interieur de la muraille, dans laquelle ſe logent les rats, y treuuans entree, à la ruine des pigeons.

TOVSIOVRS la moitié du Colombier rond, ſe treuue en abri, quelque vent qui ſouffle, en laquelle ſe retirent les pigeons, ſe remuans de lieu en autre, comme le temps ſe change: ſe mettans ſur le toict és cornices ou ceintures enuironnans le Colombier. Meſmes alors qu'il plut, ſejournent-ils ſur ces cornices-là, ſans s'y mouïller; à cauſe de la ſaillie de la couuerture du Colombier, auançant en hors. aiſance qui n'eſt és Colombiers à murailles deſcouuertes.

La matiere du

SELON la commodité du païs, ſera la matiere du Colombier. De pierre, de brique, de bois; ſeparees ou meſlingees: de terre auſſi auec du bois, en cela n'y aiant aucune ſujection. Pouuant choiſir de ces choſes pour les murailles, nous prendrons la pierre ou la brique: & pour les nids, la ſeule terre-cuite. C'eſt choſe treſ-neceſſaire de preuenir le degaſt que font les rats au Colombier. Aux rats n'eſt tant ſujet le Colombier tel que le deſſeignons, que celui qui joint aux autres edifices: encores moins eſt

ſujet aux rats le Colombier qui eſt baſti ſur des pilliers, leſquels portans le baſtiment laiſſent vuide le bas, & par conſequent ce meſchant beſtail n'a accés au Colombier, que par les pilliers: à quoi facilement eſt remedié, entourant les pilliers auec du fer blanc en certains endroits, comme des ceintures, dont le chemin eſtant tranché aux rats venans de dehors, l'on n'a qu'à ſe garder des domeſtiques, s'engendrans dans le Colombier. Pour la meſme crainte eſt treuuee l'inuention de diſpoſer les nids des pigeons, non joignans l'interieur des murailles du Colombier. Car encores qu'il y ait des rats dans le Colombier, ne nuiſent pourtant ni aux œufs, ni aux pigeõneaux, par ne pouuoir atteindre aux nids, pour l'empeſchemẽt du fer blanc emploié aux pieds des poutres ſouſtenans la charpẽterie, en laquelle les nids ſont accommodés.

Colombier-à-pilliers. DE quelle figure qu'on voudra, hors mis de la ronde, fera-on le Colombier-à-pilliers, egalant à leur nombre, celui des faces ou pans du Colombier. Vne voute ſera portee par les pilliers, & vne autre par les murailles du Colombier en haut à leur extremité: ſur laquelle ſera baſtie la couuerture, qu'on façonnera ou de pierres plates artiſtement taillees, ou auec des ardoiſes, ou auec des tuilles ou briques, plates ou rondes, telles qu'on choiſira pour le meilleur, ſelon l'vſage du païs. Ce n'eſt de neceſſité que de vouter le Colombier, en aucun endroit: car l'on peut faire vn plancher au lieu de la premiere voute, & la couuerture, de bois de charpenterie, comme l'on couure les communs edifices: mais à condition, que les aix en ſoient ſi bien joints, que ni les vents, ni les rats y puiſſent penetrer à trauers; & baſtir ſi bien les tuilles au deſſus de la couuerture, que la pluie n'entre dedans le Colombier, ainſi ſera-il de bon ſeruice. Pour monter au Colombier, vne viz ſera eſpargnee dans l'vn des pilliers de l'edifice: ou ſi tant l'on ne veut deſpendre, vne eſchelle ſatisfera en ceſt endroit, de terre la faiſant atteindre à vn trou, que pour entree on laiſſera à l'vn des coſtés de la premiere voute, ou plancher; lequel trou fermera à clef. Le doſme ſur la couuerture, portant la principale feneſtre pour entree & iſſue aux pigeons, enſemble les nids ſerõt diſpoſés cõme ſera mõſtré. Ainſi baſti le Colombier, ſera de belle repreſentation, & en bonté ne cedera à aucun autre. Auſſi en ſera l'edifice de grand prix, meſme ſi la pierre de taille, par ſon eſlongnement encherit l'ouurage. Où la commodité de la pierre defaut, le bois ſupplée; dont l'on dreſſe de bons Colombiers. Auec de l'argile peſtrie, meſlee parmi les chevrons de bois, ou pour le meilleur auec de la brique, comme a eſté dit, ſe compoſent les murailles, ſelon l'vſage de la Gaſcongne, & autres prouinces de ce Roiaume; deſquelles matieres non ſeulement ſe ſert-on en Colombiers, mais auſſi ingenieuſement, & auec eſpargne, en toute autre ſorte d'edifices.

Encores du dit Colombier. QV'VN eſtage ne donne-on communément au Colombier-à-pilliers, parce que le bas demeure ouuert ſous les arceaux. Suiuant l'autre façon de Colombier, aucuns y en laiſſent deux, faiſans ſeruir celui rés de terre, en pou-

en poulailler, porcherie, ou à autre vſage, ſelon l'aſſiete. Mais qui s'entend le mieux à cela, de tout ſon Colombier n'en fait qu'vn membre, regnant deſpuis le rés de chauſſee ou de terre, juſques au deſſous de la couuerture; afin de rendre l'habitation des pigeons, & plus grande & plus agreable, freſche & chaude, ſelon les endroits du Colombier, & les ſaiſons. Où les pigeons aians à choiſir de nids, par telle commodité en tout temps aiment le pigeonnier, ſans l'abandonner jamais: pourueu auſſi que la matiere des nids & leur capacité, reſponde au naturel de l'animal; ſans laquelle correſpondance, le Colombier ne pourra eſtre dit du tout bon.

La matiere des nids de Colombier.

LA terre cuite, la pierre, & le bois, ſont les plus communes matieres dont l'on fait les nids des pigeons. Le pigeon ſur toute autre matiere, choiſit la terre-cuite: pour eſtre freſche en Eſté, & nō trop froide en Hiuer. qualités qu'on ne trouue ni en la pierre, ni au bois: l'vn eſtant touſjours froid, & l'autre chaud. Aiant ceſtui-ci de plus ce particulier vice, que d'attirer à ſoi des pulces, punaiſes & autres beſtioles, au detriment de la volaille, s'attachans au bois deux ou trois ans aprés auoir eſté mis en œuure; ce qu'on ne void (au moins que treſ-rarement, & encores en petite quantité) ni à la terre-cuite, ni à la pierre. Pour ce vice auſſi eſt le bois à rejetter, qu'eſtant touſ-jours chaud en Eſté, eſt du tout importun, pour la proprieté de la ſaiſon: auquel temps le pigeon recerche la freſcheur, pour ſe ſoulager de ſon trauail, lors plus que de toute l'annee, aiant beſoin d'eſtre bien logé. Ceux qui font leurs boulins ou nids de pigeon dans des panniers d'ozier, ſemblent pourueoir à l'importunité des beſtioles nuiſibles, pour la facilité du nettoier: car eſtans les panniers ſuſpendus ſur des cheuilles fourrees dans la muraille, on les oſte & remet de leur lieu, quand l'on veut, pour les deſcharger de vermine, les ſecoüant ſur le paué. Mais il vaut mieux preuenir le mal, que de s'efforcer à le guarir eſtāt arriué. car ſans doute en l'ozier, qui n'eſt que bois, s'attachent ces beſtioles-là, encores plus facilement qu'on ne les en oſte. D'ailleurs, tels nids ainſi ſeparés, facilement s'eſcartent & perdent, pour n'eſtre remis en leurs places, incontinent aprés les auoir nettoiés, dont finalement le Colombier ſe deſerte: & auſſi quand par la meſme negligence, l'on ne daigne en refaire à neuf, au lieu de ceux que la vieilleſſe & l'vſage conſument de jour à autre. ſujection qui n'eſt és nids attenans au Colombier. Le bois donques eſt la pire matiere pour faire des nids de pigeon, qu'on mettra en œuure defaillans toutes les autres; leſquelles matieres l'on emploiera ſelon l'ordre de leur valeur. Du plaſtre l'on ouure treſ-vtilemēt en ceſt endroit, pour ſon facile maniement, & qualité de la matiere. Car eſtant ploiable à pluſieurs gentilleſſes, ainſi qu'on veut les nids de pigeon en ſont façonnés: & approchant de bien prés le plaſtre, à la faculté de la terre-cuite, en eſt d'autant plus agreable au pigeon, que plus il s'eſloigne de celle du bois.

CEST la matiere, reſte la forme des nids du Pigeonnier. De quelle matiere que ce ſoit, faut faire les nids de pigeon grands & ſpacieux, pour à

penne & croupe franche s'y remuer aiſément enſemble les deux pigeons, maſle & femelle. Et, comme j'ai dit du Colombier, faut craindre pluſtoſt d'exceder en petiteſſe, qu'en grãdeur. Car faillant en ceſt endroit, ne vous eſmerueillés ſi les pigeons abandonnent le Colombier: dautant qu'ils ne peuuent ſouffrir d'eſtre logés à l'eſtroit. Deſirent auſſi les pigeons, pondans & couuans, & les petits eſclos juſqu'à ce qu'ils s'en-volent, d'eſtre en nid plus obſcur que clair, par la clarté cõtrarier à toutes les premieres œuures de ceſte volaille. C'eſt pourquoi en France l'on façonne les nids de pigeon, auec de la brique platte. car l'accommodant à la mode d'armoires de buffet, les nids demeurẽt touſ-jours obſcurs en l'vn des bouts, où ſecretement les pigeons ſe retirent, ſans eſtre veus des perſonnes entrans au Colombier. Pour laquelle cauſe ſont tels nids mis en ſecõd rang de bonté: & tiendroient le premier, s'ils n'auoient des commiſſures, à trauers deſquelles les rats paſſent, quand par vieilleſſe le Colombier ſe deſchet. Mal qui n'aduient és nids faits de pots de terre, dautant qu'eſtans tous d'vne piece, ſans aucune jointure, les rats n'y ont jamais entree que par la gueule. Auec des tuiles rondes façonne-on des nids de pigeon en Languedoc, Prouence & és enuirons. L'on aſſeoit les tuilles, comme canaux à receuoir l'eau, les poſans par rangees, en diſtance de demi-pied l'vne ſur l'autre, ſouſtenues par des briques plates accommodees de bas & de haut à la rondeur des tuilles: ſeruans en outre à faire la diuiſion d'entre les nids: leſquelles briques reſſemblans à eſchaudets, en retiennent auſſi le nom; mais touſ-jours ſont-ils clairs & auec pluſieurs jointures. Non plus du tout tels que les deſirons, pouuons-nous faire des nids de pigeon, auec des pierres, quoi-que plattes & polies. car eſtans de pluſieurs pieces, les rats y ont quelque accés par les commiſſures. Ce ſont donques les pots de terre qui rẽdent les nids parfaitement bons; pourueu auſſi que les pots ſoient faits ainſi que courges à col long, ouuerts au bout, pour l'entree du pigeon, & recourbés comme le coulde, dont le ventre demeure obſcur.

Comment façonnés,

Dreſſés.

En baſtiſſant le Colombier tout-d'vne-main l'accommoderés de ſes nids, ſoient de briques, de pierre, ou de pots; & ferés qu'il ſera auſſi toſt meublé que baſti. Deſirant que les nids ſoiẽt de bois, y laiſſerés des bouts de chevron, maçonnés dans la muraille, en rangees, pour ſouſtenement des nids, que par-aprés auec des aix façonnerez à loiſir. Le premier rang de nids de quelle matiere qu'ils ſoient, s'eſloignera de terre trois ou quatre pieds, à ce que demeurant la muraille de là en bas vuide & bien polie, les rats ne la puiſſent grauir pour monter dans les nids: de quoi ils ſeront du tout deſtournés par le rencontre de la cornice, baſtie au bout de telle meſure. Ceſte cornice ou ceinture regnera tout autour de l'interieur du Colombier, ſaillant en dedans enuiron vn pied. Elle ſera creuſee comme vn canal, & poſee à la renuerſe, aſſauoir le caue par le deſſous regardant en bas; afin que les rats eſchellans la muraille, venans de terre juſqu'au canal, par le rencontre de ſon recourbemẽt, ne puiſſent paſſer outre, ains ſoient

contraints reculer, ou voulans continuer leur chemin, tumber à terre; ce que plus aſſeurément feront-ils ſi le canal eſt de pierre gliſſante & polie. A faute de pierre de taille pourra-on faire la ceinture auec des aix, garnis de fueilles de fer-blanc par le deſſous, qui ſatisferont à voſtre intention. Sur la cornice & joignant icelle aſſerra-on le premier rang de nids, & en ſuite les vns ſur les autres juſqu'à la fin de l'œuure, qui ſera deux ou trois pieds prés de la naiſſance de la voute, ou des poutres de la couuerture. Là le dernier rang des nids ſera couuert d'vn aix, large d'vn couple de pieds, mis principalement pour garder que les rats venans des couuertures, ne ſe puiſſent gliſſer dans les nids. Car tout ainſi que la cornice baſſe engarde les rats de monter és nids; ceſte couuerture-ci les empeſche d'y deſcendre, moiennant qu'elle ſoit bordee de fer-blanc: parce que les rats s'efforçans de paſſer outre, gliſſent & ſe precipitent en bas. Et au ſurplus ceſt aix-ci regnant à l'entour de l'interieur du Colombier, ſouſtenu ou par conſoles de pierre, ou par bouts de chevrons baſtis dans le mur, ſeruira de table aux pigeons pour y manger leur viande. Tant qu'on pourra mettra-on des nids au Colõbier, ſans craindre d'exceder en nombre. Obſeruãt ceci, qu'en poſant les pots par rangees, faut ſe garder de les mettre l'vn ſur l'autre en ligne perpendiculaire, ou à plomb: ains ſur l'entre-deux du premier rang, mettre vn pot du ſecõd; & ainſi des autres, dõt l'ouurage ſe liera de telle ſorte, que de trois en trois pots y aura vn triangle equilateral. Aiant des pots recourbés ſera bon de les accoupler deux à deux, approchant leurs gueules tant qu'on pourra, & par ce moien les ventres ſe trouuerõt en deux mains, comme les deux armoires d'vn buffet. Les pots ne ſortiront rien du mur, ains demeureront vnis à icelui, n'en paroiſſant que le trou de la gueule: duquel mur ſera blanchi tout ce qui reſtera; tant pour oſter aux rats toute eſperãce d'y pouuoir atteindre, que pour dõner aux pigeons ce plaiſir que de voir leur logis paré de telle couleur, laquelle ils aiment par deſſus toute autre. Sera bon de mettre au deuant de chacune ouuerture des nids, vne petite pierre platte ou brique, ſaillant trois ou quatre doigts; pour ſeruir de repoſoir au pigeon, lors qu'il entre ou ſort de ſon nid: & pour s'y repoſer auſſi, quand par la malice du temps, il eſt contraint de ſejourner le jour dans le Colombier.

AVEC de la charpenterie ſe dreſſent les nids du Colombier; afin principalement que les rats n'y aient aucun accés: ce qui ſe fait en deux ſortes. L'vne eſt comme eſtaudis d'apoticare, qu'on dreſſe auec des poutres, chevrons & aix à l'entour & par dedans le Colombier, eſloigné des murailles de deux à trois pieds. Des deux coſtés l'on arrange en tels eſtaudis, nõbre infini de nids, eſquels les rats ne peuuẽt entrer ni de bas, ni de haut; à cauſe que les bouts & jambes des poutres ſouſtenãs l'edifice, ſont enuirõnés de ferblãc vn pied ſur le paué: & du deſſus, eſtãt tout l'eſtaudis couuert à dos-d'aſne auec des aix, & le bord d'iceux auſſi garni de fer-blanc, n'y peut ce meſchant beſtail aucunement penetrer. Car encores qu'il entre dans le

Colombier, ſi eſt-ce qu'il n'en peut ſortir, treuuant les murailles vuides & blanchies auec du ciment, gliſſant & vni; dont il eſt contraint de ſe laiſſer prendre ou d'y mourir de faim.

SVR vn ſeul pillier de bois eſt l'autre aſſemblage de nids, eſquels tant moins ont d'accés les rats, que moins ont de chemins pour y paruenir. Et partant, n'aians qu'vn ſeul paſſage à faire, facilement on le leur peut boucher par le moien du fer-blanc, par bas & par haut, comme a eſté dit. L'habile charpentier fait porter à vn ſeul arbre, tant de nids qu'il veut, par les chevrons qu'il y poſe en croix, & en diuers endroits du pillier. Et paſſant plus outre, s'il veut, fait tourner tout ceſt artifice ſur vn piuot: choſe plaiſante à voir, mais non profitable aux pigeons· dautant que le tournoiemẽt confond leur memoire, à leur retour des champs ne pouuans ſi bien retrouuer leurs nids, que demeurãs touſ-jours fixes en vn meſme endroit: en quoi ſe deçoiuent ceux qui ajouſtent à ceſte inuention la curioſité du mouuement. Deux ou trois de ces lanternes (ainſi appelle-on telle charpenterie) mettra-on au Colombier, s'il eſt baſti en figure barlõgue, & s'il eſt grand & ſpacieux pour les receuoir. En petit Colombier, ces inuentions ne peuuent auoir lieu, pour leur grande occupation, par là contrariant au naturel du pigeon, qui pour ſe proumener à l'aiſe, deſire auoir grand vuide, partant ne les doit-on emploier qu'en Colombier treſ-ample. Les nids qu'on façonne par l'ordre ſuſdit, ſont de bois, par conſequent de la pire matiere: le vice de laquelle ſe corrige aucunement; auec du mortier fait d'argille peſtrie, y meſlant parmi vn peu de fien de bœuf, & de la bourre de foulons, pour l'engarder d'eſclater, de quoi l'on couure le fons & les bords des nids, où s'endurciſſant, change en partie le naturel du bois; au ſoulagement du pigeon, qui le treuue frés & non importuné de vermine. Qui a commodité de plaſtre, en façonnera entierement ſes nids, l'attachant aux chevrons, ſelon le naturel de la matiere. Et auec icelle le ſubtil ouurier y accommodera des pots, des briques, des tuilles rondes, voire des pierres plattes, s'il lui en viẽt la fãtaſie, auec vtilité, pourueu que le fondemẽt de l'artifice ſoit bien affermi, par bõnes poutres & chevrons.

Auis touchant les montees. DIVERSITE' de montees aux nids y a-il auſſi. Defaillant l'eſchelle tournoiante ſur le piuot (qui par les raiſons dites eſt la meilleure) l'on ſe ſeruira de la commune, en la portant par tous les endroits du Colombier: mais auec icelle ſouuentesfois l'on rompt des nids, quand on l'appuie ſur leur bord. Aucuns preuoians telle ruine, font regner au deuant des nids en diuers endroits, des barrieres de chevrons qu'ils y affermiſſent, ſur leſquels des vns aũx autres, l'on monte & deſcend pour viſiter les nids; ſeruans en outre, de repoſitoire aux pigeons, pour le mauuais temps, ſejournans dans le Colombier.

Leur porte. ESTANT le Colombier baſti ſeul en campaigne, non beaucoup eſloigné de voſtre maiſon, faut que la porte du Colombier en ſoit veuë; afin de tenir en ſujection ceux qui y entrent ou ſortent. Et ſi à telle occaſion,

eſtès contraint la póſer du coſté de Septétrion; pour parer l'importunité de tel aſpect, conuiendra faire vn tourne-vẽt à la porte, qui empeſchera la Bize de penetrer dans le Colombier. Semblable conſideration ne doit-on auoir pour les autres ouuertures, ſeruans d'entree & iſſuë aux pigeons, leſquelles de neceſſité, faut faire à l'aſpect du Midi, à ce que le Soleil, qui eſt la vie des pigeons, eſclaire continuellement l'interieur du Colombier, durant les froidures: ce que tant qu'il luit, il fait preſques tout l'Hiuer, eſtant le Colombier ainſi percé. Car és petits jours, le Soleil à ſon leuer & à ſon coucher, entre dans le Colombier, en biaiſant par deux diuers coſtés: & ſur le Midi, par le milieu & de front; à laquelle heure pour ſa baſſeſſe, donne-il juſqu'aux entrailles du Colombier. Au contraire l'Eſté, ni au leuer ni au coucher ne touche-il rien du tout aux feneſtres du Colombier, ains ſeulement que bien peu ſur le Midi, ne pouuant pour la hauteur du degré, auquel il eſt és plus grands jours, entrer guieres auant; au grand ſoulagement des pigeons, qui en telle ſaiſon pour rafraiſchiſſement, cerchent les lieux ombreux & non ſoleillés. Telles ouuertures ſont diuerſement faites ſelon l'ordonnance du Colombier. Es Colombiers ronds, à pans egaux & quarrés parfaits, fera-on des doſmes de telles figures, par deſſus les toicts, les ſurſaillans de trois à quatre pieds: ou bien des lucarnes, meſmes en ceux de toutes figures: par leſquelles ſaillies, les pigeons monteront du dedans du Colombier ſur les couuertures. En outre, fera-on des petites feneſtres & des trous à trauers du mur, ſelon la fantaſie, en cela n'y aiant aucune ſujection: ſi ce n'eſt de ſe prendre garde, que ces ouuertures-là ne ſoient guiere grandes, de peur d'attirer, par telle commodité, le fauchet, le milan, le huhau, & autres oiſeaux de proie, guerroians les pigeons. Non tant pour la capacité des ouuertures, ces oiſeaux de rapine ſe garderont d'entrer au Colombier, ni de jour ni de nuict, que pour leur figure: au trauers deſquelles ouuertures ne paſſeront nullemẽt, ſi elles ſont faites en biais & non droites; à cauſe que les oiſeaux de proie ne fondent jamais en volant, ains tenans leur chemin preſques droit, cuidans entrer au Colombier, en ſont engardés par le rencontre de la biaizeure: laquelle au cõtraire, fait chemin libre aux pigeons, pour leur vol naturel, qui eſt de fondre en bas. Pour la petiteſſe de ces ouuertures, le Colombier pourra demeurer trop obſcur, & l'accés pour les hõmes, oſté ſur le toict, où de neceſſité conuient quelquesfois aller pour le ramonner, & autres occaſions. Le remede à l'obſcurité, eſt de faire en tel endroit du Colombier qu'on voudra, vne feneſtre de grandeur ſuffiſante pour eſclairer tout l'interieur du Colombier, laquelle ſeruant à cela ſeulement, par le moien d'vne vitre, dont elle ſera continuellement cloſe, ne donnera ni entree ni iſſuë aux pigeons: & pour la montee ſur le toict, au doſme ou à la lucarne ſurſaillás ledit toict, ſera laiſſee vne feneſtre, capable pour le paſſage d'vn homme, le jour de laquelle ſera fermé auec vn huis de bois eſpés de demi pied, qu'on perſera comme crible à pluſieurs trous ronds, pour l'entree

Les ouuertures,

iſſuë aux pigeons: mais pour les raiſons dittes ſeront les trous biaiſans en bas, & faits à la ſemblance des nœuds qu'on void és aix de ſapin. Ainſi à cela ſeruira telle feneſtre, & de principale aduenuë ou aduolee aux pigeons, pour d'icelle monter au toict, afin de s'y recreer à la chaleur du Soleil. Et demeurant touſ-jours cloſe, eſpargnera la peine de la fermer & ouurir, ſoir & matin, ſelon la prattique d'aucuns qui és principales ouuertures du Colombier, font des huis coulis, leſquels auec vne longue corde, hauſſent & baiſſent, du bas du Colombier.

Les ceintures du Colombier. DE deux ou trois ceintures ſera enuironné l'exterieur du Colombier, pour ſur icelles les pigeons, comme en vne gallerie, ſe promener à l'aiſe en tournoians leur habitation, choiſiſſans les plus agreables parties du ciel. A la maniere de la cornice du dedans du Colombier, & pour la meſme cauſe, ces ceintures-ci ſeront & taillees & poſees; aſſauoir en canal renuerſé: leſquelles eſtans de pierre gliſſante, artiſtement taillee & polie, rendront impoſſible le chemin des rats au Colombier par le dehors: au defaut de laquelle pierre, l'on emploiera la brique, qui en ceſt endroit ſeruira aſſés bien, ſi à ce elle eſt expreſſément faite. Et encores qu'elle ſoit platte des deux coſtés, ne laiſſera pourtant d'eſtre vtile, non qu'elle arreſte ſi juſtement le cours des rats que la pierre cauee, mais pour telle defectuoſité, ne laiſſera-on de la mettre en œuure, ſe ſeruant de ce qu'on a. Si donnés trois ceintures au Colombier, l'vne ſera poſee vn peu plus bas, que le milieu du baſtiment: l'autre vn couple de pieds au deſſous de la couuerture, à ce que la ſaillie d'icelle pare mieux la pluie aux pigeons ſejournans en la ceinture, qu'en eſtant plus eſloignee: & l'autre ſera eſgalement diſtante des deux precedentes. N'y en aiant que deux, la baſſe ſera baſtie vn peu au deſſus du milieu du Colombier: & la haute, au lieu ja marqué. Au deſſus deſdites ceintures, & juſtement au niueau de chacune d'icelles, percera-on le Colombier, pour les entrees & ſorties des pigeons; afin qu'aiſément ils puiſſent aller & venir au Colóbier: mais ce ſera par petites feneſtrelles ou trous ronds, capables ſeulement du paſſage d'vn pigeon, pendans en dedans le Colombier, pour les raiſons dittes.

Blanchir le Colombier. LE Colombier ſera blanchi en ſon exterieur vniuerſellement, à blanc-fin & gliſſant; tant à ce que par telle couleur attraiante les pigeons eſtrangers ſoient incités d'y venir, que les domeſtiques de recognoiſtre de loin leur giſte, pour tous enſemble plaiſamment y habiter, & que les rats ne puiſſent grauir ces murailles ſi bien polies. Et à ce que noſtre pere-de-famille ne ſoit deceu en ceſt endroit, comme ſouuent aduient par l'ignorance des maçons, le blanchiment du Colombier ne ſe rencontrer de duree, ains ſe ruiner facilement par les pluies & gelees, dont l'on eſt ſouuent au refaire: I'ai eſtimé eſtre à propos vous donner vn couple de receptes, pour la façon du blanchiment du Colombier, autant aſſeurees pour la beauté & pour la duree, qu'on pourroit deſirer, qu'emploierés ſelon que mieux vous agreeront.

AINSI eſt fait le blanc-fin pour le Colombier. Le fondement en eſt la chaux blanche, neufue, fuzee ſans eau, curieuſement paſſee cõme fleur de farine. On la deſtrempe dans du vin blanc, la commodité le permettant; au defaut de vin, auec de l'eau: des cailloux de riuiere choiſis tres-blancs, & du verre mis en ſubtile pouſſiere en petite quãtité, y ſont ajouſtés, auec vn peu de bourre blanche de tondeur, pour engarder d'eſclater l'ouurage. Tout cela eſt meſlé enſemble & longuement battu auec vne groſſe ſpatule de bois, juſqu'à ce que ces matieres ſoient bien incorporees l'vne auec l'autre, & cõme mortier aſſés ferme, rẽdues propres à eſtre appliquees auec la pointe de la truelle. Finalemẽt, bonne quãtité de glaires d'œufs, mais non meſlees auec la compoſition ſuſdite pour le naturel du blanc de l'œuf, qui eſt de geler & s'affermir haſtiuement, comme cire d'Eſpagne la ſortant du feu: ains conuient les emploier ſeparément en ceſte maniere: Lors que le blanc-fin eſt ſur le poinct d'eſtre poſé ſur la muraille (icelle au preallable fraiſchement creſpie de bon mortier) l'on met du blanc dans vn petit vaze, & ſur iceluy quelques glaires d'œufs, & aprés auoir le tout bien remué & meſlé enſemble, ſans donner loiſir à la matiere de s'affermir, auec la pointe de la truelle eſt poſé contre le mur, peu-à-peu, curieuſement, & autant haſtiuement qu'on peut, pour tant mieux faire tenir l'ouurage, où tout auſſi toſt s'endurcit comme l'on deſire.

Receptes pour en faire les blanchimens.

AVTRE. Pouſſiere de pieces de marbre ou de cailloux de riuiere tres-blancs, & de verre blanc, le tout ſubtilement paſſé, eſt detrempé dãs huile de noix, où ſont ajouſtees des fines eſtoupes de chanvre, decoupees menu, & de la graiſſe crue de bouc ou de chevre, hachee à petits morcillons; le tout longuement battu, pour incorporer les matieres. Pour l'abondance d'huile neceſſaire en ceſt endroit, ce meſlinge eſt fort clair, lequel par-aprés l'on affermit auec de la chaux neufue, fuzee ſans eau, finement blutee comme fleur de farine, peu-à-peu, y en adiouſtant, tant qu'il ſuffiſe pour rendre ce blanc maniable, comme paſte: lors ceſſant d'y mettre de la chaux, quand verrés la compoſition ne tenir, ni à l'eſpatule, ni à la terrine, non pas meſmes aux mains, auec leſquelles, commodément la manierés, comme cire. En tel poinct ſera emploié ce blanc-ci, contre le mur du Colombier, fraiſchement enduit de bons mortiers, & vniment creſpi, & ce auec la poincte de la truelle comme deſſus: où moiennant curieuſe application, il ſe rendra de tres-long ſeruice, reſiſtant fermement contre l'humidité & à toute autre rigueur du temps.

ESTANT le Colombier de figure ronde, autre myſtere n'y conuiendra faire pour ſe parer des rats, que ce qui a eſté dit: mais ſi la figure du Colõbier eſt de pluſieurs angles, faudra ajouſter à toutes les encoigneures d'icelui en certains endroits, par deſſous les ceintures, des fueilles de fer-blanc fermement plaquees contre la muraille, pour couper le paſſage à ce beſtail. Ainſi ſera rendu difficile pour les rats, l'accés au Colom-

Preſeruer des rats les angles exterieurs.

& bier par le dehors: aiant eſté pourueu ci-deuant à ceſte tempeſte pour le reſpect du dedans; hors-mis pour le regard du paué, duquel ſouuentesfois ſortent des rats, quand il n'eſt diſpoſé ainſi qu'il appartient. Pour garder les rats de ſe loger ſous le paué, le moien eſt de mettre joignant icelui, en bas, vn bon pied de ſable, en laquelle les rats ne pourront cauer, attendu que ſelon ſon naturel, elle coule en bas, comblant les trous des rats à meſure qu'ils ſe les creuſent. Et quand bien ils s'y ſeroient engeancés, ils ne pourront ſortir amont ſi le paué eſt fait de bõnes pierres taillees bien vnies & juſtement poſees ſur le ſable: auſquelles choſes conuient pouruoir curieuſement.

Le paué du Colombier.

CE ſont les diuerſes obſeruations requiſes à la conſtruction du Colombier, au diſcours deſquelles j'ai eſté long, pour ne les pouuoir toutes repreſenter en peu de paroles. Baſtir deux Colombiers, l'vn en la campaigne, l'autre dans la baſſe-court, eſt l'excellence de ceſte nourriture, pour l'abondante quantité ſortant de ces diuerſes habitations. Car donner moiẽ aux pigeons de changer de giſte quand ils veulent, & de continuellement s'entre-viſiter, eſt ce qui les fait multiplier à ſouhait. Si que beaucoup plus de pigeons ſortira de ces deux Colombiers voiſins, que de quatre eſloignés par grande diſtance.

De la Foine.

EN pluſieurs endroits de la Guienne & autres de ce Roiaume, ſe ſert-on d'vne ſorte de Colombiers appellee, Foine; en ce differente des autres, que pour toutes ouuertures n'ont qu'vn trou au plus haut du toict: ſeruant & pour donner jour au Colombier, & pour entree & iſſue aux pigeons: leſquels fondans en bas (ſans crainte d'eſtre ſuiuis par les oiſeaux de proie, pour les raiſons dites) y deſcendẽt aiſément. Tel Colombier eſt communément rond & de telle figure auſſi en eſt le trou, dont le baſtiment reſſemble à l'antique Pantheon de Rome, aujourd'hui appellé la Rotonde. Et cõbien que l'eau de la pluie entre dans le Colombier par ce trou-là, n'en ſont pourtant les pigeons incommodés; pourueu que le bas du Colombier ſoit percé juſtement contre le trou, pour receuoir l'eau de la pluie y cheant perpendiculairement, & la donner à vn canal couuert, paſſant ſous le paué, pour la ſortir dehors le Colombier; afin qu'elle n'y croupiſſe. Ce receptacle ſera couuert d'vne grille de fer, ou d'vne placque druement percee; à ce que le fumier des pigeons bouchant l'iſſue, n'empeſche le libre cours de l'eau.

Peupler le Colombier.

N'ESTANT vne ſeule couleur de pigeons par tout approuuee, fait qu'à l'election des meilleures races pour l'engeancement du Colombier, l'on ne ſe peut ſeruir de ceſte ſeule adreſſe. Ains doit-on s'arreſter aux eſpeces de pigeons qui communément, ſelon le lieu, rapportent le plus des meilleures & plus abondantes chairs. En quoi eſt neceſſaire rapporter autant de curioſité, qu'à l'edifica des vergers & vignobles. car puis que la terre s'occupe autant pour les mauuaiſes que bonnes plantes; qui eſt celui qui de gaieté de cœur ſe voudroit fournir de fruicts de peu de valeur?

valeur? Ainſi eſt-il du Colombier, qui receura pour hoſtes indifferemment tous les pigeons qu'y voudrez loger: mais quelle difference y-a il de pigeons à pigeons? Il ne faut que jetter l'œil ſur les Colombiers en general, & treuuerés ces oiſeaux-ci, ſe ſurpaſſer d'autant en valeur les vns les autres, qu'il y a de diuerſités de vins & d'autres fruits. I'oi en ce temps-ci, vne preſque generale plainte des Colombiers, trompans l'eſperance de leurs maiſtres: dequoi la cauſe recerchee, eſt principalement, la non-curieuſe election de la ſemence, & le defaut de ſon opportun renouuellement, comme l'experience de certains exquis meſnagers le preuue ſuffiſamment. Et s'il eſt loiſible d'aſſeoir quelque jugement ſur la couleur, je dirai que la blanche doit eſtre la moins priſee: eſtant preſques en tous païs, plus facile à eſleuer les pigeons, que plus obſcur eſt leur pennage: & que plus aiſément ſont attrapés des oiſeaux de proie, les pigeons en la campaigne (où ſont contraints d'aller queſter leur viure) emmentelés de blanc, que ni les noirs, ni les gris, ni les enfumés, ni autres de pennage brun. Laquelle couleur blanche, n'eſt pourtant à condamner és pigeons priués, qu'on nourrit enfermés dans la maiſon: dautant qu'ils viuent ſans crainte de leurs ennemis. C'eſt auſſi vn ſigne de fecondité & franchiſe au pigeon, d'auoir le col doré, l'entour des yeux & les pieds rouges. Les pattés ſont à preferer à tous autres pigeons, pour leur grand corps, pour la delicateſſe de leur chair, pour leur fertilité: eſtant certain qu'ils font des petits par chacun mois de l'annee, peu exceptés. Si que leur parfaite franchiſe, fait paroiſtre les communs du Colombier, tenir beaucoup du baſtard: comme arbres ſauuages non entés. Mais auſſi ſont-ils de grande deſpenſe, à cauſe de leur pareſſe qui les tient au logis, où de neceſſité conuient les nourrir. Ce qui eſt contraire à ce que l'on cerche au Colombier, qui eſt de la viande à bon marché; laquelle telle on y treuue, par la dexterité des autres pigeons, s'allans pourchaſſer leur nourriture en la campaigne la pluſpart du temps. Du diuers naturel de ces deux eſpeces de pigeon par le meſlange de leurs ſemences, s'en forme vne tierce treſ-recommandable, parce qu'elle tient du naturel de l'vn & de l'autre; qui rend les pigeons & plus gros, & de plus delicate chair, & plus fertils que les communs: dont ils les ſurpaſſent d'autant plus en bonté, que plus il y a de difference des fruits legitimes aux baſtards. Perdent leur naturelle pareſſe, par nouuelle habitude apprenans de compagnie à s'aller cercher leur victuaille en la campaigne. En laquelle ne s'eſloignent du tout tant que les autres, d'où procede ce profit, qu'ainſi voiageans, retenus, ne ſont tant expoſés au danger de ſe perdre, que ceux qui ſans limite mettent la voile au vent. Deſcheent auſſi des vrais pattés en ce poinct, que de n'auoir beaucoup de plumes aux pieds, meſmes au bout de quelques ans, n'y en recognoit-on aucune: ce qui reuient à l'vtilité du couuer; dautant que leurs pattes empennees ſe chargeans de fange & d'eau, les pigeons allans à la queſte manger & boire, meſmes en temps humide, refroidiſ-

ſent les œufs: & pour la grandeur des plumes de leurs pieds, jettent les œufs hors de leurs nids quand ils en ſortent. Demeurent leurs autres qualités en leur entier; non pour touſ-jours, car à la longue ils degenerent en commune race. Alors faudra vſer de la reformation qui ſera monſtree ci aprés.

Le choix, LE nouueau Colombier en ſon commencement ſera fourni de ces deux races de pigeõ, de communs & de pattés, par egal nombre, à ce qu'y en aiant autant de pattés que de communs, aduienne de leur accouplemẽt ce que deſirés. Le temps eſt à ce touſ-jours bon, pourueu qu'on puiſſe recouurer des pigeonneaux à ſuffiſance; ce que toutesfois treſrarement aduient en autre temps, qu'au mois d'Aouſt. Dautant que les peres & meres aians eſté traictés à ſouhait par les precedentes moiſſons, font abondamment des petits, eſquels rapportans ceſte leur bonne nourriture, ils en deuiennent qualifiés comme il appartient. Si toutesfois par benefice de la ſaiſon pouruoyés à ceci dés le mois de May, tant mieux pour l'aduancement d'œuure. Le nombre ſera limité ſelon le baſtiment. Eſtãt le Colombier dreſſé de trois à quatre toiſes, j'eſtime qu'à moins de cinquante ou ſoixante paires de pigeonneaux ne le pourroit-on raiſonnablement fournir, pour toſt en tirer contentement. Aucuns n'y vont ſi largement, mais ceſte leur retention, les retient auſſi de manger du fruict de leur pigeonnier de pluſieurs annees, que de neceſſité conuient attendre, pour laiſſer peupler le Colombier. D'ailleurs, quelques pigeons ſe meurent dans le Colombier, auant qu'y eſtre accouſtumés, dont le nombre ſe diminuant d'autant, l'on treuue auoir failli en ce meſnage, ſi du commencement n'y eſt largement pourueu.

Le nombre des pigeons, pour le nouueau Colombier.

Quand les y loger, AINSI choiſis & nombrés les pigeonneaux, ſeront enleués d'auprés de leurs peres & meres, encores ayans le duvet, vn peu deuant que les plumes des aiſles ſoient paruenues en parfaicte grandeur. C'eſt le vrai poinct de les prendre pour les loger au Colombier; où plus jeunes, ſeroient en danger d'y mourir de langueur, par faute d'eſtre conuenablement nourris (autres que leurs peres & meres, en ce bas aage, ne les paiſſans du tout ſelon leur naturel) & plus vieux, ne s'y vouloir accouſtumer, s'enfuians vers leur originaire repaire, à leur premiere liberté. Ils ſeront enfermés dans le Colombier, pour n'en ſortir que juſqu'à ce qu'ils s'y ſoient bien accouſtumés, ce qui pourra eſtre dãs trois ſepmaines, peu plus ou moins, tenans cloſes les feneſtres du Colombier, auec des rets ou des treillis, pour n'empeſcher la clairté, ains ſeulement l'iſſue des pigeons. Tandis l'on nourrira les pigeons auec grand ſoin, leur donnant à manger deux fois le jour, pour le moins: & juſqu'à ce que ſans aide, ſeuls ſe puiſſent paiſtre en bequettant, faudra leur mettre la viande dans le bec auec vn cornet; par là contrefaiſant l'ordre que leurs peres & meres tiennent à les nourrir; comme de meſme fera-on du boire. Mais afin que telle peine termine dans peu de tẽps, & que d'eux-meſmes tãt pluſtoſt puiſſent manger, ſera

& enſuite

Comment & dequoi les nourrir.

bon d'enfermer quand & eux dans le Colombier, vn couple de gros poulets, par l'exemple desquels les pigeons apprendront à se paistre. car les poulets dés leur naissance, sans moien, se nourrissent en bequettant. A telle cause, leur faudra tenir continuellement de la viande, & de l'eau dans des auges: à ce que treuuans touſ-jours à manger & à boire dans le Colombier, tant pluitoſt & mieux ils s'y accouſtument. Leur meilleure nourriture eſt le mil, lequel ne faut eſpargner aux nouueaux pigeõs: leur donnant auſſi par fois, du cumin, pour leur faire aimer le Colombier, car c'eſt leur meilleure & plus appetiſſante viande.

Le jour & l'heure de leur ouurir le Colombier.

QVAND verrés vos pigeons ſe paiſtre d'eux-meſmes & ja accouſtumés au Colombier, ſera le poinct de leur dõner liberté, pour de là en hors s'aller pourchaſſer leur viure. Et à ce qu'ils ne s'eſgarent par trop en ce cõmencement, l'on obſeruera vn jour obſcur & nubileux pour leur dõner la clef des champs. Lors ſur le ſoir leur ouurant les feneſtres, ſortiront du Colombier, ſans beaucoup s'en eſloigner pour l'obſcurité, & l'heure tarde du jour: ains tout ce qu'ils feront à ceſte premiere ſaillie, ſera, de deſcouurir l'aer du païs, enuironnant le Colombier, dans lequel ſe renfermeront à l'arriuee de la nuict. Tous pigeons neantmoins ne ſont ſi faciles à ſe remettre dans le Colombier, y en aiant aucũs qui s'eſcartent aſſés loin, dés la premiere fois qu'ils en ſortent, s'allans cercher libre habitatiõ au lieu de celle d'où ils viennent d'eſtre empriſonnés. Mais n'en treuuans d'autre qui mieux leur agree, pour ne l'auoir accouſtumee, cõme toutes choſes nouuelles ſont difficiles, reuiẽnent au bout d'vn ou de deux jours, en intention d'y faire leur demeure. Aucuns craignans la perte de leurs nouueaux pigeons, leur arrachent les principales plumes des ailes, pour, ne pouuans voler, eſtre contraints de s'arreſter à l'entour du Colombier, attendans de deſcouurir terre à meſure de l'accroiſt de leur pennage: & cependant, par ce loiſir, s'y naturaliſent du tout, ne l'abandonnent jamais, ains y retournent touſ-jours, quelque lointain voyage qu'ils facent.

Abſurdités pour retenir les pigeons au Colombier.

LES Anciens ont eſcrit pluſieurs moiẽs extrauagans pour faire plaire les pigeons dans le Colombier, & d'icelui ne s'enfuir, auſſi pour en chaſſer les beſtes venimeuſes & de proie: aucuns deſquels vous repreſente-je par curioſité, admirant leur ridicule inuention. Ils ont ordonné de prendre les petits d'vn oiſeau de proie appellé, Buze, les enclorre chacun à part dans des vazes de terre cuitte, puis les aians bié eſtouppés auec du plaſtre, les mettre aux coins du Colombier. De pendre dans le Colombier vne teſte de loup. De mettre au faiſte de la couuerture regardant en hors, la teſte d'vne chauue-ſouris. D'oindre les ouuertures du Colombier, auec du baume. De repoſer dans le Colombier des rameaux de rüe & de vigne ſauuage. Et ce qui eſt le plus eſtrange, de pendre à toutes les feneſtres du Colombier quelques tronçons & bouts de corde d'vn pendu.

Auis touchant l'vſage des pigeons.

DVRANT la premiere annee ſe faudra abſtenir, ſi poſſible eſt, de prendre aucuns nouueaux pigeons du Colombier: ains auoir patience

de le laiſſer bien peupler au commencement, pour puis aprés y aller ſans retention Ainſi on laiſſera enuoler tous les pigeons s'eſleuans durant la premiere annee; & és ſubſequentes ſuffira la volee du mois de Iuillet ou d'Aouſt, pour tenir fourni le Colombier.

Entretenir le Colobier. VOILA le Colombier baſti & meublé, reſte de l'entretenir ainſi qu'il appartient; afin qu'aiãt accouplé enſemble ces trois articles, baſtir, meubler & entretenir le Colombier, le meſnage nous en puiſſe ſatisfaire. Ceſt entretien ſe rapporte ſeulement à la nourriture des pigeons, leſquels tant plus multiplieront, & tant plus gras ſeront-ils, que mieux on les traitera durant le temps qu'ils ne treuuent rien à manger en la campaigne: car en autre ſaiſon, ne ſe faut ſoucier de leur viure, par eux meſmes pourueoir à leur aduictuaillement. Telle eſpargne rend treſ-recommandable le Colombier, & la nourriture des pigeons de plus de profit, que de nulle autre volaille. Eſt auſſi loüable ce particulier naturel du pigeon, que de pondre, de couuer, d'eſclorre, d'eſleuer les petits par ſa ſeule & propre induſtrie: non vne ſeule fois l'annee, ſelon le commun de preſques tous oiſeaux, ains quatre, cinq, ſix, & dauantage, ſi les pigeons ſont de bonne race, bien logés, & bien nourris.

Diſtinguer les ſaiſons pour donner à manger aux pigeons. TOVTE la deſpence des pigeons ſe fait durant cinq mois de l'annee, ne pouuans alors treuuer rien à manger en la campaigne: attendu qu'eſtans les ſemences faites, & les bleds aians pouſſé hors terre, n'y reſte aucun grain pour les pigeons; leſquels à telle cauſe eſt-on contrainct de nourrir dans le logis. Cela aduient deux fois l'an, ſelon les deux diuerſes ſaiſons de la ſemence des bleds hiuernaux & printaniers: parquoi en deux venues aduictuaillerons-nous nos pigeons; aſſauoir, deſpuis la mi-Nouembre, juſqu'à la fin de Ianuier: & deſpuis le commencement d'Auril, juſqu'à la mi-Iuin, le reſtant de l'annee ſe paſſans abondamment par tout, tãt par la liberalité de Nature, que commodité des grains qu'ils treuuent és champs, quand on les ſeme. De ceſt aduictuaillement depend le total de ce meſnage: car ſelon qu'en ceſt endroit l'on ſe ſera mamé, ſe recognoiſtra és pigeons meſmes; ne pouuans eſtre, ni en grand nombre, ni bien qualifiés, ſi en leur neceſſité la faim les a preſſes, leur aiant eſpargné la nourriture. Liberalement donques on les traittera au beſoin, pour le plaiſir & le profit qui en reuient. Conuiendra auſſi diſtinguer les matieres de leur viure, pour les diſperſer à propos ſelon leurs diuerſes facultés. La meilleure viande ſera reſeruee pour le Printemps, qui eſt la ſaiſon en laquelle les pigeons pondent, couuent & eſleuent leurs petits; auſquelles actions, ont plus de beſoin de bon traitement, qu'és autres temps de l'annee, n'aians à faire qu'à viure. Auſſi les tendres pigeonneaux ne pourroient digerer aucune viande groſſiere. Pour leſquelles cauſes deſtinera-on à eſtre donnés aux pigeons és mois d'Auril, de May & partie de Iuin, les mils, panils, & cribleures du froment: & les orges, eſpeautres, auoines, legumes, glands concaſſees, en partie de No-

Et pareillement

Leur nourriture.

Selon l'aage des pigeons.

uembre, en tout Decembre, & Ianuier, deſquelles viandes & ſemblables, quoi-que groſſieres, les pigeons ſe ſubſtantent tres-bien. En ces mois-ci eſt bon leur donner en outre des pepins de raiſins, gardés des precedentes vendanges, tant pour aider à leur nourriture, qu'à les reſſerrer & engarder de pondre trop toſt & hors de ſaiſon, ſelon le naturel de telle viande. Car ſe mettans les pigeons en œuure durant les froidures, à peine peuuent-ils venir à bout de leur entreprinſe, ains le plus ſouuent les petits periſſent de froid ou de langueur, & les grands en meurent quelques fois: à tout le moins s'eſtans à cela efforcés, la volee du Printemps en porte l'intereſt. Au contraire, vigoureuſement eſleuent-ils les petits aprés l'Hyuer, ſi on ne leur a eſpargné la viande: & ſi par artifice ou Nature, ne ſe ſont les meres auancees à pondre; par ce moien, faiſans prouiſion de vertu & de force, pour abondamment fructifier auec la faueur du beau temps. Et ne faut pour le deſir de manger des pigeonneaux durant les froidures, deſtraquer toute la bande du Colombier: puis que le moien d'en auoir en Hyuer eſt tout certain, par les pigeons pattés qu'à ce expreſſément l'on nourrit. Auſquelles mangeailles, eſt bon ajouſter le cumin, leur en donnant quelque peu de fois à autre en toutes ſaiſons, pour les recreer. ce grain leur plaiſant par ſur tout autre.

Seulement les pigeons pattes doiuent eſtre mangés durant l'Hyuer.

Où & à quelles heures donner aux pigeons leur mangeaille.

En diuerſes manieres la viande eſt diſtribuee aux pigeons. Aucuns leur donnent à manger dehors & prés le Colombier, à l'aer, en lieu plain & net, les y faiſans aſſembler, ou en ſifflant ou autrement les appellans: leſquels accouſtumés au ſigne, ne faillent de s'y rendre, ſi que c'eſt choſe plaiſante de les veoir arriuer de tous coſtés en treſgrande diligence, & de paiſtre de compaignie auec la poulaille, qui toute de meſme s'aſſemble au ſigne, eſtant le Colombier baſti dans la baſſe-court. C'eſt l'ordre de France, vtile, en ce que par là, tous les jours aués le plaiſir de recognoiſtre vos pigeons. Et qu'importe le plus, que le Colombier eſt moins ſujet aux rats, que celui dans lequel l'on porte à manger aux pigeons: dautant qu'y reſtant touſ-jours du grain parmi les fumiers, les rats y ſont par là attirés & nourris. L'ordre, qu'on tient en Languedoc, Prouence, Dauphiné, Gaſcongne, & en pluſieurs autres prouinces eſt à l'oppoſite, où la pluſ-part des meſnagers ne baillent la viande aux pigeons ailleurs que dans le Colombier, ſur les tables ci deuant deſignees. Et ſi bien cela vous oſte le moien de voir vos pigeons, par eſchange de telle commodité, vous eſpargne la mangeaille: laquelle ne diſtribués qu'à vos pigeons ſans la communiquer au general de la volaille, (bien que le Colombier ſoit joignant au poulailler) comme l'on eſt contraint de faire par le ſuſdit ordre. Non plus eſt-on reſtraint à heure certaine, car en quelle partie du jour qu'enuoiés à manger à vos pigeons, touſ-jours ſera-on le bien venu (ſoit dehors ſoit dedans le Colombier) excepté ſur le Midi, à laquelle heure, aians accouſtumé de repoſer, ne leur

faut aucunement troubler leur repos: non pas meſme pour leur donner à manger. Mais pour diſtribuer la prouende aux pigeons à leurs meilleures heures, ce ſera le matin & le ſoir; c'eſt à dire, deux fois le jour durant les cinq mois ci deuant marqués. Pluſieurs y vont plus eſcharcement, ne leur faiſans faire qu'vn repas le jour: en quoi ils ſe deçoiuent, forçeans le naturel des pigeons. Leſquels aians accouſtumé d'aller queſter leur vie, & ſoir & matin, ſont par ce retranchement d'ordinaire, grandement intereſſés: dont preſſés de famine, ſont contraints de ſe paiſtre de ce qu'ils treuuent aux champs, bon ou mauuais, voire d'aualer des meſchantes matieres au defaut des bonnes. comme j'ai veu, non ſans admiration, dans le goſier de certains pigeonneaux, des petites pierres rondes, des buſchettes & ſemblables drogueries. Partant, n'eſt eſmerueillable ſi le Colombier mal entretenu, ſe deſerte: car les pigeons à faute de bon traitement abandonnent le Colombier, s'allans retirer ailleurs où ils treuuent à faire meilleure chere; à cauſe de la famine & de l'incommodité de logis, laiſſans le lieu de leur naiſſance.

Aus touchant l'heure du repas des pigeons.

AVSSI s'eſt-on prins garde, que donner à manger aux pigeons à heure certaine, porte dommage au pere-de-famille: parce que les pigeons des Colombiers voiſins, ne faillent de ſe treuuer aux repas des voſtres, ainſi preciſément aſſignés, pour y venir manger voſtre viande. Car venu le temps de pondre, c'eſt en leur originaire Colombier qu'ils vont nicher & eſleuer leurs petits, aimans touſ-jours mieux leur propre logis, qu'aucun autre. la franchiſe de ceſt animal eſtant loüable, de ce que jamais ne quitte ſa particuliere maiſon, que par extreme cõtrainte, à force de mauuais traitement. Donc c'eſt vainement eſperer, de cuider par artifice ſi bien attirer les pigeons voiſins en voſtre Colombier, qu'ils s'y accouſtument & arreſtent pour y profiter. Auſſi n'eſt cela juſte, ne ſouhaitable, ains eſt à deſirer autres pigeons que voſtres n'aller jamais chés vous; ſeuls eſtans ſuffiſans de ſatisfaire à voſtre intention. A cela l'vnique remede eſt, de changer l'heure des repas, les aduanceans & reculans alternatiuemẽt par journees, comme mieux vous viendra à propos; ſans toutesfois les faire tumber ſur le Midi, pour les raiſons dittes: par telle incertitude & varieté trompant les pigeons eſtrangers. Touchant la quantité de viande qu'on a à leur donner à chaſque repas, elle ſe limite au nombre des pigeons: ſeulement ſera dit là deſſus, qu'aller eſcharcement en ceſt endroit n'eſt bon meſnage: & qu'il eſt neceſſaire s'arreſter à certain ordinaire ſans le reſtraindre ni amplifier; ainſi que pour maintenir le cheual en bon eſtat, ſa portion meſuree d'auoine luy eſt diſtribuee à ſes repas.

Abreger la peine de leur donner à manger tous les jours.

A FIN d'eſpargner la peine de porter ſi ſouuent à manger aux pigeons, il y a moien de les aduictuailler vne ou deux fois la ſepmaine ſeulement. L'on enferme la prouiſion de grain ſelon la ſupputation faicte, dans des quaiſſes de bois longuettes & eſtroictes, faictes en

triangle, leſquelles on poſe ſur les tables du Colombier de telle ſorte, que l'vn des angles eſt en bas preſques joignant la table, ce qui ſe fait ſans verſer d'aucun coſté, auec les pieds qui la ſupportent droictement. Par vne petite fente laiſſee au long de l'angle inferieur, vuide le bled ſur la table (à la maniere des entremueyes de moulin dans le trou de la meule) à meſure que les pigeons l'en tirent vn grain aprés l'autre, ne le pouuans autrement prendre: dautant que de la fente de la quaiſſe n'en paroiſſent à coup que quelques grains, leſquels oſtés, font place aux autres, & ainſi conſequemment juſqu'à ce que le tout ſoit ſorti & vuidé de la quaiſſe. Laquelle tandis demeure fermee par le deſſus auec ſon couuercle, afin que les pigeons n'y puiſſent toucher que par le lieu deſtiné. Ainſi, faiſant filer leur grain, treuuent dans la quaiſſe longuement à manger: ce que de bon cœur les fait arreſter au Colombier ſans l'abandonner. choſe conſiderable, meſmes pour le reſpect des nouueaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel paſſetemps, s'arreſtent tres-volontiers.

Pain à pigeonnier.

POVR accouſtumer les jeunes pigeons au nouueau Colõbier, l'on ſe ſert auſſi de certains pains d'argile, compoſés comme s'enſuit. Conſumés dans vn chauderon en eau claire, la teſte & les pieds d'vn bouc chaſtré, y bouillant premierement les pieds, ſur leſquels eſtans demi cuits, adjouſterés la teſte, où tout enſemble ſera bouilli, tant, & juſques à ce que les oſſemens ſe ſeparent d'auec la chair: laquelle hachee menu, ſera remiſe cuire dans la meſme decoction, ſi longuement qu'elle ſe reſolue en brouët eſpais. Cepẽdant l'on briſera de la terre de potier, la deſchargeant de toutes pierres, puis ſera paiſtrie auec ledit brouët, y mettant du ſel en bonne quantité, de l'vrine, des veſſes, du cumin, de la graine de chanvre, des bleds ſi on veut. De ces matieres ſera faite vne paſte endurcie, dont l'on formera des pelotes de la groſſeur des deux poingts d'vn homme, qu'on ſechera au Soleil ou au four, juſques à ce qu'elles ſoient endurcies, & non bruſlees Ces pelottes ſont miſes repoſer dans le Colombier en pluſieurs lieux d'icelui, ſur leſquelles les pigeons prennent du paſſetẽps: car en les becquettans, la terre ſe rompt, fait jour tantoſt à vn grain de ſel, tantoſt à vn grain de cumin, de chanvre, de veſſe & d'autre, ſi que juſques à la fin ils y treuuent quelque friandiſe à manger: dont ils ſont retenus au Colombier.

Terre dans le Colombier vn gros grain de ſel, ou vne teſte de chevre, &c.

A MESMES fins tient-on d'ordinaire dans le Colombier quelques gros grains de ſel endurcie, contre leſquels les pigeõs s'aheurtent, & pour en manger & pour y frotter leur bec; dont ils ſe regaillardiſſent, tant ils ont aggreable le gouſt de telle matiere. A cela auſſi eſt vtile, vne teſte de chevre, cuitte & bouillie dans l'eau, auec du ſel, du cumin, du chanvre, de l'vrine, la mettant dans le Colombier, en laquelle les pigeons treuuent à manger quelques ſepmaines: & touſ-jours à paſſer leur temps, en ſe frottans contre les oſſemens de la teſte, aprés eſtre entierement

deſpouillee de chair. Le millet frit dans du miel y adjouſtant vn peu de l'eau pour le garder de bruſler, affriandit les pigeons dans le Colombier pour ne l'abandonner jamais: leur cauſant en outre telle viande, ſi bonne haleine, que les pigeons eſtrangers frequentés par les voſtres en ſont attirés à voſtre Colombier. choſe non toutesfois deſirable pour les raiſons dittes.

Que le Colombier ſoit nettoié de tout fumier

LE Colombier ſera tenu le plus nettement qu'on pourra, les pigeons haïſſans toutes mauuaiſes ſenteurs, voire-meſme celle de leur propre fumier; qu'à telle cauſe conuient oſter ſouuent & ſortir du Colombier, ſans s'arreſter à l'antique defenſe, qui eſt de ne toucher à ce fumier, que deux fois l'annee, en l'Automne & au Printemps, lors que diuerſement l'on ſeme les blés, en tels temps l'enleuant pour l'engreſſement des terres: fondés en ce poinct, que la pouſſiere du fumier en le remuant s'arreſte ſur les œufs des pigeons, en danger de les garder d'eſclorre. Mais eſtant aſſeuré que plus de mal cauſe au general des pigeons la chaleur & l'odeur de leur fumier, que ſa pouſſiere aux œufs. Ce ſera pour le moins vne fois le mois que le ferons ſortir du Colombier: le remuant toutesfois en telle façon, qu'aucune pouſſiere n'en ſorte, ſelon que cela eſt facile en le maniant doucement. Le fumier ſera ſerré à part en lieu couuert, pour ne ſentir ne chaud, ne vent, ne pluie, juſqu'à ce qu'on l'emploie aux engraiſſemens. En quoi il excelle tous autres fumiers, faiſant produire abondãce de toutes ſortes de fruits, comme a eſté dit. Pour laquelle cauſe, en pluſieurs lieux eſt-il eſchãgé auec de l'orge en pareille quantité, tant ſa vertu eſt priſee. Auſſi par d'aucuns a eſté tant recerché ce fumier, que principalement pour ſa conſideration, ils ont edifié des Colombiers, tenans pour acceſſoire la chair des pigeons. Et de faict, tout bien compté, l'on treuue que de la deſpence que les pigeons font durant les cinq mois de leur aduictuaillement, ſort largement du fumier. Car l'experience fait veoir, le Colombier de moienne grandeur & bien entretenu, rendre par an, trente ou quarante grands ſacs pleins de fumier de pigeon. quantité ſuffiſante au prix ſuſdit pour ſatisfairẽ à ce que deſſus, & au raccouſtrement du Colombier, y eſcheant reparation, dont la chair des pigeons demeure de liquide reuenu.

Oſter toutes ſaletés des nids du Colombier.

CELVI qui aura la charge du Colombier, non ſeulement en oſtera-il les fumiers de mois en mois, ains à toutes les fois qu'il y prendra des pigeons, quand-& eux, ſortira du nid, tout ce qu'il y treuuera de ſale, le baloiant treſ-proprement, pour le preparer à vne autre couuee. Iettera auſſi hors du Colombier, les pigeons morts & les malades, afin que par langueur ou autre occaſion, la peſte ne s'y engendre. Relguera les pigeonneaux cheuts à terre, les remettant dans leurs nids, ſans toutesfois en eſperer trop bonne iſſue: dautant que les peres & meres ne tiennent conte de leurs petits aians eſté maniés: ce qu'exactement il obſeruera, pour ſortir du Colombier les petits qu'il recognoiſtra auoir eſté abandonnés,

donnés, de peur que mourans par faute de manger, n'empuantiſſent le reſte du Colombier. Pour entretenir le Colombier en bonne ſenteur, comme choſe non ſeulement agreable aux pigeons, ains neceſſaire; conuiendra le parfumer, quelques fois, auec de l'encens, du benjouin, de ſtorax & ſemblables drogues à ce propres: & continuellement y tiendra-on des herbes odorantes, comme lauande, aſpic, genevre, roſmarin, thym, & autres herbes de ſenteur, ſeruans en outre aux pigeons, pour fourniture de leurs nids, dont ils les reparent. *Le parfumer.*

LE Colombier ne demeure touſ-jours en bon eſtat, ains ſuiuant le cours des choſes de ce monde, & luy & les pigeons, auec le temps, decheét de leur premiere bonté: ce qui eſt neceſſaire de conſiderer, afin de les remettre en poinct par moien conuenable. Autrement ſeroit entretenir le Colombier auec peu de contentement, comme on recognoiſt pluſieurs Colombiers eſtre pluſtoſt en charge qu'en profit à leurs maiſtres, n'en tirans que petite quantité de chetifs pigeons. Touſ-jours vn Colombier baſti à neuf eſt bon, pour pluſieurs cauſes, imputees à la ſolidité du baſtimét, lequel moins recueille de rats, nouueau, que vieux: à la bonne nourriture & entretenement des pigeons, ſelon la couſtume, qui eſt de tenir plus de conte des choſes recentes, que des rances: & ſur tout à l'aage des pigeons, leſquels à meſure qu'ils enuieilliſſent, deuiennent moins fructifians, voire finalement ſe rendent non ſeulement infertiles, ains deſtructeurs de leurs ſemblables; mangeans les œufs, tuans les petits pigeons, battans ceux de moien aage. De ſorte que tels degaſts ſont ſans cauſe ſouuentesfois donnés au rats, par ne ſe prendre garde que ce ſont les vieux pigeons meſme, qui les commettent d'ordinaire. *Le vice des vieux pigeons.*

VOILA la maladie deſcouuerte. Le remede eſt vnique, qui eſt de vous deſfaire des vieux & inutiles pigeons, n'en laiſſant au Colombier que de jeunes & de moien aage, pour fecondement fructifier. Mais à cela giſt le nœud de la matiere, & la maiſtriſe de ce meſnage. Selon Ariſtote, les pigeons viuent huit annees, deſquelles les quatre premieres, ſeules, ſont bõnes, les autres par conſequent, mauuaiſes. Donques aians les pigeons paſſé leurs quatre premieres annees, nous les ſortirons du Colombier, en y laiſſant les autres de ſeruice pour y demeurer, juſqu'à ce que, cõme leurs deuanciers, ſoient paruenus à ceſt aage-là, & de meſme retranchés du Colombier; par ce moien, ſe faiſans place les vns les autres. Ainſi l'empeſchement du Colombier, oſté, & icelui habité des ſeuls pigeons fertiles, fournira des pigeonneaux en abondance, & touſ-jours egalement, pour le bon aſſortiment des aages des peres & meres: pourueu que chacun an le chaſtrement (ainſi eſt appellé ce remede) ſe reïtere. *Dont le remede eſt.*

L'ON ne peut recognoiſtre l'aage des pigeons par la veuë: parce que dans peu de temps les plus jeunes ont attaint les plus vieux en corpulence, dont tout le jugement qu'on y peut aſſeoir ſe confond. A telle difficulté eſt pourueu en marquãt chacune annee tous vos pigeons, ſans nul *Chaſtrer le Colombier.*

excepter, commenceant celle meſme de leur naiſſance, dont juſtement diſcernerés leurs aages, tenás compte du nombre de leurs annees. Cela ne giſt qu'en reſolution, car peu de péine y a-il pour en venir a bout. Les marques qu'on fait aux pigeons ſont diuerſes, ſelon la diuerſité des auis & affections. Aucuns les marquent auec du filet qu'ils leur attachent aux ailes en certains endroits choiſis, pour ne les empeſcher à voler. Autres leur couſent du drap aux jambes, augmentans les marques par annees. Mais ſouuétesfois tout cela eſt en vain, pour le naturel de ces matieres-ci, qui par l'humidité des pluies à la lógue ſe pourriſſét, ou ſe deſfont, par autre moié. Plus aſſeuree marque que nulle autre eſt celle qui ſe fait en la ſerre ou griffe. Auec les cizeaux on coupe par chacun an la cime de l'vne des ongles du pigeon, ſans nul intereſt de la beſte: dautant que les pigeons ne ſe ſeruent nullement de leurs griffes pour viure, cóme fait la poulaille en grattant la terre. & la marque ainſi faite ne ſe peut aucunement effacer.

Le moien. L'ORDRE qu'on tient à cela eſt tel. Dés le ſoir precedent, toutes les ouuertures du Colombier ſont fermees auec des rets ou treilis, pour n'empeſcher la clarté, afin que les pigeons n'en ſortent. Deux hommes entrent dans le Colombier, leſquels ſans crainte d'effaroucher les pigeons, les prennent tous l'vn aprés l'autre, & font à chacun vne marque, par l'vne des façons ſuſdites. En faiſant ceſte recerche ſi exacte, faut marquer d'vne marque les pigeons qui n'auront point de marque, ou vne, ou deux, ou trois: mais quant à ceux qu'on treuuera auoir deſ-a quatre marques, les faut oſter du nombre des autres, pour eſtre mangés. Les marques ſont faites vne annee d'vn coſté du pigeon, & l'autre, en l'autre, en l'aile ou en la jambe, leur attachant vn filet, ou au pied, leur coupant la ſommité de la griffe: afin qu'au bout des quatre annees, les quatre marques ſe treuuent egalement poſees deux de chacun coſte. A meſure que cela ſe fait, l'on enferme tous les pigeons, dans des grandes cages à ce preparees: auec diſtinction toutesfois; c'eſt, mettant en vne cage à part les vieux pigeons qu'on treuuera marqués dés la precedente annee, de quatre marques: & les autres indifferemment meſlera-on par enſemble: pour laiſſer ceux-ci au Colombier, & en ſortir ceux-là, à cauſe de leur vieilleſſe inutile & dommageable.

Le fruit, APRE'S l'on ouurira les cages aux pigeons deſtinez à demeurer au Colombier, pour y continuer leur ſeruice, dans lequel on les laiſſera: non auec liberté d'en ſortir, comme au parauant, de peur qu'ils ne s'enfuient, pour le deſtrac de l'alarme prouenue de l'action ſuſdite: ains demeureró les feneſtres cloſes dix ou douze jours, pour les reaccouſtumer par bón traictement. Au bout duquel temps les champs leur ſeront redonnés par l'ouuerture des feneſtres, les remettans à leur ordinaire.

La ſaiſon de ceſte œuure. LA ſaiſon de ce meſnage eſt durant les ſemailles des bleds hyuernaux, à raiſon deſquelles & ſe reſſentans encores de la precedente recolte des grains, ces pigeons qu'ó retranche du Colombier ſont en bó eſtat, pour

facilement s'acheuer d'engraiſſer. A quoi paruiennent-ils treſ-bien par traitement ſemblable à celui des chapons ou oies d'engrais, dont a eſté parlé, pour en aprés les manger ou vendre.

Autre voie que le marquer des pigeons.

SI la curioſité de ce marquer vous importune, autre methode conuiendra tenir, aux defauts du Colombier. C'eſt, en renouuellant du tout le Colombier, de cinq en cinq, ou de ſix en ſix ans, à ce que le remettant en ſon premier eſtat, puiſſe heureuſement ſeruir autres cinq ou ſix annees de ſuite; rabatue la premiere, qu'on lui donne pour ſe mettre en bon eſtat, à cauſe de la jeuneſſe des pigeons. La volee du mois d'Aouſt ſera là emploiee, enleuant du Colombier tous les autres pigeons, jeunes & vieux, pour les engraiſſer. Ainſi comme à la premiere fois ſeront ces nouueaux pigeons-ci, gouuernés & nourris; aſſauoir auec diligence, dans le Colombier, trois ſepmaines ou vn mois durant, & congediés au temps & en la façon cy deuant monſtree. Tout-d'vne-main y meſlera-on parmi des pigeons pattés tant qu'on pourra, afin de reformer la race des pigeons, qui auec le temps par diuers accouplemens, s'abbaſtardit & decline. En ceci ce renouuellement differe du premier peuplement du Colombier, c'eſt qu'eſtans les pigeons, deſquels eſt queſtion, nais & eſleués en ce meſme Colombier auquel on les laiſſe, s'y treuuent beaucoup mieux, & ne tardent tant à s'engeancer, que ceux qu'on va cercher loin pour la fourniture du nouueau pigeonnier: où auant qu'eſtre accouſtumés, court du temps, & y en meurt touſ-jours quelqu'vn, en attendans de s'y eſtre du tout naturalizés: pour laquelle cauſe, en ceſt endroit le repeuplement n'eſt beaucoup tardif, reuenant à la commodité du pere-de-famille. Mais tout conſideré, le marquer des pigeons eſt la plus aſſeuree voie de paruenir à ce meſnage: dautant que par là, voſtre Colombier demeure touſ-jours en meſme eſtat, également fructifiant, comme meublé de beſtail fertil, à cauſe de ſon aage, tel choiſi & retenu. Ce qu'on ne peut dire des plus jeunes, qui n'abondent en petits de leur commencement: ains de neceſſité, conuient s'en paſſer quelque annee, auant qu'attaindre l'aage parfaict de fructifier. Et des marques treuue-on celle des ſerres eſtre la plus vallable, pource qu'elle ne s'efface jamais: & la plus facile à faire, attendu qu'il ne faut qu'vn coup de cizeau pour en venir à bout. Enleuant du Colombier comme inutiles à l'engeance, tous les pigeons treuués auoir quatre marques.

MARCVS Varro celebrant le profit du Colombier, a laiſſé par eſcrit le couple de pigeonneaux ſe vendre de ſon temps, communément, deux cents numes, dits auſſi ſeſterces, chacun de dix deniers obole de noſtre monnoie; faiſans enſemble, deux eſcus cinquante cinq ſols: & eſtans grands & excellents, mille numes, vallants quatorze eſcus cinquãte cinq ſols. Ce que teſmoigne auſſi Columella; diſant en outre, auoir honte de ceux de ſon temps qui auoient acheté le couple de pigeons quatre mille ſeſterces, qui font cinquante huit eſcus dix ſols. Dont eſt à conclurre, de

Varro l. III. chap. VIII.

Colum. l. VII. chap. VIII.

ce temps-là l'Italie eſtre treſ-rare en pigeons: & encores plus Rome abõdante en richeſſes, puis que tant prodigalement & cherement, ſi peu de viande y eſtoit achetee. Auſſi auoient les Romains par leurs conqueſtes, eſpuiſé preſques tous les threſors de la terre.

CHAPITRE IX.

La nourriture des pigeons pattés & domeſtiques.

Pigeons pattés.

NE SE contentera noſtre pere-de-famille, des pigeons de ſes Colombiers, ains en fera nourrir des pattés & priués, telle & ſi raiſonnable quantité, que ſans trop de deſpenſe, lui puiſſent fournir durant l'Hyuer des pigeonneaux à manger: afin auſſi qu'aucune volaille ne lui defaille de celles qui commodément ſe peuuent eſleuer en meſnage. Ceſte-ci eſt de facile entretenemẽt, n'eſtant beſoin autre choſe que le logis, la viande, & le bruuage, & tout cela de moderé appareil, bien qu'elle ſoit des plus exquiſes volailles qui s'appriuoiſent: ne cedant le pigeonneau patté bien nourri, ni à la caille ni à la tourterelle. Touchant ſa fertilité, plus grande ne pourroit elle eſtre en oiſeau du monde, que de faire des petits chacun mois de l'annee, comme à cela ces pattés-ci ne faillent, eſtans pour ce particulierement traictés. En grãdeur de corps ils ſurpaſſent tous autres pigeons: pour laquelle qualité auec les precedẽtes, ſe rendent incõparables à toutes autres races de pigeõs: dont ſeuls ſeroiẽt-ils retenus, ſi comme ceux du Colombier, s'alloient pourchaſſer leur nourriture par la campaigne, pour deſcharger la deſpenſe de leur entretenement, où conſiſte le meſnage du Colombier. Parmi les pattés, s'en treuuent des Huppés, qui ont vne creſte à la teſte, aſſauoir vn floton de plume eſleué en arriere. Auſſi des Cappés, ainſi appeliés, à cauſe de certaines plumes groſſettes comme petites aeſles, poſees ſur le col enuironnans la teſte: les vns & les autres eſtans plaiſans à voir. Il y en a de diuerſes couleurs, de blancs, de noirs, de gris, d'enfumés, de meſlés & bigarrés, dont les plus recerchés ſont les du tout blancs, & ceux qui le moins ont de plumes aux pieds, pour les raiſons du couuer, ci deuant repreſentees. vice qu'on corrige auec des cizeaux, leur coupant les plumes importunes.

Huppés & Cappés.

Leur nourriture.

TROIS ou quatre douzaines de paires de ces pigeons-ci, pourra-on entretenir ſans trop de frais. Leur logis ſera en lieu temperé de chaleur & de froidure, aſſés clair & aëré, regardant le Leuant ou le Midi, pluſtoſt qu'autre partie du Ciel. Ses feneſtres ſeront touſ-jours tenues cloſes, auec des treillis comme cages à oiſeaux; afin que les pigeons ne puiſſent aller aux champs. Car puis que leur naturel ne porte de queſter leur viure, il n'eſt raiſonnable de les laiſſer diuaguer par-ci par-là hors leur habita-

tion ordinaire, comme aucuns font, par la maiſon, & mal à propos, par ce moien endurans leur importunité, qui eſt treſ-grande, meſme à cauſe de leur criere, & de leur fiente, dont ils enſalliſſent les lieux de leur frequentation : joint que moins fertils ils ſont, que plus ils ſe pourmenent. En la figure de leur logis, non plus qu'à celle des nids, ni de leur matiere, n'y a aucune ſubjection, eſtant à voſtre liberté de diſpoſer de ces choſes, comme il vous plaira : toutesfois auec plus d'vtilité ce ſera, que moins s'eſloigneront de l'ordonnance du Colombier & de ſes parties: puis que les pigeons en general ſymboliſent en mœurs, quoique de diuerſes eſpeces.

D'AVTRE viande ne les paiſtrés que de la commune des autres pigeons, hors-mis ceux que deſirés faire pondre & couuer és exceſſiues froidures, auſquels expreſſément conuient vn ordinaire ſeparé. A tous leſquels faut tenir de l'eau abondamment pour boire, dans des auges à ce proprement accommodees : laquelle eau on renouuellera tous les jours, de peur qu'elle ne s'empuantiſſe. Tout le logis & les nids ſeront ſouuent baloiés, pour en ſortir tous fumiers & autres ordures : à ce qu'en eſtant bannie la mauuaiſe ſenteur, la bonne y ſoit introduite par herbes odorantes & parfums, pour le ſoulagement des pigeons, ainſi qu'il a eſté monſtré pour le Colombier.

Leur ponte.

QVAND l'on dit ces pigeons pattés faire des petits chacun mois de l'annee, cela ne s'entend generalement de tous indifferemment : ains que pondans & couuans alternatiuement, les vns en vn temps, les autres en vn autre, en raiſonnable troupe de ceſte volaille, touſ-jours en ſort des nouueaux pigeons pour manger, dont l'on a l'effect de telle propoſition, ſans prendre les mots exactement à la lettre. Et à ce que cela aduienne aſſeurément, prendrés quelques couples de pigeons de ceux qui ſe ſeront repoſés deux ou trois mois au parauant, & les enfermerés en lieu petit & chaud moderément aëré, qu'à ce expreſſément deſtinerés (lequel, pour le mieux, ſera dans la chambre des autres pigeons, comme ſa garde-robbe) là les traicterés liberalemẽt, leur donnant à manger de l'auoine, du millet, des miettes de la table en abondance, & ſouuent du chenui pour les eſchauffer, comme i'ai dit des poules : n'oubliant à leur tenir touſ-jours de l'eau nette pour boire, la leur eſchauffant, lors qu'il gele. Par laquelle curieuſe & particuliere nourriture (comme faiſant fredon ſur fredon) auec contentement tirerés de vos pigeons ce que deſirés. Vous engraiſſerés en perfection tous pigeonneaux pattés, ſi eſtans ja fortifiés, auant toutesfois qu'ils puiſſent voler, leur arrachés des groſſes plumes des ailes pour les arreſter au nid : ou leur attachés les pieds, afin de n'en pouuoir bouger : ou bien leur briſés les os des jambes. Dont ne penſans qu'à manger, dans peu de temps deuiendront gras au ſuperlatif degré. De tous leſquels moiens, le dernier eſt le plus efficacieux : dautant que dans trois ou quatre jours, ſeront deliurés de la douleur de leurs jambes,

Les engraiſſer.

& à cauſe de la rupture d'icelles, auront perdu l'eſperance de pouuoir ſortir du nid, ce qui n'aduient par les deux autres, parce que cuidans ſe remplumer & deſſier, ſe tourmentent continuellement, à l'intereſt de leur graiſſe.

CHAPITRE X.

Les Cailles & Tourterelles.

EN ſuite des pigeons, nous nourrirõs des Cailles & Tourterelles, en eſperance ſeulement de les entretenir & engraiſſer, pour en treuuer de preſtes à manger en toutes les ſaiſons de l'annee, non pour l'augmentation du nombre. ceſte volaille ne pondant ne couuant en ſeruitude, comme les pigeons partés.

AVCVNS, paſſans plus outre, ajouſtent à ceſte nourriture, les griues, tourdres & autres oiſeaux; ce que je conſeille, pourueu que la difficulté de leur recouurement & entretenement, ne ſoit trop grande: ainſi qu'auec plus ou moins de ſouci & de deſpenſe, y paruient-on en vn pais, qu'en l'autre. en tel la choſe eſtant du tout impoſſible.

IE NE parle ici de la Voliere couuerte de fil d'archail, dans laquelle l'on enferme grand nombre d'oiſillons: aucuns deſquels pour leur naturel & commodité du lieu expoſé à l'aer & fourni d'arbriſſeaux, s'y multiplient par renouuellement d'engeance. Dautant qu'en ceſt endroit eſt queſtion, plus du profit & de la commodité des viures, que du plaiſir: pour lequel principalement, à cauſe de la melodieuſe muſique des oiſeaux, la Voliere eſt inuentee.

LE moien de les nourrir eſt de leur donner du millet, leur ordinaire reglé, deux fois le jour à heures certaines, auec force eau pour bruuage, qu'on leur tiendra continuellement, la remuant ſouuent, de peur de la corruption: comme auſſi leur nettoiera-on ſouuent leurs cages, ſans y ſouffrir le fumier; ces oiſeaux aimans la netteté, & les bonnes ſenteurs, dont quelquesfois l'on les parfume. Ils ſe treuuent mieux en petit logis qu'en grand. Pour laquelle cauſe l'on tient les Cailles & Tourterelles dans des cages, aſſés baſſes, couuertes auec de la toile, non auec du bois, afin de ne s'offenſer la teſte heurtans contre le bois, comme ils feroient; meſmes les Cailles ſautans en haut. Là, durant l'Hiuer l'on en prendra pour l'vſage, auquel ſe recognoiſtra la liberalité & la diligence de leur gouuerneur, tant plus graſſes ſe treuuans au manger, que mieux auront eſté nourries & entretenues.

CHAP. XI.

La Garene.

ENCORES que parmi les Connins qui nous ſont les plus familiers, n'en recognoiſſions que d'vne race, ſi eſt-ce qu'on jugeroit y en auoir de trois eſpeces, diſtinctes en couleur de poil, & ſaueur de chair. Mais cela prouient de la nourriture, ſelon laquelle les Connins ſe diuerſifient, ſe rendans plus ou moins eſueillés & colorés. Les meilleurs ſont ceux qui viuent en toute liberté dans les foreſts & buiſſons agreſtes de la campaigne: car par ſe choiſir viure à leur appetit & courir à volonté, ſe rendent au manger, delicats & ſains: l'election de la meilleure viande & l'exercice, cauſans l'vne & l'autre de ces deux bonnes qualités. tels eſtans plus eſueillés, de poil plus rare & plus roux, que nuls autres. Les pires ſont ceux de Clappier, qu'on nourrit en eſtroite ſeruitude, dans la maiſon, ou en quelque recoin de la baſſe-court; leſquels pour eſtre endormis & pareſſeux, ont touſ-jours la chair dure & fade, & le poil rendant ſur le blanc. Les moiens ſont ceux de Garene, comme participans des deux extremes: en laquelle ſe rendront-ils meilleurs, qu'elle ſe treuuera plus grande: approchans par ce moien de l'ample liberté que tant ils deſirent. De ces Connins-ci enten-je maintenant diſcourir, comme de ceux ſur leſquels on peut aſſeoir certain reuenu. car de s'arreſter aux Cõnins du tout ſauuages, bien-que les plus deſirables, ſeroit baſtir ſur trop foible fondement: ni auſſi à ceux de Clappier, quoi-qu'abondans en nombre, pour leur peu de ſaueur & bonté. Or comme j'ai dit des pigeõs, pour le facile entretien des Connins, l'on peut dreſſer la Garene par tout où l'on veut: mais eſtant à cela meilleur & plus propre vn endroit que l'autre, nous en choiſirons la plus commode ſituation, pour en auoir d'autant plus de profit & de plaiſir, que plus elle s'approchera du naturel de ce beſtail, & moins s'eſloignera de la maiſon.

Situation de La Garene.

EN coſtau vn peu releué regardant le Leuant ou le Midi, & terre vigoureuſe, plus legere que peſante, eſt le lieu que l'on ſe choiſira pour Garene. La terre ne ſera touresfois beaucoup ſablonneuſe: dautant qu'en telle les Connins ne ſe peuuent creuſer les tannieres à plaiſir, s'éboulant la terre à cauſe de ſa legereté ſans auoir tenue: ains eſt requis eſtre ferme; & pour ce faire, participer quelque peu de l'argile, non toutesfois beaucoup, pour ne rendre le creuſer trop difficile. Ce ſera grãd aduancement d'œuure, ſi ja le lieu eſt complanté d'arbriſſeaux & buiſſons à ce propres. Mais ſi par le defaut de Nature, ou negligence des predeceſſeurs, il ſe treuue vuide, ſera fourni d'arbres de la ſorte, & plantés en la maniere ci aprés enſeignee; afin qu'en eſtans formés des taillis forts & eſpés, les

Au VII. lieu. Connins y puiſſent auoir ſeure retraite, & viures en abondance pour s'y entretenir. Il eſt à ſouhaiter la Garene eſtre prés de la maiſon, tant pour le plaiſir de la pouuoir ſouuent & aiſément viſiter, & y prendre la freſcheur de l'ombrage; que pour la conſeruation des Connins, leſquels facilement l'on deſrobe, eſtans en lieu par trop eſcarté.

Sera prés de la maiſon.

Sera bien fermee.

A FIN que les Connins ne s'enfuient, ſera neceſſaire fermer la Garene auec des bonnes murailles, bien maçonnees à chaux & ſable, hautes de neuf à dix pieds, & profondement fondees dans terre; pour oſter aux Connins l'eſperance d'en ſortir par deſſous les fondemens, comme à cela s'efforcent-ils, minans dans terre, tant ils deſirent la liberté, ſe ſentans enfermés, juſqu'à ce qu'ils aient accouſtumé le lieu Les haies ne ſeruent de rien pour retenir les Connins, à trauers deſquelles ils paſſent facilement, quelques fortes & eſpeſſes qu'elles ſoient: ni auſſi les foſſés tant larges & tant profonds qu'on les face, ou ſeroit qu'ils fuſſent remplis d'eau: dont la cloiſon ſe rend preferable à toute autre, pour les raiſons dittes ci aprés. Defaillant telle commodité, ſe faudra reſoudre à la muraille, ſans faire autre eſtat ne des haies ne des foſſés, que pour preſeruer le bois du taillis du degaſt des beſtes foraines, ſans eſperer de pouuoir retenir les Connins. Mais ſi pour l'incommodité du païs, rare en pierre, ne pouués maçonner de bonnes murailles, comme vers Thouloſe & en pluſieurs autres endroits de ce Roiaume, où le baſtiment eſt treſcher; à tel defaut, la Garene ſera cloſe, ou de murailles de terre, ſelon leur plus commun vſage, ou de foſſés & haies tout enſemble: dont à tout le moins le taillis demeurera en ſeurté. Et quant aux Connins, par accouſtumance, à la longue, s'y arreſteront, pour les bons logis que leur dreſſerons és terriers à la maniere ci aprés enſeignee.

Taillis pour la Garene.

DE la capacité de la Garene a ja eſté parlé. Doncques, ſans crainte d'exceder, nous la prendrons autant grande que le lieu le permettra, afin d'auoir des Connins ſains & delicats au manger: comme tels ſont touſjours ceux qu'on nourrit en terre ſpacieuſe, leſquels courans à volonté, ne ſe prennent garde de leur ſeruitude: par là approchans de la perfection des entierement ſauuages. En grand nombre auſſi, la raiſon voulant que plus en produiſe le grand que le petit lieu: duquel en outre tirerés abondance de menu bois de chauffage, quand par chacun an ferés couper du taillis par quartiers ſelon ſa portee. Commodité non petite, accomparee aux fumiers du Colombier, pour de meſme qu'eux, tenir, ce bois-ci, lieu de ſeconde vtilité en la Garene: ſuffiſant moien pour ſatisfaire aux frais de ſon entretenement, reſtans les Connins de liquide reuenu. Neantmoins pour borner aucunement la Garene, dirai qu'elle ſera de raiſonnable grandeur pour la fourniture d'vne boſne maiſon, ſi on y emploie ſept ou huit arpens de terre: & telle Garene eſtant bien gouuernee & entretenue, rapportera par communes annees, les deux cens douzaines de Connins & dauantage.

Sa capacité.

REVENANT

REVENANT à la cloiſon. Si le lieu & l'eau fauoriſent l'entreprinſe, nous la ferons d'eau viue, pour du tout paruenir où deſirons: car, pourueu que le foſſé ſoit fait ainſi qu'il appartient & ſera monſtré, l'eau eſtant dedans, les Connins ne la pourront nullement trauerſer. D'ailleurs, ce ſera dreſſer la Garene & le peſcher tout enſemble, mettant du poiſſon dans le foſſé, où treſ-bien ſe nourrira & multipliera: dont le meſnage en ſera d'autant plus à priſer, que mieux tout-d'vne-main l'on ſe ſera accommodé de Connins & de poiſſons, ſuiuant ceſt antique commandement, *Peſcher à l'enteur de la Garene.*

La reparation aura double viſage,
Si tu te veux monſtrer entendu en meſnage.

Sera auſſi choſe plaiſante, de voir les Connins eſtre aſſiegés par les poiſſons. Les Connins trauerſeront bien l'eau à nage, mais d'icelle ne pourront reſſortir, ſi la riue exterieure du foſſé, au reſpect de la Garene, eſt vn peu releuee & droictement taillee à plomb: car les Connins eſtans mouillés ne peuuent preſques rien remonter en haut. Parquoi ſera beſoin façonner diuerſement les deux bords du foſſé; aſſauoir, celui joignant la Garene, en douce pente, ſans releuement aucun: & l'autre, de telle ſorte qu'il ait riuage taillé de la hauteur d'vn couple de pieds. Dont aduiendra, que les Connins cuidans ſe ſauuer en nageant, ſeront contraints s'en retourner d'où ils viennent, par le rencontre de la riue taillee ſur leur iſſue, quand mouillés, ne pourront grauir le bord du foſſé pour en ſortir. Tailler droictement les deux bords du foſſé, ſeroit cauſer la mort certaine aux Cõnins, dautant que ſautans dans l'eau, comme ordinairement ils font en joüant, quelque baſſe qu'elle ſoit, s'y noieroient pour n'en pouuoir reſſortir. Comme au contraire, auroient-ils la porte ouuerte pour s'en fuir, ſi les deux riues eſtoient en douce pente: ainſi ne faudroit pour ruiner la Garene dés ſon origine, que faillir en l'vn ou en l'autre endroit. Sera beſoin tenir reparees les ruines qui aduiennent à ce bord de foſſé droictement taillé, dont la terre par ſa propre peſanteur croule d'elle-meſme de jour à autre; ſur tout au temps des gelees, afin que par les breſches s'y faiſans à telle occaſion, les Cõnins ne treuuent la porte des champs pour s'ẽ fuir. Et à ce que cela ne ſoit touſ-jours à recõmencer, ſera bon d'y pourueoir pour vne ſeule fois en bordant l'exterieur du foſſé d'vne muraille de maçõnerie pour tenir ferme en tel endroit: ou tãt ne voulant deſpendre, en y plantant des oziers prés-à-prés l'vn de l'autre, à ce qu'entrelicés enſemble, retiennent la terre de s'aualer & deſcheoir.

SI le foſſé n'eſt large, que de dix ou douze pieds, ce ſera en vain qu'on le fera: dautant que de telle meſure, les Connins le trauerſeront aiſément en vn ſault, à toutes les fois qu'il leur prendra l'enuie de gaigner les champs: & les poiſſons ne s'y pourront commodément nourrir, s'il n'y a d'eau, cinq ou ſix pieds. Pour donques ſeruir à l'vn & à l'autre vſage, *Largeur & profondeur du peſcher.*

eſt de beſoin donner au foſſé, dix-huit ou vingt pieds de largeur, & ſix ou ſept de profondeur. A laquelle meſure ne s'arreſtera-l'on toutesfois, ſi on ne craint la deſpéce de l'œuure ne l'employ de la terre, puis que trop grand ne pourroit eſtre le foſſé ne pour garder les Cõnins, ne pour nourrir le poiſſon, lequel tant plus abondant & tant meilleur ſera-il que plus ample ſera ſon receptacle. Aidera auſſi beaucoup à la bonté du poiſſon, l'ordonnãce de ce peſcher, lequel faict en long foſſé ceignãt la Garene, a quelque correſpondance auec la naturelle riuiere, où le poiſſon allãt de long en ſe promenãt, enuironne la Garene, & retournant touſ-jours par là, cuide eſtre en pleine liberté, dont ſe rend & ſain & ſauoureux.

Aſſiete de la Garene. LA Garene ainſi fermee d'eau, ne pouuant eſtre que platte; ne peut par conſequent entierement ſatisfaire au naturel des Connins, qui eſt de monter & deſcendre; comme à ce le couſtau eſt le plus propre. Pour cela neantmoins ne laiſſerons-nous de preferer telle aſſiete à toute autre, tant pour la fermeté de la cloiſon, que pour la commodité du poiſſon. Ioint, que le plan de la Garene ſe peut aucunement corriger à l'vtilité des Connins, par la terre ſortant des foſſés en les creuſans, laquelle portee en pluſieurs endroits de la Garene, y fait des monticules releués, longs, ronds, quarrés, ou d'autre figure, telle qu'on voudra, reſſemblans à petits couſtaux, ſur leſquels les Connins ſe promenent à plaiſir, & de meſme s'y logent; pour la facilité du creuſer en telle terre de nouueau remuee. D'ailleurs, par le foſſe ſont eſpuiſees les eaux croupiſſantes au plan de la Garene, ſouſterraines & autres; ainſi demeureront les Connins ſans importune humeur, comme ils deſirent. Et finalement ſont les Connins accommodés d'eau pour boire, l'aiant ainſi prochaine; ſi toutesfois boire ils veulent, dont pluſieurs doutent, & croient les aucuns ce beſtail pouuoir viure par le ſeul manger, ſans nullement boire.

Arbres, arbriſſeaux & herbes qui doiuent eſtre en la Garene. OR ſoit la Garene ainſi fermee par murailles, foſſés, ou autrement, elle ſera complantee de pluſieurs eſpeces d'arbres de coupe, dont les plus deſirables ſont ceux, qui auec le rejet du bois, rapportent des fruits pour aider à la nourriture des Connins: leſquels arbres, ſe formans en fort & eſpés taillis, retirent & conſeruent treſ-bien les Connins, & leur fourniſſent, en ſaiſon, viures pour leur entretenement. Toutes ſortes de fruitiers ſont à cela propres, bien peu exceptés, deſquels ne faut ici faire eſtat, pour ne ſouffrir la trenche, & en conſequence n'abonder en bois, comme il eſt neceſſaire, pour la fourniture de la Garene. Poires, pommes, ceriſes, prunes, noiſilles, amendes, meures, cormes, cornoailles, coins; tout cela mange treſ-bien ce beſtail-ci, dõt les arbres fourniront noſtre Garene: les cheſnes auſſi y tiendrõt rãg honorable, pour leur valeur & en bois & en fruit. Outre leſquels fruitiers, il y a auſſi des arbres & arbuſtes agreſtes, juſqu'aux buiſſons, qui sõt vtiles eſt la Garene; tant pour l'abõdance de leurs bois, qu'autres bonnes qualités qu'ils ont, ſalutaires à ce beſtail;

à cauſe dequoi on les fourrera dans la Garene. Entre leſquels ſont recogneus les ormes, pour l'excellent gouſt que ſes racines dõnent à la chair des Connins qui s'en paiſſent, ce qu'ils font auec appetit, les fouïllans en Hyuer affectionnément ſans grand intereſt des arbres. Tel gouſt a la ſenteur du thym, treſ-deſirable en ceſte viande: à l'occaſion duquel les Connins qui ſe nourriſſent és deſerts ou garrigues de la Prouence & du Languedoc, où telle herbe abonde, là appellee, *frigoule*, ſont priſés par deſſus tous autres. Les genevres donnent auſſi quelque bonne odeur aux Connins qui mangent de leurs grains: & les cannes ou rozeaux communiquent la douceur de leurs racines, aux Connins qui s'en paiſſent. Parquoi ſera bon remplir la Garene de toutes ces plãtes-ci, & autres recommendables, pour le bois & la nourriture. On s'abſtiendra d'y planter des ſaules, peuples & autres bois aquatiques, bien qu'abondans en ramage, pour le mauuais gouſt qu'ils rapportent à la chair des Connins: comme ſe recognoit en ceux des iſles, qui, nourris de ceſte ſeule viande, ſont peu priſés. Quant aux herbes, les plus deſirables ſont celles qui eſtãs mangeables, ſont auſſi odorantes, comme le thym, le ſerpoullet, par deſſus toutes: le baſilic, la lauande, l'aſpic, & ſemblables. Aprés, les choux, les laictues, les eſpinars & autres de jardin: leſquelles ne ſe mettent qu'en Garene petite, non jamais en grãde: dautant qu'en lieu ſpacieux, Nature fournit abondance de viures à ce beſtail; meilleurs que ceux paruenus d'artifice. C'eſt auſſi faute de viande qui fait ſemer en la Garene, de l'orge & de l'auoine, afin que de leur herbe les Connins ſe paiſſent en Hyuer.

Peupler la Garene.

APRE'S auoir dreſſé la Garene, la faut peupler, car d'attẽdre que Nature la fourniſſe d'elle-meſme, ce ſeroit vne eſperance vaine: meſme celle-ci qui eſt cloſe, en laquelle les Connins eſtrangers n'ont non plus d'ẽtree pour s'y engeancer, que les domeſtiques d'iſſue pour s'en fuir. Pluſieurs pour enſemencer la Garene n'vſent d'autre myſtere, que d'y jetter dedans quelque petit nombre de femelles plaines, leſquelles par les petits qu'elles font, maſles & femelles, & iceux par aprés d'autres à l'infini, meublent la Garene: non toutesfois ſi toſt, que par la voie du Clapier, dont ſe ſeruent ceux qui le mieux s'entendent à ceſte eſpece de meſnage. En ce faiſant la Garene ſe maintient au ſuperlatif degré de bonté.

Le Clapier.

LE Clapier eſt vn lieu clos de muraille bien maçonnee, comme celle d'vn jardin, qu'on fait tant grand ou tant petit, & de la figure qu'on veut, en partie couuert, en partie deſcouuert: dans lequel l'õ enferme des Cõnins des deux ſexes, vingtcinq ou trẽte femelles pour vn maſle: où on les nourrit de toutes deſpouilles de jardin, des fruits des arbres, juſqu'aux glãds, cormes & cornoailles; du ſon, de l'auoine & d'autres viandes, telles qu'on a, delicates & groſſieres: tant ce beſtail a bõne bouche, ſe paiſſãt de tout, meſme du foin, des perches de ſaule, & des ſermens de vigne, leur en donnãt en Hyuer. Là il ſe multiplie eſtrangemẽt, dautant que les femelles fõt des petits tous les mois, peu exceptees, leſquels deuenus grãds, s'ac-

couplás maſles & femelles, en fõt auſſi de leur coſté d'autres: ſi que par ce moié, le Clappier fournit à manger des Cõnins en abondance: mais c'eſt de viande groſſiere, à cauſe du logis & de la nourriture, dont ces Connins ſont mis au rang des moins valeureux. On leur accommode des nids auec des aix ou auec des pierres plattes; & en outre, leur fait-on quelques monticules de terre, pour y paſſer le temps en fouillant. Et à ce qu'ils ne s'enfuient par deſſous les fondemens des murailles, pour vn preallable on les fonde fort profondément, comme de quatre ou cinq pieds: & aprés on paue tout le lieu auec de bons quarreaux de pierre ou gros cailloux, trois ou quatre pieds dans terre, la remuant, en dreſſant le paué, à la maniere du planter de la vigne. Ainſi donnant à fouïller aux Connins, telle terre remuee, ils ne paſſent plus outre, par le rencontre du paué, dont ils demeurent priſonniers dans tels limites. Ce Clapier-ci, eſt par d'aucuns appellé, Garene, toutesfois improprement: ſa grandeur & ſon bon ſeruice, lui aiant donné ce titre. Duquel neantmoins ſe ſeruira noſtre pere-de-famille, lui defaillãt la commodité de la vraie Garene; pour l'entretenement de laquelle, lui eſt requis vn autre Clapier que ceſtui-ci, plus petit & autrement façonné.

Clapier a Garene.

LE Clapier pour la Garene, ſera petit, capable ſeulement de contenir huit ou dix femelles & deux maſles; diſpoſé en telle ſorte, que ſans aucunement s'entremeſler, ces beſtes puiſſent viure, & que commodément auſſi on puiſſe donner les maſles aux femelles, pour la multiplication & engeance. Pour ce faire, chacune beſte aura ſon nid à part, auec ſa petite court au deuant, afin que du nid, qui ſera en lieu couuert, la beſte aille à la court pour prendre l'aer, & manger. Les courts ſeront auſſi diuiſees les vnes des autres, pour les cauſes dites, & ce auec des rozeaux ou cannes, ou autres bois ſolide, que ce beſtail ne puiſſe ronger; dont ſera faite vne paliſſade ou treillis, comme cages à oiſeaux, pour librement laiſſer paſſer l'aer & le Soleil, & ces beſtes priſonnieres s'entreuoir & non aſſembler, de peur de ſe deſtraquer les vnes les autres, en leur nourriture, reuenant à l'intereſt de leurs portees. Car viuans en commun, ne feroient tant, ne ſi ſouuẽt des petits, ne les eſleueroient ſi toſt, ne ſi bien que quand chacune mere a ſa loge ſeparee. Principalement deſire-on telles ſeparations pour le reſpect des maſles, dautant qu'ils tuent les petits quand ils les peuuent attraper; pour l'immoderé deſir qu'ils ont de jouïr plus librement des femelles.

Les nids du Clapier.

Comment

Combien,

CES nids, qui en ſomme ſeront dix ou douze, ſeront rangés en file l'vn joignant l'autre, regardant le Midi, au deuant d'vn mur, leur faiſant eſpaule contre la Bize, afin qu'exempts des exceſſiues froidures, les Connins demeurent en abri. Leſquels auſſi parera-on aucunement de la violence des extrẽmes chaleurs de l'Eſté, mettant par deſſus leurs petites courts, des rameaux & fueillars freſchemẽt coupés, pour les tenir en ombrage. Ou ſe voulant deſcharger de tel ſoin, fera-on grimper ſur les

courts, des rameaux de vigne, de houblon, de roziers ou d'autres choſes à ce propres; dont l'on façonnera vn treillage: lequel ſeruira en Eſté par ſon ombrage, & icelui ne nuira en Hyuer, par lors n'y en auoir aucun ou bien petit, pour le naturel de telles matieres ſe defueillant en Automne. Par deſſus ces cloiſons l'õ jettera la mangeaille au beſtail dans les courts: & eſquelles l'on entrera, quand l'on voudra, par les petites portes, demeurans bien cloſes, pour retenir le beſtail de s'enfuir.

EN tout lieu qu'il vous plaira ferés dreſſer ce Clapier-ci, pourueu qu'il ſoit en endroit aſſeuré des larrons & des beſtes. Mais pour l'aiſance de le pouuoir ſouuent viſiter, le meilleur ſera de l'aſſeoir dans le jardin prés de la maiſon. Là nourrirés ces beſtes priſonnieres auec liberalité, pour les inciter à production, but de leur entretenement, les paiſſans des viandes ci deuant dittes, & autres ſelon la commodité & que mieux vous viendront à propos. C'eſt auſſi toute la deſpence de la Garene (l'autre n'eſtant preſques pour rien comptee) treſpetite, eu eſgard au profit qui en ſort. *Où dreſſés pour*

QVELQVE autre petit ſoin conuient auſſi auoir pour l'entretenement du Clapier; c'eſt d'accoupler le maſle auec la femelle incontinent aprés icelle s'eſtre deliuree de ſes petits; afin que gaignant temps, de la faire recouurir de nouueau, la preparer à autre portee. Car c'eſt choſe aſſeuree, qu'auſſi toſt que la femelle a vuidé le ventre de ſes petits, elle deſire le reamplir, meſme toute pleine qu'elle eſt, tient-on qu'elle peut de rechef cõceuoir portee ſur portee, les rendãt chacune en leurs tẽps. A telle cauſe, de ſa tanniere l'on portera la femelle en celle du maſle, pour y ſejourner juſqu'à ce qu'il l'ait couuerte, & ce faict, la rapporter incõtinent en ſon lieu vers ſes petits. Par tel ordre, les femelles ſeront touſ-jours en action, dont l'abondance de petits ſortira tant grande, qu'elle ſuffira à tenir bien fournie la Garene. En laquelle portera-on les petits, de jour à autre, les prenans du Clapier incontinent eſtre vn peu fortifiés les y reſignans pour y paſſer le reſte de leur vie, où par libre nourriture, ſe rendans preſques ſauuages, tels que les deſirés, les treuuerez au beſoin. Eſtans les Connins en la Garene, s'augmenteront-ils auſſi d'eux-meſmes ſans nul ſoin, s'accouplans à leur fantaſie, & en ſuite, ſe pouruoians & de retraites & de viures, ſelon que Nature les enſeigne. Non toutesfois s'y multiplient-ils tant, que font ceux du Clapier, parce que ceſte grande liberté qu'ils ont en ample Garene, les incite à beaucoup courir, & par conſequent leur oſte le moien de ſe joindre enſemble, maſles & femelles, ſi ſouuent qu'au Clapier, auquel ne laiſſe-on à ce beſtail, perdre vne ſeule heure. *L'eſleuemẽt des Cõnins.*

POVR le cruel naturel des maſles, eſt à ſouhaiter n'y en auoir beaucoup en la Garene, ains ſeulement vn pour trente femelles, nombre ſuffiſant pour leur ſatisfaire, & raiſonnable aſſortiment. Mais dautant qu'il eſt impoſſible de regler du tout bien ces choſes, ne faudra mettre en la *Vice des maſles.*

Garene aucun maſle, qu'vne ſeule fois, qui ſera lors qu'au commencement l'on la meublera : car ils ſuffiront pour la fourniture des femelles, deſquelles par aprés, ſortiront plus de maſles, que ne voudrés: voire telle abondance de maſles, nuiront pluſtoſt en la Garene qu'ils n'y ſeruiront, par ſe rendre deſtructeurs de leurs ſemblables. Pour laquelle cauſe n'eſt pardonné à aucun maſle qu'on rencõtre en la Garene, pour petit & maigre qu'il ſoit, taſchans à s'en deſfaire de tant qu'on peut, afin que la Garene ſurabonde en femelles, comme celles qui ont la chair beaucoup meilleure que les maſles. Leſquels, quelques jeunes & gras qu'ils ſoient, cedent touſ-jours à la bonté de la chair des femelles : & vieux, ſe rendent-ils immangeables, leur chair eſtant dure & fade. Et ne craignés de chaſſer ſi curieuſement aux maſles, qu'ils defaillent en la Garene, & en ſuite la race des Connins, car il y en reſtera touſ jours plus que de beſoin. Ceci s'entend pour la Garene s'entretenant d'elle-meſme ſans l'aide du Clapier: car pour celle continuellement fournie par le Clapier, grande peine n'y a-il à ſe deſpeſtrer de l'importunité des maſles, veu qu'il ne faut que s'abſtenir de les y mettre: ains ſeulement jetter dans la Garene les femelles naiſſantes au Clapier, leſquelles ſeules ſans aucũs maſles ſatisferõt à voſtre intention, bien que ce ſoit ſans multiplication d'engeance, n'y pouuant eſtre par defaut de maſle : pourueu que le Clapier marche ſon train ſans interruption, fourniſſant touſ-jours jeune beſtail pour le remplage de la Garene.

dont le remede eſt

Les chaſtrer

OR comme toutes choſes s'affinent auec le temps, on a treuué par experience le chaſtrer des Connins eſtre vn moien exquis pour les faire venir tendres & gras, accomparé au chapponner des coqs : meſmes en les acheuans de nourrir au Clapier quoi-qu'au pire endroit deuiennent-ils ſi delicats qu'ils approchent de bien prés à la ſaueur des levrauds. Ceſte ſcience s'eſt deſcouuerte par certains hoſteliers, qui pour levrauds, donnoient à manger des Cõnins chaſtrés, aprés leur auoir ſaffrané les pattes, couurãt ainſi la tromperie, afin de les rẽdre de couleur ſemblable à celle des levrauds. De telle exquiſe ſubtilité nous-nous ſeruirons, chaſtrans tous les maſles au Clapier, pour par-aprés les fourrer dans la Garene, laquelle par ce moien ſe treuuera fournie de precieuſes chairs. Et en abondance, puis que ſans perte d'aucun Connin que le Clapier produiſe (choſe conſiderable) nous emploions tous les maſles, leſquels ſans ce remede, ſont rejettés ſans pouuoir ſeruir en la Garene, comme a eſté ja repreſenté. A cela conuient ſe reſoudre auant que peupler la Garene, pour ne l'infecter d'aucun maſle entier: ains que n'y en mettant que des chaſtrés, elle ne puiſſe rapporter autre chair que franche & delectable. Les femelles d'elles-meſmes excedent de beaucoup les maſles entiers, comme a eſté dit, & les maſles chaſtrez, d'autant les femelles, que les chapons les poules. Ainſi conduite la Garene, n'en faut eſperer que la nourriture des Connins, ſans augmentation de nombre, eſtant infertile à cauſe de ce cha-

ſtrement. Mais ne vous en chaille pourtant, car le Clapier ſatisfera largement à tel defaut. Dont tiendrés tel conte du Clapier, qu'on fait des aduenues de l'eau de la ciſterne, qui tarit, negligeant ſes aqueducts: non plus moiſſonne-on, ſi au parauant les terres n'ont eſté enſemencees. C'eſt donques le Clapier qui eſt le ſeminaire de la Garene. Rien plus facile n'y a-il, que le chaſtrer des Connins, où autre myſtere n'eſt requis, que de leur couper les teſticules auec vn couteau bien trencheant: & aprés auoir engraiſſé la plaie auec du vieux oinct, ſans la coudre, renuoier les Connins en la Garene: où par le benefice de l'aer & de la liberté, eux-meſmes ſe gueriſſent aſſés toſt. Ce chaſtrement n'a aucune ſaiſon propre, car puis que les meres font des petits durant l'annee, auſſi touſ-jours eſt bon de les chaſtrer. *Le moien.*

EN releuant les monticules de la Garene, par dedans l'on y eſpargnera des vuides, pour ſeruir de retraite aux Connins: non en eſperance de les contenter entierement, car ils ſe creuſent des nids & tanieres à leur fantaſie mieux que l'homme ne ſçauroit faire: s'accommodans dans terre ſi artiſtement, que l'entendement humain s'y perd. Et là tant ſeuremẽt ſe fortifient-ils, qu'y eſtans vne fois accouſtumés, le lieu leur agreant, l'on ne les en pourroit du tout deſengeancer, quand l'on voudroit: fut ce meſme en demoliſſant la cloiſon de la Garene, pour leur ouurir la porte à s'en fuir, & pour donner entree à leurs ennemis, afin de les chaſſer, hommes & beſtes. Ains ces vuides leur ſeruiront, pour y paſſer & repaſſer, ſe promenans & ſe ſauuans de l'incurſion des beſtes de proie. Auſſi pour s'y retraire en temps de pluie: pour laquelle cauſe les diſpoſera-on de telle ſorte qu'ils vuident l'eau, les poſans en lieu releué. Ils ſeront façonnés auec des pierres plattes, comme aqueducts couuerts, droits, recourbés & de toute autre figure qu'on voudra: y faiſant des precipices pour s'y ſauuer les Connins de la pourſuite du furet, quand par malice on en chaſſeroit dans la Garene. Les meres ont accouſtumé, aians fait leurs petits, de boucher l'entree de leurs terriers, auec du foarre & autre menuſaille qu'elles peuuent recouurer, pour la crainte qu'elles ont des maſles qui deuorent les petits, comme a eſté dit, leſquels par ce moien elles garentiſſent. Vous prenant garde de cela, ne touchés nullement à ces trous, de peur auſſi, que les femelles aians apperceu de l'alteration en leur cloiſon, de rage elles-meſmes n'eſtranglent leurs petits, pour l'opinion qu'elles auroient que le maſle y euſt touché, tel eſtant le naturel de ce beſtail. Ceci s'entend en Garene d'engeancement, car en celle où les maſles ſont chaſtrés, n'eſt beſoin de ſe donner telle peine. *Nids de la Garene.*

AV reſte, bien que les viures que produit la Garene ainſi diſpoſee ſoient ſuffiſans pour la nourriture des Connins, ſi ne faut-il pourtant faillir de leur donner à manger quelque friandiſe, par fois en Hyuer, lors que par les froidures la mangeaille des champs manque: comme auoine, foin, choux, laictues & autres deſpouïlles de jardin. Afin que les mainte- *Le ſoin qu'il faut auoir des Connins pour leur viure.*

nans en bon eſtat, aiés auſſi le plaiſir de les voir enſemble par troupeaux: à quoi paruiendrés ſi les accouſtumés à leur donner à manger touſ-jours en meſmes lieux & en ſifflant, comme auons dit des pigeons. Oians lequel ſigne les Connins, ne faudront de ſe rendre promptement aux lieux deſtinés pour repaiſtre. Et à ce que voſtre preſence & celle de voſtre cõpaignie n'effarouche les Connins, faudra accommoder à chacun deſdits lieux & joignant icelui, vn cabinet d'arbriſſeaux vifs, bien entrelaſſés enſemble, dans lequel vous tenant à couuert, aurés le paſſetemps que deſirés: & vous ſeruira de plus telle accouſtumance, à prendre des Connins, quand il vous plaira, comme ſera monſtré.

Reprimer le degaſt que font les Connins.

LES Connins ainſi enfermés dans l'enclos de la Garene, ne pourront nuire aux fruits d'alentour: mais eſtans en lieu ouuert, auquel à volonté ils puiſſent entrer & ſortir, le degaſt que ce petit beſtail fait aux jardins, vergers, vignoble & blaieries, eſt treſgrand, comme ſe void tous les jours; & ſe lit le grand mal qu'anciennement ce beſtail porta en la Majorque & Minorque, dont n'eſt à ſouhaitter d'auoir autre Garene que bien cloſe. Il eſt vrai qu'il y a quelque petit remede, pour limiter la courſe des Connins, quoi-qu'ils ſoient en lieu ouuert: comme la ſenteur du ſouphre qui les arreſte. L'on s'en ſert en ceſte maniere. Des petits paſſeaux faits de bois de ſaule ſec ou d'autre bruſlant facilement, ſont trempez d'vn bout dans le ſouphre fondu, comme allumetes, & de l'autre ſont fichez droitement dans terre, où l'on deſire leur ſeruice, equidiſtans de toiſe en toiſe: aprés le feu eſt mis au ſouphre, lequel bruſlant, effectue par ſon odeur ce que deſirés, engardant les Connins de paſſer tels limites: & ce pour quelques quatre ou cinq jours ſeulement, pendant leſquels dure la ſenteur de telle drogue; laquelle recepte cõuient renouueller au bout de ce temps-là. Ce remede eſt principalement inuenté, pour les vignes; attendu qu'en icelles les Connins ne font nul degaſt, les jettons eſtans vne fois endurcis; mais lors ſeulement les broutent ils, quãd elles bourgeonnent, dont le degaſt ne peut durer guiere plus de quinze jours que les jettons mettent à s'endurcir. Selon la commune opinion les Connins ne touchent aux raiſins, laquelle reprouuee de pluſieurs, fait que pour le plus aſſeuré, vaut mieux la Garene eſtre fermee, qu'ouuerte: pour tout-d'vne-main retenir les Connins de s'enfuir & les garder de faire mal au dehors leur habitation.

Ennemis des Connins.

LES ſerpens guerroient fort les Connins, juſqu'à les engloutir tous entiers. Pour les bannir de la Garene, conuiét y planter bonne quantité de freſnes, car par l'antipathie qui eſt entre telle plãte & les ſerpẽs, les ſerpẽs fuient l'odeur du freſne; ſur tout ſon ombre, laquelle ils craignẽt tãt, qu'eſtans preſſés, aimeroient mieux paſſer à trauers du feu, que ſur icelle, ſelon l'opinion des Anciens. Et touchant les autres ennemis des Connins, le meilleur moien pour s'en deſfaire, eſt de chaſſer aux regnards, pour en tuer tant qu'on pourra, à ceſte cauſe recerchant curieuſement

leurs

leurs tanieres, pour les prendre jeunes: & tant qu'il ſera poſſible, engarder que les chiens & les chats n'entrent jamais en la Garene. Sur tout, donner ordre que les chats ſauuages ne s'y logent aucunement, où ja y eſtans, tacher par tous moiens de les en deſ-engeancer: car les Connins ne pourroient eſtre trauaillés de pires ennemis. Ainſi qu'à leur vtilité, les habitans des iſles de Majorque & Minorque l'ont pratiqué, contre les Connins, qui deſertoiét leurs païs, aians anciennemét fait venir, par l'auis des Romains, des chats ſauuages de l'Afrique, pour guerroier ce beſtail.

La chaſſe & priſe des Connins.

LA fin de la conſtruction de la Garene, eſt la priſe des Connins, comme la recolte des autres fruits de la terre. A cela paruient-on par diuers moiens, deſquels les plus familiers & plus generalement receus, ſont les filets & les furets. Du furet l'on ne ſe ſeruira nullement en la Garene, pour le grand dommage qu'il y porte, faiſant, pour long temps, haïr aux Connins, les terriers ou tanieres dans leſquelles on l'aura vne fois mis pour en prendre. Mais ſeulement emploiera-on ceſte eſpece de chaſſe, és lieux vagues & ouuerts pour prendre les Connins entierement ſauuages: & diuerſement en noſtre Garene les filets pour attraper ce petit beſtail. Auſſi s'y ſeruira-on de l'arbaleſte & du fort arc-agelet, mais non de l'arquebuſe, pour n'effraier ce beſtail. Le plus aſſeuré moien de faire joüer les filets, eſt de ſe treuuer dans la Garene deux heures deuant jour en Hyuer (qui eſt lors la vraie ſaiſon de manger le Connin) & là eſtant, fermer incontinent les trous des terriers (qu'improprement aucuns appellent, Clapiers) que le jour auparauant l'on aura remarqués; afin d'engarder les Connins d'y r'entrer. car à telle heure ils ſont eſpars par la Garene pour paiſtre: leſquels ſe voians fruſtrés de l'eſperance de leur retraite, tumbent facilement dans les filets que leur aurés tendus en chemin. Preuoiant ceſte chaſſe, dés le dreſſer de la Garene, l'on façonne les terriers ou cauernes, de telle ſorte, que la priſe de ce beſtail eſt rendue aiſee & ſans bruit. L'on fait des conduits ou longs paſſages trauerſans les monticules diametralement en ligne droite, ſelon que s'accorde le mieux. D'vn des bouts l'on tend le filé, & de l'autre auec vne longue perche qu'on fourre dans le trou, l'on alarme les Connins qui ſe treuuent dedans. leſquels ſe voulans ſauuer à la fuite, ne ſe prennent garde qu'en leur iſſue ſe treuuent attrapés au filé. Autre plus propre moien à prendre ce beſtail, ſe pratique auec beaucoup de plaiſir: c'eſt en laiſſant cheoir vn grand pannier d'ozier, faict ſans fons, large par bas, comme vne cloche, ſur la troupe des Connins mangeans ſerrément enſemble, lequel en attrape vne partie, qu'aprés l'on retire par vne porte à ce expreſſément faite au coſté du pannier. Pour à quoi facilement paruenir, faut que le pannier demeure touſ-jours ſuſpendu au lieu accouſtumé à donner à manger aux Connins, afin qu'ils ne ſe doutent de l'amorce, eſleué vn couple de pieds ſur terre, par le moien d'vne potence là dreſſee, au bec de laquelle ſera accommodee vne polie pour doucement faire couler la corde

portant le pānier, l'autre bout de laquelle attandra juſqu'au cabinet joignant, pour d'icelui faire joüer l'artifice. Quand il vous plaira chaſſer aux Connins en ceſte ſorte (eſtant en Hyuer ou au Printemps, car en autre ſaiſon ne ſe veut ainſi laiſſer prendre trouuāt par tout à manger) ſans bruit vous-vous irés enfermer dans le cabinet, aprés ferés porter à manger aux Connins, mettant la viande ſous le pannier, tant accumulee qu'ō pourra, à ce que le pannier ait plus de prinſe. Là ferés aſſembler les Connins en ſifflant, ou par autre cri que leur aurés accouſtumé, les voians attroupés mangeans affectionnémēt, laſcherés la corde, & le pānier cherra ſur les Connins, deſquels il en empriſonnera autant que par ſa largeur en pourra comprendre. Eſt de beſoin, comme a eſté dit, que le pannier ſoit continuellement ſuſpendu en ſon lieu, & que pluſieurs repas ſe paſſent ſans l'emploier, pour accouſtumer le beſtail à le voir & ne craindre le dāger. Auſſi qu'en la Garene y ait pluſieurs lieux deſtinés à leur donner à manger, & ainſi meublés: à ce qu'alternatiuement l'on chaſſe és vns & és autres, non continuellement en vn ſeul endroit, pour rēdre ceſte chaſſe plus vtile, en n'effarouchant les Connins, comme l'on feroit ſi on chaſſoit ſouuent en meſme lieu. Se faut ſoigner de ne laiſſer eſchapper aucun Connin, de ceux quivne fois auront eſté prins, de peur que non ſeulemēt il ne reuienne plus ſous le trebuchet, aīns qu'il en deſtourne les autres.

Autremit ENCORES auec moins de peine par autre voie prend-on ce beſtail-ci, en meſme endroit. Au lieu du pānier, dreſſe-on vne grande cage, occupant preſques tout le lieu, dans laquelle les Connins s'empriſonnent eux meſmes: dautant qu'elle eſt faicte comme naſſes ou ratoires à prendre poiſſons & rats; aſſauoir aians des trous és coſtés joignās la terre, propres pour donner entree aux Connins, & non iſſue, à cauſe du rencontre des piquerons. La cage eſt faicte de canne ou rozeaux entiers, pour eſtre tant plus fermes, ou d'autre bois ſolide que les Connins ne puiſſent ronger, de la figure qu'on veut, haute ſur terre d'enuiron deux pieds, couuerte par le deſſus de meſme matiere, laiſſant au couuercle vne porte pour en tirer les Connins. Au coſté auſſi y aura des petites portes, auec leurs huis tout d'vne matiere, qu'on fermera & ouurira opportunémēt. Toute la cage ſera tiſſue & entre-liee ſi bien & dru, qu'elle puiſſe aſſeurémēt contenir les Connins, & faite à profit pour longuemēt durer. Elle ſera affermie dans terre, par le moien des paiſſeaux, qu'en bon nombre, l'on y fourrera par les bouts; afin que ce qui en reſſortira, ſupporte ſeurement l'artifice, le plan de la terre ſeruant de fons à la cage. Les Connins entrent dās la cage par les trous, pour aller manger la viāde qu'y aurés fait mettre par la porte du couuercle. Là les Cōnins d'eux-meſmes s'ēfermerōt, & les en tirerés aprés par la porte du deſſus, cōme a eſté dit. Eſt neceſſaire dreſſer à ceci les Cōnins, pour les attraper quād il vous plaira. Cela ſe fait par la liberté qu'auparauāt leur aurés donné d'ētrer & ſortir dans la cage ſans danger, tenās les portes des coſtés ouuertes, par où ils ſortent, aprés auoir

repeu,& ainſi les aians accouſtumés à ne rien craindre, ne pourrés faillir d'en prendre abondamment: pourueu auſſi que ſans abuſer de telle aiſance, ne la continués que bien à poinct. Par ces moiens & ſemblables que pourrés inuenter,auec paſſetemps chaſſerés aux Connins en ſaiſon: deſquels remplirez voſtre cuiſine,comme d'vne manne ordinaire. Viande d'autant plus recercheable,que moins ce beſtail couſte d'entretenir.

AVTRE obſeruation n'eſt requiſe pour le gouuernement de la Garene: ni aucunement beſoin ſe penner, pour medeciner les Connins malades,ne pourueoir à leurs autres infirmités. N'eſt à propos auſſi d'enfermer des levrauds dans la Garene quand & les Connins; tant pour ne pouuoir multiplier en ſeruitude, ores que facilement ils s'appriuoiſent en la maiſon entre chiens & chats, que pour crainte de desbaucher les Connins,leſquels ſuiuans volontairement les levrauds,comme Capitaines,auec eux s'enfuient de la Garene, par la moindre iſſue qu'ils y treuuent. Ainſi ſe faut contenter d'y entretenir les ſeuls Connins, puis que pour eux,elle eſt particulierement deſtinee.

Connins d'Inde.

OVTRE les ſuſdits Connins, ſont ceux d'Inde,dont la race eſt petite,de diuerſes couleurs,toutesfois diſtinctes en meſme beſte: y en aians de naifuement blancs,noirs,roux,par moitié d'vne couleur, le reſte d'vne autre,le tiers,le quart,& autres portions,ſans confuſion. Ils ſont fort fertiles en generation. La couleur de leur chair eſt tres-blanche, & ſa ſaueur douceaſtre, qu'on corrige en la cuiſine par eſpiceries. A fin que rien ne defaille en la maiſon, l'on en nourrira quelques douzaines; auec ceſt aſſortiment, que pour vingt-cinq ou trente femelles,faut vn maſle. Communément on les loge en Clapier reſſerré: mais ſi le Clapier eſt expoſé à l'aer auec des buiſſons & arbuſtes approchans de la Garene, les Connins s'en rendront meilleurs; à cauſe de ce peu de liberté que par là leur donnerés. Conuiendra les paiſtre des deſpouilles du jardin,& d'autres viandes, ſelon les ſaiſons, ainſi que les autres Connins: eſtans de nourriture commune.

CHAPITRE XII.

Le Parc.

POVR dreſſer le Parc aux groſſes beſtes ſauuages,ſeruira de conuenable inſtruction,la Garene, comme en eſtát le modelle: & rapportant la choſe du petit au grand, dirai que comme la vraie ſituation de la Garene,eſt dás le taillis,de petit circuit;& nourriſſant petit beſtail;celle du Parc, doit eſtre és foreſts & bois de haute fuſtaie, en grande eſtendue de terre, pour l'entretenement des grandes beſtes. y ajouſtant ceci, que l'vn eſt proprement pour le ſimple

Gentil-homme, & l'autre ne peut appartenir qu'au grand Seigneur; inuenté plus pour magnificence, que pour vtilité. Ces parcs ſe conforment enſemble en ceci, que d'enfermer des beſtes ſauuages, ſelon leur corpulence: les petits, des petites: les grands, des grandes: & tous deux veulent eſtre profitablement fermés, & commodément fournis de paſturages, pour retenir & nourrir les beſtes, ſelon leurs eſpeces.

Nourriture des beſtes rouſſes,

TOVTES ſortes de fruits ſont agreables aux beſtes rouſſes & noires, ſpecialement le gland, duquel elles ſe paiſſent treſ-bien: auſſi eſt-ce le cheſne qui tient le premier rang au Parc. Les hailliers touffus & ſerrés ſont fort recerchés des beſtes ſauuages, pour ſecrettement s'y retirer & faonner à l'aiſe ſans deſtourbier: à quoi aidera-on par artifice, y dreſſant des grottes & cauernes brutes, au plus prés du naturel que faire ſe pourra. Ces beſtes-ci ne peuuent viure ſans boire: parquoi eſt neceſſaire les accommoder d'eau, dont la plus deſirable eſt la courante, de fontaine ou de ruiſſeau: au defaut deſquelles, l'on recourra aux mares & ciſternes, qu'on dreſſera en diuers endroits du parc, ſelon ſa grandeur: & tant proprement, que les beſtes d'elles-meſmes aiſément s'y abbruuent.

Le ſoin qu'il en faut auoir.

NE ſe contentera-on pour le viure de ces beſtes, des paſturages du fonds, quelques abondans ſoient-ils, ains à la maniere ci deuant enſeignee, fera-on des farrages pour y paiſtre en Hyuer. Et ce bon traitement, leur fera oublier la ſeruitude, dont elles ſe maintiendront en bon poinct. S'engraiſſeront auſſi, moiennant que ſans eſpargne on leur donne du grain tous les jours de l'Hyuer, leur ordinaire reglé: particulierement, en tous temps, aux beſtes plaines, & à celles qui de nouueau ont faonné. Pour auoir le plaiſir de voir aſſemblees ces beſtes-ci, on les accouſtume à manger du grain en certains endroits accommodés, comme auons dit des Connins, & de mangeoirs, & de cabinets couuerts, pour de là ſans eſtre veu d'elles, les contempler à loiſir. Seruans auſſi ces cachots, à les ſurprendre par pieges & autres engins qu'on leur dreſſe, ſi de peur d'effraier le troupeau, l'on ne leur veut tirer à l'arquebuſe. Aucuns jettent dans le Parc, quelques cerfs, biches, ſangliers & ſemblables beſtes appriuoiſees dés leur jeuneſſe pour emmener les ſauuages par tout le Parc, afin de les voir de prés où l'on voudra. Ie ne paſſe plus outre aux particularités du gouuernement de ce grand beſtail, afin de n'outrepaſſer les limites de mon diſcours, qui ne tend qu'à meſnage: non de traitter en ceſt endroit, des delices des Princes & grands Seigneurs. leur reſeruant ce ſeruice en autre diſcours.

CHAP. XIII.

L'Eſtang, le Peſcher, le Viuier.

POVR l'eſtrange multiplication du poiſſon, & le peu de deſpence requiſe à ſon entretenement, ſa nourriture eſt beaucoup priſee au meſnage. Les Anciens ont fait beaucoup d'eſtat de la commodité du poiſſon: voire tant l'ont aimé, que pluſieurs grands perſonnages ſe ſont donnés les noms des poiſſons que plus ils aimoiét; de là eſtans ſorties les familles des Orates, Murenes, Liciniens, Sergiens, ainſi qu'on le void és liures de l'Antiquité: par telle curioſité engrauans là leur memoire comme en table d'airain, & la cruauté d'aucuns d'entr'eux, qui expoſoient aux poiſſons, pour viande, les corps morts de leurs eſclaues, que pour paſſetemps, ils contraignoient de s'entretuer. La magnificence de Lucullus preuue auſſi telle affection, faiſant nourrir des poiſſons dans des Viuiers de verre, ſuſpendus pour plancher, és ſalles, afin d'auoir, en banquetant, le plaiſir de contempler les poiſſons par le deſſous. En ces trois diuers endroits le poiſſon ſe nourrit, mais indifferemment ne s'y multiplie-il: car au Viuier, ſuiuant l'etymologie de ſon nom, il ne fait que viure, pour la petiteſſe du lieu, inuenté ſeulement pour tenir le poiſſon; afin d'y en prendre à toutes les fois qu'on en veut, à telle cauſe dict auſſi, Repoſoir & Serue. Es Eſtang & Peſcher, le Poiſſon ſe multiplie, toutesfois beaucoup mieux en ceſtui-là, qu'en ceſtui-ci, pour ſon eſtendue, aiant le poiſſon en l'Eſtang, moien de ſe promener loin: liberté qu'il n'a au Peſcher, qui communément n'occupe grande place. Auſſi le Viuier ſe conuertit en Peſcher, & le Peſcher en Eſtang, amplifiant leurs limites. Et au contraire de l'Eſtang ſe fait le Peſcher, & du Peſcher, le Viuier, les reſerrans à l'eſtroit.

Le poiſſon ſe garde au Viuier, mais il ſe multiplie, en l'Eſtang & au Peſcher.

L'ESTANG donques ne peut eſtre petit au regard du Peſcher: parquoi ſans crainte de paſſer meſure, nous le prendrons tant grand, que le terroir le permettra: dont aduiendra commodité pareille à celle remarquee aux Colombier & Garene, que meilleur ſe rendra le grand Eſtang en ſa grandeur, que le petit en ſa petiteſſe, & pour la qualité & pour la quantité du poiſſon. Attendu qu'en grand enceint, croiſt abondance de viures pour nourrir le poiſſon, qui auec la liberté du promenoir, ſe rend ſain & agreable au manger, & en nombre, s'accroiſt admirablement. De telle ample eſtendue de terre ſort vn autre reuenu; ſelon la pratique de pluſieurs prouinces de France, heureuſement emploians ce meſnage; qui eſt par les bleds prouenans du fonds de l'Eſtang, quand aprés auoir ſerui quelques annees en poiſſon, deſſeché, eſt reduit en labourage. Mais auec tant de rapport, que la merueille eſt grande de voir l'abondance des

De l'Eſtãg.

beaux bleds venans de là. Telle fertilité eſt cauſee au fonds par l'eau, laquelle premierement l'engraiſſe, par le limon que naturellement elle laiſſe par tout où elle ſejourne: & aprés le contraint à ſe repoſer, le tenant en telle ſujection, que pendant qu'elle y ſejourne, ne peut produire que quelques rozeaux de petite nourriture: dont aiant fait amas de fertilité par pluſieurs annees, eſtant mis en labourage, rapporte des bleds auec esbahiſſement, tant ils croiſſent abondamment ſur ce limon: lequel facilite le labourage, quand meſlé auec la terre du fonds, la rend treſ-aiſee à manier. imitant l'Egypte, où le Nil verſe durant certains mois de l'annee.

Vtilité de deux Eſtangs. DE tous lieux indifferemment ne peut-on tirer, en leurs temps, ces deux diuers ſeruices, quoi-que fournis d'eau: mais ſeulement de ceux auſquels l'aſſiete eſt fauorable. Vn ſeul lieu ne ſuffit, ains de neceſſité en faut auoir deux, pour le moins ſi on deſire eſtre fourni & de poiſſon, & de beaux bleds tout enſemble, à ce que l'vn trauaillant en Eſtang, cinq ou ſix annees de ſuite, l'autre cependant ſerue en labourage pour autant d'annees: paſſees leſquelles, l'eau y eſtant remiſe, recommence à nourrir du poiſſon, & l'autre à eſtre eſpuiſé & deſſeché pour le labourage. Ainſi alternatiuement chacun de ces deux lieux-là, donnera à ſon tour du poiſſon & du bled en abondance. Qui n'a lieux à cela du tout propres, ſe contentera de la ſeule commodite du poiſſon, laquelle (moiennant l'eau) il aura par tout où il voudra creuſer, comme j'ai dit du foſſé fermant la Garene, auquel on ne peut jamais ſemer du bled.

Aſſiete & capacité de l'Eſtang. L'ESTANG ſera ſitué en lieu large & ſpacieux, qui de Nature ſoit enfoncé d'vn coſté & releué des autres: afin qu'à moins de frais qu'il ſera poſſible, la chauſſee pour retenir l'eau, ſe puiſſe faire. Tels lieux communément ſe treuuent à la naiſſance des valons, que curieuſement conuient rechercher: car d'accommoder entierement par artifice le lieu deſtiné pour Eſtang en endroit non-fauorable, la choſe ſeroit & de trop grande deſpenſe & non tant fructueuſe qu'il eſt requis. Attendu qu'à creuſer artificiellement le fonds, pour donner place à l'eau, courent grands frais: & s'enleue la ſuperficie de la terre, où giſt la principale bonté, à l'intereſt des bleds qu'aprés l'on y ſeme, leſquels n'en peuuent ils ſortir en telle abondance, qu'en leur laiſſant la terre entiere, pour leur nourriture. L'enfoncement ſera reglé en telle ſorte, qu'en ſa plus grande profondeur l'Eſtang ne contienne, d'eau, plus de huit ou dix pieds: & du moins, quatre. meſure ſuffiſante pour la nourriture du poiſſon. En lieu ainſi choiſi, l'Eſtang ſe rendra ample, l'eau s'eſcartant largement de tous coſtés: & pour ſon peu de pente, le fonds ſe labourant facilement. Auſ-

Sa chauſſee. quelles commodités ajouſterons-nous ceſte-ci, que la chauſſee en ſera moins haute, qu'en endroit beaucoup enfoncé: & par conſequent à moindre deſpenſe ſe dreſſera, & de plus longue duree ſera-elle, que ſi pour la profondeur de l'aſſiete, l'on eſtoit contraint de l'edifier haute-

ment. La matiere de la chauſſee ſera bonne & profitable, ſans auoir tant d'eſgard à la cherté, qu'au naturel de l'ouurage, qui ne peut ſouffrir la chauſſee eſtre compoſee d'eſtoffe de peu de valeur. Car ſi elle n'eſt ſuffiſãte pour retenir l'eau, & qu'elle ne ſoit de duree, ce ſera touſ-jours à recommencer pour les frequentes ruines qui aduiennent, plus grandes és lieux joignans les eaux, qu'és autres qui en ſont eſloignés: voire à tel defaut, encores pis aduiendra, c'eſt aſſauoir perte de toute l'eſperance de ce meſnage. Dautant que la chauſſee, pour ſa foibleſſe, ne pouuant reſiſter aux rauines des pluies, aucunesfois auec grande violence inopinément ſuruenans, fait jour à l'Eſtang, dont s'en vont de compaignie, & l'eau & le poiſſon là aſſemblé de pluſieurs annees. Mais en bien façonnant la chauſſee au commencement & de bonne matiere, eſcheuirés tels dangers, & de fort long temps ne ſerés contraint d'en reuenir au refaire. La ſeule terre eſt la plus commune matiere qu'on emploie en ceſt endroit, qui eſt de duree, ſelon qu'elle eſt argileuſe & maniee. La terre ſablonneuſe n'y vaut rien, ni la pierreuſe non plus, parquoi, de neceſſité conuient eſtre deſchargee & de ſable & de pierres, pour fermement retenir l'eau. Quant au maniment, ainſi l'on y procede. Deux murailles de gazon, taillé en quartiers comme pierres, ſont faites, en ligne paralelle, raiſonnablement diſtantes l'vne de l'autre (& telle raiſon priſe de la grandeur ou petiteſſe de l'Eſtang, deuant eſtre la chauſſee de l'vn plus grande que celle de l'autre) dont l'entre-deux eſt rempli de terre argileuſe, ou pour le meilleur de pure argile, qu'on y eſpard peu-à-peu egalement par littees, en la preſſant auec vn battoir pour l'affermir. Et à ce que cela ſe puiſſe bien faire l'on arrouſe la terre par deſſus à meſure qu'on l'emploie: comme de meſme hauſſe-on petit-à-petit, les murailles de gazon juſqu'à ce que la chauſſee ſoit parfaite. En talus façonne-on ces murailles-ci, pour le naturel de la matiere qui ne ſouffre d'eſtre droictement baſtie: car comme és rempars des forteresſes, en ceſt endroit le gazon eſt emploié, aſſauoir en pente, l'herbe regardant en hors, afin de s'y affermir. Par ce moien demeure la chauſſee beaucoup plus large au fondement en bas, qu'en ſon extremité en haut, & par conſequent ſuffiſamment forte pour retenir l'eau: pourueu qu'on la fonde de raiſonnable eſpeſſeur, laquelle ſe regle par la capacité de l'Eſtang, comme j'ai dit, & auſſi par la pente du lieu. Neantmoins pour petit que ſoit l'Eſtang, & platte ſa ſituatiõ, eſt neceſſaire en ſa plus petite eſpeſſeur, qui eſt le deſſus, la chauſſee eſtre capable à receuoir hommes & beſtes pour y paſſer à volonté ſans y rien gaſter, par là meſurant l'eſpeſſeur de ſon fondement. Autres, au lieu de gazon font les murailles de bonne maçonnerie de pierre à chaux & ſable; mais pour l'eſpargne, non guiere eſpeſſes; ſeulement chacune d'vn couple de pieds, rempliſſant l'entre-deux de terre ou d'argile, comme deſſus, peſtrie & affermie. En ceſte maniere la chauſſee ſe rend bonne en perfection & de longue duree, pour retenir l'eau du tout bien,

Comment faite.

& reſiſter aux violences & de l'eau & du temps. Et ſi s'edifie elle auec moderee deſpenſe en païs auquel le baſtiment n'eſt exceſſiuement cher. Dautant que peu de terre ſuffit en faueur de la maçonnerie, à edifier vne bonne chauſſee, au prix du grand terrain, que de neceſſité conuient aſſembler, pour celle qui eſt auec le gazon. Aucun bois ne faut entremeſler parmi la chauſſee, de quelle façon qu'on la conſtruiſe; à cauſe de la pourriture à laquelle il eſt ſujet, qui cauſe la ruine de l'œuure; ſe trouuant la chauſſee, à meſure que le bois ſe pourrit, d'où l'eau & le poiſſon ſe perdent.

Obſeruatiõs en dreſſant l'eſtang.

POVR la premiere main de l'Eſtang, eſt beſoin faire vn grand foſſé, large & profond, de long en long du lieu deſtiné en Eſtang, de bas en haut, d'vn bout à l'autre, couppant les eaux des coſtés par trechees, comme en plume, vuidans les eaux dans le grand foſſé, au bout duquel en la chauſſee, ſera la bonde pour eſcouler l'Eſtang au beſoin. Principalement cela regarde à l'aduenir, afin de deſſecher tout le terroir, pour, à ſon tour, le faire ſeruir en labourage, comme a eſté dit: à faute dequoi, par trop d'humeur, les bleds ne pourroient profiter en tel endroit. Et ſeruira en outre telle ouuerture, à fournir de la terre pour la chauſſee, où commodément l'on en prendra, creuſant le foſſé. Car de l'aller querir loin, ne ſe fait qu'à trop de frais, leſquels l'on doit ſoigneuſement euiter, en toute ſorte de meſnagement. La chauſſee eſt ſujette à ceſte ruine, que les vagues de l'eau de l'Eſtang s'eſmeuuent par les vents, quelquesfois auec tant de violence, que donnans rudement contre la chauſſee, en rompent les bords, à la ruine de l'Eſtang, par là perdant ſes poiſſons: cauſans telles breſches, pour petites qu'elles ſoient au commencement, ſi toſt n'y eſt pourueu, l'entiere diſſipation de la chauſſee. Auec plus de facilité preuoid-on ce mal deuant qu'il arriue, que l'on ne le guerit par-aprés. Car ils ne font que des buiſſons dont l'on borde la chauſſee, auec des paux & oziers, les y attachans fermement, pour parer les coups de l'eau, contre leſquels l'eau donnant, eſpargne la terre de la chauſſee. Si les buiſſons y ſont plantés comme haie viue, forte & eſpece, tant mieux vaudra, pour euiter la peine d'y en remettre de nouueaux, à meſure que les autres ſe cõſumẽt. A ces tempeſtes, reſiſte ſans moien la chauſſee emmãtelee de maçonnerie, car l'eau n'a prinſe contre le baſtiment, quoi-que courroucee, pourueu qu'il ſoit profitablement fait. Auſſi auec des bonnes pierres doit-on pauer le deſſus de la chauſſee, maçonnee ou non; pour engarder qu'elle ne ſoit eſcorchee par l'eau, verſant en tel endroit, lors que par les grandes pluies les eaux ſe desbordent. Le ſeul pauer du deſſus de la chauſſee, n'eſt ſuffiſant pour reſiſter à ces dangers, leſquels preuenans de plus loin, ſera neceſſaire faire deux ouuertures és deux bouts de la chauſſee, pour vuidange de l'eau ordinaire de l'Eſtang; & tant grandes, qu'elles ſuffiſent pour les peines extraordinaires des pluies, les rejettans hors de l'Eſtang, par conduits ſi bien appropriés, qu'elles ne puiſſent nuire. Ces

ouuertures

ouuertures ſeront grillees; afin de retenir le poiſſon: à faute dequoi il ſe perdroit auec l'eau, verſant par tels endroits. Non contens de cela, ferons des tranchees par dehors l'Eſtang, au deſſus & és coſtés d'icelui, pour receuoir les eaux prouenantes des inondations; afin d'en deſcharger l'Eſtang, ſans entrer dans icelui. Dont tout-d'vne-main ſera euitee l'incommodite des terres & broſſailles portees en l'Eſtãg, par la rauine des plũies, deſquelles à la longue il eſt comblé.

LA bonde de l'Eſtang ſera au plus bas endroit de la chauſſee, vis-à-vis du foſſé ſuſdit, pour vuider l'eau & mettre à ſec l'Eſtang, lors qu'il ſera queſtion de le peſcher, ou de luy renouueller l'eau: contre laquelle bonde faudra mettre vne grille de fer ou de cuiure, druemẽt perſee, pour retenir le poiſſon qu'il ne ſorte de l'Eſtang auec l'eau. De meſme & pour ſemblable occaſion, des grilles ſeront appliquees à toutes les iſſuës de l'eau. De la façon de la bonde, n'eſt ici queſtion de parler, par eſtre cela à la fantaſie de l'ouurier: joint qu'il ne ſeroit poſſible repreſenter les diuerſes façons de bondes & ouuertures qu'on fait pour la vuidange des Eſtangs, ni les moiens qu'on tient à les fermer & ouurir. Suffiſe, que cela ſoit auec le plus de facile ſeruice, & de longue duree que faire ſe pourra.

IACOIT qu'indifferemment toutes ſortes de poiſſons ne ſe nourriſſent en l'Eſtang, ſi eſt-ce qu'on ne ſe deceura nullement, ſi on y en met de toutes les races qu'on pourra recouurer: afin que celles qui s'y plairont le mieux y demeurent ſuperieures. En quoi n'y a tãt de deſpẽſe, encores que les inutiles s'y perdent, comme il y courroit du hazard, en n'y mettãt que les poiſſons qu'eſtimerés les plus fructifians: où vous-vous pourriez trõper, meſme dreſſant l'Eſtang en païs & lieu nouueau) ne ſçachant point entieremẽt le naturel de voſtre terre, ni de voſtre eau, dequoi ne pouués eſtre bien reſolu, que par l'experience. Il eſt vrai qu'en general l'on ſçait bien que les terroirs pierreux & ſablonneux, nourriſſent les truites, loches, brochets, perches, barbeaux, gardõs, carpes, goujons, dorades, chabots, cheuniaux, meuſniers, eſperlãs, dables: & les limoneux & fangeux, auſſi des carpes & barbeaux, la tanche, la bourbete, le lanceron, l'anguile & autres. Tous leſquels ſe trouuent mieux en eau viue, que morte, & s'en rendent de meilleur gouſt, & ſont meilleurs pour la ſanté. Sur quoi prẽdrés auis, notamment touchant les truites & brochets: afin de ne les enfermer inconſiderément dans l'Eſtang, pour le degaſt qu'ils y font, comme poiſſons de rapine deuorans les autres. Auſſi ſont poiſſons de rapine les perches & les barbeaux, non toutesfois tant rauiſſans que les autres.

Peupler l'Eſtang.

LA truite ne peut viure qu'en eau de fontaine, & ſi elle n'eſt courante, ne s'y multiplie aucunement: ne faiſant que s'entretenir & engroſſir, en eau dormãte, quoi-que de fõtaine. Pour laquelle cauſe, deſirãt eſtre abõdãment pourueu de ceſt excellẽt Poiſſon (eſtimé la perdrix d'eau douce) pour luy ſeul ferés vn Peſcher ſeparé, l'appropriant de telle ſorte, que des

De la truite.

aduenues de l'eau, ſoient faits de longs canaux, larges de ſept à huit pieds, paués au fons, & par deſſus le paué miſes force menues pierres & gros gravier, où l'eau courant continuellement pour ſe rẽdre au peſcher, les truittes ſe promeneront plaiſamment, cuidãs eſtre en pleine liberté, cõme en riuiere ouuerte. Dont auiendra celle multiplication de nombre que deſirés, par s'y engeancer ce Poiſſon ci, moiennãt tel logis ainſi preparé & la bonne nourriture: par fois leur donnant à manger de la menuſaille du Poiſſon de l'Eſtãg & du Peſcher; & d'ordinaire, lés deſpouilles de la cuiſine, des fruits & ſemblables viandes. Obſeruãt ceci, que tant plus petit eſt le Peſcher, tant plus de nourriture conuient donner au Poiſſon qui y eſt enfermé: n'aiant, le Poiſſon, en lieu preſſé & ſerré à l'eſtroit, moien d'eſtre naturellement ſi bien auictuaillé, qu'en ample & large.

Du brochet. QVANT au Brochet, l'on ne fera difficulté d'en mettre dans l'Eſtãg, vn ou deux ans aprés l'auoir appoiſſonné, non deuant; afin de dõner loiſir au Poiſſon de s'y fortifier & augmenter par generation, pour ſe pouuoir garder des rauages du Brochet. Lequel encore qu'il deuore quelques petits Poiſſons, ne deſertera pourtant l'Eſtang, pour la grande multitude de Poiſſon qui s'engendrera de là en hors. Et ſera grande commodité, d'auoir prouiſion de ceſt exquis Poiſſon, pour l'accoupler à la truite, & à la perche, les trois plus deſirables qui ſe nourriſſent en eau douce.

Moien de peupler l'Eſtang. LE temps pour peupler l'Eſtang, eſt le mois de Mai, en laquelle ſaiſõ, l'on treuue abondance de toute ſorte de Poiſſons, ce beſtail aiant eſté en amour dés le commencement du Printemps. Des riuieres & Eſtangs les plus prochains de vous, tirerés la fourniture pour voſtre Eſtang, de toutes races & eſpeces de nouueau Poiſſon: lequel ferés porter chés vous en extreme diligence; afin que ſain & ſauf il ſe puiſſe rendre au lieu deſtiné: ce qu'õ n'oſeroit eſperer, le faiſant longuemẽt ſejourner en chemin. Par bateaux, par charretes, & à dos de beſtes, l'õ charrie ce Poiſſon: mais plus facilement par eau que par terre. Pour laquelle cauſe, eſtant contraint de le faire tranſporter à dos, faites que ce ſoit par beſtes de relais, que tiendrés en chemin, à ce que dõnant la charge des vnes aux autres, le Poiſſon ne ſejourne aucunement. Le Poiſſon ſera enfermé dans des barrils auec de l'eau, percés d'vn coſté; tant pour donner aer au Poiſſon, que pour le rafreſchir de nouuelle eau en chemin, aiant tiré la vieille par le bas. Ainſi & ſainement & viſtement ſe rendra la ſemẽce du Poiſſon dans l'Eſtãg, pour y fructifier. Touchant la quantité, cõme trop bien, ne trop toſt ne pourriés appoiſſonner voſtre Eſtang; auſſi trop grãd nõbre de Poiſſons n'y ſçauriés vous mettre au cõmencement. Dõc ſans retẽtion, pouruoiés à l'enſemẽcement de l'Eſtãg auec toute liberalité: à l'imitatiõ des Colõbiers & Garenes, qui ne peuuent eſtre ſurchargees de beſtail en leur naiſſãce. Et ceſte grãde prouiſiõ ſuppleera au defaut des Poiſſõs, qui meurẽt par le tracas du chãgement: par là euitant le danger de voir l'Eſtang mal appoiſſõné de long tẽps, quãd en telle actiõ l'on ſeroit allé eſcharcemẽt.

CE fait, autre choſe n'eſt requiſe pour l'Eſtang, que l'entretenement, qui conſiſte principalement en ce poinct, que d'y conſeruer l'eau. Car comme elle eſt la vie du Poiſſon; auſſi la laiſſant defaillir, c'eſt perdre & principal & acceſſoire; en quoi git plus de curioſité que de deſpéſe. L'eau y decoulera continuellement ſans interruption, & ſi poſſible eſt, en grande abondance: pour tant plus gaiement s'y nourrir le Poiſſon, & lui faire ſuporter l'ennui de la ſeruitude, que mieux il ſera pourueu de ce que plus il deſire. Que la chauſſée, leuee ou eſcluze, bondes, & grilles ſoient profitablement entretenues en leur entier, ſans ſouffrir qu'aucune breſche s'y face, reparant toutes les apparences de ruine, & par là preuenant la perte de l'Eſtang qui ſouuentesfois aduiét par negligence. A quoi eſt remedié tres-facilement, en ſa ſaiſon & à bon compte, au prix de la deſpéſe qu'on eſt contraint faire, quand aprés auoir par trop delaié, la force de l'eau y a taillé beaucoup d'ouurage. Sera l'Eſtang deſchargé des herbes & plantes ſurcroiſſans l'eau, comme rozeaux de diuerſes ſortes, lys d'Eſtág, joncs, nymphees, fleurs d'eau & de toutes autres incõmodans le Poiſſon en ſon promenoir, lui donnans mauuaiſe ſenteur & luy faiſans ſentir le limon. Leſquelles plantes arrachera-on curieuſement par le moien d'vn petit bateau, ſur lequel l'on ira par tout l'Eſtang: qui auſſi ſeruira à y Peſcher & s'y promener. De meſme affectiõ chaſſera-on aux Bievres, Loutres, Rats-d'eau & ſemblables beſtes malignes, afin que les Poiſſons reſtét en l'Eſtang ſans ennemis, pour ſeuls s'y conſeruer exempts d'importun voiſinage. Les excremens de l'Eſtang, comme Poiſſillons d'infinies ſortes, grenouïlles, vermiſſeaux, & ſemblables beſtioles, ſeruent de nourriture au Poiſſon, qui s'en paiſt auec des racines & herbes que le fonds produit naturellement, dont le ſoin & la deſpenſe de donner à manger au Poiſſon, ſont d'autant deſchargés. Pour laquelle cauſe, eſt l'Eſtang auſſi recogneu pour la premiere habitation du Poiſſon: ainſi n'eſtant, ne du Peſcher ne du Viuier, où de neceſſité eſt requis porter des viures pour la nourriture ordinaire du Poiſſon.

De l'entretenir.

auſſi

IVSQVES au cinquieſme ou ſixieſme an, l'Eſtang va en accroiſſant; c'eſt à dire, le Poiſſon s'y augmente & maintient en bon eſtat. Mais de là en hors, n'y fait que languir, dautát qu'il ne treuue dans l'Eſtang, viures à ſuffiſance pour la nourriture de l'innumerable nombre de Poiſſon, qui pendant ce temps-là, s'y eſt engendré: dont ſe mangeás les vns les autres, finalement l'Eſtang de lui-meſme ſe deſerteroit, ſi on laiſſoit plus longuement les Poiſſons enſemble. Voiant ces choſes, au bout de tel terme, l'Eſtág eſt generalemẽt peſché, & d'icelui enleué tout le Poiſſon qui y eſt treuué, qu'õ vẽd aux marchãds qui en font trafique, aprés en auoir gardé la prouiſiõ de la maiſon pour ſaler, & toute la menuſaille pour peupler le nouueau Eſtang. La ſaiſon de la peſche eſt à la fin du Printẽps & en Lune nouuelle, le Poiſſon eſtãt alors en ſon meilleur poinct, & le tẽps encores frais pour le ſaler. En vuidant l'eau par la bonde, celá ſe fait auec autant

Quand & comment le peſcher.

de plaiſir, voiant ſauteller le Poiſſon ſur la terre aprés auoir perdu l'eau, que d'aiſance là aſſemblé, le prendre à corbeillees. De meſme le fonds ſe deſſeche, tenant la bonde ouuerte; afin de le rendre propre au labourage. Et l'autre fonds qui à ſon tour a porté des bleds, pour eſtre remis en Eſtang: ſelon que ce meſnage a eſté repreſenté. Ceci eſt remarquable, que ſelon l'opinion de pluſieurs les œufs du Poiſſon demeurent cachés dans terre, ſains & entiers, cinq ou ſix ans, qui eſt le temps que le fonds de l'Eſtang deſſeché, trauaille à la production des bleds. Dont auient, qu'à rappoiſſonner de nouueau l'Eſtang, dont le fonds n'aura eſté en labourage plus que le temps ſuſdit, l'on ne ſe met en grande peine de luy redonner nouuelle ſemence de Poiſſon, la vieille y ſuffiſant. Mais pour negotier aſſeurément, emploiant auſſi la commodité qui s'offre, l'on y pourra mettre de la menuſaille de l'Eſtang de nouueau peſché, pour toſt ceſtui-ci, auoir ſon entiere fourniture.

PENDANT ces cinq ou ſix annees que l'Eſtang eſt en nature, conuiẽt eſtre fort retenu à y prendre du Poiſſon; afin de ne deſtourner le digne reuenu de ceſte nourriture. Car d'en tirer du Poiſſon de jour à autre, pour l'ordinaire de la maiſon, pour peu que ce ſut, ne deues eſperer, quoi-qu'à la longue, peſche generale de grande valeur: vne meſme choſe deux fois ne pouuant eſtre, ceſte-ci accomparee au bled mangé en herbe, qui ne le peut eſtre en grain. Parquoi, en l'Eſtang l'on peſchera, comme par maniere de paſſetemps, à la ligne ou autrement, afin d'en prendre quelques fois, & en petite quantite, des plus gros poiſſons & ja enuieillis. La patience de ce terme-là, cauſe grande quantite de deniers tumber dans voſtre bource, de cinq en cinq ans vne fois, ou de ſix en ſix, comme ſe void en diuerſes prouinces de ce Roiaume, la peſche d'vn ſeul Eſtang ſe vendre à miliers d'eſcus. Mais ce ſeroit bien plus que parties caſueles, ſi l'aſsiete, eſtant fauorable, permettoit au lieu d'vn Eſtang, de faire cinq ou ſix, pour en auoir vn peſcheable chacune annee, & par là fonder certain annuel reuenu. Ce que facilement ſe feroit, auec vne ſeule eau, ſi le lieu tumbant en pẽte, bien que petite, & en coline, dix ou douze eſcluſes ou chauſſees eſtans la dreſſees, faiſoient autant de receptacles d'eau, tumbant de l'vn à l'autre, pour d'iceux tenir touſ-jours la moitié en eau & poiſſon; & l'autre, en terre & bled, comme a eſté dit. Commodité plus deſiree qu'obtenue, non toutesfois, impoſſible, eſtant bien recerchee en païs de valon, tant Nature eſt abondante en biens & en richeſſes. Ne ſe ploiant le païs à la pluralité d'Eſtangs, aura noſtre pere-de-famille dequoi ſupporter l'attente de la generale peſche de ſon Eſtang, par les beaux bleds que tandis il tire de celui dont le fonds deſſeché, ſert en labourage. Et quant au Poiſſon pour ſon ordinaire, il en ſera tres-bien pourueu, par le moien de ſes peſcher & viuier, où à toutes heures il en treuuera pour y en prendre en abondance.

Le Peſcher. L'ORDONNANCE du Peſcher deſpend du lieu: car par tout le

Poiſſon ſe treuue bien, moiennant qu'il y ait de l'eau : mieux toutesfois en lieu expoſé au Soleil, qu'en ombreux, ce qu'il conuiendra auiſer. Aiant à choiſir de lieu, preferés à tout autre, celui deſcrit en la Garene, pour le profit du Poiſſon : qui là ſe rend, & en plus grand nombre & plus ſain, qu'en peſcher d'autre figure, à cauſe de la longueur & tournoiement du foſſé, où à l'aiſe il ſe promeine, allant & retournant à plaiſir, ſans ſe prendre garde de ſa ſeruitude. A l'imitation de l'Eſtang, ſe dreſſe le Peſcher; aſſauoir, en la chauſſee, ſi chauſſee y eſcheoit, en la bõde & és grilles, pour retenir & vuider l'eau, & engarder que le Poiſſon n'en ſorte: auſſi comme l'Eſtang, s'enſemence le Peſcher. Rien plus n'ont de commun enſemble : car en ce Peſcher-ci, faut donner à manger au Poiſſon, & pour en tirer le reuenu, tous les jours y peſcher, & en prendre du Poiſſon, pour cela eſtant ainſi appellé. Touchant ſa capacité, il eſt certain que tant plus grand eſt le Peſcher, tant plus abonde le Poiſſon, & en nombre & en bonté, & moins de viande eſt requis leur diſtribuer : pour laquelle cauſe, le prendra-on pluſtoſt grand que petit, ſi ainſi ſe peut faire.

De quoi le nourrir.

AIDANT donques à la faculté du fonds & de l'eau pour la nourriture du Poiſſon, ſeront jettés dans le Peſcher tous empeſchemens de la cuiſine, comme entrailles de toutes ſortes de Poiſſons, frais & ſalés, de la volaille, levrauds, Connins, & d'autres beſtes, à meſure qu'on les recouurera. Auſſi les pelures des fruits qu'on prepare pour ſecher, ſont bonnes aux Poiſſons, & meilleurs les fruits meſmes, ſi la commodité veut qu'on leur en donne des bons. Ce ſeront pour le moins ceux qui cheent d'eux meſmes des arbres, qu'on ne leur eſpargnera : non plus que les figues demi-gaſtees par faute de temps propre à ſecher ; ne les cormes, qui leur agreent fort. Les glands concaſſees leur ſont bonnes, le marc des raiſins, & des fruits, deſquels l'on a exprimé le jus pour boiſſon : & en ſomme, les poiſſons mangeront tout ce que leur voudrés donner. Pour plaiſir, leur baille-on quelques fois du pain, cela ſeruant auſſi à les faire aſſembler : à quoi ne faudront, ſi leur en jettant des pieces dans l'eau, l'on ſiffle ou ſonne quelque clochette tout-enſemble, s'attroupans pour le venir prendre, comme j'ai dit des Connins. tant toutes eſpeces d'animaux ſe ſubmettent à l'ordre.

Chaſtrer le Peſcher.

VOILA ce qui eſt requis pour loger & nourrir le Poiſſon au Peſcher, où il s'engeancera, engroſſira & engraiſſera tres-bien ; auec fort petite deſpenſe au prix du reuenu. Car peu de temps aprés auoir meublé le Peſcher, pourrés commencer d'en tirer quelque peu de Poiſſon pour manger : & paſſé vn an, tant qu'il vous plaira, ſans crainte de l'eſpuiſer, s'y eſtant le Poiſſon vne fois accouſtumé. Voire s'y augmentera-il tellement, que chacun an, conuiendra chaſtrer le Peſcher ; c'eſt à dire, le deſcharger du Poiſſon ſur-abondant : afin que le reſtant au Peſcher ſe maintienne en bon poinct : autrement tout le Poiſſon, de preſſe & famine,

deuiendroit maigre & langoureux. Ce chaſtrement ſe fait en vuidant le Peſcher par la bonde au temps de la generale peſche de l'Eſtang, afin de prendre le Poiſſon en ſon meilleur poinct, pour ſaler & faire ſeruir à la prouiſion de la maiſon. Mais auec ceſte conſideration, que de n'en tirer indifferemment tous les gros Poiſſons, ains d'y en laiſſer pour manger frais de jour à autre.

La peſche ordinaire d'icelui. POVR l'ordinaire peſche, l'on n'vſera d'autre artifice que de filets, hameçons, naſſes & ſemblables inſtrumens, ſelon l'vſage des lieux, s'abſtenant du tout des amorces, pour n'en vſer d'aucune ſorte d'icelles, comme treſ-dommageables au Poiſſon. En vuidant l'eau du Peſcher, l'on vient bien plus aiſément à bout de ceci, mais l'on ne ſe donne telle peine tant ſouuent qu'on a beſoin de Poiſſon, parquoi l'vne & l'autre peſche ſera pratiquee, comme s'accordera le mieux. Et à ce que les larrons ne puiſſent deſrober le Poiſſon auec des grands filets trauerſans le Peſcher, on plantera des longs pieux en pluſieurs endroits du Peſcher, du fonds d'icelui attaignans la ſuperficie de l'eau, leſquels empeſcheront l'vſage des filets, & ainſi ſe preſeruera le Poiſſon de telle tempeſte.

Le Viuier. IOIGNANT le peſcher on dreſſe le Viuier, afin qu'auec moins d'alteration le Poiſſon ſe change & conſerue, que moins de difference ſe treuuera d'vn lieu en autre, tãt pour le reſpect du fonds que de l'eau. En ſa figure n'y a aucune ſujection. Ce qu'on y obſeruera de neceſſaire, ſera de l'expoſer en plein Soleil, pour la recreation du Poiſſon: & de le faire aiſé à ouurir & fermer, pour facilement le pouuoir vuider & remplir. Du peſcher tire-on le Poiſſon, pour le mettre repoſer au Viuier, & de là l'enuoier à la cuiſine: mais c'eſt Poiſſon gros qu'on y loge, nõ petit; par eſtre tant plus preſt à manger. pour ceſtui-là & non pour ceſtui-ci, eſtant dreſſé le Viuier. Pendant laquelle attente, l'on le nourrira tres-bien, ſans eſpoir que le fonds contribue aucune choſe à ſon viure, de peur que ſa maigreur le rendit dans peu de jours d'aucune valeur. Et comment qu'õ le traicte, ne faudra que ce ſoit pour long temps, ains le manger de jour à autre, y en ſurrogeant touſ-jours de nouueau. Aucuns ne font autre Viuier, que dans le Peſcher meſme, à l'vn des coins d'icelui faiſant vn retranchement, non de baſtiment, ains auec des perches ou cannes, comme cages, dans leſquelles le Poiſſon eſt mis repoſer, comme deſſus. Voire s'y empriſonne-il de lui-meſme, ſi à la cage l'on fait des trous, comme ceux des naſſes, par leſquels les Poiſſons entreront dans la cage, ſans en pouuoir ſortir. Et ce tant plus affectionnément s'y fourreront-ils, que plus dans la cage treuueront à manger, qu'ailleurs. Comme pour telle cauſe on y mettra la pluſpart de la mangeaille, pour accouſtumer les Poiſſons à y venir; leſquels ſi on ne veut prendre, ne faudra que tenir les portes ouuertes, que pour iſſue l'on aura fait à la cage; à l'imitation de celles de la Garene.

L'Anguilere. A CE meſnage j'ajouſterai l'Anguiliere, afin qu'aucun animal de ſer-

uice ſe nourriſſant dans l'eau, ne defaille au pere-de-famille. On la dreſſera en lieu ombreux & bourbeux, en la façon du Peſcher, & de meſme ſera enſemencee. Sa capacité ſera à diſcretion, toutesfois reglee par la faculté du fonds, pour la faire grande ou petite, ſelon que les Anguiles y fructifieront. Là on nourrira les Anguiles de la viande ci deuant ditte: comme de meſme que les Poiſſons des Peſcher & Viuier, ſeront elles prinſes pour l'vſage.

CHAPITRE XIV.

L'Apier ou Ruſchier, qui eſt la nourriture des Mouſches-à-miel.

AVEC les Connins & Poiſſons, les Abeilles ont de commun, l'entretenement, c'eſt à dire, à tres-bon marché les nourrit-on, voire preſques pour neant, puis que pour elles, ne faut faire prouiſion, ni de fourrages, ni d'autre mangeaille, eſtant ſi peu de choſe ce que par fois on leur donne, que cela eſt pluſtoſt à accompter à medecine ou à plaiſir, qu'à neceſſité de nourriture. Car c'eſt de leur ſeul & propre ouurage, qu'immediatement les Abeilles viuent, qu'elles compoſent de fleurs & brins de pluſieurs arbres & herbes, franches & ſauuages, de la rozee, de l'aer, & d'autres matieres incogneues aux hommes, par elles cueillies doucement és plantes ſans rien y gaſter, contre l'vſage de tout autre animal. Du reſtant de laquelle nourriture, ſort le doux miel, tant celebré de toutes nations, meſme par ceſte Antiquité:

Sic vos non vobis mellificatis apes.

& la cire auec, exquiſes & riches matieres. Au logis & au ſoin, conſiſte toute la deſpenſe requiſe en ceſt endroit: treſpetite & en l'vn & en l'autre, puis qu'vn petit jardin ſuffit pour contenir grand nombre de Ruſches, & vn ſeul homme, comme en ſe joüant, pour gouuerner grande quantité. Pour leſquelles choſes, tant grand reuenu qu'on voudra, tirera on de ceſte nourriture, n'eſtant queſtion que de s'y reſoudre.

origine fabuleux des Abeilles.

DE ces treſ-excellens animaux ont preſques tous les Anciens chanté la gloire, & repreſenté les mœurs & conduite: des doctes eſcrits deſquels, nos peres nous ont laiſſé pluſieurs enſeignemens, où nous-nous arreſterons, ſans rechercher plus auant l'origine de ce beſtail: comme pluſieurs anciens Poëtes ont fait, plus pour luſtre de leurs poëſies, que pour fermeté d'hiſtoire. Ces pauures Paiens, rauis en la contemplation de ceſt exquis animal, pour ſon ſubtil labeur, pour ſa diligence, pour ſa police, pour ſon precieux ouurage, ont imaginé eſtre engendré du Soleil & des frelons, & aprés les Abeilles auoir eſté eſleuees par les nymphes Phryxonides, & icelles auoir nourri Iupiter auec du miel, en ſa premiere jeu-

Virgile au 4. liure des Georgiques.

neſſe, dans vn antre au mont Dictean, comme dit Virgile. Aucuns ont voulu faire ſortir ce beſtail de Crete, de Theſſalie, ou de l'iſle de Coa. Autres, & tous fabuleuſement, de la race de Meliſſa, qui de belle femme fut par Iupiter trans-formee en Abeille. Non plus s'accordent-ils du temps de leur creation, ſi c'eſt de celui de Saturnus, d'Erichthonius, ou d'Ariſteus, tant leur ignorance les a poſſedés, ne leur permettant de croire, que la main du Souuerain, quand-& le monde, a creé tous animaux.

Leur etymologie. Au meſme liure.

LES Abeilles ou Mouſches-à-miel, ſont des Latins appellees, *Apes*, parce qu'elles naiſſent ſans pieds, comme eſcriuẽt Probus & Priſcianus: & Virgile en ceſte ſorte, *Trunca pedum primo*. Du Latin, *Auis*, vient ce mot, Auete, comme qui diroit petit oiſeau. Selon le teſmoignage de Varro, les Abeilles ont eſté nommees les oiſillons des Muſes, pour la muſique qu'elles aiment, auec ſon melodieux ſe laiſſans aiſément raſſembler en vn corps, quoi-qu'eſparſes en pluſieurs. Elles ſont du genre des inſectes volans, & par les Iuriſconſultes, tenues au rang des beſtes ſauuages, ſelon la Loy 26 *ff. de furtis.* dont s'enſuit qu'elles appartiennent au premier occupant comme toute autre ſauuagine.

Le ſom de leur nourriture.

LA quantité fait le profit. A ce qu'il ſoit grand, grand nombre de Ruſches entretiendrés-vous, voire (ſans vous arreſter à certain nombre) autant que pourrés recouurer de Mouſches: leur donnãt vn gouuerneur, ſans lequel peu de choſe pourriés eſperer de ceſte nourriture. Car par la raiſon des oyes & des poules-d'Inde, moins couſte à conduire le grãd que le petit nombre d'Abeilles. Dautant que communément, pour le peu l'õ ne deſtine le labeur d'vn homme, dont ce peu ſe conuertit à neant. Mais bien treſ-opportunément pour l'abondance, laquelle ſupportant la deſpenſe du gouuerneur, moienant bonne conduite, rapporte beaucoup de fruit.

En l'aſpect du ſeiour de ſes.

EN lieu tempere s'eſleuent facilement les Abeilles, haiſſans les extremités des frõdures & chaleurs. Toutesfois elles ſupportẽt le froid, pourueu qu'il ſoit ſans vents exceſſifs, la Hongrie, le Dannemarch, la Frize, la Holande & Zelande, & autres regions froides, preuuans cela par l'abondãce de miel & de cire qui en ſort. En Moſcouie & Ruſſie, les Abeilles ſe nourriſſent naturellement dans le creux des arbres, ſans donner peine de les loger: d'où l'on tire le raport, miel & cire, auec peu de labeur. En Polõgne, ne viennent du tout naturellement, ce qui cauſe quelque petit ſoin à les conduire. Ce ſera doncques en endroit couuert, principalement de la Bize, où nous logerons nos Abeilles, y ajouſtant ceci, que de les poſer directement à l'aſpect du leuant d'Hyuer, afin qu'eſtans eſclairees & eſchauffees dés le grand matin par le Soleil, ſoient fortifiees pour bien trauailler toute la journee. Si le païs eſt aucunement ſujet aux vents, l'Apier ou Ruſchier ſera hautement fermé de muraille baſtie de bonne maçonnerie, pour ſeruir d'abri aux Mouſches: mais n'eſtant le climat ainſi incommodé, ſuffira pour toute cloiſon, vne bonne haie viue, laquelle

aiant de

aiant de commun auec la muraille, la ſeurté des Abeilles contre les larrons, en outre, a ceſte particuliere vtilité, que de fournir de brins, de fueilles, & de fleurs aux Mouſches, pour leur viure & paſſetemps. Les Anciens ont commandé de percer la muraille en pluſieurs endroits quelques pieds ſur terre, pour le libre paſſage des Abeilles allans & venans queſter leur vie: mais telle obſeruation n'eſt neceſſaire, parce que les Mouſches ſortans de leurs Ruſches, ſont touſ-jours legeres pour voler à-mont: & reuenans eſtans chargees, tumbent aiſément en leur logis, meſme s'il eſt aſſis en valee. comme à telle cauſe l'endroit enfoncé par deſſus tout autre, eſt choiſi. Et encores qu'on leur donnaſt contraire quartier, moiennant bonne conduite, ne laiſſeroient pourtant de s'y retraire: comme auec apparentes incommodités, void-on des Abeilles, meſme dans les villes, rapporter moderé profit; tant ce docile animal eſt de facile conduite.

LE RVSCHER ſera aſſis en lieu net & ſecret; les Auetes haïſſans la ſaleté & toutes ſortes de mauuaiſes ſenteurs, mareſcages, bourbiers, fumiers, retraits, & ſemblables endroits puants. Auſſi la frequentation de toutes eſpeces de beſtes, volaille & autre, domeſtique & eſtrangere, leur eſt prejudiciable. Les poules & les arondelles mangent les Abeilles: les beufs, pourceaux, chevres, brebis, chiens, toutes ces beſtes nuiſent aux Abeilles, s'en approchans, renuerſans leurs maiſonnettes, foulans leurs herbages, broutans leurs fleurs, abbatans la rozee du matin, auſquelles choſes conſiſte la vie de ces petits animaux. Pour les preſeruer de telles injures, à la merci de ces tempeſtes-là, ne ſeront elles expoſees, ains les logera-on dans l'enceint des jardinages, en retranchement fait en endroit conuenable & bien choiſi. Non ſeulement les Abeilles fuient les mauuaiſes odeurs, ains recerchét les bonnes, pour loin qu'elles les aient. Pour les deliurer de laquelle peine, nous fournirons le Ruſcher, de toutes les ſortes de plantes, arbuſtes & herbes, dont nous-nous pourrons auiſer, eſleuables en noſtre climat, rapportans, & par elles, & par leurs fleurs, agreables ſenteurs. Les plus deſirables plantes, ainſi qualifiees, ſont celles de plus longue duree (afin que ce ne ſoit à refaire chacun an) comme roſmarin, roziers de diuerſes eſpeces, meſme de Damas, thym, ſarriete, lauande, mente, ſauge, meliſſe, lys blancs, violiers de pluſieurs couleurs. Se prenant garde de ce poinct, que d'y en mettre de tant de ſortes, que ſelon le diuers naturel des plantes, elles fleuriſſent en diuers temps, toſt & tard, à ce que longuement les Abeilles y treuuent dequoi ſe contenter. Preſques toutes les herbes potageres ſeruét en ceſt endroit, & ſpecialemét les feues, pour l'abondance de leurs fleurs, eſtans de ſoüefue odeur: & treſutilement auſſi les fleurs de la generalité des arbres du verger: car outre la bonne ſenteur, fourniſſent matiere à ſuffiſance, pour l'ouurage des Abeilles: lequel tant plus delicat ſera-il, que plus exquis ſerót les fruitiers prés deſquels les Abeilles ſeront logees. Comme par le contraire, ne pou-

Les tenir nettement.

Leur fourniſſant de bons viures,

Et au contraire,

uans les Abeilles charger que ſur plantes ſauuages & malignes, par faute d'autres, ne rapporteront miel de valeur, ains pluſtoſt baſtard & venimeux, & cire de peu de prix.

Leur faire euiter les mauuais.

SELON Pline, l'herbe appellee, *Aegoletros*, donne au miel qualité puante & venimeuſe, certaine ſaiſon de l'annee, prés la Mer Major. En ces quartiers-ci, de Languedoc, les fleurs de l'orme, du tithymali, du geneſt, de l'arbauſier, du bouïs, changent la bonté du miel, & aucunes de ces fleurs-là, emmaladiſſent les Abeilles: du voiſinage deſquelles plantes, conuient eſloigner les Abeilles, tant qu'il ſera poſſible, afin que ſoit, ou par famine, ou par curioſité, elles ne s'adreſſent jamais en mauuais lieu. C'eſt pourquoi, eſt neceſſaire de les pouruoir de ſi grande quantité de plantes ſalutaires, qu'elles n'aient occaſion d'aller loin queſter leur vie. Neantmoins, quelque ſoin qu'on mette aprés ces choſes, ſi ne peut-on du tout tant retenir les Abeilles prés de leur habitation, que pour ſe promener, en beau temps, elles ne s'eſloignent bien auant en la campaigne. D'où ne rapporteront que bonne matiere, & pour le miel & pour la cire, ſi generalement le pais eſt propre pour le paſturage du beſtail à quatre pieds, à cauſe des herbages fourniſſans viande à ſuffiſance à tous ces animaux-là, dont ils ſe nourriſſent. Auſſi, où eſt le laict, là eſt le miel: comme eſt dit en la ſainte Eſcriture, La terre de Canaan abonder en laict & en miel. Le temps auſſi que les Abeilles demandent, eſt le meſme de celui que les brebis & moutons; aſſauoir, ſans bruines, & abondant en fleurs. A ceci conſentent les Antiques auec les Modernes, que des fleurs, la cire eſt faite: & de la rozee, le miel: l'vne & l'autre tant meilleurs ſe rendans, que plus delicates ſont les fleurs, & les fueilles ſur leſquelles chet la rozee; de là prenans leurs bonnes qualités.

Auis pour leur donner à boire.

L'EAV eſt auſſi remarquable en ceſt endroit, pour l'abbreuoir des Mouſches à-miel. En nulle eau, que claire & nette, ne s'abbruueront elles, telle l'allans cercher pour loin qu'elle ſoit. C'eſt pourquoi le Ruſcher ſera bien accommodé, ſi par deuant ou au trauers d'icelui, paſſe vn petit canal d'eau viue, afin que les Mouſches aient moins d'occaſion de s'eſcarter pour aller boire. Ce canal ſera garni és coſtés de pierres, & branchetes de bois, pour aiſément s'y poſer les Mouſches allans boire: retenant ſi bien l'eau en ſes limites, & tant à propos la vuide, qu'elle ne verſe parmi l'Apier, de peur de le rendre en mareſcagé. A faute d'eau courante, l'on s'accommode de celle de puits ou de ciſterne, laquelle eſtant joignant l'Apier, en eſt puiſee, & aprés jettee dans des petits canaux à ce appropriés.

Leger les Ruſches.

LES bancs pour aſſeoir les Ruſches, ſeront artiſtement baſtis, à ce qu'elles y repoſent ſeurement. L'on releuera ces bancs ſur terre auec des pierres quarrees & bien maçonnees, ſi la trop grande cherté de baſtir ne contraint les faire de terre. Les bancs ne s'entrejoindront point: ains y aura vn vuide entre-deux, afin d'y paſſer librement pour le ſeruice

des Abeilles. Ils s'excederont l'vn l'autre, comme degrés de theatre: & ſans s'entre-toucher, chacune Ruſche receura ſa part de la faueur du Soleil, auec belle repreſentation de toutes enſemble, & par telle diſpoſition, les Abeilles ne ſe preſſeront les vnes les autres, ains ſans empeſchement entreront en leurs Ruſches & en ſortiront comme voudrõt. Ainſi baſtis, les ſerpẽs, tignes, limats, rats, araignes ni autres ennemis des Mouſches-à-miel, n'auront beaucoup d'accés dans les Ruſches, au grand auantage de ce beſtail, qui eſt fort tourmenté de telles beſtes ou pluſtoſt peſtes. Ceux qui ont peu d'Abeilles, ſe contentent de faire vn ſeul banc au Ruſcher deuant la muraille, regardant le Leuant ou Midi: mais les autres qui en nourriſſent abondamment, y en dreſſent autant que le nombre de leurs Ruſches le requiert; & ce par rengees l'vne deuant l'autre, equidiſtantes, faiſans par entre-elles, des allees, comme a eſté dit. Auſſi ſeront les Ruſches poſees de telle ſorte, que ſans s'entre-toucher, on les puiſſe remuer l'vne aprés l'autre, ſans troubler les voiſines.

La matiere des Ruſches.

TOVS ne s'accordent point en la matiere & diſpoſition des Ruſches, pour le facile maniment de ce beſtail, qui donne liberté à vn chacun de le loger à ſa fantaſie. L'on façonne les Ruſches de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'eſcorce d'arbres, de paille. On les enferme dans les murailles, on les tient à l'aer, & à couuert, comme l'on veut: on les remue de lieu en autre, par ſaiſons; en ſomme, ſelon la fantaſie, le plus ſouuent auec bon ſuccés, tant ce beſtail eſt d'aiſee conduite. Mais comme il y a bon & meilleur (l'experience s'accordant à la raiſon) l'õ treuue que pour ce ſeruice, le bois excede en bõté toute autre matiere: à cauſe de ſon temperament, eſtant touſ-jours moderé en chaleur & froidure. auis que les Abeilles meſmes verifient, quand naturellement elles ſe logent dans les arbres, comme a eſté veu; treſ-rarement dans les rochers. Ce qu'on ne treuue, ni en la pierre, ni en la terre-cuite, qui gelent les Abeilles en Hyuer, & les bruſlent en Eſté. La paille defaut en ce, que ne pouuant, pour ſa foibleſſe, reſiſter du tout bien és intemperies des temps, eſt en outre, treſfacile à bruſler: ſoit par meſgarde auec le feu qu'on parfume les Abeilles, ſoit par malice, danger qui tant n'eſt à craindre és Ruches de bois. Au bois meſmes y a du choix, n'eſtant indifferemment propre à ce meſnage, autant l'vn que l'autre. Le liege eſt le bois le plus ſouhaitable en ceſt endroit, aiant toutes les qualités requiſes: mais ſa rarité cauſe n'en faire eſtat certain, qu'és lieux où tel arbre eſt familier. Ce ſera donques des aix de cheſne, de chaſtanier, de noier, de ſapin, de fouſteau, de ſaule, d'ozier & de ſemblables, dont l'on ſe ſeruira pour faire les Ruſches; puis que par tous païs, aucuns de tels arbres y abõdent: ſi toutesfois l'vſage du païs le veut ainſi; car où l'on a accouſtumé faire les Ruſches de paille, comme en France, en Flandres, Hollande, Zelande, Dannemark, à la paille conuiendra s'arreſter. Mais eſcheant de les faire de bois, elles ſeront ſi bien dreſſees & tant à

profit, qu'elles puiſſent eſtre de longue duree, pour euiter le hazard de perdre les Mouſches, quand par neceſſité l'on eſt contraint de raccouſtrer leur habitation, en frappant rudement contre les Ruſches, les Mouſches y eſtans dedans. Outre les clouds qu'on n'y eſpargnera, l'on joindra les aix auec des bandes de fer, de telle ſorte, que les commiſſures ne paroiſſent, à ce que, ne vent ne pluie, ne puiſſent penetrer dedans. C'eſt pourquoi plus eſtimees ſont les Ruſches d'vne ſeule piece, que de pluſieurs, leſquelles n'aians aucunes jointes, les injures des temps, à tout le moins de ce coſté là, ne nuiſent aux Abeilles, où auec l'eſpargne du fer, s'eſpargne auſſi la peine & le ſouci du rabillage. Telles Ruſches ſont faites des troncs d'arbres creux, que curieuſement l'on recerche par les foreſts, leſquels on acheue de cauer & preparer en dedans. Elles ſont rondes; celles des aix, quarrees, triangulaires, pentagonnes, ou de telle figure qu'on veut. En chacune de toutes leſquelles, met-on au milieu du dedans, deux baſtons en croix, pour aider aux Mouſches à y eſtaier & affermir leur ouurage.

Leur grandeur. A LA capacité des Ruſches eſt neceſſaire prendre ſoigneuſement garde, pour les faire de meſure conuenable. Des Ruſches trop grandes, ſort bien du miel & de la cire, mais non des Auettes pour conſeruation de la race, que fort rarement, encores eſt-ce par benefice de la ſaiſon. Dautant que ſeulement par faute de logis, les Abeilles ſe ſeparent pour cercher nouuelle habitation, demeurans touſ-jours vnies vieilles & jeunes, tant que leur maiſonnete les peut contenir. Au contraire, les trop petites Ruſches, rendent plus de beſtail, que d'autre reuenu, parce que ne pouuans en petit lieu loger enſemble grande abondance d'Abeilles, cauſe, que lors qu'elles naiſſent, ſe font place les vnes aux autres s'allans cercher quartier ailleurs; dont de tel petit nombre, ne peut ſortir que peu de miel & de cire. Le milieu dõques eſt ce que cerchons en ceſt endroit, c'eſt à dire, de proportionner les Ruſches à la raiſon, ſans exceder ni en grandeur ni en petiteſſe, afin que de ceſte nourriture, puiſſions longuement auoir profit. La preuue de pluſieurs ſiecles nous a enſeigné, les Ruſches des Mouſches-à-miel eſtre de la meſure que deſirons, ſi elles ont de largeur vn peu plus d'vn pied, & de hauteur vne autre fois autant, eſtans quarrees, & rondes; à l'equipolent, en recerchant par geometrie, de rapporter le plus prés qu'on pourra, vne figure à l'autre, à ce qu'elles ſoient de ſemblable capacité. A laquelle s'accordent, ou peu s'en faut, les Ruſches de Flandres, appellees, *Biecoruen*, qu'on fait de cinq quartiers d'aune de hauteur, & trois quartiers de largeur par bas montant en eſtroiſſant: mais c'eſt de la meſure dudit païs, fort petite au reſpect de celle de Paris, à l'aune de laquelle ville, y a ſept octaues de celle de Flandres.

Les preſeruer des larrons. POVR aſſeurer les Abeilles de la main des larrons, l'inuention de les emmurer eſt treuuee. La muraille eſt percee en dehors par petits trous, comme ceux d'vn crible, toutesfois en petit nombre, ſeulement pour

l'entree & iſſuë des Abeilles: & en dedans vers le logis, eſt fait vn armoire fermant auec ſon huis, pour vendãger & nettoier les Ruſches en ſaiſon. Curioſité propre & bonne pour les Abeilles, ſi le dedans du mur eſt garni auec des aix temperant la froidure de la muraille. Aucuns ajouſtent à l'armoire, vne vitre, pour auoir le plaiſir de voir à trauers le verre trauailler les Abeilles, & pour prendre auis du temps de les chaſtrer & nettoier, afin de n'y mettre la main que bien à poinct. Cela approche des Ruſches de Talc, dont Pline fait mention: car pour eſtre tranſparente telle matiere, facilement l'on void tout l'interieur auec delectation.

Soin general qu'il faut auoir des Abeilles.

LA facilité de ces Mouſches fait qu'elles ſouffrent toutes habitations & gouuernemens, auſſi tous aers, peu s'en faut, comme a eſté dit. En France & ailleurs, où les Ruſches ſont de paille, ne ſont ouuertes au deſſus, à la maniere de la Prouence, du Dauphiné, du Languedoc, de la Gaſcongne, &c. ains fermees ainſi qu'vn chapeau long & pointu: pour laquelle cauſe on les vendange par le bas, prenans de ce coſté-là, & le miel & la cire à vne ſeule fois; ne touchant au haut, que lors qu'on vuide du tout les Ruſches. En telles habitations les Abeilles ſont toſt accouſtumees; parce que ſelon leur naturel, qui eſt de n'eſtre jamais oiſiues, elles ſe mettent à trauailler dés leur arriuee dans la Ruſche, & ce par le plus haut endroit d'icelle, lequel ſe rencontrant pointu, eſt par conſequent rempli dans peu de temps, dont les Abeilles accouragees, s'arreſtent volontiers en tel lieu. Le commun tient touſ-jours les Abeilles à l'aer, le païs eſtant temperé: mais les aucuns, de l'Apier, les remuent ſous des porches, prés d'icelui expreſſément dreſſés, & ce à l'entree de l'Hyuer, pour y ſejourner juſqu'au Printemps: leſquelles on rapporte lors en l'Apier. ainſi exemptes des froidures, paſſent gaiement le mauuais temps. Pour preſeruer les Abeilles de la famine, les Antiques changeoient de place à leurs Ruſches, choiſiſſans les bons paſturages, ſelon les ſaiſons. A telle cauſe, d'Achaïe eſtoient les Abeilles tranſportees en Athenes: de Negrepont & des iſles Cyclades, en Scyros: de toutes parts de Sicile, dedans Hyble, par le teſmoignage de Columella. Pline dit que les Eſpagnols charrioient leurs Ruſches auec les Abeilles dedans, à dos des mulets: & ceux d'Hoſtie en Italie, ſur des bateaux par la riuiere du Po, où on les tenoit juſqu'à ce qu'õ voioit les bateaux cõmencer à s'enfoncer: ſigne que les Ruſches eſtoient chargees de miel & de cire, & lors les ramenoit-on en leur originaire repaire, pour eſtre vendangees. Encores aujourd'hui ſe pratique ſemblable changement en Hollande & Zelande, remuans les Ruſches dans les nauetieres & milleraies, de ces mils ſarrazins noirs, faits à angles, aians la paille rouge, qu'ils appellent *Bockent*, en France, *Buccail*, & en Picardie *Penit*; mais c'eſt alors que les nauets & millets ſont en fleur, fourniſſans aux Abeilles abondance de delectable nourriture, & aſſés longuement. le naturel de ces fleurs-là eſtant de tumber tard de leurs tiges.

IOIGNANT l'Apier, ou Ruſcher habitera la pluſpart du temps, le

gouuerneur des Mouſches-à-miel, en maiſon à ce expreſſément dreſſee: laquelle ſeruira auſſi de magazin pour les Ruſches de reſerue, inſtrumens & outils de ce meſnage, afin de les prendre là, en la neceſſité.

Deux eſpeces d'Abeilles.

CES choſes preparees, conuiendra s'enſemencer de bon beſtail, tel le recerchant auec pareille curioſité, qu'on a accouſtumé d'emploier au recouurement de toute autre engeance, pour l'vtilité de ce meſnage & le danger de tout gaſter ſans cela. Il y a des Abeilles ſauuages & franches, c'eſt à dire, mauuaiſes & bonnes. Selon les Anciens s'entr'uuent de quatre ſortes differentes en corpulence, figure, couleur, & mœurs. Les mauuaiſes ſont les plus grandes, les plus rondes, les plus noires, & les plus difficiles à approcher, tendantes à cruauté. Les bonnes, celles qui le plus contrarient à telles qualités, eſtans en outre ſur leur couleur claire & blonde tachetees de noir & non velues. Par ces marques, le pere-de-famille ſe choiſira la race de ſon Ruſcher, en achetant des Ruſches jà remplies, pour les faire tranſporter chés ſoi: à quoi ſera beſoin ajouſter ceſte treſ-aſſeuree adreſſe, que de voir l'interieur des Ruſches, pour juger de la ſuffiſance des Mouſches, par leur ouurage: ce que l'on fait aiſement, oſtant les couuercles par le deſſus, & les regardant auſſi par le deſſous, renuerſant d'vn coſté doucement les Ruſches, ſelon leurs diuerſes façons. Les Mouſches à-miel ne ſouffrent le tracas que mal-aiſement: c'eſt pourquoi les faut prendre le plus prés de vous que pourrés, afin que moins elles ſoient importunes, que plus court ſera le chemin. Ioint que le chãgement d'aer & de terroir, les eſtonne, demeurans par-aprés moins fructueuſes, que plus loin les aures prinſes. Pour ces raiſons, les Ruſches auec les Abeilles dedans ſeront portees par des hommes, non au col, ains auec vn brancas. Deux hommes à la main porteront aiſément deux Ruſches, & doucement ſelon le deſir du beſtail, pourueu qu'ils paſſent par beau chemin, lequel, ſi poſſible eſt, quoi-que plus long, tel conuiendra tenir; afin de ne gaſter par rude alleure, l'ouurage imbecille de ce beſtail. La Primevere eſt la vraie ſaiſon de ce tranſport, & la nuict, meilleure que le jour, pour coiement & ſans grande eſmotion, retenir les Mouſches. A quoi auſſi ſeruira le linge, duquel chacune Ruſche ſera enueloppee en ce remuement, juſqu'à vn couple de jours aprés les auoir rangees en l'Apier. Au bout deſquels, & ſur le ſoir, le linge oſté, ſeront les Abeilles deſempriſonnees & remiſes en liberté. Telle heure eſt choiſie, afin que pour l'approche de la nuict, les Abeilles ne s'enfuient, ains petit à petit s'accouſtumans, oublient leur naturel repaire, pour ſe remettre en train comme deuant.

Ce qu'il faut obſeruer des Ruſches ſauuages.

AVX Ruſches achetees, noſtre pere-de-famille ajoindra celles qui ſe trouueront parmi ſes foreſts, leſquelles ſouuentesfois ſe rencontrent de la race des plus excellentes Abeilles; pour eſtre ſorties des bons eſloins enfuis de l'Apier. De celles-là, fera faire ſoigneuſe perquiſitiõ, afin qu'aucune ne s'en perde: & ce en viſitant ſouuent les endroits où il imaginera

en pouuoir treuuer, autresfois y en aiant eſté prins. Ceſte adreſſe de Columelle eſt remarquable, pour ſa ſubtilité. Les Mouſches-à-miel vont ordinairement s'abruuer és fontaines & ruiſſeaux les plus prochains de leur retraite, pour cachee qu'elle ſoit. Aiant aperceu cela, par le nombre des Mouſches qu'y verrés, iugerés de la diſtance de leur repaire, tant plus petite eſtant elle, que plus grande ſera l'aſſemblee des Abeilles, & au contraire. Mais pour en eſtre mieux aſſeuré, marquerés ſur le dos les Abeilles qui viendront à l'eau, & ce auec des longues pailles plongees dans de la peinture rouge, qu'à telle cauſe tiendrés là preſte. choſe plus curieuſe que difficile. Auec la patience de quelques heures attendrés le retour de ces Abeilles marquees, l'habitation deſquelles plus prés de la fontaine, que moins tarderont à y retourner. S[illegible]iant auis, par curieuſe recerche treuuerés ce que deſirés. Encores ceſte adreſſe eſt plus certaine. Prenés vn tronçon de rozeau ou cane, long de demi pied, fermé des deux bouts, & ouuert au milieu par vn petit trou qu'y ferés: mettés-y dedans vn peu de miel, & ainſi appreſté, repoſés-le prés de l'eau. Pour la douceur du miel les Abeilles entreront dans ce tuyau, s'y fourrans tant qu'il y en pourra entrer, & leur en donnerés de loiſir, ce que voiant, enleuerés le tuyau fermant le trou auec le poulce, pour engarder les Abeilles de s'en-fuir. Puis reculé vn peu de l'eau, ouurant le trou, laiſſerés ſortir vne ſeule Mouſche pour s'en-voler, ce qu'elle fera incontinent vers ſon habitation. Obſeruerés le chemin de ſa retraicte, en la ſuiuant tant longuement que pourrés: & lors que l'aurés perdue de veuë, en ſortirés vne ſeconde, de meſme que la premiere, la ſuiuant en auance ât chemin: puis vne troiſieſme, aprés vne quatrieſme, vne cinquieſme, & en ſomme tant en congedierés l'vne aprés l'autre, que finalement treuuiés leur giſte, auquel elles vous guideront par telle ruze. Car ces Mouſches aians eſté empriſonnees, ne demandent qu'à retourner chés elles, où elles s'en reuont, ſans nullement ſe tromper en leur chemin, de quelque endroit qu'elles partent, tant elles ont l'entendement exquis en ce qui leur eſt conuenable.

De la retraicte des Abeilles.

SVR le moien de retirer les Abeilles treuuees és foreſts, n'eſt poſſible de donner certaine inſtruction, cela dependant immediatement de l'endroit de l'arbre auquel elles ſe rencontrent logees, aucunes fois ſi difficile, qu'il eſt impoſſible d'en ſortir les Mouſches: ce qu'ainſi recogneu, ne vous y opiniaſtrerés, quittant telle recerche. Si les Abeilles ſe treuuent nichees dans quelque branche creuſe, aiſee à couper, facilement viendrés à bout de l'entrepriſe; en ſciant doucement la branche, en haut & en bas, & aprés auoir enuelopé tel tronçon contenant les Abeilles, auec vn linceul, l'emporterés en l'Apier ſans changer d'habitation aux Abeilles, ceſte-là ſe treuuant commode. Mais plus de difficulté y a-il de retirer ces beſtioles du tronc de l'arbre, du bas ou du haut, meſme ſi l'arbre eſt grãd qu'on ne vueille ou puiſſe couper, auquel cas ſe faudra conduire ſelon

l'ouurage qui ſeruira de guide. Le moien extreme, eſt de faire ſortir les Abeilles du creux de l'arbre, & ce en les parfumant auec de la fumee de drapeau qui bruſle, pour taſcher à les retirer en aprés, comme on fait les eſſoins. A quoi ſouuentesfois l'on ſe trompe, car prenans l'aer, elles s'enfuient de deſpit d'auoir eſté forcees: ſi qu'auec le logis, elles quittent auſſi la contree. N'eſt beſoin de prendre telle peine, ſi on n'eſt bien aſſeuré de la bonté des Abeilles, dont l'on ſe reſoudra par les adreſſes ſuſdites: pour le mal que ce ſeroit de meſler les mauuaiſes & pareſſeuſes, parmi les bonnes & diligentes. celles-ci ſe gaſtans par la hantiſe de celles-là, au detriment de l'Apier, qui s'en ruineroit à la longue.

Diſcours touchant

PAR l'enſeignement de l'Apier ou Ruſcher ſe termine la miſe du premier article de ce negoce. L'autre deſpenſe file touſ-jours, puis qu'il eſt queſtion d'entretenir vn gouuerneur à nos Abeilles. reſolution neceſſaire à celui qui veut auoir bon reuenu de ceſte nourriture. Du naturel des Abeilles eſt ſortie la ſcience de les conduire à propos: aians nos predeceſſeurs par longue habitude, deſcouuert leurs mœurs, leurs exercices, leurs maladies. La Ruſche de Mouſches-à-miel eſt vn vrai modelle d'vne Republique bien policee: où chacune Abeille, & toutes en general, trauaillent par charges diſtinctes, à ſe dreſſer des logis, à les auictuailler pour y viure & perpetuer leur race, par renouuellement de generation. Elles obeiſſent à vn Roi, lequel par toutes les Abeilles eſt ſuiui en gros, quand il eſt queſtion d'aller cercher nouuelle habitation: & continuellement dedans & prés le logis, par certain nombre de Mouſches, comme ſes gardes ordinaires. Elles gardent la porte de leurs Ruſches, pour, de leur pouuoir, en empeſcher l'entree aux beſtes nuiſantes. Elles ont des Abeilles commiſes pour aller en campaigne prendre la matiere de la cire, de laquelle leurs cellules & particulieres maiſonnetes ſont faites, qu'elles baillent à d'autres qui l'amolliſſent & peſtriſſent, & aprés la renuoient à celles qui la mettent en œuure. Autres ont la charge de la matiere du miel, dont comme deſſus, paſſant par diuerſes mains, finalement le miel ſe rend parfait. Le meſtier d'autres eſt de tenir nettement le logis: d'icelui ſortans toutes immondices, non trop peſantes, ains par elles maniables, comme le marc & la lie, & de la cire & du miel ne ſe donnans telle peine de leur fiente, pour ne s'y en treuuer point; dautãt qu'elles ſont ſi nettes, que c'eſt ſeulement dehors & en volant qu'elles vuident le ventre, ſelon l'opinion d'aucuns. De meſmes elles ſortent des Ruſches les Abeilles mortes, en les trainans loin de leur habitation, de peur de l'infection. Mais c'eſt auec honneur, comme vn conuoi de ſepulture, car vne vingtaine d'Abeilles accompaignent la morte, deux la trainant, voletans vn pied ſur terre juſqu'au ſepulchre, d'où retournent au logis toutes enſemble. Choſe que moi-meſme ai obſerué auec merueille.

les mœurs

&

Les maladies des Abeilles.

LES principales maladies ſont la peſte, & le flux de ventre: l'vne les tuant promptement à grandes troupes, & l'autre les alangouriſſant peu-à peu,

peu-à-peu, auec danger de mort. Le froid, la famine, le trop manger, & le trop trauailler, les tourmentent auſſi. La peſte le plus ſouuent leur auient de ſaleté, quand par negligence les Ruſches n'aians eſté opportunément & conuenablement nettoiees, quelque contagieuſe infection ſe fourre dedans. Duquel mal s'apperçoit-on, voiant les Abeilles triſtes, de couleur obſcure, & ſe mourans en grand nombre. A quoi le plus aſſeuré remede eſt, de leur changer de logis, en Ruſche bien nette, frottee auec de la meliſſe, du roſmarin, du thym, de la ſauge, & ſemblables herbes, remuans les Abeilles à la maniere ci aprés monſtree, & auſſi les parfumans auec du fien de beuf & du galbanum: puis les conuient tranſporter loin du Ruſcher, afin de preſeruer [illegible] contagion les autres Abeilles: juſques à ce que celles-ci, gueries, puiſſent eſtre remiſes en leur premier lieu. Et dautant que dans telle nouuelle Ruſche, n'y a ne miel ne cire pour les Abeilles, afin qu'à tel defaut les Abeilles ne l'abandonnent, l'on y mettra dedans des raions de miel freſchement tirés de quelque Ruſche bien fournie, pour donner à viure à ces langoureuſes Mouſches: y ajouſtant des paſſerilles ou raiſins-ſecs & figues cuites dans eau miellee, qu'on fourrera par-bas dans la Ruſche, auec des petits canaux de rozeaux refendus, qu'en telle ſorte l'on y accommodera. Ce remuement eſt plus difficile à faire en Hyuer, qu'en autre ſaiſon de l'annee, pour la diſette de viures: auquel cas donnera-on ordre de fournir la Ruſche tant abondamment, en y mettant les Abeilles, & continuant ſi diligemment quelques jours aprés, que par faute de viures, les Abeilles n'aient occaſion de s'en-fuir, ou ſoient cõtraintes d'y mourir de faim.

LE flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printemps, par trop manger de fleur de tithymale & de celle d'ormeau. Pour les en garder, faut donner ordre de faire toſt fleurir les plantes du Ruſcher à cela les plus propres: afin d'auituailler les Mouſches, ſe treuuans affamees à la ſortie de l'Hyuer. Ce fleurir auancé ſe pratique journellement par les experts jardiniers, en tenant couuertes les plantes dont eſt queſtion, durant l'Hyuer, pour les parer des froidures, les fumant & arouſant opportunément d'eau tiede. A cela les plus propres & ploiables ſont le roſmarin, les violiers, les ſoucis & ſemblables plantes primeraines. Au contraire, arrachera-on tant qu'on pourra du prés de l'Apier, de tithymales, pour en deſengeancer le lieu; à ce que les Abeilles ne le puiſſent rencontrer. Commandement qui ne s'eſtend ſur les ormes, pour leur bon ſeruice en pluſieurs choſes, recompenſans la perte qu'ils cauſent en cet endroit. *Leur remedes.*

LE froid & la famine, ſe gueriſſent par leurs contraires; aſſauoir, en tenant chaudement les Abeilles, lors qu'on void les froidures ſe renforcer, reuiſitant ſouuent leurs Ruſches, pour raccouſtrer les trous, fentes & creuaſſes qui pourroient eſtre: à ce que les vents, neiges & eaux n'y penetrent aucunement. Et en leur donnant à manger quand la terre

ne produit des fleurs pour leur nourriture : & ce viandes liquides & douces, comme figues & raiſins bouïllis & conſumés en vin & eau miellee: du miel, des pruneaux cuits auec leur broüet, des feves auſſi cuites, du laict & ſemblables matieres.

Dv trop manger procede le trop trauailler: dont quelques fois les Auetes ſe meurent, & touſ-jours par tels excés, la race en defaut. Dautant que ne pouuans les Abeilles trauailler, à la fois, à faire du miel & des nouuelles Mouſches, ceſſent de beſongner en l'vn, pour s'occuper en l'autre: & communément, preferent le miel à leur generation, quand par felicité de la ſaiſon, la terre ſe treuue couuerte de fleurs. Car lors les Abeilles ne ſe peuuent ſeruir de charrier dans leurs Ruſches les matieres de leur ouurage, à la ruine du total de ceſte nourriture, ſans conuenable remede. Le remede ne giſt qu'à engarder les Auetes d'aller en campaigne, de quelques jours, afin d'arreſter leur extreme affection, & en ſuite, les contraindre d'emploier conuenablement le temps. On les retiendra donques dans leurs Ruſches, en leur fermant les iſſues auec des toiles qu'on leur tendra au deuant: leſquelles pour leur rarité, n'empeſcheront du tout l'entree de la clairté dans icelles. Deux ou trois jours continuels les Abeilles demeureront empriſonnees, durant leſquels, par faute de nouuelle matiere (viuans cependant de leurs prouiſions) ſe remettront à faire de la ſemence de Mouſches, en intention de l'eſclorre en ſaiſon. Paſſé lequel temps, leur ſera redonnee liberté de ſortir, mais non pour plus de trois ou quatre jours, aprés leſquels, reiterant le remede, on les reempriſonnera comme deſſus, continuant de fois à autre, juſqu'à amédement, lequel l'on apperceura en viſitant les Ruſches. Par tel ordre, longuement ſe maintiendra le Ruſcher, rapportant autant de reuenu, qu'on peut raiſonnablement eſperer de telle eſpece de meſnage. C'eſt ſuiure leur naturel. Car ne pouuans les Abeilles demeurer ſans trauailler, ainſi diſpoſent de leurs œuures. En Hyuer, pour ne treuuer en campaigne matiere pour ſe nourrir & emploier à leur beſongne, ſe contentent de viure dans leurs Ruſches, du miel que dés l'Eſté elles y ont aſſemblé pour leur prouiſion. Tandis gaignent temps à faire leurs ſemences, pour les couuer, & eſclorre au renouueau: ainſi que par les effects, celle leur ſubtile diligence, ſe manifeſte au Printemps, lors que pour l'augmentation de nombre, les Eſſoins ſe jettent aux champs, pour faire nouueau meſnage en la nouuelle habitation qu'ils cerchent.

Recueillir les Eſſoins. Av recueillir des Eſſoins conuient emploier grande ſolicitude. Premierement en faiſant le guet à l'entour des Ruſches, la ſaiſon en eſtant venue, & treſ-expreſſément aux heures requiſes, à ce que les Abeilles ne ſortent à l'impourueu & ſe perdent: aprés en les logeant conuenablemét en Ruſches bien appreſtees. L'on n'eſt encores reſolu quelles ſont les Abeilles s'enuolãs des Ruſches, ſi ce ſõt vieilles ou jeunes: diuers auis courãs ſur telle matiere. Les Anciẽs tiẽnẽt eſtre jeunes celles qui attroupees, ſor-

tẽt des Ruſches s'allans queſter nouuelle habitation: à laquelle opinion, conſentent la pluſpart des Meſnagers d'aujourd'huy: tant pour la reuerence de l'Antiquité, que pour l'humanité & bien-ſeance, laquelle commande le jeune ceder au vieil. Mais pluſieurs recercheans les choſes de plus prés, tiennent le contraire; fondés en ce que les Abeilles qui s'en-volent, ſont plus groſſes que les autres, partant plus vieilles, leurs aages ſe diſcernans aucunement par la difference de la grandeur ou petiteſſe de leurs corps, & que les reſtantes dans la Ruſche, demeurẽt tout vn temps, minces, ſans bruit, comme nouuelles meſnageres. Fortifient leur auis, par la longue duree des Ruſches, infinies s'en voians auoir demeuré fournies d'Abeilles, les trente cinq & quarante ans, voire dauantage (contre l'opinion de Columelle, qui tient toute la Ruſche mourir dans dix ans) ce qui ne pourroit eſtre, ſi les jeunes quittoient la place aux vieilles, veu que l'aage des Abeilles, n'eſt plus long que de dix ans, ſuiuant l'ancienne & commune opinion: encores Virgile ne leur donne pour viure, que ſept annees. Aucuns reſpondent à cela, que la grandeur de la Ruſche eſt cauſe de ſa longue duree, attendu que les Abeilles, vieilles & nouuelles, ſe comportent enſemble aiſément, tant que la capacité du logis le permet: duquel ne ſe ſeparent que par faute d'habitation, & ainſi ſe renouuellent elles, ſuccedans les vnes aux autres.

Indices de leur ſortie.

OR quelles ſoient elles, vieilles ou jeunes, n'importe, nous les receurons ſelon le commun vſage. Deux ou trois jours donques deuant leur ſortie, elles ſignifient leur deſſein, par certaine humeur dont elles baignent l'entour de la Ruſche en bas: par le murmure qu'elles font dans leurs Ruſches, plus grand que de couſtume, comme bruit d'appareil d'armee: par l'aſſemblee de Mouſches, qui ſe fait deuant & autour de la porte & tout-contre la Ruſche (que les bonnes gens de Languedoc appellent, *faire barbe*) ſurpaſſant de beaucoup en nombre, l'ordinaire troupe qu'on void continuellement ſortir & entrer. Pendant ce temps-là elles prennent conſeil du chemin qu'elles veulent tenir, & ſelon la curieuſe recerche d'aucũs, leur Roi auec ſa garde, va viſiter le lieu auquel il delibere loger ſa troupe, puis reuenu, la met en cãpaigne. Le gouuerneur du Ruſcher prendra auis ſur ces indices des Ruſches que plus il doit tenir de prés, afin de ne rien perdre, ne les abandonnant dés vne heure de Soleil, juſqu'à deux heures aprés midi, car rarement ſur le ſoir, deſlogent elles. Et lors qu'il verra les Abeilles quitter la Ruſche, prenans l'aer par trop haut, craignant qu'elles ſe depaiſſent, les arreſtera, auec ſon de baſſins de cuiure, ou de clochetes, ou à leur defaut, de tuilles, qu'il frappera & fera doucement tinter, non rudement, afin de ne les deſpiter & faire eſcarter: daurant que le ſon vehement les pouſſe loin; & au contraire, le doux les arreſte prés: à cela ſert auſſi le battement des mains à faute d'autre choſe, & la pouſſiere jettee en haut, contre les Mouſches.

enſemble

Aide pour les cõduire.

LES Mouſches de bon naturel, ne s'eſcartent plus outre que des arbres

prochains, ſur leſquels cõmunément elles ſe poſent, ou ſur quelque autre endroit eſleué, prés du Ruſcher s'y aſſemblans tant vniment, que toute la troupe paroiſt eſtre vne ſeule maſſe, les Abeilles ſe joignans l'vne à l'autre par les pieds: pour laquelle cauſe, les Hollandois appellent les Eſſoins, *Byeen*, cõme voulans dire, quaſi-vn, pour leur vnité. Là le gouuerneur ira prẽdre l'Eſſoin, pour le loger en Ruſche bié preparee, nette & parfumee. Ce ſera ſans nulle attente, de peur que delaiant tant ſoit peu, ne leur face changer de conſeil, quittans leur premier repos pour aller ailleurs, en danger de les perdre: à quoi auſſi, vn vent, vne pluie, ou autre accidẽt ſuruenans, les y pourroit bié contraindre. Et encores que les Abeilles ſe laiſſent mieux manier ſur le Soleil couchant, qu'en autre partie du jour, ne retardera-on pourtant de les prendre deuant telle heure, eſtant touſjours meilleur, ſelon le prouerbe, *le tenir que l'attendre*: mais non ſi aſſeuré eſt-il d'arreſter l'Eſſoin & le garder de s'en-fuir, par le couurir d'vn linge delié, comme aucuns veulent, que perilleux de le perdre, pour les raiſons dittes. La Ruſche, pour loger l'Eſſoin, ſera proprement nettoiee, lauee en dedans auec du vin fort, & frottee auec de la meliſſe, du roſmarin, de la mente, & autres herbes odoriferãtes. Elle ſera portee auprés des Mouſches ſur vn linceul blanc, potee debout, toutesfois pendant d'vn coſté, pour l'aiſance d'y fourrer les Abeilles, & ainſi affermie auec des pierres, y ſeront elles miſes tout doucement ſans les effaroucher. Si c'eſt en quelque branchete qu'elles ſe ſoient arreſtees, pendantes comme grappes de raiſins, ne faudra que couper ſubtilement la branche, & tout d'vne piece la fourrer dans la Ruſche auec les Abeilles. Ne le pouuant ainſi commodément faire, l'on prendra les Mouſches à lopins, auec vne truelle de maçon, ou vne grande cueillier, & petit-à-petit les mettra-on dans le nouueau logis, ſans les preſſer, frappant cependant doucement auec vne pierre contre la Ruſche, comme pour les inuiter à y entrer. S'eſtant l'Eſſoin fourré au creux d'vn arbre, la choſe en ſera bien plus difficile; toutesfois on l'en retirera par le moien d'vne Ruſche miſe auprés du trou de l'arbre, dans laquelle les Mouſches d'elles-meſmes ſe remueront, par l'attraiante ſenteur dont elle ſera parfumee comme deſſus. La choſe ſe fera aiſément, pourueu que l'Eſſoin n'y ait beaucoup ſejourné, pour eſtre bien faſcheux aux Mouſches de quitter le lieu auquel ja elles ont trauaillé. Dautant que, comme a eſté dit, elles ne demeurent jamais oiſiues, ſe mettans à beſongner dés eſtre arriuees au premier logis qu'elles font ſortans de leur Ruſche: voire ſur l'arbre meſme, auquel pour la premiere fois elles ſe ſont arreſtees, commencent à ſe baſtir & accommoder. Ainſi ſentans la bonne odeur du vaze parfumé, & le peu ou point de prouiſion de leur premier logis, le quitteront volontiers pour s'y loger. Mais n'eſtant le lieu à propos pour y accommoder la Ruſche, pour la hauteur de l'arbre ou autre occaſion, on tiendra vne autre methode: qui ſera d'attacher vn pannier d'ozier, laué & parfumé, au bout d'vne longue perche,

& l'approcher prés des Abeilles, leſquelles à cauſe de la bonne odeur du pannier, s'y retireront, d'où par-aprés on les remuera dans vne Ruſche.

Remede à leurs ſeditions.

QVELQVES fois l'Eſſoin ſe diuiſe en deux ou trois bandes, tenant chacune ſon quartier, en danger de tout perdre, pour le mal que cauſe touſ-jours la diuiſion. Cela aduient de la pluralité des Rois, qui n'eſtans d'accord font ſedition pour la ſouueraineté. Le remede eſt, ou d'accorder les Rois par-enſemble, ou de n'en laiſſer qu'vn en tout l'Eſſoin, à ce que, comme image de la monarchie, les Abeilles ſoient conduites par vn ſeul Roi. L'on peut appaiſer leurs fureurs quand ils s'entrebattent auec leurs bandes, les vnes contre les autres, comme ennemis deſcouuerts; en leur jettant contre de la pouſſiere des chemins & des liqueurs douces, comme eau & vin miellés ou vin-cuit. Cela ne rencontrant, conuient ſe desfaire des Rois ſuperflus, les recercheans dans les troupes aprés s'eſtre appaiſees & deuenues coies, là doucement allant choiſir ceux qui ne vous agreeront, ce qu'on fera à la main ſans crainte d'eſtre piqué des Abeilles, l'aiant auparauant frottee auec de la meliſſe. Telle recerche ſe fera ſeulement aux petites troupes, de chacune deſquelles aiant tué le Roi, d'elles-meſmes par faute de chef, ſe rangeront ſous le Roi eſtant à la grande, à laquelle n'aurés touché. Ces Rois ſe recognoiſſent à la grandeur de leurs corps, excedans celle des communes Abeilles, & en beauté de couleur auſſi. Ils n'ont aucun eguillon, monſtrans par là leur douce Roiauté, & le bon naturel des Abeilles, qui mieux obeïſſent par raiſon que par force. Les Rois s'engendrent dans les Ruſches, non du commun des Abeilles, ains ſortent de race diſtincte & ſeparee: car c'eſt d'vne liqueur rouge qu'on treuue dans des trous, plus grands que les autres, au bout des rayons, à cela ſe conformant l'antique opinion Grecque & Romaine. De telle race, les Abeilles tirent leurs Rois, n'en aians jamais qu'vn à la fois, à tout le moins en Ruſche bien qualifiee: demeurans tandis, les autres comme princes du ſang, ſans charge, en attendans le beſoin d'eſtre emploiés, quand par vieilleſſe ou accident, le regnant vient à defaillir. Des faux Rois y a-il auſſi dans les Ruſches, venans de dehors, comme baſtars, pour tyranniſer les Mouſches-à-miel. Ils ſont laids à voir, ſales, noirs, velus, ſurpaſſans en grandeur les bons, bruient horriblement: en ſomme ſont du tout deſ-agreables, par leſquelles marques facilement les diſcerne-on d'auec les vrais & legitimes.

Des Frelons ou Abeillauds.

TOVCHANT les Bourdons ou Frelons, qu'en pluſieurs endroits de Languedoc l'on appelle, *Abeillauds*, c'eſt vne eſpece d'Abeilles naiſſant auec les bonnes. Virgile les appelle *Ignauum pecus*, & aujour-d'hui en langue Flamende ſont appellés, *Broetbien*, comme qui diroit Abeilles couuantes. Ils ne trauaillent ni en la cire, ni au miel: ſeulement en ce ſont-ils vtiles, que d'aider aux Abeilles à couuer leurs ſemences: au reſte ſont grands deſpenſiers, deuorans le miel. à eux accomparés, les jeunes hommes desbauchés, faiſans grande chere ſans vouloir trauailler. Ce peu de

ſeruice qu'ils font, les fait aucunement ſupporter : & encores ceſtui-ci, qu'aduenant que l'ouurage des Abeilles ſoit rauagé par les Frelons, les Abeilles (comme à quelque choſe malheur eſt bon) en deuiennent plus diligentes, pour en reparer les breſches : deſquelles ruines s'eſueillans de leur pareſſe, ſe remettent à trauailler plus que jamais. Autrement, cuidans auoir tout fait, pour ſe voir riches, y auroit du danger que leur bon naturel ne ſe corrompiſt, degenerant en oiſiueté; & au bout d'vn temps, par habitude, les Abeilles ſe rendre du tout inutiles. L'on ne ſouffre pourtant tous les bourdons, ni en tout temps; ains ſeulement juſqu'à ce que le miel eſt preſque preſt à vendanger : car alors pour le grand rauage qu'ils en feroient, les Abeilles meſmes, & leurs gouuerneurs en tuét tant qu'ils en peuuent attraper. En quoi n'y a point de perte pour reſpect du couuer des ſemences, veu qu'en ce temps-là, les jeunes Auetes ſont eſcloſes, reſtans de frelons parmi les Abeilles, plus grand nombre qu'on ne voudroit; encore-bien qu'on taſche à les en oſter.

Des Eſſoins. DEVX ou trois petits Eſſoins pourra-on aſſembler dans vne Ruſche, afin d'en faire vne grande bande d'Abeilles : à la charge que les Eſſoins s'accordans, viennent en meſme jour & inſtant, pour ne pouuoir s'attendre l'vn l'autre. Auſſi de ne laiſſer qu'vn Roi en la Ruſche, pour les raiſons dittes. Par meſme moien, multiplie-on auſſi les Abeilles qui ſe deſcheent dans les vieilles Ruſches, par maladie ou accident : car en prenant deux ou trois minces Ruſches d'Abeilles, on en fera vne forte. Auec toutesfois ceſte conſideration, que de prendre garde aux Rois, tant qu'on pourra : afin que par trop de commandeurs, guerre ne ſuruienne parmi ce peuple, à ſa totale ruine.

Le temps de leur production. LES mois d'Auril & de Mai ſeulement, eſt le vrai temps pour les Abeilles à Eſſoinner : car les Eſſoins qui viennent aprés ne ſont qu'auortons, pour le peu de loiſir qu'ils ont, de ſe baſtir & faire du miel pour viure en Hyuer, la meilleure ſaiſon s'en eſtant eſcoulee, qui eſt le cœur du Printemps. Donc de tels tardifs Eſſoins, ne faut auoir grande eſperance : non pas meſme ſe donner beaucoup de peine de les receuoir, ſi l'abondance d'Abeilles qu'y verrés ne vous y incite. Ce terme n'eſt pourtant limité pour tous païs & climats, c'eſt ſeulement pour les chauds, car quant aux froids, ainſi que les autres fruits de la terre, les Abeilles y ſont tardiues. Il aduient ſouuent que des nouueaux Eſſoins en ſortent d'autres, la premiere annee : mais c'eſt des plus primerains, & qui par la felicité du temps auront rempli leur maiſon. Pour laquelle cauſe auſſi, vne vieille Ruſche en produira pluſieurs, en meſme ſaiſon, comme deux ou trois, à l'honneur du gouuerneur de l'Apier, par là ſe manifeſtant ſa diligence. car de beſtail mal entretenu, jamais ne ſe void telle abondance.

Changer les Abeilles d'vne Ruſche en l'autre. ADVENANT que par vieilleſſe, trop rude attouchement, ou autre occaſion, le bois d'vne Ruſche ſe rende inutile, & qu'on deſire d'en ſauuer les Abeilles : l'on pourra remuer ces Abeilles-là, en autre vaze, ſain &

entier,en le poſant fermement ſur la Ruſche dont eſt queſtion, l'aiant auparauant deſcouuerte par le deſſus,afin que d'icelle, les Abeilles ſe retirent en la ſuperieure.Comme feront incontinent, tant par la ſentir de bonne odeur,la treuuer proueuë de viures,c'eſt aſſauoir des bons raions de miel,qu'à ſuffiſance;à telle cauſe, l'on y mettra; que contraintes par la force de la fumee qu'on leur mettra par le bas: où elles demeureront volontiers,meſmes eſtant tel remuement fait en Hyuer:pourueu qu'elles y treuuent dequoi viure. Puis ſur le ſoir, ſera telle Ruſche arrangee auec les autres,& la vieille oſtee de là,pour en retirer la deſpouille.

La cueillete du miel & de la cire.

Tovs ces preparatifs ſe font pour recueillir du miel & de la cire; comme pour le bled & le vin,l'on cultiue les champs & les vignes. Par le temps regnant en la Prime-vere & l'Eſté preſage-on de la future cueillete du miel.Si telles ſaiſons ſont beaucoup venteuſes & ſeches, grande eſperance ne peut-on auoir de ceſte nourriture:mais au contraire,grand reuenu l'on en tirera,ſi elles ſont calmes & temperees, particulierement, ſi en Eſté les rozees ſont frequentes, meſme deſpuis la mi-Iuin, juſqu'à la fin d'Aouſt,par d'icelles,comme a eſté dit, ſe faire le miel. L'abondance du miel prouient de la fertilité du païs,qui fait plus ou moins de fois chaſtrer les Abeilles,c'eſt à dire,vendanger le miel & la cire qui ſont dãs les Ruſches. A cela ne doit-on jamais toucher que les Ruſches ne ſoient pleines, autrement ce ſeroit prendre le miel non encores meur : & auec ceſte perte,que n'aians les Auetes acheué leur œuure, par tel deſtourbier deſcouragees,le plus ſouuent quittent la Ruſche, s'enfuians ailleurs, où pretendent n'eſtre ainſi tourmentees.Et faut conclurre, que ceux qui les chaſtrent trois fois en meſme an, ou gaſtent tout, ou ſont poſés en terroir treſ-agreable à ce beſtail:veu meſme qu'on eſtime l'endroit le plus fructueux en miel,celui auquel l'on en peut auoir deux cueilletes l'annee,car communément l'on n'en a qu'vne. Le vrai poinct donques, de mettre la main à ceſte recolte,eſt quand les Abeilles ne ſçauent plus que faire,par faute de lieu où trauailler: ce qu'on recognoiſtra à l'œil, en viſitant les Ruſches. L'on fait là deſſus diuers jugemens; mais le plus aſſeuré eſt de croire que les Ruſches ſont pleines,quand les Abeilles chaſſent opiniaſtrément de leurs Ruſches les Frelons ou Abeillauds,& c'eſt alors ſeulement qu'elles ſe ſentent riches de miel & de cire, craignans que par eux elles ne ſoient ſaccagees. La ſaiſon gouuerne ceſte cueillete, l'auancant ou reculant. Eſcheant deux chaſtrees, la premiere ſe fait communément à la fin de Iuin, & la derniere, à la mi-Aouſt; non plus tard, de peur de l'approche de l'Hyuer,qui ne permettroit aux Abeilles de reprouiſionner leurs Ruſches, pour leur viure durant les froidures. Si qu'vne ſe fera dés le commencement d'Aouſt, le long temps de là en hors juſques en l'Hyuer,donnant grand loiſir aux Abeilles de trauailler deuant l'arriuee des froidures. Touſ-jours auec le miel tire-on de la cire, mais nõ en telle quantité, que quãd particulieremẽt, l'on recueille ceſte

Quand il faut leur oſter les chaſtrees,

Comment. matiere-ci, parmi laquelle ne ſe treuue aucun miel. Le miel eſt tiré par le haut de la Ruſche, & la ſeule cire par le bas, auquel endroit les Abeilles font les ſemences de leur race: leſquelles occupans le vuïde des trous, en iceux, ne peut auoir aucun miel, ou ſi peu qu'on n'en tient aucun conte. Auſſi le temps eſt diuers pour telles recoltes. Comme i'ai dit, c'eſt deuant l'Hyuer qu'on vendange le miel: aprés la cire, en la Primevere au mois de Mars. Le plus qu'on doiue oſter de miel, eſt la moitié de la Ruſchee (qu'on cognoit par la croix de la Ruſche, ſouſtenant les raions, poſee juſtement au milieu du dedans de la Ruſche) laiſſant le reſte du miel pour auituaillement aux Abeilles. Aucuns ne leur en donnent que le tiers ou le quart; d'autres au contraire, les deux tiers ou les trois quarts, moindres ou plus grandes portions, ſelon les facultés des Abeilles, impoſans loi à ceſte œuure. Car il y a de ſi miſerables Abeilles, qu'il ne leur faut oſter ne miel, ne cire: encores ont elles prou affaire à viure. Dequoi le gouuerneur ordonnera, voiant la choſe à l'œil, à ce que ne faiſant rien mal à propos, il entretienne ſon Apier en bon poinct.

A quelle heure. L'heure pour ceſte œuure eſt à choiſir, dont la plus propre du jour, eſt ſur le Midi, dautant qu'alors les Abeilles pour la pluſpart ſont en la campaigne aprés leurs queſtes: ne demeurans en la maiſon que les cazanieres, leſquelles pour leur petit nombre, ne peuuent empeſcher qu'on ne leur oſte leur butin. D'attendre le Soleil couchant ne ſeroit bon, à cauſe de l'approche de la nuict, en laquelle les Abeilles ſe pourroient eſcarter & perdre, l'obſcurité les empeſchans de retourner chés elles. Pour doucement qu'on les manie quand il eſt queſtion de les deſpouiller de leur threſor, elles ſe mettent en grande colere, piquans ceux qui ſe meſlent de les piller. C'eſt pourquoi les aians recogneues difficiles, faudra que celui qui eſt emploié à ceſte beſongne, s'arme contre les Abeilles d'vn grand capuchon, prenant deſpuis le ſommet de la teſte, juſqu'à la ceinture. Le capuchon ſera fait de toile rare, pour y voir à trauers, ſi mieux l'on n'aime y accommoder du verre contre les yeux, pour plus clairement & facilement trauailler. Auec lequel equipage, & aiant des gans aux mains (ou bien ſe frottant les mains auec de la meliſſe, le jus de laquelle empeſche les Abeilles de piquer) s'approchera, & maniera les Abeilles ſans danger, faiſant la beſongne à l'aiſe. Portera de la fumee pour chaſſer les Abeilles d'autour des Ruſches, afin qu'auec moins d'empeſchement la deſpouille de ces Mouſches ſoit enleuee.

AVCVNS pour moins d'importunité, empriſonnent toutes les Abeilles de la Ruſche dans vn ſac, tandis à l'aiſe diſpoſent du miel comme il leur veulent, & aprés redonnent liberté aux Abeilles. Ainſi l'on y procede. La gueule d'vn grand ſac, enuelopant toute la Ruſche, icelle premierement deſcouuerte, eſt là fermement liee, & le ſac accommodé en haut auec des baſtons pour s'y tenir droitement, puis par le bas de la Ruſche, les Abeilles ſont parfumees, dequoi ſe faſchans, elles s'en-fuient, mais

n'aians

n'aians autre chemin, gaignans le haut de la Ruſche, ſe fourrent toutes dans le ſac (comme le connin dans le filé, preſſé du furet) lequel ſac eſtant fermé, retient les Abeilles tant qu'on deſire ſans leur faire mal: leſquelles deſ-empriſonnees & miſes au bas de la Ruſche, icelle renfermee en haut, les Abeilles reprennent les erres de leur labeur ordinaire.

Autre, facile & profitable.

En voici vn autre moien moins penible que le precedent. Lors qu'on cognoit les Abeilles auoir fort auancé leurs œuures, ce qui pourra eſtre ſur la fin du mois de Iuin, leuerés le couuert de la Ruſche, & y en remettrés vn autre aiant vn grand trou au milieu. Puis ſur icelle poſerés vne autre Ruſche vuïde, nette & parfumee, & en ſon milieu attacherés deux ou trois raions de bon miel: affermiſſant ſi bien ces deux Ruſches enſemble, qu'elles ſe puiſſent entretenir l'vne ſur l'autre ſans verſer: & ce par eſtaudis faits à propos, & accommodés au lieu pour les ſupporter. Par ce trou, les Abeilles de la baſſe Ruſche, monteront en la haute, y attirees & pour la commodité du logis ſentant bon, & pour le miel qu'elles y treuueront: là, pour cauſe auſſi de leur naturel aimant le labeur, commenceront à trauailler, & ſi bien, qu'en intention de remplir le vuide de la Ruſche, dans deux mois ou en moindre terme, le temps ne contrariant, en viendront à bout. Lors eſtant venue la ſaiſon de la recolte du miel, deſioindrés vos deux Ruſches, en prendrés vne, celle où plus y aura de miel & moins d'Abeilles, & d'icelle tirerés toute la deſpouille, laiſſant l'autre entiere ſans y rien toucher, ce qui reuient à grand aduantage, pour l'abondance de miel & de cire, que l'on en tire par ce moien. Et encores que le temps fut vn peu plus tardif que l'ordinaire chaſtrer des Abeilles, n'importe; parce que les Abeilles reſtantes, pour n'auoir eſté nullement tourmentees en leur Ruſche, ne d'icelle aucune prouiſion oſtee, demeurent auantageuſement aduituaillees, pour en leur ſaiſon, abonder & en generation & en fruict.

Chaſtrer le Ruſcher.

En certains endroits de la Prouence l'on chaſtre l'Apier ou le Ruſcher, non les Ruſches, c'eſt à dire, l'on enleue des Ruſches entieres de l'Apier ſelon le nombre du total, ne touchant rien aux autres. Leſquelles demeurans entieres, leurs Abeilles ne faillent d'eſtre tres-bien aduituaillees en Hyuer; au Printemps, d'abonder en Eſſoins; & en ſuite, en miel & en cire. C'eſt communément la moitié du nombre des Ruſches de l'Apier, dont l'on retire chacun an toute la deſpouille, laiſſant l'autre moitié entiere, ſans rien y prendre. Les plus vieilles ſont celles qu'on en leue, & les jeunes demeurent en l'Apier, pour en eſtre prinſes en leur ſaiſon. Par diuers moiens l'on procede à ceci. Aucuns laiſſent aller les Abeilles où elles veulent: les autres les tuent, de peur qu'elles n'aillent tourmenter les reſtantes en l'Apier, pour ſe loger dans leurs Ruſchés, & pour telle cauſe, s'entrebatre & tuer. Le plus facile moien de ſe des-faire de ces Abeilles-ci, eſt de les noier dans l'eau, en grandes

auges à ce appropriees, eſquelles, remplies d'eau, l'on plonge les Ruſches enueloppees auec des linceuls, dés l'Apier, où l'on les va prendre ſur la nuict, lors que les Abeilles ſont retirees. Par lequel ordre, plus de profit reçoit-on de ceſte nourriture, que par le chaſtrer des Ruſches, auec auſſi moins de hazard: dautant que des Ruſches chaſtrees, quelques-fois en meurent en Hyuer, par ne leur auoir laiſſé prouiſion ſuffiſante, ſi qu'elles periſſent de famine. Mal qui n'eſt à craindre par l'autre voie: d'icelle auſſi retirant beaucoup plus de miel & de cire, que par le chaſtrer particulier des Ruſches: mais par ceſte-ci, le miel en procede beaucoup plus delicat, que par ceſte-là, à cauſe qu'il n'eſt aucunement meſlangé auec les corps morts des Abeilles: ne ſentant nulle mauuaiſe odeur venant de l'eau, dont le prix du miel eſt raualé. Ces diuerſes façons de recueillir la deſpouïlle des Abeilles, ſont communes auec celles qu'on pratique en France & Hollãde, chaſtrãs les Abeilles & le Ruſcher, ou l'vn d'eux. Mais la ſuiuante leur eſt particuliere, meſmes en France, Que eſcheãt le chaſtrer des Abeilles, c'eſt à dire, de ne prendre qu'vne portion du miel qui eſt en la Ruſche; cela ne ſe fait en autre ſaiſon de l'annee qu'au mois de Mars, ou d'Auril, & ce par le bas, la façon de la Ruſche impoſant telle neceſſité. laquelle Ruſche pour ce faire l'on renuerſe vn peu, d'où alors l'on tire du miel & de la cire, tout-d'vne-main ce qu'õ veut. En Hollande, c'eſt en réuerſant du tout la Ruſche, s'en-deſſus-deſſous, la faiſant tenir debout, le bas regardant le ciel: & ce par le moié d'vn petit aplatiſſement que pour ce ſeruice-ci, on laiſſe à la Ruſche lors qu'on la fait, lequel endroit ils couurẽt auec vne motte de terre, pour parer les Abeilles de la pluie, eſtãt la Ruſche remiſe en ſa premiere ſituatiõ.

Comment retirer le miel.

Estans les raions tirés de la Ruſche, & repoſés dans des vazes de bois ou de terre, ſeront incontinent portés dans la maiſon, en membre ſecret & bien fermé, afin d'engarder les Abeilles d'y entrer: ce que ſans empeſchement elles feroient, pour taſcher de recourre le bien qu'elles eſtiment leur auoir eſté raui: où là eſtant (outre l'impoſſibilité d'habiter parmi tant de beſtail, qui à la file y aduoleroit) verriés à l'œil conſumer par les Abeilles dans peu de temps, tout voſtre miel. Et encores pour curieuſement que bouchiés & huis & feneſtres, n'en pourrés vous deſtourner l'entree à pluſieurs Mouſches, & ne les en chaſſerés qu'auec de la fumee.

Le meilleur & plus delicat miel, eſt celui qui de lui-meſme coule le premier des raions (accomparé à la mere goutte du vin) lequel curieuſement conuient retirer pour le conſeruer à part en vazes ſeparés. Les raions ſont mis dans vn pannier d'ozier à ce expreſſément façonné comme chauſſe d'hipocras, pointu par bas, lequel ajeancé ſur vn grand pot de terre vitré en dedans, y vuïdera nettement le miel. Le reſtant dans le pannier ſera preſſé, pour en exprimer par force, ce qui de gré n'aura voulu couler: & ce en preſſoir accommodé au naturel de l'œuure,

afin qu'aucun miel ne ſe perde dans la cire. Les vazes remplis de miel, premier & ſecond, ſeront tenus deſcouuerts pour quelques jours, en attendant que le miel ait acheué de bouillir, comme de lui meſmes il fera: tandis l'eſcumant auec curioſité, à ce que ſans aucun meſlange il reſte pur. Pour laquelle cauſe auſſi, le lieu ne ſera expoſé, ni à la pouſſiere ni à autre ſaleté, de peur que la communiquant au miel, le rende deſ-agreable. car auec toute autre precieuſe matiere, ceſte-ci craint le mal-tenir. Aprés ſeront les vazes tres-bien fermés & mis repoſer en magazin frés non humide, où le miel ſe conſeruera longuement. Ce ſera auec diſtinction de la valeur des miels, pour plus faire d'eſtat du premier que du ſecond, comme a eſté dit, pour les emploier ſelon leur diuerſe valeur. *où le tenir.*

PAR tout païs le miel n'eſt indifferemment de meſme bonté, ni de ſemblable marque, pour les diuerſes fleurs, ſur leſquelles les Abeilles cueillent la rozee, communiquans au Miel leurs facultés. Le bon miel eſt de couleur doree ou blanche, reluiſant, ſentant bon, doux au gouſt: en ſon commencement eſtant liquide, mais coulant de telle ſorte, que ſon fil conſerue ſa continuité eſgale, ſans interruption: & eſtant gardé quelque temps, s'endurciſſe, pour ſa fermeté ne le pouuant tirer du pot, qu'à force, auec vn couſteau ou autre propre inſtrument. C'eſt auſſi ſigne de bonté au miel, quand il eſt facile à cuire, & cuiſant, ne jette beaucoup d'eſcume; le plus excellent eſtant celui qui en a le moins. Au poids auſſi ſe cognoit la valeur du miel, le meilleur eſtant touſ-jours le plus peſant. C'eſt pourquoi le plus exquis eſt celui qui ſejourne au fons du pot: comme de l'huile, le plus priſé, au deſſus; & du vin, au milieu du vaiſſeau, ainſi qu'il a eſté dit ailleurs. *Marques de bon miel.*

QVANT à la cire, nous auons veu ſe prendre par le bas des Ruſches au Printemps, c'eſt aſſauoir, celle que ſeule l'on retire ſans eſtre meſlangee auec le miel. Vers la fin de Feurier, commencement de Mars, ou plus tard ſelon le climat, les Abeilles eſtans encores endormies, pour les froidures paſſees, trauaille-on à ceſte œuure, renuerſant doucement d'vn coſté les Ruſches, l'vne aprés l'autre, pour en tirer les tables de cire, qui ſont celles où les Abeilles font leurs ſemences, leſquelles l'on treuue dedans les trous des tables ſemblables à œufs de fourmis. Pour ces ſemences ci, l'on ne ſe garde de paſſer outre: dautant meſme que c'eſt pour le profit de l'engeance, que de deſtourner telle primeraine couuee: parce qu'eſtant lors trop primeraines les nouuelles Abeilles qui en prouiennent, à leur naiſſance, periſſent de famine, à faute de fleurs, n'eſtans encores ſorties en campaigne, neceſſaires pour leur entretenement. Ains ſeulement eſt faict eſtat des ſemences qui les ſuiuét, leſquelles freſchement pondues, couuees, & eſcloſes, par le benefice du beau temps, profitent comme l'on deſire. Les tables de cire ſont miſes bouillir ſur le feu lent, en abondance d'eau claire: eſtant fondue, on la paſſe par vn *Cueillir la cire.* *Comment.*

linge: derechef on la remet ſur le feu pour la refondre, laquelle bouillant eſt diligemment eſcumee: finalement, l'eau s'en eſtant allee par exhalaiſon, eſt jettee dans des terrines ou vazes plats, de cuiure, de terre, ou d'autre matiere, pour s'y geler & affermir, mais c'eſt aprés y auoir mis de l'eau au fons, afin que la cire ne s'y attache.

Marques de bonne cire. LA meilleure cire, au contraire du miel, eſt la plus legere, la plus graſſe, la plus attenante & moins frangible, la mieux odorante, & la plus haute en couleur jaune: par leſquelles adreſſes, eſt faite l'election de telle matiere. Le meſnager ne paſſe plus auant au maniment de la cire; mais il la vend aprés qu'il l'a reduite en maſſe, s'en eſtant reſerué vne partie pour l'emploier à ſon vſage, en chandelles & autres choſes. Laiſſant aux apoticaires & ciriers la maniere de la teindre en pluſieurs couleurs, & autrement la diuerſifier par leur art, ſelon ſes proprietés. Seulement monſtrerai-je comme à peu de peine, elle ſe blanchit, pour ainſi ſubtiliee, en faire de la bougie, des chandelles pour l'eſtude, les banquets, & autres gentilleſſes.

Blanchir la cire. LA cire jaune & neufue ſera fondue auec de l'eau claire, dans vn chauderon, où bouillant ſera curieuſement eſcumee: puis coulee à trauers d'vn linge clair, pour la deſcharger d'ordure. Aprés refondue ſur feu de charbon & lent, en vaze de large ouuerture: là on la prendra pour la reduire en lames minces comme papier, afin que la chaleur du Soleil & de l'aer penetrant aiſément dedans, la rende telle que deſirés. Pour ce faire l'on trempe vne paellete de bois dans l'eau, & incontinent on la fourre dans la cire fondue, laquelle ſortie du feu, gelant, s'attache contre la paellete en pellicules, & d'icelle ſe ſepare facilement, (pour ne s'y pouuoir affermir à cauſe de ſa mouilleure) en replongeant la paellete dans l'eau freſche; où la cire s'arreſte la reduiſant toute en telles pellicules. Pour la ſeconde fois, l'on retourne la cire ſur le feu, afin de la refondre & reduire en lames, la jettant dans l'eau comme deſſus pour auancer ce blanchiment: voire pour la troiſieſme; & en ſomme autant de fois reïtere-on ces choſes, qu'on void la cire auoir acquis la perfection de blancheur, luy aduenant ſans aucun autre myſtere. Ce que l'on ne fait communément, ains ſe contente-on d'vn couple de fois, tant pour euiter la peine, que le deſchet de la cire, laquelle ſe diminue touſ-jours en la refondant. Finalement ſortie de l'eau on l'eſtend ſur des claies couuertes de toile pour l'expoſer à l'aer, au Soleil, à la rozee, leſquels penetrans ces minces pellicules de cire, dans quelques jours l'acheuent de blanchir. Les Abeilles font du degaſt en ceſte cire, dequoi s'eſtãt aperceu, faudra les en chaſſer ſoigneuſement. Cõme auſſi euitera-on que la cire ne ſe fonde en la grande chaleur du Soleil, en l'arrouſant ſur le Midi auec de l'eau freſche. Aucuns en lieu de conuertir la cire en lames & pellicules, pour la blanchir, ſe contentent de la faire à la maniere que les chaſſeurs font leur dragee de plomb pour l'arquebuze: aſſauoir, en la prenant fondue auec

vne grande cueillier, & petit-à-petit la jettant dans l'eau freſche, la diuiſer en petits morcillons, pour en ſuite l'acheuer de blanchir comme deſſus.

AINSI manie-on les Abeilles, ainſi en retire-on leur labeur. Ce meſnage eſt profitable, moiennãt que par ſoin cõtinuel, l'on pouruoie aux neceſſités de ces beſtioles, leſquelles ne peuuent ſouffrir la negligence de leur gouuerneur, qu'auec apparent danger de leur ruine. Vn homme ſuffit à conduire grand nombre de Ruſches, puis que ce gouuernement conſiſte plus en engin qu'en force. Ce nombre ſe peut reſtreindre à mil ou douze cens pieds (moiennant quelques aides, au temps des Eſſoins & du vendanger des Ruſches) ſuffiſant pour rapporter bon reuenu, & pour ſatisfaire à tous frais, ce qu'on ne doit attendre de peu de beſtail laiſſé ſans aucune garde. *Concluſion du vſages des Abeilles.*

LE gouuerneur de l'Apier ſe plaiſant en ſa charge, pour l'honneur & profit, outre les precedens auis, obſeruera ſoigneuſement ces maximes: Que tous les jours il viſite ſes Ruſches, l'vne aprés l'autre, pour ſecourir celles qui auront beſoin de ſecours: ſoit ſur les ordinaires neceſſités, ſoit ſur les accidentales, à ce que par les ignorer à faute de les recercher, les Abeilles ne periſſent, comme quelques fois elles font ſans telle curioſité: au contraire, petit remede emploié à propos, les ſauue d'extreme ruine: Que ſur l'entree du Printemps, il ouure ſes Ruſches du deſſus, aprés en auoir tiré la cire par le deſſous, pour les bien nettoier, en oſtant toutes ordures ramaſſees durãt l'Hyuer, pouſſieres, araignes, teignes, limats, vermiſſeaux, rats, papillons, fourmis, & autres beſtioles qui s'y engendrent ou viennent de dehors: puis les parfumera auec du galbanum, du ſien de beuf ſec, & auec d'autres matieres ſalutaires aux Abeilles: Qu'aprés auoir recueilli les Eſſoins, il s'en prenne garde, pour les retenir de s'en-fuir, comme pluſieurs font, par n'eſtre bien accõmodees en leur nouueau logis, y appliquant le remede ſelon les occurrences; Meſme qu'il auiſe ſi les nouuelles Ruſches ont faute de victuaille (comme quelque fois cela aduient, quoi-qu'à la fin du Printemps, quand la ſaiſon ſe rencontre extraordinairement pluuieuſe, empeſchant les Auetes de ſe prouiſionner) pour ſecourir les Abeilles de viures, comme eſtant au cœur de l'Hyuer: Qu'il ne prenne trop de miel des Ruſches, lors qu'il les chaſtre, afin que les Mouſches n'aient faute de viande pour l'Hyuer: pluſtoſt tumbera-il de l'autre extremité, pour tant mieux les entretenir: Qu'au commencement d'Automne il nettoie & parfume encores les Ruſches, les viſitant & de bas & de haut, ce qu'il leur continuera durant la ſaiſon, les reouurant pour ce faire de quinze en quinze jours, à chaſque fois les parfumant, non tant pour le plaiſir des Abeilles (s'ennuians du parfum) que pour leur ſanté: Qu'à la premiere ſepmaine de l'Hyuer, le temps n'eſtant encores du tout refroidi, pour la derniere fois de l'annee, il reouure ſes Ruſches, pour derechef les nettoier & parfumer, & ce treſ- *La charge de leur gouuerneur.*

curieuſement ſans y laiſſer rien de pourri ne de ſale. Puis renfermera tres-bien les Ruſches, & tant à profit, que les froidures, vents, gelees, ne pluies, n'y puiſſent entrer. Et ſelon qu'il verra ſes Abeilles, bien ou mal auictuaillees, pouruoirra à leur nourriture pour l'Hyuer: leur donnant alors, meſme durant les plus mauuais jours de l'annee, & ce dans des rozeaux refendus ou autres tuiaux de fer-blanc, de plõd ou d'autre matiere, du miel, des paſſerilles ou raiſins ſecs, des figues, des prunes, des feves cuites & diſſoutes dans du vin ou de l'eau miellee, ſeparees ou à part, comme l'on voudra, quelques fois du laict & autres douces liqueurs: Faut tenir touſ-jours bien cloſes les Ruſches, & de tous coſtés, n'y laiſſant qu'vn trou, pour entree & ſortie aux Mouſches: eſtant choſe bien experimentee, que les Abeilles ne font aucun miel en Ruſche eſuentee pour peu que ce ſoit, car elles s'adonnent premierement à clorre les trous, deuant que faire aucun miel, cela n'auenant jamais quand il y a deux ouuertures en la Ruſche: Que le gouuerneur ſoit lui meſme nettement veſtu, ſentant bon, pour le hazard qu'il courroit d'eſtre extremement picqué & tourmenté des Abeilles, ſi elles le trouuoient ord, ſale, & puant, haiſſans naturellement toutes ſortes de vilennies & puanteurs. Mais auſſi en l'equipage ſuſdit & par continuelle frequentation, ſera cogneu & aimé de ſes Abeilles, comme le berger de ſes brebis. Et quelques terribles qu'elles ſoient, ainſi maniees, ſe rendront paiſibles & obeiſſantes.

Opinion des Anciens touchant les Abeilles.

PLVSIEVRS des antiques Agricoles, Mago, Demetrius, Varro, Virgile, Columella, Conſtantin Cæſar, recerchans les ſecrets de Nature, ont eſcrit les Abeilles s'engendrer de la corruption du taureau (comme ſelon les Anciens, les guelpes, des cheuaux & des mulets, de deux diuerſes ſortes, pour la diuerſite de ces deux animaux: & les bourdons, des aſnes) particulierement les Rois du cerueau, & les Abeilles, du reſtant de la beſte: quand le taureau eſtouffé eſt mis pourrir parmi du thym, du ſerpoulet & ſemblables herbes que les Abeilles aiment, & loge dans vne maſonnette à ce appropriee, percee de diuers coſtés, en petites feneſtres, fermans auec leurs huis, pour à propos les clorre & ouurir ladite maſonnete, couuerte par le deſſus, ſans reſpirer de tel coſte. Ce que le curieux pourra eſſaier par l'adreſſe de Conſtantin-Cæſar qui en eſcrit les particularités. N'eſtimant quant à moi, eſtre beſoin ſe donner telle peine, veu que jamais ne regne tant grande mortalité d'Abeilles, que la race n'en demeure. Dit auſſi Columella aprés Higinius, qu'il allegue, que les Abeilles mortes de flux de ventre acquis par auoir trop mãgé des fleurs de tithymale & d'orme, retournent viure à la mi Mars, ſi aprés les auoir ſorties de la Ruſche, ſans vie, & gardees tout l'Hyuer en lieu ſec, on les expoſe au Soleil d'vn beau jour, durant trois heures, les ayans premierement couuortes de cendres de figuier. Dont reprenans vie petit-à-petit, ſe trainent dedans leurs Ruſches, pour y trauailler comme deuant.

Telle merueille ſe treuue verifiee par l'experience que moi-meſme en ai faite. I'ai prins des Abeilles treuuees ſans ſentiment & ſans vie prés de leur Ruſche, leſquelles tenues entre les mains, & eſchauffees auec l'haleine de fois à autre, ſans autre façon, ont reprins vie dans moins d'vne heure. De meſme aduient de telles Abeilles, miſes dans vne eſcuelle de bois parmi de la plume, & aprés fourrant l'eſcuelle dans le four, encores chaud du pain qu'on y aura cuit auparauant. Mais ne ſçachant de quelle maladie eſtoiẽt mortes telles Abeilles, ne m'eſt permis paſſer outre en ce myſtere, pour en rechercher les cauſes: ſeulement dirai-je, que le cours de la vie de ce petit animal, eſt eſmerueillable en toutes ſes parties, à qui le contemple curieuſement. I'ajouſterai à ce diſcours, qu'en certaines prouinces de ce Roiaume, le Roi prend vn droict ſur le reuenu des Mouſches-à-miel, appellé *Aurillages*, & lequel eſt emploié aux Comptes du Domaine.

Aurillages.

CHAPITRE XV.

La cueillete de la Soie, par la nourriture des Vers qui la font.

SI LE VER-A-SOIE euſt eſté cogneu des Anciẽs autheurs d'Agriculture, l'on ne fait doute que la loüange de tant riche animal n'euſt eſté chantee par eux, ainſi qu'ils ont fait celle des Mouſches-à-miel: mais à tel defaut, il eſt demeuré ſans nom pluſieurs ſiecles. Virgile diſcourt comme en paſſant, de la riche toiſon que produiſent les foreſts d'Ethiopie & des Seres, ſans faire mention de ſa qualité ni du moien de la recueillir. Voici ſes mots,

Quid nemora Æthiopum molli canentia lana?
Velleráque vt foliis depectant tenuia Seres?

Virg. Georg. II.

Dont aucuns, comme Solin & Seruius, ont eſtimé ce eſtre la Soie, & icelle proceder directement des arbres. Tel a eſté le premier auis de la Soie donné en Italie, qui fut du regne de l'Empereur Octauian Auguſte; confirmé par Pline plus de ſeptante ans aprés, (car il viuoit au temps de Veſpaſian.) Il y ajouſtoit qu'en l'Iſle de Coos, croiſſoient des Cyprés, terebintes, freſnes & cheſnes, des fueilles deſquels arbres, cheutes à terre de maturité, par l'humidité d'icelle, naiſſoient des Vers produiſans la Soie. Qu'en Aſſyrie le Ver-à-Soie, animal du genre des Inſectes, appellé des Grecs & Latins, *Bombyx*, fait ſon nid auec de la terre, qu'il attache contre les pierres, où il l'endurcit tres-fort, s'y conſeruant toute l'annee. Qu'à la mode des araignes, il fait des toiles. Dit auſſi, auec Ariſtote, Qu'é l'Iſle de Coos Pamphila fille de Latoüis, a eſté l'inuentrice de filer & tiſtre

Premieres nouuelles de la Soie à Rome.

la Soie. Par leſquels enuelopés diſcours, accomparés à la pratique de ce temps, appert combien loin eſtoient les Anciens de la vraie cognoiſſance des Vers-à-Soie, n'aians ſceu d'où ils procedent, ni dequoi ils ſont nourris: ainſi que par leur filéce ils teſmoignent, ſe taiſans, de leur graine, & des fueilles des meuriers pour leur nourriture. Vopiſcus teſmoigne, que du temps de l'Empereur Aurelian, deux cens ans aprés Veſpaſian & dauantage, la Soie ſe vendoit au poids de l'or, pour laquelle cherté, mais principalement pour la modeſtie, ce Prince-là, ne voulut jamais porter robe toute de Soie, ains meſlangee auec autre matiere: bien que Heliogabale ſon deuancier n'euſt eſté ſi retenu, comme dit Lampridius. Semblable modeſtie ſe remarque au Roi Henri ſecond, n'aiant jamais voulu porter bas de Soie, encores que de ſon temps l'vſage en fut ja receu en France. Pluſieurs autres en diuers temps ont auſſi parlé de la Soie, comme Solin, Marcelin, & Seruius qui nomme le Ver-à-Soie, *Zir*, d'où vient le mot Latin, *Sericum*, c'eſt à dire, Soie, ſelon le teſmoignage de Pauſanias, en ſa deſcription de la Grece. Martial fait auſſi mention de la Soie, par ces vers,

Nec raga tam tenui diſcurſat aranea tela,
Tam leue nec bombyx pendulus urget opus.

Et de l'ouurage des Vers-a-Soie, Properce dit,

Nec ſi qua Arabio lucet bombyce puella.

Vlpian Iuriſconſulte antique, parle de la Soie au titre *De Auro & Argento legato, l. Veſtis.* en ceſte ſorte: *Veſtimentorum ſunt omnia lanea, linteaque vel ſerica bombycina, &c.*

C'EST choſe receue de tous, que les habitans du pais des Seres ont les premiers manifeſté la Soie, en aians tiré la ſemence de l'Iſle Taprobane ſituee ſous l'Equinoctial, eloignee d'eux, de quarante ſix à cinquante degrés de latitude. Le pais des Seres, eſt celui qu'on appelle aujourd'hui, Catay & Cambala d'vne ville de la prouince en l'Aſie Orientale, joignant de l'Occident à la Scythie, & du Midi à l'Indie, dominé par le grand Cham de Tartarie. A la longue, ces choſes vindrent en euidence, par deux moines, qui de Sera, ville du pais de Catay, porterent la graine des Vers-à-Soie à Iuſtinian à Conſtantinople, de regne duquel Empereur, commencea l'an de Chriſt, cinq cens vingt-ſix, d'où la ſcience d'éleuer ce beſtail s'eſt eſparſe par toute l'Europe. ainſi l'a eſcript Procopius, aprés pluſieurs autres. De la ville de Panorme en Sicile eſt ſortie, la maniere d'emploier la Soie, où premierement elle a paru par le moien de certains ouuriers en ceſt art, là emmenés priſonniers par Roger, Roi de ladite Iſle de Sicile, au temps de l'Empereur Conrad. Finalement, ces belles ſciences ont fondu en certaines prouinces de ce Roiaume, mais par traict de temps & interualles, non à la fois. Car comme Dieu a accouſtumé de diſtribuer ſes biens-faits petit-à-petit, pour tant mieux nous faire ſauourer ſes graces; ainſi la cognoiſſance du Meurier nous a eſté premierement

premierement donnee, puis celle de l'vſage d'icelui, afin de faire prouiſion de paſture, auant qu'eſtre chargé du beſtail.

IE NE recercherai ici les cauſes & le temps de leur introduction en ce Roiaume plus auant, que du Regne de Charles huictieſme. Au voiage que ce Roi feit au Roiaume de Naples, l'an mil quatre cents quatre-vingts quatorze, quelques Gentils-hommes de ſa ſuite, y aians remarqué la richeſſe de la Soie, à leur retour chés eux, apporterent l'affection de pourvoir leurs maiſons de telles commodités. Aprés eſtre finies les guerres d'Italie, enuoierent à Naples, querir du plant de Meuriers, qu'ils logerent en Prouence, le peu de diſtance qu'il y a des climats d'vn païs à l'autre facilitant l'entrepriſe. Aucuns diſent que ce fut en Dauphiné, où premierement les Meuriers aborderent, marquans meſmes Alan, prés du Montellimar, qui en fut lors pourueu par le moien de ſon ſeigneur: comme les vieux gros Meuriers blancs qu'on y void encores aujourd'hui, en donnent quelque teſmoignage. Or ſoit là, ou ailleurs, c'eſt choſe aſſeuree qu'en diuers endroits de la Prouence, du Languedoc, du Dauphiné, de la Principauté d'Orange, & ſur tout de la Comté de Veneſſain & Archeueſché d'Auignon (pour le grand commerce qu'ils ont auec les Italiens) les Meuriers & leur ſeruice y ſont à preſent treſ-bien recogneus. Là auſſi auec beaucoup de luſtre paroiſt la manufacture de la Soie; & de jour à autre, croiſt l'affection de planter des Meuriers, pour la commodité experimentee qui en reuient. En ſomme, c'eſt là où le reuenu du Meurier eſt tenu pour le plus clair denier tumbant dans la bource. A Tours ce negoce eſt ja receu, auec vtilité & applaudiſſement, & auoit commencé à ſe manifeſter à Caen, en la baſſe Normandie, encores incogneu au reſtant du Roiaume, par la nonchalance de ſes habitans, & à la honte de preſques toutes ſes prouinces, puis qu'en icelles, le Meurier, & en ſuite le Ver-à-Soie peut viure & profiter. L'affection que je porte au public, m'a ja fait adreſſer le diſcours particulier de ceſte nourriture à Meſſieurs de l'Hoſtel-de-ville de Paris, à ce que leurs peuples fuſſent incités par là, à tirer des entrailles de leur terre le threſor de Soie qui y eſt caché, par ce moien mettans en euidence des millions d'or y croupiſſans; & par telles richeſſes, acheuer de decorer leur ville du dernier de ſes ornemens, abondante au reſte en toute ſorte de biens. Entre les beaux lieux de la campaigne de Paris, j'ai remarqué Madril treſ-capable à receuoir & nourrir cent mil Meuriers, pour la qualité & eſtendue de ſon fonds: & pour la faculté de l'aer, la fueille de tels arbres, en leur temps, pouuoir eſtre vtilement emploiee. Dont l'apparence eſt grande, d'en retirer abondance de Soie, à l'vtilité publique, & à la particuliere commodité de la Ville de Paris, quand la manufacture de la Soie, y nourriroit infini peuple, & de ſes propres habitans, & de perſonnes pauures & miſerables, qui y affluent de toutes les prouinces du Roiaume.

En quel temps, & en quelles prouinces de ce Roiaume.

La Soie peut croiſtre belle & bonne par tout ce Roiaume, peu de lieux exceptés.

Quels elle deſire. LA où croiſt la vigne, là la Soie peut venir. demonſtration treſclaire, ſuffiſamment verifiee par reïterees experiences en diuers païs diſcordans de climats. Voire paſſant plus outre, où le ſeul Meurier vit, ſans parler de la Vigne, le Ver-à-Soie ne laiſſe de profiter; comme cela s'eſt recogneu n'aguieres dans la ville de Leiden en Hollande és annees mil cinq cens quatre-vingts treize, quatre-vingts quatorze, & quatre-vingts quinze; où Madame la Ducheſſe d'Aſcot fit nourrir des Vers-à-Soie, heureuſemẽt: & de la Soie qui en ſortit, ſe sõt faits des habits, que ſes Damoiſelles ont porté auec esbahiſſement de ceux qui les ont veus, à cauſe de la froidure du païs. Les hiſtoires teſmoignent qu'au temps des Anciẽs Gaulois, la France ne produiſoit aucun vin: la voici aujourd'hui abondamment pourueuë de tant exquiſe boiſſon, par la dexterité de ceux qui opportunemẽt y ont emploié leur profitable curioſité. Pluſieurs beſtes & plantes eſtrangeres conſentent de viure parmi nous auec ſoin requis (le temps paſſé tenu pour impoſſible) ce qu'vn chacun remarque preſque par tout, ſans en venir aux exemples. Ie ne mets ici en compte les orangers, citroniers, pouciles, & autres arbres precieux qu'on eſleue en tous aers & païs, pour froids qu'ils ſoient, puis qu'en telle curioſité court grande deſpenſe. Le ſoin de la cueillete de la Soie n'eſt ſemblable, auſſi ſon but eſt le profit, non la ſeule de'ectation. L'on ne ſe peine aucunement pour les Meuriers qui ſont en campaigne; c'eſt ſeulement pour le beſtail, qui craignant le froid, en veut eſtre preſerué. Et quelle choſe plus facile à faire y a-il que cela, quelque froid que ſoit le païs, puis que les Vers ſont logés dans la maiſon, non en campaigne, & encores en ſaiſon, non du tout froide, ains au Printemps & partie de l'Eſté? Les Meu-

Impatience d'aucuns. riers ont deuancé la ſcience de nourrir les Vers, comme j'ai dit, en attendant laquelle, pluſieurs, ſous l'ouïr dire, s'eſtans efforcés en vain de nourrir des Vers-à-Soie, ont deſcrié tel meſnage, eſtimans ce beſtail-ci, ne pouuoir profiter qu'és lieux où il s'eſt de long temps naturaliſé, dont, d'impatience, ont arraché, comme arbres inutiles, les Meuriers, qu'auparauant & au premier bruit de leur valeur, ils auoient plantés auec beaucoup d'affection. Mais ceux qui ont attendu conſtamment les ſaiſons, ſe ſont rencontrés meilleurs meſnagers, & abondamment pourueus de fueille de Meurier, lors que le ſçauoir conduire de ce beſtail eſt arriué. exemple qui ſe remarque à Niſmes & en diuers autres lieux du Languedoc, ſeruant d'inſtruction à ceux qui aujourd'hui ſe veulent delecter à ſi profitable meſnage: leſquels, à leur contentement, treuueront en ces diſcours, aſſemblees les ſciences, & d'eſleuer les arbres, & de nourrir le beſtail: dont ils ſeront deliurés de l'ennui d'attente langoureuſe, & du hazard de mal nourrir les Vers.

Le Ver produit la Soie. OR eſt-il, que la Soie vient directement du Ver, qui la vomit toute filee, & le Ver procede de graine, laquelle l'on garde dix mois de l'annee, comme choſe morte, reprenant vie en ſa ſaiſon. Le Ver eſt nourri

de la fueille de Meurier, ſeule viande de ceſt animal, qui ne viuant que ſix, ſept ou huict ſepmaines, plus ou moins ſelon le païs & conſtitution de l'annee (la chaleur accourciſſant ſa vie, & au contraire, la froidure l'allongeant) dans ce peu de temps, par la Soie qu'il nous laiſſe, paie largement les deſpens de ſa nourriture. Comme diuerſes ſont les nations qui le gouuernent, auſſi eſt-il nommé diuerſement. Les Grecs &. Latins l'ont appellé, *Bombyx*: & aujourd'hui en Italie, *Caualieri*, & *Bachi:* en Eſpagne, *Ilauor*: en France, *Vers-à-Soie*: en Languedoc, Prouence, & és enuirons, *Magniaux*.

QVELLE terre & quelle culture deſire le Meurier, quelle graine de Vers eſt à choiſir, quel logis & quel traittement requiert le beſtail qui en prouient, quel eſt ſon rapport & vſage, ſera monſtré ci aprés. Par leſquels diſcours apperra clairement, de la richeſſe de ceſte nourriture: & que la terre emploiee à tel meſnage, rapporte plus de deniers & en moins de temps, que par autres fruits qu'on lui puiſſe commettre, à tout le moins, dont l'on puiſſe faire eſtat.

Supputatiõ de la deſpenſe & du rapport de ceſte nourriture.

COMMVNEMENT vn millier de fueille de Meurier, faiſant dix quintaux de poids, ſatis-fait à nourrir vne once de graine de Vers; & l'once de graine, rend cinq ou ſix liures de ſoie; chacune vallant deux ou trois eſcus, & dauantage: parquoi dix ou douze eſcus, ſortent de dix quintaux de fueille: laquelle quantité, vingt ou vingt-cinq arbres de moienne grandeur, produiront touſ-jours. Voire beaucoup moindre nombre y ſuffira, ſi ce ſont arbres vieux & grands, comme il s'en treuue en pluſieurs lieux, meſme vers Auignon, de tant amples & abondans en ramage, qu'vn ſeul fournit de fueille, pour nourrir vne once de graine: mais par eſtre treſ-rares tels arbres ainſi qualifiés, eſtat certain n'en doit eſtre fait. Pour les frais du negoce, le quart du total eſt prins: ainſi reſtent les trois quarts de liquide reuenu, qui font ſept eſcus & demi, ou neuf eſcus, que vingt ou vingt cinq Meuriers rapportent par communes annees. Ie confeſſe que touſ-jours l'once de graine ne rend les cinq ou ſix liures de ſoie, voire quelquesfois ne faire preſques rien: Quand par l'infelicité de la ſaiſon, la fueille, ſe treuuant mal qualifiee, par mauuaiſe nourriture, cauſe diuerſes maladies aux Vers: Quand la peſte ſe fourre parmi ce beſtail: Quand par n'eſtre bien affermis les eſtaudis, où ſont logés les Vers, croulans ſur eux, les tuent: ou quand par autres accidents tout ſe meurt. Mais auſſi c'eſt choſe confeſſee de tous ceux qui s'exercent à ceſte nourriture, que telle annee y a-il, l'once de graine, venir juſques à dix liures de ſoie: & c'eſt alors, que la race du beſtail, ſon logis, ſa viande, le temps, la main du gouuerneur, s'accordent pour le bien de ce meſnage. Et qui ne ſçait les bleds, les vins, les fruits des arbres, le beſtail, ſouuent defaillir par tempeſtes, ſechereſſes, humidités, & autres excés de l'annee? Il apperra ci aprés qu'au gouuernement de ce beſtail, l'on ne peut rien auancer ſans

curioſité, diligence, deſpenſe: pour leſquelles choſes pluſieurs meſpriſent ce mesnage, comme fantaſque, penible, deſpenſier. Mais ils ſe deçoiuent, pour ne conſiderer qu'auec moderé ſalaire, treuue-l'on des gens à ſuffiſance, entendus à ceſt art, qui ſe chargent de tout ce qui en depend.

ET pour en particulariſer les deſpenſes, diray, que cent ou ſix vingts journees, dont les trois quarts ſont de femmes ou de garçons, ſuffiſent à cueillir toute la fueille, neceſſaire pour nourrir dix onces de graine de magniaux, & pour la porter ſur le lieu du beſtail, eſtans les Meuriers non guere eſloignes de la maiſon, comme cela eſt requis. Au paiement deſquelles journees pour la qualité des perſonnes, n'entre beaucoup d'argent, car c'eſt aux viures où le plus s'en conſume. Mais ſi la nourriture des amaſſeurs de fueille vous importune, auec de l'argent ſeul, vous-vous ſerés faire tel ſeruice, à la journee, ou à taſche, ſelon l'ordre de pluſieurs villes, où tel trafiq eſt en vſage.

TOVCHANT le gouuerneur, ſes gages ſont communément de deux, trois ou quatre eſcus le mois, outre ſon viure: & ſa charge eſt de conduire les Vers, des le couuer de leur graine, juſques à la ſoie faite; c'eſt à dire, la rendre tiree. Vn ſeul homme gouuernera tant de magniaux que voudrés, pourueu qu'il ſoit aſſiſté: ce qu'il ſera de gens de petit prix, veu que toutes ſortes de perſonnes, hommes & femmes, s'en rendent capables.

QVANT à la graine des Vers, ne deués mettre en compte ce qu'elle vous aura couſté: parce que vous la remplaſſés chacune annee en la renouuellant, pour la conſeruation de la ſemence. Ains ſe couchera telle premiere deſpenſe, au rang de celle faite en l'achapt des aiz & tables, pour les eſtaudis, voire pour le dreſſer du logis; par eſtre ces choſes deſtinees pour fondement du reuenu; eſtans de duree & ſans ſe conſumer, à tout le moins que bien peu. Et bien qu'il ſoit requis d'auoir tous les ans quelque peu de nouuelle graine, pour ſe maintenir la bonne race, comme ſera dit, ſi n'y a-il pourtant plus de deſpenſe, attendu que de la vente de la graine que cueillés chés vous, en achetés d'eſtrangere, ce qu'il vous en faut. ainſi ſe fait de la terre le foſſé.

SVR leſquels diſcours arreſtant voſtre compte, treuuerés qu'auec beaucoup meilleur marché, nourrirés les magniaux prouenans de dix onces de graine, que vingt-cinq ou trente brebis: pour leſquelles, voire pour moindre nombre, faut entretenir vn paſtre toute l'annee, que ſont trois cens ſoixante cinq jours. Par ainſi, voiés à l'œil, combien differents les deſpenſes d'vn beſtail à l'autre: & par ceſte ſupputation, lequel des deux, rend plus de reuenu, bien-que par jugement vniuerſel, le rapport du beſtail à quatre pieds, eſt treſ-grand au meſnage. Et ne doute, que Caton en ſes reſponſes du paiſtre, pour deuenir riche, n'euſt entendu du Vers-à-ſoie, s'il en euſt eu la cognoiſſance. La nourriture des Vers-à-

ſoie, ſe rend auſſi recommandable, à cauſe de ce qu'elle n'empeſche aucun ouurage des champs, ſe rencontrant és mois d'Auril, & de Mai, auant que le peuple ait nulle occupation à la recolte. Donnant tel retardement, moien au pere-de-famille, de treuuer aiſément & à ſuffiſance, gens pour ce ſeruice: leſquels n'aians en ce temps-là autre occupation, ſont treſ-aiſes de treuuer à gaigner leur vie & quelque piece d'argent, pour ſortir de l'arriere-ſaiſon de l'annee. Dont plus facile en eſt rendue la nourriture de ce beſtail; par ceux ſeulement meſpriſee, qui ne ſçauent combien en vaut l'aune. car quant aux autres, la friandiſe des deniers qu'ils en tirent (ſans deſtrac de leur meſnage, ains comme parties caſuelles) les affectionne tous les jours à planter des nouueaux meuriers, pour auec l'augmentation du nombre, de meſme augméter leur reuenu.

ESTANS les Meuriers le fondement de ce reuenu, ce ſera là premierement où viſerés, pour en planter ſi grande quantité, & ſi toſt, qu'en peu de temps vous puiſſent donner contentement. Ce que ne pourriés eſperer du peu de nombre pendant leur jeuneſſe, pour le peu de fueillage qu'ils rendent, auant qu'eſtre paruenus à moien accroiſſement. Or d'attendre que les Meuriers aient atteint leur parfaite grandeur, pour les effueiller & faire ſeruir en ceſt endroit, ce ſeroit paſſer voſtre aage ſans gouſter la douceur de ce reuenu. C'eſt pourquoy eſt neceſſaire d'auoir abondance de ces arbres; afin que de pluſieurs petits, puiſſiés tirer autant de fueille, que de peu de grands. Ainſi ſans beaucoup attendre aprés leur plantement, en aurés plaiſir & profit dans peu d'annees. Telle grande quantité de Meuriers pourra eſtre limitee à deux ou trois mille pieds; à moindre nombre j'eſtime le pere-de-famille ne deuoir entreprendre ce meſnage: pource qu'ici eſt queſtion de profit, qui ne peut ſortir que du ſuffiſant nombre d'arbres. Pour le particulier naturel de l'œuure, il eſt neceſſaire de s'y emploier en grand volume, autrement le jeu ne vaudroit pas la chandelle; eſtant cela à faire à femmes, qui pour plaiſir, nourriſſent quelque peu de ce beſtail. Encores ne s'arreſtera le pere-de-famille en ſi beau chemin, ains augmentera-il touſ-jours ſa Meuriere, y adjouſtant par chacun an, quelques centaines de Meuriers; à ce qu'à la longue, treſ-abondant en fueille, il en ait & pour nourrir grande quantité de Vers; & de reſte auſſi, pour le ſoulagement de ſes arbres, deſquels vne partie repoſera, comme ſera monſtré en la ſuite de ce diſcours. *Des Meuriers.*

DE l'ordre requis à planter & eſleuer les Meuriers, n'eſt ici queſtion de parler, ailleurs la ſcience en eſtant enſeignee: tresbien de repreſenter les obſeruations neceſſaires à leur aſſiete & entretenement; à ce que les arbres ſoient conuenablement logés & gouuernés, pour durer longuement en ſeruice. Car n'y prenant garde de prés, dans peu de temps ils defaudroient, comme enuieilliſſans en leur premiere jeuneſſe. Ces arbres ſont ſi aiſés à reprendre, que par tout où il vous plaira, les pourrés eſleuer: mais auec plus d'auancement s'accroiſtront-ils en la graſſe & hu- *Au VII. lieu.*

mide terre, qu'en la maigre & ſeche. Pour la quantité de fueille, eſt à ſouhaiter les arbres eſtre plantés en bon fonds, mais non pour la qualité; pource que jamais ne ſort la fueille tant fructueuſe de gras, que de maigre terroir (aiant cela de commun auec les vins, dont les plus exquis s'accroiſſent en terre legere) attendu que ce terroir-là, rapporte la fueille groſſiere & fade, & ceſtui-ci, delicate & ſauoureuſe. Auſſi de la nourriture de ceſte derniere fueille, le beſtail communément fait bonne fin; ce qui auient treſ-rarement de l'autre. encores eſt-ce par rencontre de bonne ſaiſon. La fueille des Meuriers ſe rendra qualifiee ainſi qu'il appartient, ſi on loge ſes arbres en lieu maigre & eſloigné de ſources d'eau, pourueu qu'il ſoit expoſé au Soleil, car auec les vignes, haïſſent les Meuriers, le ſejour aquatique & ombreux; en ſomme, là ſera plus aſſeuree la nourriture, que meilleurs croiſtront les vins. Et bien que la Vigne & les Meuriers, pour les faire marcher enſemble, produiſent plus en fort qu'en foible terroir, ſi eſt-ce que le peu de leur rapport eſtant delicat, eſt plus à priſer que l'abondance de celui qui eſt groſſier. Ioinct que touchant ce beſtail-ci, l'on ne le peut abuſer, en lui donnant viande contre ſon naturel. car ou il refuſera de la manger, ou la mangeant, ne s'en portera jamais bien. Et ceſte ſienne delicateſſe tourne à profit au pere-de-famille, qui emploïe ſes terres maigres en Meurieres; & par conſequent n'en occupe ſes bons labourages, qui lui demeurent francs & non chargés de ces arbres: deſquels l'importunité eſt treſ-grande, opprimans par les racines & branches, preſque toutes ſortes de ſemences qu'on pourroit loger auprés. Or de cuider auſſi planter des Meuriers en terre deſerte & infertile, ce ſeroit, tumbant en l'autre extremité, ſe tromper lourdement, pour le peu d'auancement qu'ils y feroient; encores qu'ils y reprinſſent: leur tardité vous donnant matiere de vous repentir de ce conſeil. Ce ſera donques és endroits où edifierés vos Meuriers, que jugerés propre à la vigne, c'eſt aſſauoir, en terre de moienne valeur; pluſtoſt ſeche, qu'humide; legere, que peſante. Telle terre vous rapportera fueille ſouhaitable, & en moienne quantité, dont aurés à ſuffiſance, par la voie du nombre des arbres, l'amplifiant comme a eſté dit.

Où la bonne fueille.

Où planter les Meuriers.

Comment les diſpoſer.

DE quatre en quatre toiſes, ou de cinq en cinq, en tous ſens, à la quinqu'once, plantera-on les Meuriers, ſi on en veut faire des foreſts. Et deſirant les diſpoſer par rangees, aux orees de terres-à-grain, ou à l'entour des autres poſſeſſions, vn peu plus eſtroitement on les logera, ſans toutesfois ſe reſtreindre par trop: ce qu'on ne pourroit faire ſans notable intereſt des arbres. Tres-bien peut-on amplifier la meſure, voire tant qu'on voudra, trop au large ne pouuans eſtre poſés les Meuriers; veu l'apparente vtilité que l'Aer, le Soleil & l'amplitude du fonds, cauſent à l'agrandiſſement des arbres & à la bonté de la fueille.

Races de Meuriers.

DEVX' rates de Meuriers y a-il, diſcernees par ces mots, Noir & Blanc, & diſcordantes en bois, fueille, & fruit: aians neantmoins cela de com-

mun, que de bourgeonner tard, le danger des froidures paſſé; & de leur fueille, nourrir les Vers-à-Soie. On ne void que d'vne ſorte de Meuriers noirs, dont le bois eſt fort & ſolide, la fueille grande & rude au manier, le fruit noir, gros & bon à manger. Mais des blancs, notoirement en recognoit-on de trois eſpeces, diſtinguees par la ſeule couleur du fruit, qui eſt blanc, noir, rouge, tel ſeparément produit par diuers arbres, portans tous neantmoins le nom de, Blanc. Ce fruit eſt petit, de ſaueur deſagreable, pour ſa fade douceur, dont il eſt immangeable par autres que par femmes deſgouſtees, enfans, & pauures gens en temps de famine. Au reſte, ils ſe reſſemblent tous trois, ne diſcordans nullement par-enſemble: ni en fueille, qu'ils produiſent de moienne grandeur & de doux attouchement: ni en bois, eſtant jaune au dedans, comme celui des Meuriers noirs, & preſques auſſi ferme, dont tous ces Meuriers ſe rendent propres à la menuiſerie. Sãs m'eſloigner guiere de ce diſcours, je dirai à la loüange du Meurier blanc, que l'eſcorce de ſes tendres vergetons coupee en ſeve ſert à faire des cordages (ainſi qu'on fait à Louure en Pariſi de celle de filet) voire des groſſes toiles, eſtans les eſcorces naiſees & accommodees comme le chanvre. La fueille de ceſt arbre freſche & ſeche eſt bonne aux pourceaux. Reuenons au principal. La fueille prouenante des Meuriers noirs, fait la Soie groſſiere, forte & peſante: au contraire, celle des blancs, fine, foible, legere: ainſi differentes pour la diuerſité du naturel des fueilles, dont ſont nourris les Vers, qu'ils rapportent à leur ouurage. Pour laquelle cauſe, pluſieurs deſirans compoſer ces choſes en eſperance de profit, nourriſſent leurs Vers, de deux viandes, par diſtinction de temps: aſſauoir au commencement, de fueille blanche, pour auoir la Soie fine; & à la fin, de noire, pour la fortifier & appeſantir. En quoi touſ-jours ne rencontrent-ils: quelques-fois le changement de viande, meſme de delicate en groſſiere, n'eſtant agreable aux Vers, qui en ſont importunés. Et ne ſeroit à propos, pour le fondement groſſier qu'on donneroit à la Soie, tenant contraire chemin, commencer par la fueille noire, & finir par la blanche. Auſſi tel meſlange de viande n'eſt receu és grandes nourritures, ains ſeulement où la fueille du Meurier blanc eſt rare, inuenté pour la neceſſité. Pour le plus aſſeuré, ce ſera tout d'vne viande, que nous nourrirons nos magniaux, & ce de la plus profitable: ce qui ſe rapporte à la Soie, laquelle tant plus fine eſt elle, tant plus priſee, & en ſuite tant plus d'argent elle donne. but de ce negoce. Et encores que la fueille blanche face la Soie foible & legere, ne faut pourtant la poſtpoſer à la noire: veu meſme qu'elle ne diſcorde tant en ces qualités-là, d'auec celle prouenant de fueille noire, qu'il ne lui reſte beaucoup de force pour les plus exquis ouurages, & de poids à ſuffiſãce, pour en tirer raiſonnables ſommes. C'eſt à comparaiſon de ceſte Soie-là, que ceſte ci eſt tenüe, foible & legere; telle eſtant la difference d'entre les choſes groſſieres & ſubtiles. Il ne faut neantmoins eſtre tant ſcrupu-

Trois couleurs de fruit és Meuriers blancs.

La Soie prẽd qualité de la fueille

leux, que de rejetter du tout les Meuriers noirs, pour la Soie : ſeulement pour le meſlange, n'eſtant permis en la nourriture, que par contrainte, comme j'ai dit. Car quant au reſte, il y a des contrees où ils ſont treſ-profitables pour ce negoce : comme en diuers endroits de la Lombardie, & de-par-deçà en Anduze, en Alez & autres lieux vers les Seuenes du Languedoc, où grande trafique eſt faite de la Soie, qui prouient de Meuriers noirs. Et bien que telle eſpece de Soie, pour la groſſeſſe, ſoit de petit prix au reſpect de l'autre, ſi ne laiſſe-elle pourtant de faire bon reuenu, moiennant la quantité. Ioint que pour la vente, elle eſt recerchee comme neceſſaire, quoi-que groſſiere, en pluſieurs ouurages, auſquels elle eſt emploiee.

SI deſ-ja voſtre terroir eſt couuert de Meuriers noirs, tenés-vous là, ſans vous affectionner à les accompaigner de blancs, pour les raiſons dittes : mais eſtant queſtion de fonder vn meſnage, qui n'a aucuns Meuriers, n'd'vne ſorte ni d'autre, preferant le meilleur au bon, eſliſés touſiours les blancs pour voſtre Meuriere. En quoi il ſemble que Nature meſme nous incite par l'auant-croiſtre qu'elle a donné au Meurier blanc par deſſus le noir : eſtant choſe aſſeuree, que plus facilement ſe reprenent & s'accroiſſent les Meuriers blancs, que les noirs : & que plus d'auancement font ceux-là, en deux ans, que ceux-ci, en ſix. Outre laquelle commodité, les bois que par telle haſtiueté ils produiſent, & qui eſt couppé à temps, comme taillis, augmente le reuenu de tels arbres.

Plus toſt croiſſent les Meuriers blancs, que les noirs.

Choiſir la meilleure race de Meuriers.

ENCORES, entre les Meuriers blancs il y a du chois. Par la recerche d'aucuns, a eſté treuuee meilleure que nulle autre, la fueille ſortant des Meuriers blancs qui produiſent les Meures noires. De laquelle curioſité faiſant profit, nous fournirons noſtre Meuriere, ſi poſſible eſt, des ſeuls Meuriers de telle eſpece, afin qu'en noſtre nourriture, rien ne defaille. Sur tout ſera pourueu à ce poinct, que de bannir de la Meuriere, la fueille trop fripaillee. car outre que c'eſt ſigne de peu de ſubſtance, elle n'abonde tant en viande, que celle qui a peu de deſchiquetures. A quoi le remede eſt, d'enter en canon ou eſcuſſon les arbres aians beſoin de tel affranchiſſement, dont le profit qui en reuient eſt grand, pour ceſte nourriture; veu que par ce moien, le peu de mauuaiſe & chetiue fueille, ſe conuertit en abondance de bonne & ſubſtantielle : auec autant d'auantage, qu'on a de changer és vergers, par ſemblable artifice, les fruits ſauuages en francs. article treſ-notable pour ce meſnage. Ceſt affranchiſſement ſe pratique à ſouhait és Meuriers de tous aages, jeunes & vieux : en ceux-ci, ſur leurs nouueaux rejets de l'annee precedente, aians lors les arbres eſté éteſtés (ou ſans tant delaier, les auoir éteſtés au mois de Mars, & le ſuiuant de Iuin, les enter) & en ceux-là, ſur les plus petits arbres de la baſtardiere. L'enter de ces arbres en leur tendre jeuneſſe eſt beaucoup à priſer, pour l'auantage que c'eſt d'auoir la Meuriere entierement affranchie. Car pourueu que quelque centaine d'arbres ſoient entés,

Enter les arbres qui en ont beſoin.

entés, ſuffit vne fois pour toutes, ſans eſtre contraint d'y retourner: moyennant que la Meuriere ſoit tenue touſ-jours remplie. Ce qui ſe fait en prouignant les jettons ſortans des enterés, deſquels autant d'arbres entés ſortent, qu'il y a de bráches couchees dans terre: & d'icelles par-aprés d'autres en reſſortans, ſont de meſmes prouignees à l'infini; dont les arbres en prouenans, pour touſ-jours ſont fournis d'excellente fueille, douce, & grande: & par conſequent exempte de toute ſauuagine; exquiſe & abondante nourriture. Voila quels lieux & quels arbres aués à eſlire pour vos Meurieres, afin d'auoir abondance de bonne Soie.

Amaſſer la fueille pour la bailler à mãger aux Vers.

A L'ORDRE qu'on a à tenir au cueillir la fueille des Meuriers, pour le viure des Magniaux, conſiſte le ſecond article de ce meſnage, pour rẽdre les arbres de perpetuel ſeruice. Il eſt à noter, que l'effueiller porte grand dommage à tous arbres, ſouuentesfois juſques à les faire mourir: mais dautant qu'à cela eſt deſtiné le Meurier, fait que naturellement il ſupporte mieux telle tempeſte, que nulle autre plante. Si faut-il neantmoins y aller fort rétenu. car d'effueiller inconſiderément les Meuriers, c'eſt les rabougrir, pour finalement, deuenus chetifs, ſe mourir de langueur. Chacun confeſſe qu'amaſſer la fueille à-tout la main, l'vne aprés l'autre, ſans toucher au bourgeon, eſt la plus ſeure voie pour la conſeruation des arbres: mais auſſi la plus deſpenſiere, à cauſe du grand nombre de perſonnes neceſſaires à telle œuure. Pour l'eſpargne, le commun y procede d'autre ſorte, qui eſt en arrachant la fueille à poignees; ce qui ne ſe peut faire que ſouuent les branches n'en ſoient eſcorcees & quelquesfois eſclatees, dont à la longue les arbres periſſent. Et meſme ceſt amaſſer, corrompt & enſallit la fueille, au detriment des Magniaux, quand en la prenant à la mode qu'on trait le laict des vaches, on la froiſſe, comme ſi on en vouloit faire ſortir le jus; & le plus ſouuent auec mains mal nettes, la rend-on de mauuaiſe odeur & ſaueur. Ces pertes ſe preuiendront, ſi à la mode de certains endroits d'Eſpagne, la fueille eſt cueillie en la tõdant auec de grands cizeaux de tailleur: de laquelle couppant pluſieurs queuës à la fois, & icelle tumbant ſur des linceuls eſtendus ſous les arbres, la deſpenſe s'en rend moderee: meſme par eſtre de là directement portee au beſtail, ſans auoir beſoin d'eſtre triee, comme neceſſairement conuient faire auant que l'emploier, en ſeparant ce qui eſt gaſté du bon, & les bourgeons auec, qui pour leur tendreur ſont nuiſibles aux Vers: attẽdu qu'en faiſant jouër les cizeaux, l'on eſpargne les cimes des arbres, & ne prend-on que fueille bien qualifiee. De ceſte inuentiõ ne ſe peut-on indifferemment ſeruir par tout, ains ſeulement où l'aſſiete des arbres fauoriſe l'œuure, pour commodément y pouuoir eſtendre les linceuls, receptacles de la fueille, ni auſſi en temps vẽteux & pluuieux. Ce qui eſt laiſſé à la diſcretion du pere-de-famille, pour l'emploier y treuuant de la cõmodité. Au defaut duquel tondre, l'on tirera la fueille le plus doucemẽt qu'on pourra, & auec le moins de perte des arbres qu'il ſera poſſible.

En la coupant auec des cizeaux

Conuient lauer les mains auãt que toucher à la fueille. Les amaſſeurs de fueille laueront les mains auant que de la toucher, & la repoſeront en ſacs bien nets, afin qu'elle ne touche à aucune ſaleté.

MOINS quand on les tond, ſouffrent les arbres, que quand on les effueille autrement: toutesfois pour retenu qu'on y aille, c'eſt touſ-jours auec leur intereſt, dont finalement ils periſſent, raualans d'annee à autre, la valeur de leur fueille à meſure qu'ils deſcheent de force. Ce qui eſt la cauſe principale que les nourritures des Vers ne ſont touſ-jours de meſme rapport, les vnes que les autres, ne pouuant autre que bonne fueille, nourrir heureuſement ce beſtail. Or bonne ne peut eſtre celle qui vient d'arbre mal gouuerné, en l'effueillant; ains ſeulement celle dont l'arbre aiant eſté bien meſnagé durant les precedentes annees, demeure vigoureux. Par ainſi ſe trompent ceux, qui ſans regarder de prés à ceci, s'enfoncent en ce negoce. De là procedent les plus frequents defauts de ceſte nourriture, & non du naturel de l'œuure: comme ſcrupuleuſement voire ſuperſtitieuſement & fantaſtiquement pluſieurs du vulgaire ignorant tiennent, ne pouuoir deux annees de ſuite bien rencontrer, pour quelque occulte imperfection qu'ils eſtiment eſtre en ce beſtail, qu'aucuns donnent, ſans aucune raiſon, au logis; ne ſe prenans garde des choſes ſuſdites. Afin dõques d'aſſeurer ce meſnage, pour vn preallable l'on auiſera aux Meuriers, en les logeans & conduiſans comme j'ai dit. Et paſſant plus outre, d'auoir ſi grande quantité de ces arbres, que ſi poſſible eſt, la ſeule moitié ſuffiſe pour voſtre nourriture, qu'on effueillera pendãt que l'autre s'appreſtera pour l'annee prochainement ſuiuante. Ainſi à l'imitation des labourages, alternatiuement, par annees, la Meuriere partie en deux, ſeruira & chommera; dont les arbres ſe maintiendrõt en bõ-point, pour abondamment fournir de bonne fueille par pluſieurs generatiõs: tant pour n'eſtre les arbres tourmẽtés en leurs branches, que, par ce loiſir leurs racines pouuoir eſtre cultiuees ſans deſpenſe. Dautant que les frais du labourage ſortiront des grains qu'on ſemera au fonds de la partie chommante (reſtans de l'importunité des Meuriers) laquelle ſeule l'on chargera de bled, laiſſant l'autre vuide de ſemẽce l'annee de l'effueillemẽt des Meuriers, pour tant plus à l'aiſe cueillir la fueille des arbres, ſans fouler le bled; comme ſans tel ordre l'on feroit en le trepignant, par ce moié tirant le digne rapport & des arbres & du fonds. En outre, ceſte notable commodité s'y adjouſte, que lors que par heureuſe nourriture, la fueille deſtinee pour vos magniaux, defaut, cõme cela aduiẽt quelquesfois, auec deſplaiſir & regret de les voir perir de faim; les Vers ſont opportunemẽt ſecourus de fueille qu'on prend ſur les Meuriers de relais, par-ci par-là, en pluſieurs arbres & en diuers endroits, ſans les incommoder, en telle quãtité qu'il eſt requis pour la perfectiõ de l'entreprinſe. Et encore que ſous les Meuriers, toutes ſortes de ſemences aient à ſouffrir, par les importunes racines & brãches de ces arbres, ainſi qu'a eſté dit; ſi eſt-ce que moindre en ſera la perte, que moins l'on trepignera les bleds y eſtans; comme

Bestial procedant de la fueille qui n'eſt bien gouuernee.

Accroit bon aen'effueillet les arbres, que de deux ans, l'vn.

Commodité qui en reuiendroit.

francs de telle tempeſte, demeureront ceux qui ſeront logés en la maniere ſuſdite, le rapport deſquels, pour petit qu'il ſoit, paiera le labourage, dont ferés en ceſt endroit ce que deſirés, c'eſt aſſauoir, tiendrés engueret les pieds de vos arbres. De tous les grains, ceux qui le plus conſtamment ſouffrent l'importunité des Meuriers, ſont les auoines & les petits pois, meſmes eſtant contraint de les trepigner pour la cueillete de la fueille, grād mal ne leur peut-on faire; à cauſe que l'herbe de ces bleds ſe treuue tardiue lors de l'effueillement des arbres, n'aiant encores fait grand auancement, meſme ſe releue-elle aucunement, palant abbatue par terre. Choſe qui ne peut eſtre, ne des fromens, ne des ſegles, ne des orges, qu'à telle cauſe ne conuient loger en la Meuriere, que par contrainte. Or de ne rien ſemer à la Meuriere, & pas moins en labourer le fonds, pour le bien des Meuriers, ce ſeroit trop faire de deſpenſe, laquelle s'eſpargne par la voie ſuſdite. Le fumer de ces arbres eſt auſſi requis, s'étend de ceux que la maigreur du fonds tient en langueur, leſquels par tel traittement, ſeront aidés à continuer leur ſeruice; faute dequoi faire, defaudront deuant le temps. L'experience monſtre, la fueille des vieux Meuriers, eſtre plus profitable & ſaine aux Vers, que celle des jeunes: pourueu qu'ils ne ſoient tumbés en extreme decadence, ains que retenans de leur ancienne vigueur, aient encores quelques reſtes de force: communiquans telle qualité, auec la vigne, qui meilleur vin rend, vieille, que jeune. Et comme la vigne commence à porter bon vin aprés les ſept ou huit premiers ans; auſſi les Meuriers en meſme aage, ouurent la porte à leur aſſeuré reuenu, ſi que de là en hors, l'on ne peut faillir d'en tirer le ſeruice eſperé. Pluſieurs, neantmoins, ne s'arreſtent aujourd'hui à ce terme; emploians ſans delai toute ſorte de fueille, meſme des plus jeunes Meuriers, eſtans encores en la baſtardiere, auant leur replantement. Mais c'eſt auec plus d'incertitude de bonne iſſue, que de celle croiſſant en arbres jà auancés, ſelon le plus commun vſage.

Quels grains à mettre ſous les Meuriers pour moins de perte.

Fumer les Meuriers.

La fueille des vieux Meuriers bonne.

Quand bõne celle des jeunes.

APRE'S qu'aurés deſpouillé les arbres de leurs fueilles, auſſi toſt les ferés eſmunder, en leur coupant tout ce qu'y ſera treuué de caſſé & eſtors de la tempeſte de l'effueillement; afin qu'ils ſe puiſſent remettre à rejetter, ce que ſans cela ne pourroient-ils jamais bien faire, meſme qu'en langueur. Les derniers amaſſeurs de fueille, donques, ſeront ſuiuis pied-à-pied d'vn couple d'hommes, qui ainſi accommoderont les Meuriers, deſquels couperõt le bois mort, les branches eſcorcees, eſtorces & eſclatees: auſſi les cimes de toutes les autres en quelque part de l'arbre qu'elles ſoient, en haut ou és coſtés, pour cõtraindre les arbres à ſe reueſtir, & ſur ce nouueau jet, produire pour l'annee d'aprés, abondance de fueille, tendre & delicate. Moiennant tel ordre, ne tarderont-ils à repouſſer treſ-vigoureuſement, ſi qu'ils ſe renfueilleront de telle ſorte, que dans vn mois aprés l'on diroit n'y auoir eſté touché. Mais ce ſera auec beaucoup plus d'efficace, ſi le fonds eſt arrouſé en ce temps-là, pour, temperãt

Eſmunder les Meuriers, quand & comment.

la chaleur de la ſaiſon auec l'eau deſlaſſer les arbres, & leur donner nouuelle force. Dont auient, que de leur reject de fueille, comparé au regain des prés, l'on peut faire vne ſeconde nourriture de Magniaux auec ſuccés, ainſi qu'aucuns heureuſement l'ont pratiqué. Ce que toutesfois n'eſt approuué non tant pour eſtre fort incertaine telle nourriture, tumbant és plus grandes chaleurs de l'Eſté contraires à ce beſtail; que pour l'aſſeurée perte des arbres, ne pouuans ſouffrir double effueillement en meſme ſaiſon. Pour l'intereſt de nos Vers qui ne ſe treuuent bié de fueille croiſſant en lieu aquatique, comme j'ai dit, diſtinction ſera faite des temps de l'arrouſement des Meuriers; afin de ne les faire boire qu'aprés les auoir effueillés, non deuant: dont, ſans doubte aucune de mauuaiſtié, ſe rendra la fueille bien qualifiee. Sous telle conſideration, emploierés la commodité de l'eau durant l'Eſté, par la cauſant autant de ſoulagement à vos arbres, aprés leur grand trauail, comme en la ſechereſſe toutes ſortes de plantes treuuent ſalutaire l'opportun arrouſement. obſeruation particuliere pour les païs Meridionaux, non pour les autres qui ne s'arrouſent preſques jamais.

Moien de cueillir la fueille, la pluie cheãt deſſus, ou en eſtant menaſſee.

LES pluies ſuruenantes ſur le cours de ceſte nourriture, importunent eſtrangement les Magniaux, meſme ſi elles ſe rencontrent vers la fin de leur vie, lors qu'ils ſont en la plus grande force de manger; pource que la fueille mouillee leur cauſe des dangereuſes maladies. Le plus commun remede à cela, eſt, de faire prouiſion de fueille pour deux ou trois jours, voians le temps s'adonner à la pluie. car autant ſe garde-elle bonne, pourueu qu'on la tienne en lieu net, frais, aëré, & que pour la garder d'eſchaufer, pluſieurs fois le jour l'on la tourne & vire s'en-deſſus-deſſous. Et encores que la pluie ne preſſe, quelque beau temps qu'il face, ne doit-on jamais demeurer ſans fueille: non tant de peur d'en auoir beſoin; que pour la qualité de ſa nourriture: dautant que meilleure eſt elle, vn peu gardee, comme douze ou quinze heures, que donnee au beſtail venant directement de l'arbre. Si la pluie, preſſant, vous deſtourne d'amaſſer tãt de fueille qu'il vous en faut, recourés à ce chemin court, qui eſt, de couper les branches de Meuriers, que deſtinés eſtre éteſtés la prochaine annee: leſquelles auec toute leur rameure, ferés porter en la maiſon, où pendues comme raiſins ſous les portiques, planchers ou autres couuertures, en lieu aëré; meſme dans les granges & greniers à foin, lors eſtans preſque vuïdes, leur fueille s'en ſechera bien & toſt: voire & en l'vn & en l'autre, treuuerés beaucoup plus d'auancement, que par autre voie que ce ſoit. Car ni l'eſuenter auec des linceuls, ni la chaufer au feu, ne ſont de telle efficace, que ce moien-ci; par lequel, en outre, ſe gaigne beaucoup de temps, parce qu'il ne faut que quelques coups de hache, pour prendre toute la fueille d'vn arbre. Ne doutés que cela faſche les Meuriers, qu'au contraire les reſ-jouit, auſſi toſt ſe remettans à rejetter de plus fort: dont ils gaignent temps, pour l'annee d'aprés. telle haſtiue

coupe, leur cauſant grand auancement de brancheige. Et quoi-qu'il ſemble que la ſaiſon chaude contraire à telle œuure, ſi eſt-ce que l'experience preuue journellement, le naturel des Meuriers, voire de pluſieurs autres arbres, ſouffrir d'eſtre taillés en Eſté. Pour laquelle commodité, jointe l'eſpargne de ce meſnage, reſolués-vous de ne faire cueillir d'autre façon la fueille des Meuriers que deliberés éteſter les premiers, les gardans pour les jours pluuieux, comme a eſté dit, ou, le temps demeurant beau, pour la fin de la nourriture. La meſme raiſon a lieu, pour les arbres que ne voulés qu'eſmunder, lors leur coupant les branches ſuperflues, que verrés auoir beſoin de fueille, le temps eſtant pluuieux ou non, ainſi qu'on fait à l'éteſter. Choſe que trouuerés venir à propos, pour le grand degaſt de fueille, que les magnaux font en ce temps-là, eſtant alors leur plus grande mangerie: attendu qu'auec moderé labeur & beaucoup de facilité, par ce moien, abondance de viande leur eſt fournie. Le gaigner-temps s'ajouſte à ce meſnage, parce que les matinees s'emploient à ceſt effueillement (autrement perdues à cauſe des roſees, pendant leſquelles eſt defendu de toucher à la fueille) dautant que les branches de Meurier, coupees auec leur ramage, eſtans dés le ſoir portees au logis, ſont effueillees dés le grand matin ſuiuant, que l'on ſe met en œuure, & cela ſe fait en attendant, que par le Soleil ou les vents, les roſees ſoient abbatues de deſſus les arbres.

Eteſter les Meuriers.

TOVT le mal qu'on peut faire aux Meuriers, en les effueillant, ſe guerit par le couper de leurs branches (remede ſeruant preſques à toutes les maladies des arbres, comme eſt dit des fruictiers) s'entend, les leur oſtant toutes vniuerſellement, les éteſtant ou leur coupant la teſte, ainſi qu'à Saules, dont en peu de temps ils ſe renouuellent: pour, leurs branches agrandies & fortifiees, ſeruir comme auparauant. C'eſt pourquoi, au bout de quelque temps, éteſte-on les Meuriers, qui eſt lors qu'on les void ſe conſumer par trop de trauail. Ce terme n'eſt reſtraint à certaines annees, la ſeule faculté de la terre ordonnant de ces choſes, faiſant repouſſer & reproduire plus de bois en vn endroit qu'en l'autre. Toutesfois pourra-l'on dire que preſque par tout, de dix en dix, ou de douze en douze ans, cela ſeroit raiſonnable de le pratiquer, pour le bien de ce meſnage: & par ce moien chaſtrer la Meuriere par chacun an, de la dixieſme ou douzieſme partie de ſes arbres. En éteſtant les Meuriers, l'on y laiſſera de ong s chiquots, ſurſaillans de quelque pied la fourcheure de l'arbre, ou autrement, ainſi que mieux s'accordera ſelon ſa capacité: ſe ſeruant en ceſt endroit, d'inſtrumens bien tranchans, afin de ne rien eſcorcer, ni eſclater en l'arbre: & pour faire la trenche bien vnie, laquelle ſera pendãte d'vn coſté, pour rejetter les eaux de la pluie. Le temps de ce meſnage eſt celui meſme des autres arbres taillis; ſçauoir, l'Hyuer eſtre paſſé, commenceans d'entrer en féue, (non deuant, pour les raiſons dittes ailleurs) en beau jour, non venteux, bruineux, ne pluuieux: car rejettans les Meu-

riers de meſme qu'eux, voire autant vigoureuſement qu'aucune autre plante, ont de commun la ſaiſon de la coupe.

Quand y mettre la ſerpe.

MAIS parce qu'és Meuriers eſt conſiderable la fueille, le plus clair voire le total, ou peu s'en faut, de leur reuenu, eſt de beſoin taſcher de n'en rien perdre, ſi poſſible eſt, à quoi l'on paruient en delaiant de les tailler juſques en Mai, ou au commencement de Iuin, lors qu'il conuient emploier la fueille. Par ce moien l'on ſe ſert de la fueille l'annee meſme de la coupe des arbres: ce qu'on ne pourroit faire ſans ce retardement. Et bien que pour la trenche de telle ſaiſon, les arbres ne produiſent de ceſte annee-là, ſi grãds rameaux, que ſi on les éteſtoit és mois de Feburier ou de Mars; leur eſtant vn peu court le temps de s'accroiſtre; n'importe, c'eſt autant de gaigné pour l'annee d'aprés: en laquelle tels rameaux, quoi-que petits, aians gaigné l'auantage, s'agrandiſſent auec merueille, dont les arbres en peu de temps ſont amplement reueſtus: encore que contre les preceptes de l'art, preſſés de la neceſſité, l'on coupe les arbres, & en jour pluuieux, & ſans regarder à la Lune, comme s'accorde, tant ils ſont de bonne volonté.

Quelle Lune eſt à obſeruer.

TOVCHANT le poinct de la Lune, diuerſement on l'emploie, ſelon la diuerſité du fonds qui gouuerne telle action. Par influence celeſte, les Meuriers taillés en Croiſſant, produiſent leurs ver-jetons, longs, ſans branchetes trauerſantes: en Decours, courts; auec pluſieurs petites branches, croiſans les principales. Pour compenſer ces choſes (aians à eſlire le temps, ſans contrainte) en Lune Nouuelle, éteſterons ceux de nos Meuriers, eſtans en maigre terroir: & en Vieille, les autres plantés en gras. Ainſi, ceux-là ſe fourniront de ver-jetons, autant longs, que la foibleſſe du terroir le permettra: & ceux-ci, pour la force du fonds, ſe regarniront conuenablement: ce qu'à propos ne feroient, taillés en croiſſant, à cauſe que leurs ver-jetons n'eſtans retenus par les branchillons, s'allongeroient par trop, dont verſans en hors, difformeroient l'arbre; icelui demeurant vuide par le milieu, à la maniere des Palmiers. cela n'eſtant à craindre és autres, à cauſe de la maigreur du fonds, qui jamais ne fait repouſſer trop abondamment. Par ce moien, ſe remettront-ils tres-bien en bois; pluſtoſt toutesfois les vns que les autres, ſelon la faculté du terroir: mais non aucun ſi tard, qu'à la troiſieſme annee, au plus tard, ne ſe rendent capables de recommencer leur accouſtumé ſeruice; pourueu que le fonds ſoit cultiué comme il appartient. Car en vain ſe trauailleroit-on à bien entretenir les Meuriers par leurs branches, ſi on ne tenoit conte de leurs racines, dont à la longue defaudroient; comme en telle faute tumbent ceux, qui pour eſpargner le labourage, plantent leurs Meuriers dans des prés, ou empreent leurs Meurieres. En quoi ils ſe deçoiuent, pour ne conſiderer que les Meuriers laiſſés en friche, ne peuuent rapporter tant, ne de ſi bonne fueille, que ceux qui ſont cultiués. Et ſi bien ſe voient pluſieurs beaux Meuriers dans des prairies, la reſponſe

Conuient labourer le fonds des Meuriers.

eſt, Que la terre en eſt graſſe, & en ſuite, ſi non contraire, à tout le moins, non du tout bonne pour les Vers: où eſtant maigre, les arbres n'y dureront longuement, à faute de culture. qui ſera pour finir le diſcours de la victuaille de noſtre beſtail, pour lui faire ſon logis.

Logis des Vers-à-Soie

CONVIENT auſſi dreſſer logis à nos Magniaux, auec telle commodité, qu'aiſément puiſſent faire leur trauail, pour nous rendre abondance de bonne Soie. Ce que vainement l'on eſpereroit, les logeans en lieu mal propre & contraire à leur naturel: car ainſi qu'ils ne peuuent eſtre trompés en leur nourriture, ſans notoire perte; non plus ſouffrir mauuaiſe habitation. Et comme il ne faut entreprendre de planter la vigne, ſi on ne ſe pouruoid quand-&-quand de caues & de tonneaux pour le vin: ainſi ſeroit-ce pour-neant qu'on edifieroit la Meuriere, ſans en ſuite, donner quartier aux Magniaux. Toute telle habitation deſirent-ils que les hommes; aſſauoir, ſpacieuſe, plaiſante, ſaine, loin de mauuaiſes ſenteurs & humidités, chaude en temps froid, & freſche en chaud. Ni au rés de chauſſee, ni ſous l'entablement des couuertures prés des tuiles, ne faut loger les Vers-à-Soie; à cauſe des intemperies de ces deux contraires aſſiétes; dont l'vne peut eſtre trop humide & l'autre trop eſuentee: trop chaude, & trop froide, ſelon les ſaiſons. Toutes-fois ceſte-là eſt ſupportable, entant qu'on peut dreſſer les loges des Vers à vn ſeul eſtage, prés de terre; pourueu que le plan en ſoit eſleué de trois ou quatre pieds, pour vuider les humidités, & deſſus y ait des planchers bien joints; afin que le beſtail ſoit eſloigné des tuiles, l'approche deſquelles lui eſt touſ-jours nuiſible; dautant que les vents & froidures penetrent à trauers, & la chaleur du Soleil y eſt inſupportable, quand il frape deſſus en ſa force. Si pour la capacité de voſtre maiſon, y pouués commodément faire voſtre nourriture, ce vous ſera grande aiſance, & vous eſpargnera les frais de baſtir des logis à-neuf, à ce expreſſément: faiſant voſtre compte, que les magniaux prouenans de dix onces de graine, ſe nourriſſent à l'aiſe, dans vne ſalle longue de ſept toiſes, large de trois, haute de deux. Sur lequel auis vous-vous fonderés, pour diſpoſer voſtre maiſon à tel vſage: ou qu'aiant à baſtir de nouueau, amplifiés de quelques membres voſtre edifice: lequel par ce moïen ſe repreſentera tres-bien, & s'en rendra-il d'autant plus logeable, que pour les Magniaux plus vous l'aurés augmenté: quand aprés l'auoir occupé quelque peu de temps, vous demeurera libre, le reſte de l'annee à receuoir les perſonnes.

Suppputatiõ de la capacité du logis des Vers

OR ſoit dehors ou dedans la maiſon du ſeigneur, qu'on deſire nourrir ce beſtail, eſt treſ-requis, leurs châbres ou ſalles eſtre perſees des deux coſtés, oppoſites l'vn à l'autre, d'Orient à l'Occident, ou du Septentrion au Midi: à fin qu'aians l'aer & les vents libre paſſage à trauers d'icelles, y puiſſent rafreſchir les Vers, lors qu'eſtans preſts d'acheuer leur ouurage, ſont ſur le poinct d'eſtouffer, pour la Soie dont ils ſont remplis, & la grande chaleur de la ſaiſon. A la charge toutesfois, que les feneſtres ſoiét

Sa diſpoſitiõ

ſi bien vitrees ou chaſſiſſees, qu'on les puiſſe clorre en autre temps, tant proprement & ſi bien, que les froidures n'y puiſſent penetrer: eſtans autant nuiſibles aux Magniaux, en leur commencement, que les chaleurs, en leur iſſue. Deſirent auſſi ces beſtioles d'eſtre en lieu clair, ne ſouffrans volontairement l'obſcurité, de laquelle ils s'oſtent recercheans la clairté. L'interieur de ce logis ſera creſpi, & tant vniment blanchi, que les rats n'en puiſſent grauir les gliſſantes murailles: n'y laiſſant aucunes creuaſſes, fentes, ne trous pour retraite aux ſouris, rats, lezars, grillons, ni autre vermine ennemie de nos Vers-à-Soie. Les ſalles ou chambres ſeront meublees de tables neceſſaires à repoſer ces beſtioles, qu'on fera de toutes ſortes de bois, dont le meilleur eſt le plus leger, pour ſon facile maniement. Aucuns preferent aux ais de quelques bois qu'ils ſoient, les tables faites de rozeaux ou cannes, refendues ou entieres: non-ſeulement pour l'aiſance de leur legereté, mais auſſi pour la ſanté du beſtail, qui ſe nourrit deſſus les caniſſes ou claies qui en ſont faites, attendu certain aer penetrant à trauers, le tenant gaiement & ſans importune chaleur. Surquoi conuient prudemment diſtinguer les temps: tel aer n'eſtant touſ-jours bon au beſtail, ains ſeulement recercheable à la fin de ſa vie, pour rafrechiſſement. A cela peuuent auſſi ſeruir les rozeaux ſauuages & gros jonc d'Eſtang & paluſ, voire la paille de ſegle, qu'on recouure à petit frais. De meſme la toille, dõt l'on fait des chaſſis, tendus auec des petits clouds, ſur bois leger, eſt emploiee en ceſt endroit auec aiſance. Pluſieurs pilliers de bois de charpenterie, droictement eſquarris, ſeront perpendiculairement dreſſés du paué au plancher, pour ſupporter les tables, repoſitoires de nos Vers: leſquelles ſeront miſes ſur des petits chévrons trauerſans les pilliers, equidiſtãment poſés ſur ces pilliers de ſeize à dix-ſept pouces l'vn de l'autre. Ainſi de telle meſure eſtans arrangees les tables, les Magniaux y ſeront commodément ſeruis. Mais ne ſeront les tables d'egale largeur, ains s'excederont l'vne l'autre de quatre doigts; la plus baſſe prés du paué eſtant la plus large: & la plus haute approchant le plancher, la plus eſtroite. Dont l'eſtaudis, qui ſera compoſé de toutes enſemble, ſe rendra de figure pyramidale: à l'vtilité des Vers, leſquels par telle diſpoſition, ſeront preſerués de ruine; quand vagans par les bords des tables, d'vn bout de l'eſtaudis à l'autre, cerchans lieu agreable, pour vomir leur Soie, tumbent du haut en bas ſur le paué, où ils ſe froiſſent. Perte qu'il ne faut craindre, eſtans en telle ſorte les tables accommodees; par chacune receuoir les Magniaux tumbans de ſa ſuperieure prochaine, leſquels ne s'offenſent point pour le peu de diſtance d'vne à l'autre table. La largeur de la plus baſſe table, ſera limitee juſques à ce poinct, que facilement, d'vn coſté, vn homme auec la main, puiſſe attaindre juſques au milieu, pour panſer le beſtail. Quant aux autres, leur diminution facilitera ce ſeruice-là, à meſure qu'on montera en haut, & s'approchera-on du plancher. Pluſieurs de tels eſtaudis ſeront dreſſés en chacun membre,

Ses meubles

Comment ſont dreſſés les eſtaudis à tenir les Vers.

ſalle

ſalle ou chambre, ſelon ſa capacité, & de telle ſorte qu'aucun n'en touche les murailles, de peur des rats: & pour auſſi pouuoir de tous coſtés donner commodément à manger au beſtail: par-entre leſquels eſtaudis, laiſſerâ-on des chemins aſſes larges, pour aiſément y paſſer & repaſſer. Se prendra-on auſſi ſoigneuſement garde, de bien affermir les eſtaudis, afin que le beſtail en s'agrandiſſant, n'en face crouler quelque partie (comme autresfois cela m'eſt aduenu, auec perte) & qu'ils ne s'eſbranlent par ſa peſanteur, pour l'appui des eſchelles quon y met contre, allant viſiter le beſtail: ains demeurent aſſeurés juſques à la fin, pour telle cauſe n'y eſpargnant ne bois ne fer. Diuerſes ſortes d'eſchelles ſe font pour ce ſeruice-là, ſelon la fantaſie. Aucuns accommodent à l'entour des eſtaudis, des aix, ſur leſquels l'on va comme par galeries, pour panſer le beſtail, faiſans la ronde à l'entour: l'on y monte dés la terre, par petits degrés, à ce appropriés. Autres font des bancs hauts & longs de bois leger, pour eſtre tant plus faciles à remuer, ſelon le beſoin. Autres ne ſe ſeruent en ceſt endroit que de l'eſchelle commune. Or quelles que ſoient les eſchelles ou montees, toutes ſont bonnes; pourueu qu'elles ſeruent à ce negoce, juſques-là, que ſans trop de peine, par icelles on puiſſe commodément aller paiſtre & viſiter le beſtail.

LA FIN de ces prouiſions eſt la Soie, laquelle tant meilleure & plus abondante aurés-vous, que mieux choiſie en ſera la graine. Conſideration commune auec toute ſorte d'enſemencement, pour la difference qu'il y a de ſemence à ſemence. Car que deués-vous attendre de graine baſtarde, que Soie baſtarde, quelle bonne fueille que vous aiés, chacun produiſant ſon ſemblable? Auec grande curioſité donques recercherons-nous la plus profitable graine, rejettans celle dont la valeur nous eſt ſuſpecte. A la preuue conſiſte la plus ſeure cognoiſſance de ceſte graine, bien qu'il y ait pluſieurs adreſſes, pour diſcerner la bonne d'auec la mauuaiſe. Entre toutes les ſemences de Magniaux, dont nous aions cognoiſſance, juſques ici auons-nous tenu celle d'Eſpagne, pour la meilleure, fructifiant tres-bien par toutes les prouinces de ce Roiaume, où l'on fait eſtat de ceſte nourriture. Celle de Calabre depuis quelques annees, y a acquis de la reputation; non tant pour la bonté de la Soie qu'elle produit, que pour l'abondance. Cela prouient du ploton qui eſt grand, au reſpect de celui d'Eſpagne. Et encores que les deux ſoient durs, ſigne certain d'abondance de matiere, & qu'à telle raiſon l'vn ſoit à preferer à l'autre: la qualité l'emportant, la graine d'Eſpagne ſera tenuë au premier rang, en attendant que par reïtereçes eſpreuues, nous la puiſſions raiſonnablement poſtpoſer à quelque autre. Quant à la graine, qui dés long tẽps s'eſt naturaliſee és prouinces du Languedoc & celles de ſon voiſinage, n'en faut faire grãd eſtat, ne pour la fineſſe, ne pour la quãtité de Soie qu'elle rende: car quelque exquiſe que ſoit la graine de Vers-à-Soie, tráſportee de loing en tels quartiers, ne s'y maintiẽt longuemẽt en bõté, ains

La graine des Vers-à-Soie.

s'abaſtardit au bout de quelques annees. La graine qui d'Eſpagne eſt là directement portee, la premiere annee n'y fait ſi bien, que les trois ou quatre ſuiuantes: paſſees leſquelles, commence à deſcheoir de ſa bonté. En la graine meſme ſe recognoit auſſi du changement, par le temps, & en ſon corps & en ſa couleur. car venant directement d'Eſpagne, elle eſt petite, coloree de tané obſcur, & gardee, s'engroſſit, & s'eſclaircit juſques là, qu'au bout de quelques annees, elle deuient griſe, comme drap gris de Perpignan. Ainſi qualifiee eſt la graine de Magniaux des Seuenes de Languedoc, leſquels tant pour leur propre naturel, que pour eſtre nourris de fueille de Meurier noir, produiſent des coucons ou plotons grands & mols, par conſequent peu fournis de Soie: de couleur orangee ou jaune doré, notifiant la groſſeſſe de la Soie. à la difference de la fine, prouenant de graine d'Eſpagne, dont les Vers ont eſté nourris de fueille de Meurier blanc, & en ſont la pluſ-part des plotons blancs, incarnadins, de couleur de chair. Voila le jugement qu'on peut faire ſur la cognoiſſance de la bonne graine d'Eſpagne: la meilleure de laquelle, ſera la plus petite, & la plus obſcure en couleur; pourueu qu'elle ſoit viue, non morfondue: ce qu'on preuue à l'ongle, en toutes graines de Vers-à-Soie; tenant pour bonne, celle qui ſe caſſe en petillant & jettant humeur. La petiteſſe de la graine d'Eſpagne fait le nombre de beſtail; ce qu'accouplé auec la durté des plotons, ne peut faillir de rendre abondance de Soie, laquelle pour ſa fineſſe eſt de grande requeſte. Indifferemment toute graine venant directement d'Eſpagne, n'eſt telle que deſirés, y aiant des contrees en ce Roiaume-là, meilleures à ce les vnes que les autres: & que plus loialement à la façonner, y vont les fideles, que trompeuſes perſonnes. Deſquelles particularités vous-vous prendrés garde, à fin de tant plus profitablement acheuer voſtre nourriture, qu'auec plus d'art l'aurés commencee. A quoi ceſt article eſt notable, qu'à l'imitation des bons laboureurs, eſt requis changer de graine de quatre en quatre ans, ou d'autre terme en autre, ſelon la raiſon des experiences. Et pour faire cela auec moins de hazard, ſera bon auoir par chacune annee quelques onces de nouuelle ſemence d'Eſpagne, laquelle miſe à part, conſeruerés ſoigneuſement, & autant de tẽps, que treuuerés, à la preuue, ſa valeur le meriter. Par laquelle reſolution, voſtre nourriture marchera bon train, & ſans confuſion ſe maintiendra-elle touſ-jours en bon eſtat. Ne vous fourniſſés de vieille graine, pour ſon infertilité, n'eſtant d'aucune valeur celle qui paſſe vn an. Et bien que la garde de la graine de ce beſtail ſoit difficile, à cauſe que d'elle-meſme naturellement s'eſclot en ſa ſaiſon, ſi eſt-ce que l'auarice a tant gaigné, que par trompeuſe inuention certains impoſteurs, forçans Nature, conſeruent longuement la graine ſans eſclorre: quand ne l'aiant peu vendre à temps, la tiennent dans des bouteilles de verre, en lieu frais, meſme dans des puits profons, ſuſpenduë auec des cordes, prés de l'eau, durant les grandes chaleurs; ainſi la

Changer de graine de quatre en quatre ans.

gardans plus d'vne annee, à la perte de ceux qui l'achettent.

Tremper dãs du vin la graine, auant que la mettre couuer.

AVCVNS auant que mettre couuer la graine de Magniaux, la trempent dans du plus exquis vin qu'ils puiſſent recouurer, maluoiſie ou autre: treuuans par telle eſpreuue, que la bonne, comme la plus peſante, va au fons, & la mauuaiſe, pour ſa legereté, nage au deſſus, à cauſe dequoi elle eſt rejettee. Aprés la bonne retiree du vin, eſt miſe ſecher au Soleil, ou deuant le feu, poſee ſur du papier bien net, couuerte auec du linge blanc ou du papier ſubtil; afin que trop de chaleur ne lui nuiſe; puis eſt miſe couuer. Et non ſeulement ſert tel tremper, à diſtinguer la bonne d'auec la mauuaiſe graine: ains à legitimer & fortifier la bonne, pour francs & robuſtes en ſortir les Vers, & pour les faire eſclorre preſques tous à-la-fois; ſelon la pratique des œufs de poule, leſquels pour meſme cauſe, ſont plongés dans l'eau peu auant qu'on les mette couuer. Commodité qu'on ne peut eſperer de la graine legere, pour n'eſclorre que tard (ou rien du tout) dont tardifs demeurent auſſi les Vers à toutes leurs œuures, à l'eſclorre, au manger, au filer: voire ſujets à maladies, ne pouuans ſouffrir aucun accident; ains preſque touſ-jours langoureux, non ſeulement meurent-ils à peu d'occaſion, ains infectent les mieux qualifiés de leur voiſinage. Auquel danger; s'expoſe celui qui ſans diſtinction, peſle-meſle la bonne auec la mauuaiſe ſemence.

Comment la couuer.

COVVER ceſte graine ſous les aiſſelles, ou entre les mammelles des femmes, n'eſt choſe profitable; non tant pour crainte de leurs fleurs, comme aucuns penſent, que pour l'agitation: ne ſe pouuant faire que portant la graine ſur ſa perſonne, l'on ne la tracaſſe & meſlange; auenant à tous moments que les Vers, voulans ſortir de leurs œufs, en ſont deſtournés, par vn pas ou ſaut de celle qui porte ſur ſoi la graine, la renuerſant toute s'en-deſſus-deſſous, à la perte du beſtail, qui s'eſtouffe en la preſſe, quoi-que de ſes ſéblables. Prenãt ceſt article de plus loin, eſt treſrequis garder curieuſemét la graine durant toute l'annee, pour la preparer de bonne heure à facilement eſclorre en la ſaiſon. L'aiant recouuree, ou de chés vous, ou d'ailleurs, la logerés dans des boiſtes de bois, bien jointes, garnies par dedans auec du papier colé ſur les commiſſures, afin que par icelles, aucune graine ne ſorte; ni entre dans la boiſte, ne pouſſiere ne vermine, ni autre importunité; ains nettement y puiſſe demeurer la graine. Poſerés ces boiſtes dans des coffres ou ailleurs parmi des hardes, autres que linge; à cauſe de la freſcheur de telle matiere, à ceci nuiſible, pour y demeurer juſques en la ſaiſon de l'emploier. Et à ce qu'elle ne ſente aucune importune humidité, ni froidure pendant tel ſejour, eſt requis faire du feu durant l'Hyuer en la chambre où l'on tiendra les coffres. car eſtant plus chaude que froide, la graine s'y prepare de longue-main, comme deſirés: ce qu'elle ne feroit, ſi ſelon l'ordre d'aucuns, on la tenoit dans des phioles de verre, la froidure de telle matiere la retardant d'eſclorre. Ces neceſſaires obſeruations, ont apprins de n'expoſer

jamais la graine de ces Vers (non plus que les Vers meſmes) à la merci des froidures: ains de la conſeruer tant reculee qu'on pourra de l'humidité & des gelees. Pour ce faire, auenant de l'enuoier querir en Eſpagne ou ailleurs, que ce ſoit durant l'Eſté: par ce moien, euitant les incommodités de l'Automne & de l'Hyuer, arriuera chés vous bien qualifiee; & tout aſſeurément, ſi c'eſt par terre qu'on la porte; par mer la choſe n'eſtant ſans hazard, à cauſe de l'humidité de la marine, & autres mauuaiſes qualités qu'elle a, contraires à telle graine. ainſi que l'intereſt de pluſieurs, auec raiſon, fait craindre ce danger. La longue garde de la graine chés vous, aide à la naturaliſer en voſtre aer, dont elle en eſclot & mieux & pluſtoſt, que n'y aiant rien ſejourné: c'eſt pourquoi, eſt requis ſe fournir de graine incontinent aprés la cueillete de la Soie, ſi faire ſe peut, ſans nullement delaier. Se faut abſtenir de viſiter trop ſouuent la graine de Vers, ſur tout approchant le Printemps, de peur que par telle curioſité, l'on ne la deſtraque, à ſa perte. Le temps de mettre couuer ceſte graine, ne ſe peut certainement arreſter, dautant que la ſaiſon haſtiue ou tardiue, gouuerne entierement l'ouurage; faiſant auancer ou retarder les Meuriers, ſeule viande de ces animaux. C'en ſera donques le vrai poinct, que lors que les Meuriers commencent à bourgeonner, non deuant; afin que le beſtail, à la naiſſance, treuue pour viure de la viande toute preſte & de ſon meſme aage (comme l'enfant, le laict de ſa mere) & de n'eſtre en peine, par faute de fueille de Meurier, craignant de le laiſſer mourir de faim, l'entretenir auec des tendrons d'orties, des nouuelles laictues, des fueilles de roziers, & ſemblables drogueries. Mais eſtant tumbé en telle neceſſité, le meilleur ſera de ſe ſeruir en ceſt endroit, de la fueille d'orme, aucunement mangeable par les Magniaux, dont ils reçoiuent ſoulagement, pour quelque ſympathie qu'elle a auec celle de Meurier. Laquelle peine preuoiant de loin, ſera requis plãter quelque petit nombre de Meuriers dans le jardin, en lieu chaud, à l'abri de la Bize, & là par bonne culture, fumiers & arrouſemens, les haſter à bourgeonner toſt; par tel artifice, auanceant ſon tardif naturel. Et ce ſera pour euiter la perte du beſtail, quand eſtant de nouueau eſclos, la fueille de Meurier ſe gaſte vniuerſellement, par gelees & frimats ſuruenans à l'impourueu (ainſi que cela s'eſt veu en Languedoc, Prouence, & és terres voiſines ces annees paſſees) ſi l'on tient tels Meuriers deſtinés à ce particulier ſeruice, couuerts contre le mauuais temps, à la maniere que le prudent jardinier tient ſes precieuſes plantes: leſquels Meuriers preſerués de telles tempeſtes, nourriront le beſtail, en attendant que les autres arbres aient rejetté.

En quel temps.

Danger du trop ſe haſter & retarder à faire eſclorre la graine.

Et comme par trop ſe haſter l'on choit en ce danger-là, & en conſequence par famine, en peril de perdre le beſtail en ſon commencement: auſſi le delaier de faire eſclorre les Vers, les expoſe au hazard de les faire mourir ſur leur fin, quand par telle tardiueté, leur montee ſe rencontre en temps fort chaud, contraire à leur naturel. Parce qu'eſtans lors eſchauffés,

pour la Soie dont ils ſont remplis, ne demandent que rafreſchiſſement, pour, à l'aiſe, parfaire leur taſche. A telles difficultés eſt pourueu par le moien des Meuriers auancés, ſuſ-mentionnés, leſquels fourniſſans fueille primeraine, ſans regret, auancerés de meſme l'eſclorre des Vers: ce qui ſe rapportera à la fin de leur vie, dont elle demeurera d'autant plus aſſeuree, que moins aurés à craindre ſe rencontrer au temps des grandes chaleurs. Ne ſont tant importunes les froidures reſtantes de l'Hyuer, au commencement de la vie des Vers; que les chaleurs à la fin d'icelle: dautant qu'aux froidures, y a quelque remede, pour le ſoulagement des Vers, qui eſt, en les tenans en lieu bien clos & eſchauffé, auec des braiſes, durant les mauuais jours de froid: mais contre les chaleurs, autre ne ſe treuue, que la commodité du logis, ſeul moien de garentir ces beſtioles de telle nuiſance.

Quel eſtat de Lune à ce propre.

LE poinct de la Lune, eſt auſſi obſeruable en ceſte action. Les Vers deſirent d'eſclorre & de filer la Soie, durant la montee de la Lune, dautant que lors ſe treuuent plus robuſtes, qu'en ſa deſcente. Cela ne ſe peut accorder par tout, ni en tout temps; pour la diuerſité des regions & des ſaiſons, plus chaudes ou plus froides les vnes que les autres, raccourciſſans ou allongeans la vie de ces animaux. Si eſtes en lieu auquel les Magniaux emploient huit ſepmaines à leur beſongne, ainſi que communément font en l'endroit plus froid que chaud, ou en tẽps extraordinairement refroidi, la choſe rencontrera en telle ſorte, qu'en ſemblable poinct de Lune qu'ils eſclorront, ils fileront auſſi. Parquoi, naiſſans au premier quartier de la Lune, huict ſepmaines aprés eſtant auſſi le premier quartier, les Vers ſe treuueront filans. Mais où, par le benefice du climat, la nourriture eſt plus auancee, comme vers Auignon & par tout ſon voiſinage, n'eſtant plus longue que de quarante ou quarante cinq jours, n'eſt poſſible ainſi diſpoſer ce negoce, pour l'imparité des jours. Parquoi, laiſſant l'euenement de la fin en la main de Dieu, la nourriture ſe commencera en la montee de la Lune (ſi toutesfois la fueille des Meuriers ainſi le permet, qui jette le fondement de ce meſnage) à ce que les Vers fortifiés dés leur commencement, par l'influence de telle planete, quand-& elle, aillent en augmentant. Les faiſans naiſtre deſpuis le ſecond ou troiſieſme, juſques au cinquieſme ou ſixieſme jour de la Lune, la montee de ces beſtioles, ſelon la ſupputation derniere, tumbera vers le commencement de la deſcente de la Lune, quelques jours aprés ſa pleneur, laquelle aiant lors encores beaucoup de force, en communique aux Vers à ſuffiſance.

Preparer les buiſtes pour faire eſclorre les Vers.

POVR faire eſclorre la graine à poinct-nommé, la faut remuër de ſon premier vaze, en boiſtes de bois, garnies en dedans auec du cotton, ou auec des eſtoupes deliees; colees contre, aprés couuertes d'vn papier blanc; afin de contenir la graine, chaudement & ſans perte. Au deſſus de la graine, mettra-on vn petit lict d'eſtoupes, & ſur icelui, vn papier dru

percé, comme vn crible, à trous menus, chacun capable d'y passer vn grain de millet seulement. A trauers les estoupes & le papier percé, passeront les Vers sortans de leurs œufs, aprés en auoir laissé les escailles sous les estoupes, s'allans attacher à la fueille de Meurier, à cest effect posee au dessus du papier percé, d'où prins, sont transportés & logés ailleurs, comme sera monstré.

Tenir chaudement les boistes auec la graine dedans, & le visiter souuent, pour en retirer les Vers esclos.

ET afin que cela auienne ainsi qu'il appartient, faudra aider les Vers à esclorre, en ajoustant à leur naturelle chaleur, celle prouenant de l'artifice. On tiendra continuellement les boistes dans vn lict bien encourtiné, entre deux coëttes de plume, moderément eschauffees auec la basinoire. De deux en deux heures, sans y espargner la nuict, on les visitera, pour en retirer les Vers, à mesure qu'ils naistront. Telle frequente visite est necessaire; tant pour ceste cause-là, que pour renouueller la chaleur du lict, en le rebastinant souuentesfois, afin de tenir la semence également chaude, de peur que par paresse, la laissant refroidir, elle ne se morfonde, à la ruine des Vers. Des boistes l'on sortira les nouueaux Vers, pour les arranger dans des cribles auec du papier au fons, ou autres vazes appropriés à les receuoir en leur commencement: & de peur de les blesser en les remuant, comme à ce leur tendreur les assujetit, l'on ne touchera que la fueille, à laquelle s'estans attachés les Vers, auec icelle seront enleués & logés dans les vazes. Là seront chaudement tenus durant quelques jours, pendant lesquels, leur accoustumerés l'aer petit-à petit, afin que la violence du changement ne les face perir. Comme au contraire, periroient-ils par trop de chaleur, si on ne s'auisoit de la temperer par raison, allant de degré en degré, les tenant moins chaudement vn jour que l'autre, à mesure qu'ils s'auancent en temps, sans retrograder; c'est à dire, de ne les approcher plus de la chaleur, ains commencé de les en esloigner; pour crainte de les cuire ou estouffer, jusques à ce que l'aage descharge leur gouuerneur de telle peine. Les cribles, grandes boistes, ou autres receptacles, couuerts de linge, garnis au fons de papier, seront mis reposer dans des licts fermés auec des rideaux, pour parer ces bestioles des vents & froidures, pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeunesse: puis de là, seront transportés dans vne chambrete, chaude & bien close, hors de la puissance du vent, sur des tables bien nettes & polies, couuertes de papier, pour commencer à y tenir rang. On les logera prés-à-prés les vns des autres, afin qu'ainsi pressés, par vnité, conseruent leur naturelle chaleur: ce qu'ils ne pourroient faire, estans au large en ce commencement, jusques à ce, qu'engrossis, plus ample logis leur soit donné. Mais ce sera sous ceste necessaire obseruation, que de ne meslinger confusément les Vers: ains conuient les distinguer par le temps de leurs aages, pour l'importance de ceste nourriture, touchant l'aisance & l'espargne. Car si dés le commencement a esté pourueu à ceste article auec curiosité, assemblant les Vers par journees de leur naissance,

Leur sera accoustumé l'aer petit-à petit.

Reposeront sur des licts bien fermez pour quelques jours.

Puis sortis des cribles, en chambrete chaude estre dressé sur des tables.

Sans confusion d'aage ne de race.

ſans les entremeſler enſemble, ſans déſordre on les verra s'entre-accorder durant leur vie en toutes leurs œuures: en mangeant, en dormant, en filant, auec beaucoup de plaiſir, accompaigné de profit, pour l'abondance de Soie qui en ſortira. but de ce meſnage. A faute de laquelle ſingularité, auiendroit confuſion à voſtre nourriture, ne s'accommodans jamais les vieux Magniaux auec les jeunes: les vns voulans dormir, tandis que les autres mangent, & manger quand il eſt queſtion de monter: mais auec la diſpoſition ſuſdite, l'ouurage paruient à bonne iſſuë. Par telle diſtinction, les races ſont ſeparément conſeruees, comme il eſt treſ-requis; pour ſe ſeruir des eſpeces de ce beſtail, ſelon l'auis qu'on prendra de leur valeur, par l'effect de leur beſongne.

Les Garbillos des Eſpagnols.

En lieu des cribles & grandes boiſtes, dont nous-nous ſeruons en ceſt endroit, les Eſpagnols s'accommodent de vazes, qu'ils appellent, *Garbillos*, faits auec de la paille, d'ozier, de jonc, ou d'autre matiere legere, qu'ils enduiſent en dedans auec de la fiente de bœuf, dont ils y font vne incruſtation: laquelle ſechee au Soleil, rend les vazes odorans, de ſenteur agreable aux Vers, & chauds à ſuffiſance. Leſquelles qualités jointes à la capacité des vazes, font que d'iceux ſe ſeruent aſſés longuement. car c'eſt juſques à la troiſieſme muë qu'ils y tiennent les Vers: faiſans ſi grands ces *Garbillos*, & s'en fourniſſans de ſi grand nombre, qu'il ſuffit pour ſatisfaire à leur deſſein.

Logis treſ-propre pour les Vers en leur premiere jeuneſſe.

Povr plus d'aiſance, vn logis aux Vers eſt expreſſément dreſſé, pour les y tenir vnis enſemble, neantmoins, par diſtinctes ſeparations, juſques à la ſeconde ou troiſieſme muë, ſi on veut: où ils ſe conſeruent & chaudement & hors du danger des ſouris, chats, pouſſieres, & autres injures, auec plus d'aſſeurance, qu'en autre endroit. C'eſt comme vne grande garde-robe ou garde-manger, faite à pluſieurs eſtages, eſloignés l'vn de l'autre de quatre doigts, ou demi-pied, ſur leſquels le beſtail eſt repoſé, ſans aucunement ſe preſſer. Ces eſtages ſont comme petits planchers, compoſés, ou de legers aix de bois de ſapin, ou d'autre à ce propre, ou de rozeaux refendus, ou de longue paille, & poſés tant proprement, qu'on les puiſſe ſeparément oſter & remettre à volonté, en les gliſſant comme liétes, pour facilement viſiter & panſer le beſtail. On les enduira de fien de bœuf, à l'Eſpagnole, ſi ainſi on le deſire: & telle curioſité aura eſté treuuee vtile, à ce que rien ne defaille à l'eſleuement de nos Vers. Le logis ſera entourné de toile, cloüee à des huis, comme chaſſis ouurans & fermans de trois coſtés: & au deuant des chaſſis, vn ventau ſera ajouſté, pour, en le fermant au beſoin, tant plus chaudement tenir le beſtail, & en l'ouurant, lui donner de l'aer, comme l'on voudra. Ainſi, auec beaucoup de commodité, les Vers ſeront logés en leur premiere jeuneſſe, qui eſt lors que plus ils en ont de beſoin, paſſans en aſſeurance ces pas gliſſans de leur tendre aage, où pluſieurs periſſent, par faute de bonne habitation: pour fortifiés auec le temps, ſortis de là, eſtre remués en plus

ample logis, comme ſera monſtré.

De les faire naiſtre dans peu de jours eſt neceſſaire.

EST à ſouhaiter que les Vers naiſſent tous dans quatre ou cinq jours d'interualle, depuis les premiers eſclos, juſques aux derniers; ne faiſans jamais guiere bonne fin ceux qui tardent dauantage; ains chetifs & pareſſeux, acheuent leur vie en langueur, ſouuentesfois ſans profit. C'eſt pourquoi à ce l'on incite la graine, la chauffant auec curieuſe diligence, comme a eſté monſtré: moiennant lequel ordre, peu de graine reſte à eſclorre. Il ne faudra donques faire eſtat de la graine qui ſera reſtee dans les boiſtes aprés ledit terme, ni des Vers auſſi qui ſeront ainſi tardifs: ains rejetter tout cela comme inutile. Telle naiſſance de compagnie eſt l'vn des plus notables articles de ce meſnage, dont finalement auec eſpargne, ſort le profit ſelon le project, pource qu'eſtant ce beſtail né preſques en meſme jour, plus facilement eſt-il traitté, que s'il eſtoit de diuers aages.

Ce beſtail craint le froid & le chaud.

I'ai auſſi dit qu'il ſouffre beaucoup par les froidures & par les chaleurs, & en tous aages: car jeune, le froid l'importune eſtrangement, aiant grande prinſe ſur lui, le plus debile & delicat beſtail qui ſe nourriſſe: & vieil, le chaud le tuë, quand en ſa grande force, le treuue gros & importun, pour la Soie dont il eſt rempli, qui le contraint rechercher la freſcheur.

Remedes. Par contraires remedes l'on pouruoid à ces choſes: mais auec moins de difficulté pare-on les Vers de la froidure, que de la chaleur. C'eſt en les tenant eſtroitement en leur commencement, & largement à la fin, peu-à-peu ſelon leur aage les eſlargiſſant, pour finalement les mettre du tout à leur aiſe ſur les eſtaudis. Cependant emploier à propos, ſelon les occurrences, les eſchauffemens, par l'aide du feu: & les raffreſchiſſemens, par les ouuertures des feneſtrages du logis.

Ont quatre maladies naturelles & ordinaires.

LES Vers-à-Soie, durant leur vie, changent quatre fois de peau (ainſi que les ſerpens, vne fois l'annee) qui leur cauſe autant de maladies: pendant leſquelles ne mangent du tout rien, mais, immobiles, ne font que dormir, paſſans ainſi leur mal. Ces maladies (pour ces raiſons, appellees des Eſpagnols, *Dormilles*) ſont comparables à celles des petits enfans, Verole, Rougeole, Sinipion, Eſclate, & autres, que de neceſſité ils ont en leur jeuneſſe, deſquelles ils ſortent eſtans bien gouuernés. Ainſi par bonne conduite nos Vers ſe ſauuent de ces maux neceſſaires, euitans le peril de mort: toutesfois auec plus de difficulté des dernieres que des premieres, pour l'aage: en eſtans plus trauaillés vieux, que jeunes. comme il auient aux hommes, qui n'aians eu en ſaiſon les maladies de la jeuneſſe, en eſtãs frappés plus tard, plus dãgereuſe en eſt auſſi l'iſſue. Outre ces maladies ordinaires, en ont les Magniaux, des accidentales, prouenantes du temps, de la viande, du logis, de la conduite: leſquelles on guerit moiennant particuliers remedes, comme ſera monſtré. En la cure des ordinaires, point d'artifice. il ne faut que s'abſtenir de bailler à manger aux Vers, lors qu'ils refuſent la viande, & leur en donner moderément, l'appetit leur eſtant reuenu: touſ-jours les paiſtre de bonne fueille & nettement

Auſſi des accidentales.

ment les tenir. La premiere maladie, muë, dormille, deſpouïllement (diuerſement appellee) auient au huitieſme ou dixieſme jour de leur naiſſance: les ſuiuantes, huit ou dix, l'vne de l'autre, plus ou moins, ſelon le climat & qualité de la ſaiſon, deſquels la chaleur raccourcit l'interualle de ces termes. A quoi ſert auſſi la bōté de la viande, & la diligēte ſolicitude: car tāt plus l'on donne à māger à ce beſtail de fueille biē qualifiee (ſi toutesfois ils veulent manger) tant plus en ſera courte leur vie.

A quoi remarquer leurs maladies.

LA maladie des Magniaux ſe recognoit premierement à la teſte, qui s'enfle lors qu'ils veulent muër; dautant qu'en tel endroit commencent à ſe deſpouiller, mais plus apparemment és dernieres muës qu'és ſuiuantes; ne pouuant en la premiere, preſque diſcerner que c'eſt, pour la petiteſſe de l'animal. Pendant qu'ils dorment, ſe faut abſtenir de leur donner à manger (car auſſi ce ſeroit peine perdue) ſeulement quelque peu de fueille leur jettera-on, pour ſuſtenter ceux d'entre les dormans, qui veillent: leſquels par ce moien, diſcernés, ſeront ſeparés d'auec les autres, pour eſtre aſſemblés auec ceux qui ſont de meſme aage. Vn couple de jours leur tient chacune maladie; au troiſieſme commenceans à ſe remettre en ſanté: ce qu'on recognoit au manger, qui leur reuient auec beaucoup d'appetit. Lors on leur rebaillera la viande, mais peu, afin de ne les ſaouler trop toſt, augmentant leur ordinaire de jour à autre, ſelon qu'on les verra affectionnés à repaiſtre.

Leurs repas limités.

DEVX fois le jour, matin & ſoir, à heures certaines, donnera-on à manger aux Vers, & ce deſpuis leur naiſſance juſques à leur ſeconde muë ou dormille, ainſi limitant leurs repas. De la ſeconde à la quatrieſme & derniere, trois fois: & d'icelle juſques à la fin de leur vie, quatre, cinq, ſix, & en ſomme, autant qu'il vous plaira, & que verrés le beſtail pouuoir manger. Car lors ne leur faut eſpargner la viande, ains en les ſaoulant, les acheuer de remplir, les haſtans à force de manger à parfaire leur taſche. Et comme le tonneau ne verſera jamais, s'il n'eſt plein: auſſi ces Vers ne vomiront leur Soie, que leurs corps n'en ſoient remplis: laquelle s'engendrant de la fueille de Meurier, tout auſſi toſt ſe treuue-elle preſte à eſtre filee, que la quantité de fueille deſtinee par Nature à telle œuure, aura eſté diſſoute. Par telle ſolicitation ne ſe conſume plus de fueille, que ſi on la diſtribuoit eſcharcement: dautant que dans huict jours, les Magniaux en mangeront bien autant, peu-à-peu; que dans quatre, donnee liberalement. Donc, c'eſt ſans occaſion qu'on craint la deſpenſe, qu'au contraire de telle liberalité (outre que tout bien compté, ne ſe deſpend rien dauantage) prouient ceſte eſpargne, que gaignant temps, les frais de la nourriture en deuiennent moindres. Aprés, treſcurieuſement remarquera-on les qualités de la fueille, comme article donnant coup à ceſte nourriture. Toute fueille n'eſt à ce propre, quoi-que produite par Meuriers ſans reproche: auenant quelque-fois que par extremité de ſechereſſe ou d'humidité, par bruines, gouttes

Qualités de la fueille treſconſiderables.

chaudes & autres intemperies du temps, toute la fueille ou partie des meilleurs arbres, deuient jaunaſtre ou tachetee & maculee, ſigne de pernicieuſe nourriture. De telle ne faut faire eſtat, non plus que de celle croiſſant hors lē regard du Soleil, dans l'interieur des arbres touffus ou és valees ombreuſes: né de la mouillee par pluies ou roſees, ains conuient renuoier au loin ces fueilles-là, comme viciees, ſans nullement s'en ſeruir, de peur de faire mourir le beſtail. La fueille de rejet mettra-on en meſme predicament; c'eſt à dire, celle qui comme regain des prés, ſort des arbres ja effueillés, laquelle les ignorans emploient à faute d'autre: mais auec trop de hazard, à cauſe de ſa maligne ſubſtance, contraire à l'animal, cela prouenant de l'inegalité de leurs aages. Car il ne faut qu'vn repas qu'on leur en donne, pour les faire perir de flux de ventre, que telle nouuelle fueille leur acquiert. parce que pour la tendreur le beſtail en mange de ſi grande affection, qu'il s'en remplit juſques à creuer. Partant, ceci ſera pour maxime, Que les Vers-à-Soie ſeront touſ-jours nourris de fueille de leur aage, afin que par bonne correſpondance, auſſi foible & forte ſe rencontre la fueille, que foible & fort ſera le beſtail, ſelon le temps de leurs communes naiſſances. Le vice de la fueille mouillee, ſe corrige par patiences. car il ne faut qu'attendre que les pluies ſoient paſſees & les rozees abbatuës, pour l'amaſſer, s'y mettans en œuure aprés que le Soleil aura frappé quelques heures deſſus les arbres, non jamais deuant. Mais des autres mal qualifiees, il n'y a aucun moien pour les corriger, deſquelles, comme pernicieuſe viande, ſe faudra abſtenir. L'on ne ſe ſçauroit prendre garde de la deſpenſe de ces precieux animaux, durant leurs trois premieres ſepmaines, à cauſe de leur jeuneſſe & petiteſſe de corps, qui les fait contenter de peu, & ce peu encores prins és endroits perdus des arbres, comme és pieds; d'où, pour le profit des arbres, auſſi le faudroit couper. Au commencement l'on va à la fueille à pleins mouchoirs, aprés auec des petits panniers, puis à-tout des grands, & finalement emploie-l'on à ceſt auictuaillement, & corbeilles & ſacs, leur croiſſant la mangeaille, à meſure qu'ils s'auancent en aage.

Maxime notable.

I'AI monſtré combien eſt neceſſaire la fueille eſtre maniee aiant les mains nettes, pour le danger prouenant de ſaleté. De ce poinct ſe prendra garde le gouuerneur de ces magnifiques animaux, pour lui-meſme eſtre exemple de netteté à tous ceux qu'il a ſous ſa charge; afin qu'aucun d'eux n'en approche autrement qu'il appartient. Le gouuerneur n'oubliera de boire vn peu de vin dés le grand matin, auant que ſe mettre en œuure, à ce qu'en communiquant l'odeur de telle liqueur aux Vers, il les preſerue de toute puanteur, ſpecialement de la mauuaiſe haleine des perſonnes (plus forte eſtant à jeun qu'aprés auoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. C'eſt pourquoi l'entree dans leur logis n'eſt permiſe à toutes ſortes de gens indifferemment, par là euitant le mal que la trop libre frequentation apporte au beſtail: ce

Le gouuerneur des Magnaux ſe tiendra nettement, boira de bon vin, auant qu'approcher de ſon beſtail. Les Vers ne ſeront viſitez de beaucoup de perſonnes.

que le vulgaire ſuperſtitieux, ſottement, attribue à l'œil, croiant y auoir des perſonnes qui par leur regard, apportent mal-heur aux Vers. mais c'eſt pluſtoſt, voire aſſeurément, le ſouffle de mauuaiſe ſenteur, qui lui cauſe des indiſpoſitions. Pour leſquelles conſiderations, le logis ſera baloié par chacun jour; & pour le tenir en bonne odeur, faudra ſouuent arrouſer le paué auec du vinaigre, aprés le couurir de quelques herbes de bonne ſenteur, comme de lauande, d'aſpic, de roſmarin, de thym, de ſarriete, de ſerpollet & ſemblables: y ajouſtant par fois, du parfum, faict auec de l'encens, du benjoin, du ſtorax & autres drogues odoriferantes, qu'on bruſlera ſur des charbons, parmi les ſalles, & chambres. Seront de meſme les tables des Magniaux ſouuent nettoiees, ne ſouffrant que le beſtail ſejourne longuement ſur ſa lictiere, laquelle on oſtera de trois en trois, ou de quatre en quatre jours, aprés la ſeconde muë, pour du tout nettement & freſchement tenir le beſtail, lors meſme que les chaleurs s'approchent, dont il eſt importuné: juſques adonc n'eſtant requis d'y aller tant curieuſement, pour eſtre la lictiere durant les froidures, pluſtoſt vtile que nuiſible au beſtail, ſe tenant chaudement parmi elle; pourueu auſſi qu'on n'abuſe de tel relaſche, y en laiſſant par trop.

Leur logis ſera tenu nettement.

Sera parfumé quelques-fois.

Les tables ſouuent nettoiees.

A L'IMPOVRVEV quelquesfois retournent des bouffees violentes de froidures, contre l'attente & le cours de la ſaiſon, treſ-nuiſibles à nos Vers. A ces euenemens l'on remedie, en tenant curieuſement cloſes toutes les ouuertures du logis, portes & feneſtres, juſques aux moindres: & en eſchauffant le dedans, auec des braiſes qu'on y apporte en diuers endroits. La pareſſe du gouuerneur a donné ce blaſme à nos Magniaux, que d'eſtre eſtimés puants, dont pluſieurs les abhorrent. Ce ſont les pellicules de leurs deſpouïllemens & leurs charongnes mortes, meſlees parmi la lictiere, faicte du reſidu de la fueille qui ſent le vert, d'où prouient toute la puanteur qu'on treuue dans les chambres: non de ces nobles animaux, leſquels d'eux-meſmes ne ſentent rien, ains de leur naturel autant en deteſtation l'ordure & l'infection, qu'ils aiment les bonnes ſenteurs. Moiennant l'ordre ſuſdit, non ſeulement gouuernera-on ce gentil beſtail auec profit, ains en ſera ſon habitation rendue plaiſante: & ſentant bon, comme boutique de parfumier, ſera treuuee d'agreable ſejour pour les perſonnes honneſtes. Auſſi eſt-ce pour Gentils-hommes, & Damoiſelles que ces excellens animaux trauaillent.

Remedier aux inopportunes froidures.

QVE doncques le gouuerneur de nos Vers penſe à eſtre diligent en ſa charge: Qu'il ne laiſſe inconſiderément viſiter ſon beſtail à tous-venans, auec trop de liberté, de peur que par fraude, ne leur meſ-auienne: Qu'il tienne le logis net: Qu'il n'eſpargne les parfums; pour opportunément les emploier: Qu'il ſoit ſcrupuleux à la fueille, pour n'en donner au beſtail, que de parfaitement bonne: A ceſte cauſe, qu'il commande aux amaſſeurs, de ne ſe mettre jamais en œuure ſans auoir laué les mains, & y tienne l'œil: Qu'il laiſſe pluſtoſt auoir faim à ſon

Neceſſaires maximes.

beſtail, que par impatience, le paiſtre de fueille mal qualifiee.

L'ordre requis à remuër le beſtail.

EN oſtant la lictiere, tout-d'vne main eſt remué le beſtail de place en autre, à ſon grand contentement. Pour cela commodément faire, à l'vn des bouts de chacun eſtaudis, ſera laiſſee certaine place pour mettre les Vers, qu'on prendra joignant icelle, en autant d'eſtenduë de table, laquelle par ce moien ſe treuuant vuïde, receura les Vers de la partie voiſine; & ainſi des ſuiuantes, dont tout le contenu en l'eſtaudis, ſe deſcouurira & recouurira alternatiuement, par portions; à la maniere que pour ſecher le foin au pré, on le renuerſe, le plein rempliſſant le vuide. Ainſi ſans porter loin le beſtail, ſera-il doucement poſé prés de ſon giſte, & ce ſera ſans aucunement le toucher, de peur de l'offenſer pour ſa delicateſſe, ſi à l'inſtant qu'on le voudra changer de place en autre, on lui donne à manger: car il ne faudra que prendre les fueilles eſquelles auſſi-toſt ſe ſeront attachés les Vers, pour les enleuer, & ſans les repoſer en aucun lieu, les loger tout-d'vn-trait où l'on deſire. Sera beſoin diſpoſer de telle ſorte les tables, que ſans eſbranlement, par pieces ſeparees, facilement on les puiſſe toutes oſter & remettre en l'eſtaudis, pour l'aiſance du nettoier. Car par ce moien, tirees de l'eſtaudis, comme liétes, l'vne aprés l'autre, on les frappera contre le paué, afin de les deſcharger d'ordure: aprés on les baliera & eſpouſſetera parfaitement bien.

Tant plus les Magniaux vſent, tant plus au large conuient les loger, & Frotter les tables auec du vin, &c.

A MESVRE que par l'aage, les Magniaux s'accroiſſent & engroſſiſſent, vont de jour à autre occupant plus de place: dont eſt neceſſaire tenir preſtes des tables de relais, afin de receuoir ceux que ſeparerés de la preſſe, & les mettre tous à leur aiſe, pour enſemble fructifier tres-bien. Car c'eſt choſe bien experimentee, que peu de Magniaux nourris au large, rendent plus de Soie, que grand nombre à l'eſtroit. Ferés frotter les tables, auant qu'y remettre les Vers, auec du vinaigre, ou d'autre vin, & auec des herbes odoriferantes, pour les reſjouir. Comme auſſi ſe plaiſent-ils à la ſenteur des pourreaux, des aux, des oignons, ſi la leur accouſtumés dés leur jeuneſſe; contre l'opinion de ceux qui tiennent ces fortes ſenteurs leur nuire, pour ne l'auoir bien experimenté. ce doute aiant eſté ſuffiſamment eſclairci par la preuue. Et non ſeulement reſjouiſſés vos Vers par agreables ſenteurs, ains les en ſoulagés en la pluſ-part de leurs maladies. Sur quoi parlerons de leurs maux & de leurs remedes.

Cauſes des maladies des Vers, & Leurs remedes.

LES extremités des froidures & chaleurs; le trop ou trop-peu manger; le paiſtre de mauuaiſe fueille, ſont les principales cauſes des maladies extraordinaires de ce beſtail. S'il eſt trauaillé de cauſe froide, on le ſecourra par chaleur, en fermant le logis, comme deſſus, & en le parfumant auec de l'encens & autres matieres odoriferantes: auquel parfum aucuns ajouſtent du lard & des ſauciſſons coupés par roüelles. Le bon vin, le fort vinaigre, & l'eau-de-vie, confortent ces animaux, aians eſté refroidis. Si au contraire ces animaux ſont trauaillés du chaud, faudra recourir à la fraiſcheur, en ouurant portes & feneſtres, pour donner paſ-

ſage à l'aer & aux vents, paſſans à trauers des chambres & ſalles, eſuentans l'interieur, au contentement des Vers, ſe remettans en bon eſtat, par ce ſeul & petit remede. N'eſtant le logis ſi bien diſpoſé que de beſoin, ſeront les Vers portés par tables, dehors à l'aer, pour le leur faire humer, demie heure deuant Soleil-leuant. La diéte, eſt le vrai moien pour guerir ceux de ces animaux qui par trop auoir mangé, ſont deuenus malades. L'on ne leur baillera rien d'vn couple de jours, paſſés leſquels, ce ſera fort ſobrement qu'on les paiſtra & peu à la fois. Comme auſſi peu-&-ſouuent, conuient donner à manger à ceux qui par famine, ſont deuenus langoureux, pour les remettre & ſaouler, ſans les engorger. Le mal eſt bien plus difficile à guerir, de ceux qui ont eſté repeus de mauuaiſe fueille, comme de la jaune, maculee, ou trop nouuelle. car ſouuentesfois, de ceſte-ci, ainſi qu'a eſté dit, leur auient flux de ventre, qui les créue: & de celle-là, la peſte toute certaine. De ceſte maladie-ci les Magniaux viennent tous jaunes & tachetés de meurtriſſeures; dequoi vous apperceuant tant ſoit peu, ne faillés de les remuër diligemment en chambre & tables ſeparees, pour eſſaier de les ſauuer par bon traittemét, ou du moins, pour euiter la contagion au reſte du troupeau. Mais tenés pour deſeſperee, la gueriſon de ceux qu'auec les marques dittes, verrés eſtre baignés au ventre, par certaine humeur leur decoulant en telle partie du corps, leſquels enleuerez d'entre les autres, pour viande aux poules. Comme les parfums aident à guerir toutes les maladies de ce beſtail, auſſi le remuër de chambre en autre, lui eſt generalement ſalutaire; par tel changement, eſtant remis en vigueur. En aucune ou peu de ces maladies-ci, n'entreront les Vers, ſi leur gouuerneur les manie auec l'artifice & diligence ſuſdits: en quoi, outre l'hazard de tout perdre, s'eſpargne la peine: eſtant beaucoup plus aiſé à deſtourner le mal, par preuoiance, que le curer, par medicamens. A quoi premierement l'on viſera, afin que par negligence, l'on ne ſe priue du profit eſperé de ceſte nourriture. La ſolicitude eſtant requiſe treſ-grande à la conduite de ce beſtail, contraint ceux qui l'ont en charge, non ſeulement d'en eſtre prés durant tout le jour; ains d'y emploier bonne partie de la nuict, pour les ſecourir à toutes occaſions, leſquelles curieuſement l'on recerchera. Les ſouris, rats, chats, font grand degaſt à la troupe de nos Vers, quand ils y peuuent attaindre, les mangeans auec grand appetit, comme exquiſe viande. Contre telles tempeſtes, pour ſingulier remede, l'on tient des lumieres durant la nuict autour des Magniaux, dont l'interieur du logis en eſtant eſclairé, les rats & chats n'y vont qu'auec crainte. Et ſont du tout chaſſés, par le ſon des clochetes qu'on y tinte. De l'vn & de l'autre l'on s'accommodera, diſpoſant des lampes és endroits requis, & en diuers lieux: auſſi des ſonnettes, clochetes, & autres engins menans bruit, mis en lieu facile à les remuër. Mais tout cela en vain, ſi ſouuentesfois la nuict on ne va faire la ronde à l'entour du beſtail; à quoi ſeruira la lu-

Mal treſdangereux, & ceſtui-ci, incurable.

Profit de la curieuſe diligence.

Chaſſer aux rats, deſtruicteurs de nos Vers.

miere, qui eſclairant, donnera moien d'aller & venir aiſément par tout.

Qu'aucune huile ne touche les Vers.

Garderés ce pendant qu'aucune huile ne tumbe ſur les Magniaux. car il n'en faudroit qu'vne goutte, pour leur nuire beaucoup, par les maladies que l'huile leur engendre. Ce que preuenant, ne ſe ſeruira-on de l'huile pour veiller, qu'és lampes attachees és murailles : & pour lumiere portatiue à panſer le beſtail, de chandelles de ſuif, de cire, ou d'autre matiere, ſelon le païs.

PAR tel traictement, & de la viande & de la main, dans ſept ou huict jour ſuiuans le dernier deſpouïllement, voſtre beſtail ſe diſpoſera à paſſer les deſpenſes de ſa nourriture. Ce que preuoiant de bonne heure, ferés preparer les rameaux neceſſaires à la montee des Vers, pour y vomir leur Soie, s'y agrafans. A ramaſſer les Vers (ainſi appelle-on telle œuure) pluſieurs matieres ſont bonnes, mais non aucune rameure verte, pour le danger d'offenſer le beſtail ſe reuerdiſſant, miſe en œuure, comme elle feroit, le temps s'addonnant à la pluie. Les plus propres ſont le roſmarin, le bruſc, les ſermens de vigne, le jeneſt, les jettons de chaſtanier, de chéſne, d'oſier, de ſaule, d'orme, de freſne, & en ſomme de tout autre arbre & arbriſſeau flexible, n'aiant mauuaiſe ſenteur. En l'application des rameaux va-on diuerſement, ſelon les diuers auis des perſonnes. Aprés auoir nettoié le pied des rameaux, afin de tant moins occuper de place, on les arrangera droictement, comme rangs de colomnes equidiſtans d'vn pied & quart, peu plus ou moins, trauerſans les tables d'vne largeur à l'autre. Le pied du rameau joindra à la table en bas, & la cime, pour le rencontre de la table ſuperieure, & ſa longueur, ſe recourbera és coſtés, dont ſe façonneront des arceaux. Par telle diſpoſition, l'eſtaudis reſſemblera à des galeries faictes à arcades, à pluſieurs eſtages, les vns ſurpaſſans ſur les autres, comme Amphitheatres. choſe plaiſante à voir. Le vuide de l'entre-deux des arceaux, joignant la table d'en-haut, eſt rempli de jettons de lauande, d'aſpic, de thym & ſemblables arbuſtes odorans ; ſelon la commodité du païs, pour ſeruir doublement. Car en ceſt enramement, les Magniaux ont à choiſir de place, pour fermement y attacher leur riche matiere, comme à cela ils ſont fort difficiles, y allans fantaſtiquement : & y ſont comme parfumés, par l'agreable ſenteur de ces arbuſtes, dont gaiement trauaillent-ils en tel endroit, à l'vtilité de l'œuure.

Apreſter la matiere aux Vers pour y filer la Soie.

AV ſeptieſme ou huictieſme jour donques, que vos Magniaux ſeront ſortis de leur derniere muë ou maladie (maladie proprement pouuant bien appeller telle muë, pour le mal qu'ils y endurent, pluſ-grand qu'en nulle des autres, ſouuent juſques à mourir) les remuërés aux tables ainſi ramaſſees, ſans eſpoir de leur changer plus de place, ne de lictiere. Là les nourrirés-vous à l'accouſtumee ; c'eſt à dire, auec toute abondance, ſans eſpargne, juſques à ce que verrés les plus hardis Magniaux entrer en fréze, ce qui eſt, prendre la route pour s'en monter ; &

laquelle on preuoid par leur extraordinaire contenance, diuagans parla troupe, en courant, ſans tenir conte de la viande; & peu aprés les voians eſcheller par les pieds des rameaux, pour (quittans le manger) s'aller embeſongner à vomir, ou pluſtoſt à filer leur Soie. Dés-lors vous commencerés à diminuer leur ordinaire, jour apres autre, pour en ſuite ne leur bailler du tout rien, quand, afin de s'enramer, toute la troupe aura abandonné la table, ou peu s'en faudra, ne reſtans que les tardifs & pareſſeux. En ceſt endroit, ſe recognoiſſent ceux qui auront fait des longs à eſclorre, pour s'en monter les derniers: eſtant vne neceſſaire conſequence, que les premiers naiſſans, ſont les premiers filans, & au contraire. Et comme grand conte ne faut tenir de la graine tardifue à eſclorre, non plus conuient-il faire eſtat des Vers pareſſeux à monter. Parquoi, au bout de trois ou quatre jours, que les premiers auront prins le ramage, enleuerés les reſtans de toutes les tables, pour les aſſembler en vne, & les y nourrir juſques à leur fin. Ainſi, les haſtifs & tardifs Magniaux fileront leur Soie: ce que commodément ne pourroient-ils faire, quand, ſans telle diſtinction, les derniers ſe jetteroient ſur l'ouurage des premiers, auec grand deſtrac, & c'eſt apparent danger, qu'auant que ceux-là euſſent acheué leur beſongne, les papillons de ceux-ci, par telle longueur ja formés dans le ploton, n'en ſortiſſent, au detriment de l'entrepriſe. Deux ou trois jours mettent les Vers à parfaire leurs eſcailles, plotons ou coucons (diuerſement nommés, ſelon les lieux) au bout deſquels, ſont-ils du tout acheués, comme on le recognoit en approchant curieuſement l'oreille prés d'eux. Car comme ces beſtioles font quelque petit & doux bruit en mangeant; auſſi de meſme bruient-elles en façonnant leurs eſcoſſes: lequel bruit elles ceſſent, finiſſans leur ouurage.

Aſſembler les pareſſeux.

Combien de temps emploient à filer leur Soie.

VOILA la Soie faite. ce n'eſt pas pourtant la fin du labeur des Magniaux: car c'eſt par la graine qu'ils acheuent de trauailler & de viure, finiſſans leur vie par leur chere ſemence, qu'ils nous laiſſent, pour ſe renouueller en icelle par chacune annee: & par ce moien, nous conſeruer la poſſeſſion de la Soie, comme à leurs heritiers. Miracle de Nature. Vn Ver s'enferme dans ſon ploton de Soie; là il ſe transforme en papillon; dix jours à cela il emploie; au bout d'autres dix jours, il en ſort par vn trou, à ceſt effect perſant le coucon, d'où ſe deſ-empriſonnant, retourne à la veuë des hommes, mais c'eſt en ſa figure nouuelle de papillon: s'accouplent maſle & femelle: joints enſemble, la femelle fait ſes œufs ou graine: ainſi terminans leur labeur auec leur vie. Et ce qui augmente la merueille, eſt, la longue abſtinence de ceſt animal, viuant vingt-trois jours ſans prendre aucune ſubſtance, priué meſme de la clarté, pour le temps qu'il demeure dans ſon eſcoſſe, comme en eſtroite priſon.

OR d'entrer en diſcours ſur les qualités de ceſte beſtiole, à laquelle defaillent notoirement, chair, ſang, oſſemens, veines, arteres, nerfs, boiaux, dents, yeux, oreilles, eſcailles, eſpines, areſtes, plumes, poils, ex-

Animal admirable.

cepté aux pieds quelque ſubtile bourre, reſſemblant à poil-folet ou duvet, & autres choſes communes, preſques à tout beſtail terreſtre, aquatique, & aërin, ce ſeroit trop philoſopher, telle contemplation rauiſſant l'entendement humain, meſmes en ce que ce Vermiſſeau, l'vne des abjectes beſtes du monde, eſt ordonné de Dieu pour veſtir les Rois & Princes: en quoi ſe treuue ſuffiſant argument pour s'humilier. Et ceſte ſienne particularité eſt remarquable, qu'elle rend la riche Soie toute filee, preſte à deuider, vomiſſant tout fait le filet, duquel elle compoſe ſon ploton, auec extreme ſoin & affectionné labeur. Ce qui n'eſt communiqué ni à la laine, ni au cõtton, ni au chanvre, ni au lin, dont les hommes s'habillent; mais auec artifice les faut preparer, pour les rendre au poinct de filer.

Eſtrange moyen de ſe pourueoir de Vers a-Soie, ſans ſemences.

Ici eſt à propos de monſtrer le ſubtil artifice que l'homme a inuenté pour reparer le defaut de graine & ſemence des Vers-à-Soie, auenant qu'elle ſoit perduë. Choſe tiree des ſecrets de Nature & recerchee auec grande curioſité, ſemblable à la production des mouſches-à-miel, dont les Anciens ont eſcrit, comme j'ai dit ci deuant. Au Printemps vn jeune veau eſt enferme dãs vne eſtable, petite, obſcure, ſeche, & là nourri auec la ſeule fueille de Meurier, vingt jours durant, ſans nullement boire, ni manger autre choſe durant ce temps-là, au bout duquel eſt tué, & mis dans vne cuue pour y pourrir. De la corrũption de ſon corps ſort abondance de Vers-à-Soie, qu'on prend auec des fueilles de Meurier, s'y attachans; leſquels nourris & eſleués ſelon l'art & cõmune façon, produiſent en leur temps, & Soie & ſemence comme les autres. Aucuns raccourciſſans la deſpenſe & le chemin, de telle inuention, en ont tiré ceſte-ci. De la cuiſſe d'vn veau-à-laict eſt prinſe vne roüelle peſant ſept ou huict liures, & miſe pourrir en caue freſche, dans vn vaze de bois, parmi de la fueille de Meurier, à laquelle les Vers-à-Soie ſortans de ceſte chair, s'attachent: d'où tirés, ſont traittés comme deſſus. Ie vous repreſente ces choſes, ſous le credit d'autrui, en attendant que la preuue me donne matiere de vous aſſeurer de ce qui en eſt: Me plaignant en ceſt endroit de nos predeceſſeurs, auec Pline, comme il faiſoit des ſiens, en ce qu'ils diſoient, le vaze de lierre ne pouuoir contenir le vin, & pas-vn d'eux n'en auoir fait l'experience. Ie vous repreſente, diſ-je, ces choſes, à ce que ſe rencontrant vraie telle creation de Vers-à-Soie, & y treuuant de l'auantage, ſoions deliurés de la peine d'en enuoier cercher la ſemence en Eſpagne & ailleurs, renouuellant le ſouci de s'en pourueoir par chacune annee. S'il eſt queſtion de diſcourir là-deſſus, je dirai, tel engendrement de Vers-à-Soie n'eſtre meſcroiable, puis que toute corruption eſt commencement de generation. Nous voions tous les jours que des choſes corrompues ſortent diuerſes vermines, ſelon les diuerſes qualités des matieres. Du taureau, & ſelon l'Eſcriture, du Lion, s'engendre l'abeille: du cheual les freſlons: de la charoigne humaine le ſerpent. Les Anciens

tiennent

tiennent du cheual & du mulet s'engendrer les gueſpes, de deux diuerſes ſortes, pour la diuerſité de ces deux animaux, comme j'ai dit au chapitre precedent, & des aſnes les bourdons. Et ſoient des viures, habits, meubles, juſques au bois, par tout, en la terre, en l'eau, en l'aër, en lieu humide, en ſec; treuue-on que Nature cree des beſtioles, vermiſſeaux, mouſcherons auec autant d'admiration, qu'admirable eſt le Createur.

Cognoiſſance de la maturité des Vers.

QVELQVES jours auant que les Vers prennent la montee ſur les rameaux pour vomir la Soie, ils manifeſtent leur deſſein, par la lueur de leur corps, qui deuient diaphane & tranſlucide, comme raiſins meuriſſans: auquel poinct recognoit-on aucunement, à la couleur de leur corps, la couleur de la Soie qu'ils feront. Lors remarque-on les Vers eſtre diuerſement colorés, toutesfois diſtinctement, de jaune, d'orangé, d'incarnadin, de blanc, & de vert, qui ſont les cinq couleurs de la Soie. Auſſi diſcerne-on les maſles d'auec les femelles. Les yeux pretendus des Vers ſatisfont à ceſte curioſité; car la peinture d'iceux és maſles, eſt plus apparente de noir, qu'és femelles, leſquelles en tel endroit, n'ont que de treſſubtiles marques & deliés filamens. Quant à la couleur de leurs corps, ſelon les climats, l'vne eſt à preferer à l'autre. La pluſ-part de la graine d'Eſpagne produit les Vers blancs; & eſtant telle graine la plus valeureuſe que nulle autre en ces climats, nous priſerons auſſi plus la blanche, que ni la noire, ni la griſe, ni autre.

De quelle couleur ſera la Soie.

Diſtinction du ſexe de ce beſtail.

Les Vers ſõt de diuerſes couleurs.

APRE'S, auec la meſme diligence dont nous auons cultiué noſtre Soie, finalement nous la vandangerons, ne pouuant ceſte derniere action, qu'auec treſ-notable intereſt, ſouffrir le delai, non plus qu'autre recolte de l'annee. L'eſcume de la Soie eſt la premiere matiere que vomiſſent les Vers, de laquelle ils jettent les fondemens de leur edifice. Ils l'attachent fermement auec beaucoup d'art entre les rameaux, leſquels chargés de ces riches coucons, reſſemblent à des arbres exquis, qu'on void garnis d'abricõts, de poires d'Eſté, & d'autres precieux fruicts. Là prend-on les coucons en parfaite meurté; laquelle ſe remarque par les adreſſes dittes. Tarder plus de ſept ou huict jours à les deſramer, ſeroit ſe conſtituer au hazard de conuertir la Soie en filozelle, pour le loiſir qu'on donneroit au papillon de percer ſon coucon, afin d'aller faire ſa graine. C'eſt pourquoi le plus aſſeuré ſera, de commencer dans le ſixieſme jour de la montee des Vers. On les prendra doucement, ſans froiſſer la beſte qui eſt dedans, par-là preuenant les macules des coucons, qui auiennent par leurs corps creués, ſe conuertiſſans en humeur tellement gluante, que par-aprés eſt impoſſible d'en déuider toute la Soie.

Retirer la Soie des rameaux, &

Quand.

POVRVOIANT à l'auenir, l'on auiſera à ſe fournir de graine, pour la conſeruation de l'engeance. I'ai monſtré le but de ce Ver, eſtre, aprés auoir ourdi la Soie, de faire de la graine, pour ſe perpetuer parmi nous.

La graine pour ſemence.

A quoi conuient limiter ſa naturelle affection, de peur que lui laiſſant faire à plaiſir, au lieu de la Soie, que nous auons de ce meſnage, nous

n'euſſions que de la filozelle. Parce que, pour faire de la graine, le Ver conuerti en papillon, comme j'ai dit, ſort du ploton, qu'à telle cauſe il perce. Eſtant percé, les filets de la Soie ſe treuuent tronçonnés, par conſequent indeuidables & intirables, dont l'on eſt contraint de carder telle matiere, comme laine, pour aprés la filer: laquelle par ce moien, perdant ſon luſtre, où conſiſte le plus de la beauté de la Soie, d'icelle deſcheant, eſt conuertie en filozelle. Pour preuenir laquelle perte, & auſſi pour n'auoir beſoin de tant de graine, comme le naturel des Vers nous en fourniroit: d'vne partie des coucons ou plotons, nous-nous ſeruirons pour graine & ſemence, laiſſans l'autre, pour le tirage de la Soie: ainſi que ci aprés ſera monſtré. Comme pour auoir des beaux bleds l'on choiſit les meilleurs eſpis pour ſemer; auſſi eſlirons-nous pour ſemences, les plotons les mieux qualifiés, ſans craindre tant la perte preſente auenant du percer, que de ſouhaiter le profit auenir. A telle cauſe choiſirons nous les coucons ou plotons les plus primerains, les plus gros, les plus durs, les plus peſans, les plus pointus: de couleur de chair ou d'incarnadin, marques de valeur; en telle quantité qu'on deſirera, ſelon ceſte ſupputation, qu'vne once de graine, communement, ſort de cent femelles, par l'accouplement de ſemblable nombre de maſles. Par recerche curieuſe, aucuns tiennent chacune femelle pondre cent œufs ou grains, & partant vne once en contenir dix mille grains: mais pour l'inegalité des ſemences & des poids, cela ne ſe peut accorder par tout ni en toute ſorte de graines. Aucuns pour l'eſpargne, baillent deux femelles à vn maſle, croians y pouuoir ſuffire: mais pour l'incertitude de l'euenement, & la grande ſolicitude requiſe en ceſt endroit, pour les accoupler enſemble de fois à autre, le meilleur ſera s'arreſter à ce que l'experience a authoriſé pour bon, c'eſt en y mettant autant de maſles que de femelles. Les coucõs enfermans les papillons maſles, ſont greſles & longuets: ceux dont ſortent les femelles, gros & ventreux par le milieu: & les deux argus plus en vn endroit qu'en l'autre, ſe rapportans à la figure de l'œuf. Les mouſſes des deux bouts n'aians aucune pomete ou petite, ne ſont à deſirer; ains pluſtoſt la race en defaillir, pour la difficulté qu'on treuue à en tirer la Soie, n'eſtant poſſible, comment qu'on les manie, d'en ſortir toute la Soie du baſſin, à cauſe de certain entrelas qui ſe rencontre és plotons qui ſont de ceſte figure (non és autres) empeſchant de les deſunder: choſe treſconſiderable & pour la quantité de la Soie, & pour la qualité: car, ni tant de Soie, ni tant belle s'en rendra-elle, eſtant meſlangée de tels coucons, que ſi elle prouient des ſeuls pointus.

Marques de la valeur des coucons.

De leur ſexe.

Moien pour retirer la graine.

AINSI choiſis les plotons, ſeront enfilés, non en les perceant à trauers, de peur de les eſuenter & par conſequẽt les rendre inutiles; ains ſeulemẽt en faiſant paſſer l'eſguille par la premiere filozelle appellee, bourrette; deſquels ſeront faites des petites chaines, chacune compoſee d'autant de maſles que de femelles. On les ſuſpendra ſur des cheuilles, en chambre plus freſche que chaude, toutesfois ſeche, pour, à leur aiſe, les

papillons ſortir des plotons, s'accoupler enſemble, maſles & femelles, & là en mourant de compagnie, faire leur graine, ainſi terminans leur vie. Eſt neceſſaire aider au peu d'adreſſe de ces Vers, eſtans alors ſur la fin de leur aage, afin de bien meſnager la graine, autrement s'en perdroit beaucoup. A meſure qu'on verra les papillons ſortir des coucons, on les accouplera, maſle & femelle, ſi ja ne le ſont d'eux-meſmes, à quoi ſe monſtrent-ils treſ-diligens; & eſtans attachés enſemble, ſeront pour la derniere fois, mis repoſer ſur des fueilles de noier, eſtendues en vne table dreſſee ſous les coucons, pour y acheuer leur œuure, la femelle vuidant ſes œufs ou ſa graine, deſſus la fueille de noier: d'où en aprés, quoique fermement attachee contre, elle eſt aiſément retiree: parce que la fueille eſtant bien ſeche, eſt facilement reduite en poudre, & icelle emportee par le vent, reſte nette la graine, comme l'on deſire. Aucuns, auec beaucoup de raiſon, n'eſtendent pas la fueille de noier ſur la table, ains en font des petits faiſſeaux, qu'ils ſuſpendent joignant les chaiſnes des coucons: attendu que plus facilement la femelle fait la graine eſtant ſuſpendue par deſſus le maſle, que couchee de plat ſur la table. Faire grener les papillons ſur du papier, ſelon l'vſage d'aucuns, n'eſt le profit de l'œuure, parce qu'on n'en peut oſter la graine qu'en raſclant auec vn couſteau, dont beaucoup s'en caſſe. Mais encores plus mal-à-propos y vont ceux qui poſent leurs papillons ſur du linge, dautant que s'y attachant la graine tres-fermement, elle n'en peut eſtre retiree, qu'auec perte: pour laquelle euiter, eſt on contraint de garder tel linge juſques au Printemps, & lors en le chauffant faire eſclorre la graine, & d'icelle en prendre les Magnaux. Par tel ordre ne ſe peut-on ſeruir de l'eſpreuue du vin; ne peſer la graine, pour ſçauoir de quelle quantité de Vers, vous-vous chargés; dont peut auenir de la confuſion en la nourriture. Ni la fueille de noier, ni le papier, ni le linge, ne ſont ſi propres à receuoir la graine ſortant de la beſte, que le camelot ou la burate: dautant que de telles matieres (la graine s'y eſtant tres bien attachee) en eſt de meſme oſtee ſans aucune violence ne deſchet: car c'eſt ſeulement en frottant doucement entre les mains le camelot ou la burate, qu'on la fait deſprendre.

Filozelle.

LES coucons qui auront ſerui pour graine, ne pourront par-aprés eſtre emploiés qu'en filozelle; non à cauſe de la matiere, qui touſ-jours demeure vne; mais pour le tronçonnement du filer qui a eſté coupé par le Ver, en s'y faiſant vn trou, pour auoir paſſage hors de ſa priſon, comme a eſté dit. Dequoi s'eſtans prins garde les Eſpagnols, eſpargnans les coucons mieux qualifiés, pour le tirage, emploient en graine les doubl & triples, ſans grande tare de la Soie, ſi autrement ils ſont de bonne marque. Auſſi ne ſe peuuent-ils guiere bien tirer, à cauſe de la multiplicité des beſtes, leſquelles vomiſſans leur Soie en commun, rendent l'ouurage fort confus: dont ils ſont mis au rang des percés pour la filozelle. L'eſtre double ou triple, n'eſt du vice du Ver, ains pluſtoſt de gaillar-

Les doubles & triples.

diſe & ſoupleſſe. Quelquesfois auſſi auient du defaut du lieu, qui eſtant trop preſſé, contraint ces animaux, pour filer leur Soie, à s'entaſſer les vns ſur les autres, confuſément s'aſſemblans deux ou trois Magniaux, & dauantage, dans vn ploton, ſans diſtinction de maſle ni de femelle, bien qu'ignoramment aucuns diſent, vn coucon double contenir deux beſtes de diuers ſexe. La negligence du gouuerneur cauſe ſouuentesfois tel deſordre, quand ne ſe prenant garde de prés au commencement de la montee des Vers, les laiſſe aller où ils veulent. A quoi pouruoirra-il, en les guidant conuenablement: & de meſme releuera ceux qui tumbent à terre: mettra les courts & parreſſeux dans des cornets de papier, pour faciliter leur ouurage par là, leur aidant à parfaire leur ploton: ſans laquelle diligente curioſité, pluſieurs Magniaux ſe perdent, ſoit en s'eſtouffans, ſoit en vomiſſans leur Soie mal à propos, parmi leur lictiere. De chacun ploton double ou triple, ne ſort qu'vn papillon, bien qu'il y en ait pluſieurs, dautant que ne pouuans tous eſtre meurs à la fois, dedans le premier qui en ſort en perſant le ploton par ſon iſſuë, eſuente les autres papillons; dont morfondus, demeurent imparfaits & ſe meurent, ou ſeroit que par rencontre, leur commune meureté & iſſuë, auint en meſme poinct & moment, ce qui ne ſe void que treſ-rarement.

Les courts & parreſſeux.

Le tirage de la Soie ne veut eſtre delaie.

POVR l'abondance & bonté de la Soie, ſeroit à ſouhaiter, les plotons eſtre jettés dans le baſſin, pour les tirer, dés-incontinent les auoir arrachés des rameaux ſans nullement ſejourner, attendu qu'ainſi freſchement prins, toute la Soie en ſort facilement & ſans violence, ne deſchet aucun: ce qu'on ne peut eſperer du ploton gardé quelque temps, parce que la gomme, auec laquelle le Ver attache ſes filets l'vn contre l'autre, eſtant ſechee, endurcit tellement le ploton, qu'on ne le peut deſuider qu'auec difficulté & perte, dont quelque portion de Soie reſte dans le baſſin: & ne demeure jamais ſi belle, que celle qui eſt recentement & facilement tiree. D'ailleurs, par telle haſtiueté, eſt eſpargnee la crainte, que les papillons gaſtent l'ouurage, ne leur eſtant donne le loiſir de perſer les coucons pour en ſortir. Mais parce que treſ-difficilement pourroit-on, dans ſept ou huict jours, tirer toute la Soie d'vne raiſonnable nourriture, pour le grand nombre d'ouuriers qu'à ce conuiendroit emploier, l'on tiendra l'vne & l'autre de ces deux voies; aſſauoir en ſe mettant en beſongne à tirer les coucons, dés-auſſi-toſt qu'on s'aperceura y en auoir nombre de parfaits, des rameaux les jettans directement dans le baſſin, apres les auoir pelés & deſpouillés de leur bourrete, ſans autre delai. Et tuer les papillons des autres qu'on eſt contraint de garder, afin qu'eſtans les beſtes mortes dedans, les coucons reſtent exempts de la crainte d'eſtre percés, & par conſequent reſerués pour la bonne Soie, puiſſent attendre le loiſir du tireur. Cela ſe fait en expoſant les coucons au Soleil de Midi, dont la chaleur eſtouffe la beſte dans ſon propre ouurage: mais il y faut vſer de moien, de peur de bruſler la Soie. Trois ou

& pourquoi.

Moien de tuer les beſtes dans les coucons.

quatre fois en diuers jours, ſeront les coucons mis au Soleil, & à chacune, y ſejourneront deux heures deuant Midi, & autant aprés, afin que la grande chaleur de celle partie du jour, eſtouffe promptement les Vers, deuant qu'eſtre formés en papillons: ce qu'auiendra en eſtendant les plotons ſur des linceuls, & ſouuent les remuans leur faire à tous ſentir, ſans aucun excepter, l'ardeur du Soleil: à la charge toutesfois de ſe prendre garde que par trop rude maniment, l'on ne froiſſe les Vers dans le coucon, pour n'embrouiller la Soie de la matiere de leurs corps: laquelle (comme a eſté dit) englue tellement la Soie, qu'impoſſible eſt par-aprés de la deſuider. Mais tout doucement pluſieurs fois le jour, on les remuera d'vn coſté à autre, puis chaudement ſeront emmoncelés & enuelopés dans des linceuls, & ainſi tranſportés en chambre freſche, non en caue humide, comme aucuns font, mal à propos. Defaillant le Soleil (comme il auient ſouuent que le Ciel eſt couuert) faudra recourir au four, moiennement eſchauffé, ainſi qu'il pourroit eſtre deux heures aprés en auoir tiré le pain; dans lequel, à pleins ſacs, mettra-on les coucons, qu'on repoſera ſur des aix, pour crainte que les pierres du paué ne les bruſlent. Là demeureront vne heure ou heure-&-demie, en reïterant le moien, juſques à ce que cognoiſtrés les beſtes eſtre vraiement mortes: dequoi ſans grande perte ſerés reſolu, en fendant vn coucon des plus ſuſpects pour en voir l'interieur. Vous-vous prendrés garde cependant de ne bruſler voſtre Soie par trop de chaleur, ce que preuoiant, le plus ſeur ſera d'eſchauffer moins le four, & y retourner tant plus ſouuent, que trop: & en ſe voulant haſter, perdre tout l'ouurage. C'eſt eſtouffement de Vers, ou papillons ja formés, eſt de grande importance. car y allant, ou ignorammment ou nonchalamment, l'on ne ſe donnera garde, que ou les papillons ſortiront du coucon, ſelon leur naturel; ou ne pouuans du tout prendre l'aer, demeureront en chemin, aprés s'eſtre efforcés de paſſer outre, rongeans le dedans des coucons: deſquels peu de Soie pourra ſortir puis apres, & celle-là encores non guiere bien qualifiee. Mal comparable à celui des rats, en ce poinct differens, que les rats rôngent l'exterieur des coucons, pour manger la beſte qui y eſt enfermee; & les papillons, l'interieur, pour ſe deſempriſonner. Les coucons ainſi preparés attendront voirement le loiſir du tireur. Mais ce ſera auec vn juſques où, afin que ſans abuſer du delai, vous-vous puiſſiés conſeruer la Soie en ſa naturelle beauté, ſans deſchet du poids: en l'vn & en l'autre tant plus eſtant defraudé, que plus longuement les coucons ſeront gardés. Parce que de jour à autre, s'augmentant la durté des coucons, de meſme s'augmente la difficulté du tirage: dont la Soie ſe tronçonne auec diminutiõ de la quantité: & par la longue garde, la qualité s'en empire. A ces pertes, remedie la diligence, moiennant laquelle n'eſtant donné temps au coucon de s'endurcir par trop, la Soie s'en retire aſſés bien: dont le tirage ſe continuera, ſans ſe diuertir à autres vſages, juſques au dernier coucon.

Ainſi recueillirés-vous entierement de ceſte nourriture, & Soies & filozelles, ſans aucune perte.

Aſſortir curieuſement les coucons, pour en tirer la Soie.

CE fait, les coucons ſeront aſſortis, mettans à part les percés, les doubles & les maculés d'vn coſté, pour en faire de belle filozelle, comme eſtant de la plus fine matiere: & de l'autre, les entiers, les ſimples, & les nets, pour en tirer la Soie belle & pure: de tous leſquels, pour vn preallable, retirera-on la bourrete en ſoflant les coucons par le deſſus, de laquelle l'on fera de groſſiere filozelle, dautant que c'eſt l'eſcume que la beſte vomit au commencement de ſon œuure.

Des outils du tirage, & autres obſeruations.

DE la façon des fourneaux, des baſſins, des roüës ou tours, nommés à Paris, deſuidoirs: & à Tours, guindres: ou comment on les doit mouuoir, ſi ce ſera à la main, au pied, ou à l'eau pour le tirage, n'eſt beſoin de parler en ceſt endroit: preſque jamais ne s'accordans enſemble les ouuriers, chacun aiant ſon ſtile particulier. Seulement diray-je, que les baſſins de plomb rendent la Soie plus claire que ceux de cuiure; à cauſe de la roüille à laquelle ceſte matiere-ci eſt ſi jette, pour peu que l'eau y ſejourne dedans, dont le plomb eſt du tout exempt. Que les roües doiuent eſtre grandes, pour l'auancement de l'œuure; leſquelles on pourra accommoder à y faire deux eſcheueaux à la fois. Que le feu du fourneau ſoit de charbon, ou du moins de bois bien ſec; afin que le feu ſoit ſans fumee, tant pour la commodité du tireur, que beauté de la Soie: laquelle pour ſa delicateſſe facilement ſe noirceit à la fumee. Auſſi eſt-il en la liberté de l'ouurier, de tirer diuerſement la Soie ſelon les ouurages où on la veut emploier. Mais dautant que le pere de famille la deſire principalement pour vendre & conuertir en deniers, le meilleur ſera de la faire la plus belle qu'on pourra, aiant eſgard à la faculté de la matiere, & au deſir des achereurs.

La mesure du tirage.

DES plotons prouenus de Vers de bonne race, & nourris de fueille blanche, ſuffira que l'ouurier en tire vne liure & demie, poids de Montpellier, par jour, peu moins. car par telle limite, ſera elle aſſes prime, pour s'approprier à tous vſages, & partant plus vendable, qu'eſtant plus groſſe. Ceſte ci ſe tirera des plotons ſimples & meilleurs, ſelon l'aſſortiment ſuſdit, reſeruant les doubles & maculés (ſi on ne les veut tous aſſembler auec les percés, pour filozelle) à en faire quelques eſcheueaux ſeparés, que les marchands prennent à meſme prix que la fine Soie; leur eſtant telle groſſiere, vtile en quelques ouurages.

Diſtinguer les soies.

Mais ce ſeroit enlaidir toute la Soie, & par conſequent en raualer le prix, ſi ſans diſtinction l'on tiroit tous les coucons enſemble. Ce que craignans les marchands, à la veuë des eſcheueaux groſſiers, acheptent volontiers toute la Soie, par là s'aſſeurans, n'eſtre interuenue aucune confuſion, ne frauduleux meſlange au tirage. Ces doubles & maculés ſont fort difficiles à tirer, & encores comment qu'on les prenne, ne rendent-ils que groſſiere Soie: eſtans auſſi en meſme predicament, les mouſſes,

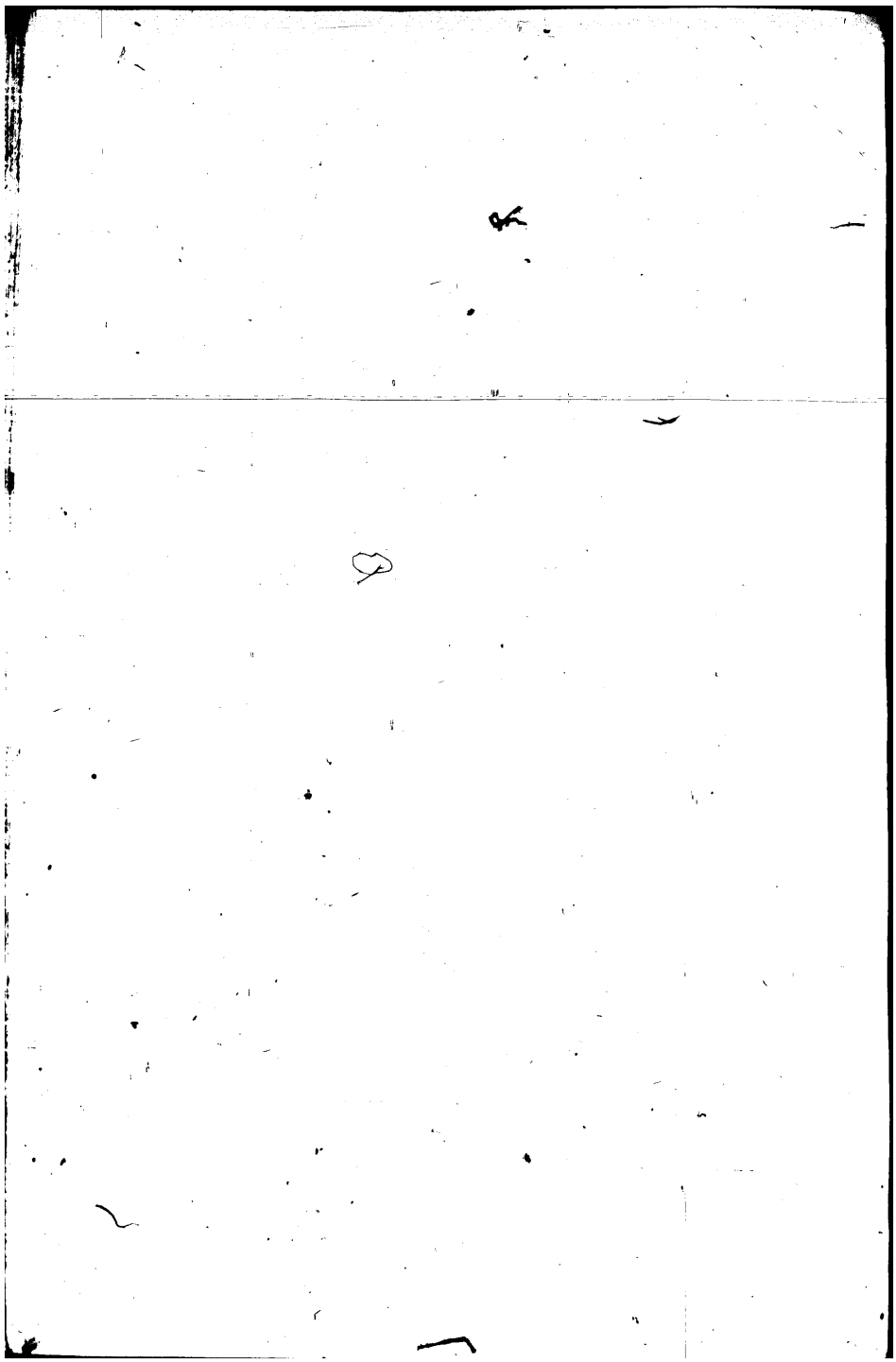
comme a eſté dit, qu'à telle cauſe pourrés meſler enſemblé. La difficulte de leur tirage ſera adoucie par le ſauon, mis dans le baſſin en l'eau quand & les coucons: aidant auſſi le ſauon à tirer les vieux coucons endurcis par le temps, en amoliſſant la gomme naturelle qui tient colés enſemble les filets de la Soie, leſquels par ce remede ſe laiſſent manier aſſés facilement. Deux eſcheueaux de Soie fera l'ouurier par jour, ou quatre, ſi à ce ſa rouë, & ſon autre artifice, ſont appropriés; tant par ſe monſtrer la Soie plus belle, en petites qu'é grandes eſcharpes ou eſcheueaux; que par s'y emploier plus des attaches qu'on fait des tronçons de la Soie, qu'en vne ſeule: par ce moien on les vend autant que l'autre. Ioint que c'eſt la commodité des marchands, qui la mettent en œuure, eſtant plus propre à bailler à deſuider en petit, qu'en grand volume.

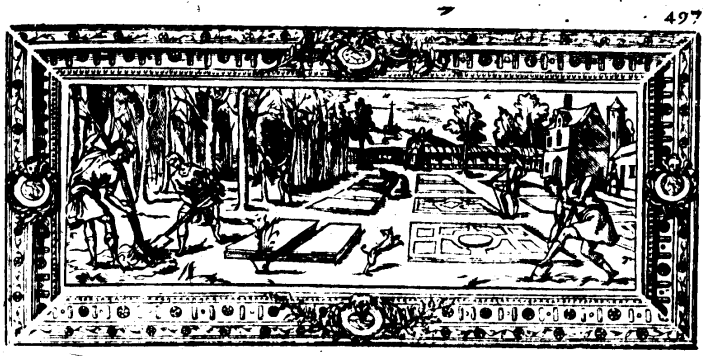
Les reliefs du tirage ne ſe pouuans loger aux eſcheueaux, comme tronçons de Soie, & ce qui ne ſe ſera voulu deſpouiller reſtant au baſſin, ſeront meſnagés pour eſtre emploiés en tapiſſeries, de table, de chaires, de licts, & ſemblables meubles de la maiſon; meſlangees ces matieres ci, auec de la laine, du chanvre, du lin, &c. Comme auſſi des bonnes filozelles auec de la fine Soie, ſeront faites des eſtoffes, belles & profitables, pour ſeruir à l'vſage de la famille.

C'est la maniere de cueillir la Soie, incognuë de nos Anceſtres, à faute de s'en vouloir enquerir; aians longuement creu, comme de pere-à-fils, ce beſtail ne pouuoir viure ailleurs, qu'au pais de ſon origine. Mais le temps, maiſtre des Arts, a monſtré combien vaut la raiſonnable recerche des choſes honneſtes: de telle curioſité, eſtant ſortie la vraie ſcience de gouuerner ce beſtail, qu'au-jourd'hui on emploie, auec auſſi peu de hazard, que les terres ſont ſemees & les vignes plantees, pour auoir du bled & du vin. Ainſi ſouuent auient, de rencontrer ce qu'on cerche; Dieu benißant le labeur & trauail de ceux, qui emploient leur entendement non ſeulement pour eux, mais auſſi pour l'vtilité publique.

Telle eſt l'origine du Ver à Soie, tel ſon gouuernement, tel l'effect & iſſue de ſa nourriture, animal treſ-admirable pour pluſieurs cauſes, dont non petite eſt donnee à la conſeruation de la race; quand ſans nulle deſpenſe & petit ſoin, elle eſt gardee durant l'annee, comme choſe morte, pour reprendre en ſa ſaiſon vne nouuelle vie.

Fin du cinquieſme Lieu.





SIXIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DES IARDINAGES, POVR AVOIR DES Herbes & Fruits Potagers : des Herbes & Fleurs odorantes ; des Herbes medecinales ; des Fruits des Arbres : du Saffran, du Lin, du Chanvre, du Gueſde, de la Garence, des Chardons-à-draps, des Rozeaux en ſuite, la maniere de faire les cloiſons pour la conſeruation des fruits en general.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SIXIESME LIEV, CONTENANT

- l'excellence de l'Agriculture, pour le profit & ornement de la Maison, assauoir, *Les Iardins en general.* CHAP. I. distingues en
  - Potager, Pour la sympathie de ces trois Iardins-ci, *la terre en sera conformément preparee.* CHAP. II
    - Le Potager se diuise en deux Iardins, assauoir
      - d'Esté & d'Hiuer — *Leur ordonnance* CHAP. III
      - Le Bouquetier contiét les
        - *Arbuſtes pour paliſſades, tonnelles, cabinets.* CHAP. X.
        - *Herbes pour broderures & compartimens.* CHAP. XI.
        - *Fleurs.* CHAP. XII.
        - *Leur emploi.* CHAP. XIII.
    - Bouquetier,
    - Medecinal, Le Medecinal.
      - *Son ordonnance.* CHAP. XIV.
      - *Sa fourniture.* CHAP. XV.
  - Fruitier
    - *Le Iardin Fruitier ou Verger en general.* CHAP. XVI
      - *La Pepiniere.* CHAP. XVII.
      - *La Baſtardiere.* CHAP. XVIII.
      - *Planter les Arbres.* CHAP. XIX.
      - *L'Eſpalier.* CHAP. XX.
      - *De l'Enter en general.* CHAP. XXI.
      - *En Fente & en petite Corone.* CHAP. XXII.
      - *En Eſcuſſon & en Canon.* CHAP. XXIII.
      - *Pluſieurs autres manieres d'enter les Arbres pour en diuerſifier les fruits.* CHAP. XXIV.
      - *Prouigner les Arbres fruitiers pour en augmenter le nombre.* CHAP. XXV.
      - *Le particulier, logis des Arbres, la cueillete & garde des fruits.* CHAP. XXVI.
      - *Le gouuernement general, & culture des Fruitiers.* CHAP. XXVII.

Dans l'enceint des Iardinages ſont communément logees les choſes ſuiuantes:

- *Le Saffran.* CH. XXVIII.
- *Le Chanure, le Lin, le Gueſde.*
- *La Garence, les Chardons à draps, les Rozeaux.* CHAP. XXIX.

Les diuerſes manieres de Cloiſons pour la conſeruation de tous fruits. CHAP. XXX.

- La culture du Iardin d'Hiuer & fourniture, & de celui d'Eſté.
  - *Des Racines* CHAP. IV.
  - *Des Fueilles,* CHAP. V.
  - *Des Fruits.* CHAP. VI.
  - *Des Racines.* CHAP. VII.
  - *Des Fueilles.* CHAP. VIII.
  - *Des Fruits.* CHAP. IX.

CHAPITRE I.

Les Iardins en general.

CE SONT les Iardinages, qui fourniſſent à l'ornement vtile de noſtre Meſnage, innumerables eſpeces de racines, d'herbes, de fleurs, de fruits, auec beaucoup de merueille. Auſſi merueilleux en eſt le Createur, donnant à l'hõme tant de ſortes de viandes, differentes en matiere, figure, capacité, couleur, ſaueur, proprieté, qu'impoſſible eſt de les pouuoir toutes diſcerner ni comprendre. Et comment telles largeſſes de Dieu pourroit l'homme repreſenter naïuement, veu qu'il n'eſt encores paruenu à leur entiere cognoiſſance, ſe deſcouurans tous les jours des nouuelles plantes, non ſeulement eſtrãgeres, ains meſme croiſſans parmi nous? Le Iardin excelle toute autre partie de terre labourable, meſmes en ceſte particuliere proprieté, qu'il rend du fruit chacun an & à toutes heures : là où en quelque autre endroit que ce ſoit, le fonds ne rapporte qu'vne ſeule fois l'annee ; ou ſi deux, c'eſt tant rarement, que cela ne doit eſtre mis en ligne de compte.

Les Iardins ont eſté fort priſés des Romains.

A BONNE raiſon, donques, les Antiques Romains prepoſoient le reuenu du Iardin à tout autre, le tenant pour le plus certain. Auſſi appelloient-ils le Iardin, *Hæredium*, c'eſt à dire Heritage : & paſſans plus outre, par ce mot, *Hortus*, qui ſignifie, Iardin, entendoient la Metairie. Le poſſeſſeur d'vn Iardin eſtoit tenu pour riche homme, & à telle ſeule cauſe, aſſés ſoluable, ſans auoir beſoin de cautionner ni pleger. La plus grande gabelle qui fut lors à Rome, eſtoit impoſee ſur l'herberie qui s'y vendoit, laquelle par importunité populaire, le Senat ſupprima : par ce moien le public puiſant dans les Iardins des particuliers, monſtroit iceux eſtre en grande eſtime. La place où les herbes ſe vendoient, eſtoit appellee *Macellum*, nom commun auec la boucherie, mettans les herbes & les chairs en meſme rang. Quand on vouloit loüer vn homme, on l'appelloit, bon laboureur, tel eſtant cogneu à ſon Iardin bien cultiué : & celui qui l'auoit mal en poinct, eſtoit moqué, ſa femme meſme

communiquant à l'opprobre, eſtoit tenue pour pauure meſnagere & pareſſeuſe.

Et des Grecs. LES Grecs auſſi auoient en grande reputation les Iardins, du fruit deſquels, ſuperſtitieuſement, chacun an faiſoient preſent à Apollo de Delphes, aſſauoir, la Raifort d'or, la Poiree d'argent, & la Raue de plomb: en quoi auſſi peut-on recognoiſtre, en quel degré ils tenoient ces fruits-là.

Auſſi de tous hommes, meſme des plus grands. A L'IMITATION de telles nations, des plus excellentes du monde, toutes ſortes de gens ont honoré les Iardinages. Empereurs, Rois, Princes & autres grands Seigneurs, ont eſté veus trauailler à ordonner de leurs propres mains, leurs Iardinages, eliſans telles peines pour ſoulagement en leurs grandes affaires. Leurs noms qu'ils ont engraué en pluſieurs herbes & fruits, pour en perpetuer la memoire, monſtrent combien agreables leur ont eſté tels exercices. Nous les liſons en l'herbe ditte Lyſimachie, du Roi Lyſimachus: en la Gentiane, de Gentius Roi d'Illyrie: en l'Armoiſe, d'Artemiſia Roine de Carie; en l'Achilleia, d'Achilles; en l'Eupatoire, du Roi Eupator; au Scordium, autremẽt ditte l'herbe Mithridate, de Mithridates Roi de Pont & de Bithinie, & en pluſieurs autres. Dont eſt venu, qu'aujourd'hui les Iardinages ſont en autant grãd credit que jamais par toute l'Europe, meſmes en France, Allemaigne, Angleterre, Italie, Eſpaigne ſont-ils cultiués auec beaucoup d'art & de diligence.

Obſeruations neceſſaires pour les Iardins. SVIVANT les exemples antiques & modernes, nous nous accommoderons de Iardinages ainſi qu'il appartient, obſeruans les regles ſuiuantes. Que le lieu que deſirons conuertir en Iardinage, ſoit prochain de la maiſon, tant pour le plaiſir que pour le profit, n'eſtans ni l'vn ni l'autre tels qu'on les deſire, s'ils en ſont eſloignes. En telle proximité, ceſte ſeule incommodité ſe treuue, que les poulailles les degaſtent fort: mais auſſi eſt-il aiſé à remedier à cela, puis qu'autre myſtere n'y eſt requis, que d'en chaſſer ceſt importun beſtail, en l'effarouchant rudement. Ce qu'vn enfant fera en ſe joüant, lui jettant de la pouſſiere ou des menues pierres contre, & ſiffllant tout enſemble. Par ce moien, la poulaille à cela accouſtumee, oiant ſeulement ſiffler, ne faudra tout-auſſi-toſt à ſortir du Iardin, moiennant que ce remede ſoit ſouuent reïteré, de peur d'eſtre oublié. Que la terre ſoit fertile & graſſe, aiſee à labourer, plus ſablonneuſe, qu'argileuſe: Qu'il y ait de l'eau coulante, de fontaine, de riuiere ou de ruiſſeau pour arrouſer le Iardin: ou au defaut d'icelles, de puits ou de ciſterne, ſelon leur ordre, ſi toutesfois le climat requiert l'arrouſement. Au deſſous de la maiſon tendant au Midi, eſt la droite ſituation des Iardins, tant par eſtre en abri de ce coſté-là par le baſtiment, que pour le plaiſir d'eſtre veus des principales feneſtres de la maiſon. Telle ſituation eſt pour les lieux frés & temperés: car pour les chauds, ſera plus conuenable poſer les Iardinages vers le Septentrion.

Comment chaſſer la poulaille nuiſant aux Iardins.

Et de quelque endroit que ce ſoit qu'on les aſſee, ſe faudra prendre garde que de l'aire à batre le bled (le païs ainſi le requerant) la bale n'en puiſſe eſtre portee par les vents ſur les Iardins, de peur d'importuner & herbes & fruits, s'y attachant contre.

Leurs diſtinctions.

LE Iardinage ſe diſtingue en quatre eſpeces, aſſauoir, en Potager, Bouquetier, Medecinal, & Fruitier. Le Potager fournit toutes ſortes de racines, herbes, & fruits rempans ſur terre deſtinés à la cuiſine, & autrement bons à manger, cruds & cuits. Le Bouquetier eſt compoſé de toutes ſortes de plantes, herbes, fleurs, arbuſtes, agéancés par compartimens és parterres, & eſleués en vouſures & cabinets, ſelon les inuentions & fantaſies des ſeigneurs, plus pour plaiſir que pour profit. Pour la neceſſité eſt inuenté le Medecinal, encores que pluſieurs herbes & racines pour remede aux maladies ſe cueillent indifferemment ſur toutes ſortes de poſſeſſions. Mais pour eſtre noſtre meſnage accommodé ainſi qu'il appartient, nous le fournirons de tout ce qu'on eſtimera vtile, afin de ne ſe donner peine d'aller cercher loin ce dont l'on a beſoin. Ioint que, puis que le plaiſir tient rang és Iardinages, ce ſera faire de ceſtui-ci, ce qu'on deſire, qui eſt de le rendre plaiſant: comme tel ſe repreſentera-il, par les diuerſes plantes, rares & exquiſes, qu'on y verra eſleuees. Le Fruitier autrement appellé, Verger, eſt celui qui eſtant complanté de toutes ſortes d'arbres, rapporte richement auec grande delectation, des fruits d'infinies eſpeces. Les chanvres, lins, gueſde ou paſtel, garance, gaude, chardon à bonetier, rozeaux, & autres matieres ſeruans à faire des toiles, à teindre & à preparer & draps & peaux, & à autres ſeruices, ſe logeront dans l'enceint des Iardinages, ſi mieux l'on n'aime les ranger ſeparément és autres endroits du domaine; comme l'on fait en certains lieux, où ſelon la faculté du climat, proprieté du fonds, & debite pour marchandiſe en grand volume l'on s'emploie à ces meſnages. Tous leſquels Iardins, contigus & vnis enſemble, ſeront enfermés dans vn clos entr'eux diuiſés par allees deſcouuertes ou couuertes en treillages, plats ou voutoiés, ou autrement, ainſi qu'on les voudra diſpoſer. De leurs cloiſons en ſera traitté ci aprés, pour les faire telles qu'il appartient, communiquables à toutes ſortes de poſſeſſions, afin d'en preſeruer les fruits. Ajouſtant la vigne à tel clos, pour n'en faire qu'vn grand & ample, ce ſera marier le plaiſir au profit, d'auoir aſſemblés en vn lieu, les plus exquis fruits du meſnage, pour commodément les conſeruer. La largeur des allees, ſera de douze à quinze pieds, plus ou moins ſelon les lieux & deſir du ſeigneur. L'on les tirera à ligne droite, l'aſſiete le permettant, mais quelle qu'elle ſoit, le parterre en ſera vni en perfection pour l'aiſance, & beauté du promenoir.

Veulent eſtre clos.

chap. xxx.

Du Iardin Potager.

PLVS grand ſera le ſeul Iardin Potager, que les Bouquetier & Medecinal enſemble, eſtant en ceſt endroit plus requis le profit, que la ſimple delectation. Son eſtendue ne ſe peut bonnement reſtraindre à cer-

taine meſure, icelle ne procedant d'ailleurs, que du ſeul profit. Si eſtes prés de quelque bonne ville pour debiter les fruits des Iardinages, ne craignés de faire trop grand voſtre Potager, pourueu qu'aiés l'eau à commandement, voſtre climat vous contraignant de l'arrouſer, & que ſans intereſt de vos terres-à-grain, vignobles, prairies, les fumiers n'y defaillent: car à plus profitable meſnage ne pourroit eſtre emploié ce peu de fonds, qu'en Iardin, duquel, ainſi qualifié, comme d'vne ſource viue, continuellement decoule argent. Mais ne pouuant tirer deniers de telles choſes, gardés vous de prendre trop de Iardin à cultiuer: ains faités-le juſtement de capacité conuenable à voſtre famille, pour, à ſuffiſance, la fournir d'herberie. En ſa figure n'y a aucune ſubjetion, car toutes ſont agreables, pourueu que le Iardin ſoit profitable: voire la plus bigearre, eſt la plus ſouhaitable pour le plaiſir: comme ceux qui eſtans en pente, & retenus par bancs & murailles trauerſantes, ſont fort priſés, comme auec beaucoup de luſtre, paroiſſent les Iardins du Roi à ſaint Germain en Laïe. En lieu du tout plat, le meilleur ſera tenir le Iardin vn peu plus long que large, non en quarré parfait: afin que les allees ſe treuuans differentes en longueur, donnent grace au Iardin, pour la raiſon de la diuerſité. Lequel ſe rendra de belle repreſentation, ſi ſes allees ſont proportionnees de trente à cinquante: & ſi ce ſont des toiſes, le contenu du Iardin bien cultiué, ſatisfera largement à la fourniture d'vne grande & honorable famille.

Du Bouquetier. LE Bouquetier ſe taillera aux reuenus & plaiſirs du ſeigneur, car puis qu'il eſt deſtiné pour le ſeul contentement, eſt raiſonnable que ce ſoient ces deux-là, qui y plantent les limites. Il ſera diſpoſé & ſis à l'entree principale du Iardinage: à ce qu'aiant pour premier obiet és parterres, les beaux compartimens, le plaiſir s'en rapporte plus grand à la veuë, le rencontrant d'abord, que s'ils en eſtoient plus eſloignés. Ce n'eſt toutesfois de l'auis d'aucuns, qui, auec raiſon, tiennent le Bouquetier reculé & comme caché: à ce que veu le dernier, il ſoit eſtimé, à la maniere que les marchands font admirer les fines eſtoffes, aprés auoir fait monſtre des groſſieres.

Du Medecinal. LE Medecinal joindra d'vn coſté le Bouquetier. Il ſera petit, puis que peu d'eſtendue peut ſuffire à ce en quoi il eſt deſtiné. Ou ce ſeroit que fuſſiés en lieu, auquel les graines medecinales ſont de facile veniie & bonne debite: comme cela ſe void en pluſieurs endroits, dehors & dedans le Roiaume, meſmes en Languedoc, vers Niſmes & ailleurs.

Du Fruitier. QVANT au Fruitier ou Verger, en quelque part que ſoiés aſſis, ne doubtés d'exceder en grandeur: car trop ample ne pourroit il eſtre (moiennant que les arbres ſe plaiſent en voſtre lieu) pour y loger abondance de toute ſorte d'arbres: d'où tirerés deniers, eſtant prés de bonne ville, ou de riuiere nauigable pour la debite de leurs fruits. Et bien que telles commodités vous defaillans, ne puiſſiés vendre vos fruits, ne ſe-

ront neantmoins que tres-bien meſnagés, de les faire manger à voſtre famille, cruds ou cuits, en diuerſes ſortes: comme meſlés au pain du meſnage, & pour l'allongement des bleds, & pour corriger la malignité de l'yuroie. D'en conuertir en boiſſon quelque partie, ſelon leurs diuerſes eſpeces & vſage des païs. D'en donner aux amis, mieux emploier ne pouuant ſes precieux fruits, le noble meſnager. Le Verger ſera diſpoſé de telle ſorte, que lui & le baſtiment de la maiſon, tiennent en abri le reſte du Iardinage, tant que faire ſe pourra. Mais dautant que telle particularité depend du plan du lieu, fera laiſſer cela à la diſpoſition du prudent pere-de-famille, pour accommoder les Iardinages, le plus approchant de la raiſonnable bien-ſeance qu'il ſera poſſible.

CHAP. II.

Preparer la terre pour les Iardins, Potager, Bouquetier, Medecinal.

ENCORES que la terre, pour Iardins, ne ſoit d'elle-meſme fr-maniable comme deſirerions & l'auons choiſie, eſtant plus argileuſe, que ſablonneuſe, ou au contraire, ne laiſſerons pourtant de nous en ſeruir en ce meſnage, vtilement, aians la commodité de l'eau: moiennant laquelle, quel que ſoit le plus prochain fonds de la maiſon, quand meſme les rochers y abonderoient, ſe pourra conuertir en Iardinage. La conſideration de l'eau eſt pour le païs contraint d'arrouſage, en libre, n'eſtant aſſuiti à telle neceſſité. Or puis qu'il ne s'agit qu'à façonner Iardins, leur petite contenue ſe pourra accommoder ſans exceſſiue deſpenſe, par fumiers, par ſablons, par forts terriers, par eſpierremens & autres amandemens, dõt ils ſeruiront treſbien à tel vſage. Mais ſi cas eſt que ce ſoiẽt prairies ou autres herbages, meilleure choſe ne pourriés ſouhaiter pour auoir des excellens Iardins. Tels herbages pour vn preallable ſeront bruſlés à la maniere ja monſtree, dont la terre ſe rendra treſ-propre. Le temps en eſt limité en l'Eſté, paſſé lequel, la terre ainſi apreſtee, ſera meſlee auec l'autre du fonds, pour, incorporant la cuite auec la crue, mettre les deux enſemble au poinct que les deſirés. Le ſeul bruſler ne ſuffit à l'entiere preparation de la terre du Iardinage, pour n'en prendre que deux ou trois doigts de la ſuperficie: ains de neceſſité conuient en ceſt endroit, rompre profondement le fonds, pour donner lieu aux reforts, raues, paſtenades & autres racines qui entrent auant dans terre. Et ſoit la ſuperficie bruſlee ou non, touſ-jours en faut-il rompre du fonds, deux bons pieds, à moins de laquelle meſure, ne pouuans en bon poinct eſtre mis nos Iardins. Eſtant le fruit du Iardinage, par maniere de dire, la quinteſſence du rapport de la terre: auſſi eſt-il neceſſaire

Au 11. Lieuch. 1.

d'en manier le fonds auec vne particuliere Agriculture, plus exquiſement que de nulle autre portion du domaine. De là vient, que le Iardinier eſt appellé, l'Orfevre de la terre : parce que le Iardinier ſurpaſſe d'autant plus le ſimple laboureur, que l'Orfevre le commun forgeron. Ainſi qu'il appartient mettrés voſtre Iardin, ſi en desfrichant entierement le lieu, en faites oſter & pierres & racines s'y rencontrans, à ce que la terre deſchargee de telles nuiſances, ſe rende ſouple à manier, comme par tel ordre fera, y ajouſtant tout-d'vne-main, abondance de bons fumiers pour l'engraiſſer. Si le fonds eſt de terre forte, auec le fumier y ſera auſſi mis du ſablon delié, en telle quantité, qu'il ſuffiſe à dompter l'imperfection du lieu. Comme au contraire, par quelque fort terrier, amenderés la trop grande legereté du ſable. Par ainſi, aurés le Iardin qualifié & tel qu'il appartient, duquel le facile cultiuer vous contentera. La ſaiſon fauoriſe beaucoup ce premier preparatif : parquoi eſt requis emploier en ceſt endroit, la plus vtile. Telle à l'experience eſt elle recognue au mois d'Octobre & de Nouembre, pour les prochaines froidures de l'Hyuer qui cuiſent la terre ja remuee. Plus efficacieuſement les gelees penetreront la terre, eſtant laiſſee en monticules en la desfrichant (comme l'on fait le fonds des nouuelles vignes) que ſi elle eſtoit vnie & plaine: duquel moien vous-vous ſeruirés, pour tant pluſtoſt & mieux, accommoder vos Iardins.

Le Iardinier, dit l'Orfevre de la terre.

Comment preparer la terre a Iardin.

Dequoi l'emmeliorer.

En quelle ſaiſon.

PASSE' que ſoit l'Hyuer, pourra-on mettre au Iardin les ſemences & plantes du Printemps & de l'Eſté : mais le meilleur ſera auoir patience d'y rien faire d'vn an, pour donner loiſir aux quatre ſaiſons d'y contribuer chacune ſes facultés : dont la terre s'en accommodera ſi bien, que ſans plus y retourner, elle deuiendra du tout obeiſſante & propre. Auſſi eſt-ce la vraie ſaiſon de commencer à jardiner, que l'Automne, à ce que ſans emprunter d'ailleurs, le Iardin ſe treuue fourni de tout ce qu'il appartient : ne pouuans auſſi pluſieurs ſemences & plantes, eſtre logees au Iardin en autre partie de l'annee, qu'en celle-là. En attendant ce terme, ſe faudra ſoigner que les malignes herbes ne s'y logent, de peur d'enſallir le fonds, & d'en tirer la ſubſtance : & ce en le labourant ſouuent, en quoi peu de peine y aura-il, pour la ſoupleſſe de la terre, qui tres-facilement ſe laiſſera manier.

Quand commencer a jardiner.

CHAP.

CHAP. III.

Ordonnance du Iardin Potager, tant de celui d'Hyuer que d'Eſté.

METTANT la premiere main pour façonner noſtre Iardin, le diuiſerons par planches, couches, quarreaux, vazes, diuerſement nommés, pour commodément & ſans confuſion, y loger la potagerie ſelon leurs eſpeces. Eſt ici à noter que treſ-diuerſes ſont les façons de jardiner, diſcordantes non ſeulement de nation à nation, de climat à climat, ains de ville en ville, comme a eſté touché, ce que principalement on recognoit à la diſpoſition des planches, & au maniment de la terre. Partie de telles diuerſités, prouient bien d'accouſtumance, mais auſſi la neceſſité y impoſe loi. Car d'vne ſorte faut diſpoſer les planches du Iardin qu'on arrouſe, & d'vne autre celui qui n'a beſoin d'eau. Les outils de ce meſnage, les ſaiſons, les Lunes, diuerſes en façon & application auſſi, monſtrent combien peu de correſpondance y a entre les Iardiniers qui ne ſont prochains voiſins: n'eſtans d'accord par-enſemble qu'en ce poinct. De retirer chacun le fruit de ſon Iardin, tel qu'il ſe le promet, à quoi (bien que par diuers chemins) paruiennent-ils, moiennant le benefice du Ciel. De telle contrarieté d'auis tirerons ce profit, que de nous aſſeurer, qu'en quelque part que ſoions logés, aurons des beaux Iardins, le climat ne leur contrariant, parce que le Iardinage ſouffre toutes ſortes de gouuernemens. Cela meſme nous donnera courage d'entreprendre nouuelles façons de jardiner, y voians du jour: n'eſtant tant loüable de s'arreſter conſtamment en ceſte eſpece de meſnage, ſur ſes accouſtumances, que profitable, de les changer auec raiſon. Ioint, que puis que le jardinement n'eſt qu'acceſſoire du labourage des terres-à-grains, vignobles, & gouuernement du beſtail, principales parties du meſnage; n'eſt à craindre, ni la conſequence, ni le hazard au prejudice de noſtre generale Agriculture. Dautant qu'en ceſt endroit, ſont treſbien emploiees les nouuelles inuentions, deſquelles eſt preſque neceſſaire de s'abſtenir en toute autre œuure des champs, crainte de tout gaſter; veu que les vieilles ſuffiſent pour le maniment de nos affaires, eſtans bien entendues & diligemment executees.

Faire les portions du Iardin.

Diuerſité de jardiner

D'où procede.

En quoi s'accordent les Iardiniers entre-eux.

Vtilité procedante des diuerſes opinions des Iardiniers.

EN certains endroits de la France, voire en pluſieurs de ſes prouinces, les Iardins ne s'arrouſent aucunement, à cauſe de la freſcheur de leurs climats, qui à ſuffiſance en humectent la terre, là ſeulement ſe ſeruant de l'eau pour les ſemences & menue herberie, la leur

Où les Iardins ne ſont arrouſés que bien peu.

Où ne peuuent viure, ſans beaucoup d'eau.

jettant doucement deſſus, comme contrefaiſant la rozee. Au contraire, ne peuuent de rien ſeruir les Iardins durant l'Eſté ſans frequent arrouſement, en Languedoc, Dauphiné, Prouence, Gaſcongne, & autres quartiers Meridionnaux, dont diuerſement ſont-ils diſpoſés. Encores les arrouſables, ne ſont gouuernés tous de meſme. Car d'vne façon dreſſe-on le Iardin où l'eau coule: & d'autre, où elle n'eſt que ſouſterraine, qu'on jette par-deſſus comme pluie. Meſme par tout où y a de l'eau coulante, indifferemment ne ſe manie-on. Aucuns de ceux qui ont l'eau viue, la font courir par petits canaux, qu'ils raionnent à trauers les planches. Autres, la conduiſent ſur les quarreaux, comme dans des petits prés, enuironnés de petites chauſſees releuees, afin d'y conſeruer l'eau. Ceſte-ci, eſt la façon d'Auignon, où l'on jardine auec la pointe de la grande & large aiſſade: & ceſte-là, de Niſmes, où le Iardinier n'a que l'aiſſade petite & eſtroite, que toute il emploie en ouurant. A Lion ne ſe ſert-on des arrouſemens qu'à la maniere de Paris, ſauoir, pour les menues choſes du Iardin. Lequel auſſi cõme en France, y eſt labouré auec la beſſe ou paelle ferree, preſques ſeul outil du Iardinier. Cela ſoit dit pour exemple, ſans rechercher les autres manieres de jardiner, diuerſement vſitees par les Prouinces: les conduites des eaux viues: les inſtrumens pour tirer des puits les ſouſterraines, à peu de peine & grand ſeruice pour l'arrouſage, comme l'on fait des pouzaranques de la Prouence & du Languedoc: les meſures des planches ou couches: ſi on les taille grandes ou petites, longues ou eſtroites: ſi elles ſont enfoncees, ou eſleuees au reſpect des chemins les enuironnans, eſtans ces choſes indifferentes & à volonté, ainſi qu'il a eſté repreſenté.

Pluſieurs ſortes d'arrouſer.

Largeur des allees.

SEVLEMENT dirai-je auoir preſques limité la largeur des allees & grands chemins, à douze ou quinze pieds: en ceſt endroit, ordonnant de la largeur des ſentiers diuiſans les couches, je ne leur donneray qu'vn pied & demi ou deux au plus, telle meſure ſuffiſant au ſeruice du Iardin. Touchant les planches ou couches, leur longueur ira du Septentrion au Midi, afin que la potagere ſe treuuant poſee en lignes trauerſantes la planche, tende du leuant au couchant, & par conſequent expoſee à la chaleur du Soleil le long du jour, tenue en abri de la bize par le releuement de la creſte du raion, ſoit en lieu propre pour bien fructifier. Telle particularité appartient au jardinement de Niſmes, ou pour loger toute viande de Iardin, le raion eſleué, eſt enuiage. Si pour ornement noſtre pere-de-famille, ſurpaſſant l'ordinaire, y veut ajouſter quelque choſe de ſeul plaiſir, le pourra faire ſans grande tare du reuenu. En ce cas, diſpoſera-il ſes planches en diuerſes figures, ſans s'arreſter totalement à la quadrangulaire: comme en trigonne, pentagonne, hexagonne, heptagonne, octogonne, en compartimens ſimples cõme il voudra: leſquelles planches fera border de lauande, d'abſynte, du trufemãde, de roſmarin, de thym, & ſemblables plantes: ou d'autres de profit, cõme

Des ſentiers.

Du ſeptentrion au Midi ſera la longueur des planches & parquets.

En diuerſes figures ſont faites les planches.

d'ozeille, de perſil, d'hyſſope, dont la diuerſe bizarreure contentera la veuë, demeurant vuide leur milieu pour y loger de la potagerie de meſnage. Ainſi porteront vos Iardins auec la gaieté requiſe, abondance de viande, qui leur cauſera bon & long entretenement, pour de l'ouurage meſme proceder la deſpenſe de leur culture.

COMME il y a deux ſortes de Iardin potager, aſſauoir, de l'Hyuer & de l'Eſté, auſſi en deux ſaiſons de l'annee ſe fourniſſent-ils: voulans ceux de l'Hyuer, eſtre commencés de ſemer en l'Automne, & ceux de l'Eſté, au Printemps. Ne peut neantmoins telle diſtinction les deſ-vnir aucunement, l'vn faiſant valoir l'autre, eſtant neceſſaire au blot du jardinage, d'eſtre accommodés des deux enſemble. Dautant que pluſieurs plantes ſe nourriſſent au Iardin d'Hyuer, qui meuriſſent en celui d'Eſté: & d'autres en ceſtui-ci, qui ſe cueillent en celui-là, ainſi ſe communiquans par-enſemble leurs particulieres facultés. *Deux Iardins, l'vn d'Eſté & l'autre d'Hyuer.*

LA fourniture des deux Iardins potagers, ſe diſtingue par Racines, Herbes, & Fruits. Les Racines ſont, les Oignons, Pourreaux, Aux, Raiforts, Raues, Naueaux, Paſtonnades, Carrotes, Cheruïs ou Giroules. Les Herbes, Choux, Laictues, Poirees, Eſpinars, Perſil, Roquete & infinité d'autres menues. Les Fruits, Artichaux, Cardons, Melons, Concombres, Courges, Pois, Feves & autres legumes. Toutes leſquelles viandes, on loge és Iardins d'Hyuer & d'Eſté, diuerſement, ſelon leurs diuerſes proprietés. *Leur diſtincte fourniture.*

NOTERONS en outre, que puis que les aſtres par leurs influences gouuernent toutes choſes humaines, & que les effets de la Lune pour ſa proximité, nous ſont plus notoires que d'aucune autre planete, taſcherons à nous inſtruire de ſes vertus particulieres, pour les approprier aux ouurages de noſtre jardinement, auſquels ſe manifeſtent plus apparemment, qu'en autres de l'Agriculture: pour le grand nombre de racines, d'herbes, de fruits de diuerſes eſpeces & naturels, dont ils ſont compoſés. Mais dautant que l'ignorance des hommes eſt treſgrande, ignoramment auſſi pluſieurs emploient les termes de la Lune, comme a eſté dit. Et cela meſme fait, qu'au contraire, pluſieurs la rejettent en jardinant ſans nullement y regarder. En quoi comme les vns faillent excedans en curioſité, auſſi les autres ſe deçoiuent ne recerchans auec raiſon, choſe tant remarquable. Pour le profit, regarderons pluſtoſt à la couſtume des lieux où l'on eſt, qu'à autre conſideration, ſans s'y diſpenſer que bien à poinct. Car qu'eſt-il beſoin vouloir entreprendre en la Lune nouuelle, ce dont heureuſement de tout temps, l'on eſt venu à bout en la vieille, & au contraire? Et qui ſçait ſi l'aſſiete des lieux, la vertu du Soleil interuenant, cauſe ici jardiner, tailler la vigne, enſemencer les terres, & faire tous autres ouurages des champs, en la montee de la Lune, & ailleurs en ſa deſcente? Par-ainſi n'eſt requis ſe morfondre ſur ceſt article: ains, crainte de ſe tromper, ſuiure en ce meſnage ſes accouſtumances, ſans y *Touchant l'obſeruation de la Lune.*

changer que par contrainte, ou aſſeurance de certain profit. La pluſpart des experts Iardiniers és quartiers Meridionnaux, tiennent que generalement tout ouurage de Iardin, dont le principal conſiſte en la racine, comme raiforts & ſemblables: auſſi tout ce que du fueillage ſe reſſerre en pomme, chous-cabus & laictues, enſemble melons, cõcombres, courges, doit eſtre ſemé, & le replantable replanté, la Lune eſtant pleine ou en decours. Et le reſte, dont le fueillage & l'herbage fait le total de ſes commodités, en ſa montee: exceptés les pourreaux, qui ſont ſemés & plantés la Lune eſtant nouuelle, bien que le plus de leur viande conſiſte en racine. Auis que ie ſuiuray en ce Iardinement, comme le plus receu en ma patrie, ſous toutesfois les proteſtations ſuſdites pour ne m'y aſſujetir.

CHAPITRE IV.

Culture du Iardin potager d'Hyuer, premierement, Des Racines.

IE Ai monſtré toutes ſortes de Iardins eſtre tellement vnies enſemble, que plus facilement les peut-on diſtinguer que ſeparer. Ceſtui-ci, eſt dit d'Hyuer, bien qu'il ſe commence en Eſté, ſe continue en Automne, ſe parface en Hyuer, & qu'il ſerue au Printemps & en Eſté, mais c'eſt pour l'ordre, à ce que ſans confuſion l'on ouure en ce meſnage. Ce ſera par ce Iardin-ci, que commencerons à jardiner dés la fin de l'Eſté, le fondant par racines, pour eſtre tant plus ferme, puis auſſi que les racines ſont donnees pour baze à toutes plantes. Entre les racines nous choiſirons l'Oignon, pour tenir le premier rang au Iardin, tant pour eſtre celle qui la premiere veut eſtre miſe en terre, qu'à cauſe de ſon auancé & continuel ſeruice: eſtant vtile au manger dés ſa premiere jeuneſſe, y durant bonne l'annee entiere. Les Aulx ſuiuront de prés les Oignons: mais de loin les Pourreaux, comme ſera veu.

Semer des Oignons.

EN terre donques, ſouple & deliee, par la main, par le fumier & par la faueur du temps, ſemons la graine des Oignons, au mois d'Aouſt, eſtant la Lune pleine ou en ſa deſcente, à ce qu'auant l'arriuee de l'Hyuer, les nouueaux Oignons ſoient fortifiés pour reſiſter à l'injure de la ſaiſon: & en ſuite, puiſſent eſtre transplantés dés le mois de Decembre, ou pluſtoſt le païs le requerant. Ils craignent le froid, mais l'on les en preſeruera, les tenans couuerts durant le mauuais temps: ce que toutesfois ſe fera ſans deſtourner le libre accés du Soleil, pour le beſoin que ces delicates plantes ont de ſa faueur. A l'aſpect du Midi, aians vne muraille en dos leur parant la bize, les Oignons ſeront logés. Leur couuerture ſe compoſera de paiſſeaux fichés dans terre ſupportans des perches trauer-

ſantes,& par-deſſus icelles, ſera mis du chaume, des coſſas de feves, des fueillars de melons, de courges,& ſemblables choſes pour arreſter les gelees : ſous leſquelles couuertures, demeureront ſeurement les tendres Oignons. La plus deſirable ſemence, eſt la plus noire, la plus peſante, la mieux nourrie, ainſi qualifiee l'on ſe la choiſira, rejettant toute autre. Durant le mois de Septembre, pourra-on ſemer auſſi des Oignons, non plus tard en telle ſaiſon de l'Automne, de peur de l'approche de l'Hyuer, eſtans ces deux diuers temps, profitables en ceci, que ſi l'vn ne rencontre, ſi fera bien l'autre, n'auenant preſque jamais les deux defaillir en meſme annee.

VOILA le temps de ſemer les Oignons. Celui de les planter n'eſt reſtraint à certain terme. En païs Meridional, tout ce qu'on met au Iardin vient toſt, mais non touſ-jours bien : pluſieurs plantes ſe perdans par haſtiueté, comme Oignons, choux, raiforts, s'en montans trop toſt en tige pour faire graine. C'eſt pourquoi pluss'auance-on à Lion à planter les Oignons, qu'en Auignon ni à Niſmes, comme auſſi à pluſieurs autres choſes : dont eſt neceſſaire, le Iardinier eſtre inſtruit de la faculté de ſon climat, pour s'y aſſujetir, dautant que c'eſt l'vn des principaux articles de ſa maiſtriſe, ſans lequel bien entendre, incertainement & à l'auenture il ouurera. Deſpuis le commencement d'Octobre, juſques à la fin de Ianuier (les froidures n'empeſchans, & ſous la diſtinction des climats, ſelon les lieux) eſt bon de planter les Oignons, en pleneur ou decours de Lune, à telle cauſe doucement les arrachans du ſeminaire. La terre où l'on les tranſplantera, dés les deux ou trois mois precedens, aura eſté profitablement preparee & amendee par reïterees cultures & bons fumiers, à ce qu'elle reçoiue & nourriſſe les plantes ainſi qu'il eſt conuenable. Les Oignons ſeront arrangés en lignes droites, non tant pour le reſpect de la beauté, bien que conſiderable, que pour l'aiſance du jardinier : & pour le profit auec, car la viande qui s'eſgare de la droiture de la ligne, eſt facilement rompue par le rencontre de la beſche du Iardinier paſſant par là en trauaillant. De la façon de fourrer les Oignons en terre, n'eſt beſoin de traitter : ſi ce doit eſtre par raions ouuerts, ou à la fiche ou fuzeau, en perceant la terre par le deſſus aprés l'auoir ageancee, chacun aiant ſon ſtile. Preuoiant l'injure des froidures, meſlera-on auec la terre tant de bon fumier qu'il ſurmonte telle importunité, & ainſi le fonds eſchauffé, y ſeront les Oignons bien à leur aiſe, en y jettant auſſi par-deſſus quelques groſſes pailles ou fueillars pour aucunement les parer de la violence du mauuais temps. Au mois de Mars commencent ces Oignons à eſtre bons à manger, & de là juſqu'à la fin de Iuin, qu'aians attaint leur parfaite meureté, ſont recueillis, pour eſtre conſerués le reſte de l'annee. Toutes ſortes d'Oignons deſirent la bonne culture & opportun arrouſement. traittement qu'il ne leur faut eſpargner, ſi on deſire en auoir contentement.

Les planter.

Eſchauffer la terre & parer les froids par fumiers & couuertures.

Encores ſemer des Oignons.

EN la Lune vieille de Ianuier, ſous la bonaſſe de quelque beau jour, en terre doucement preparee, ſemerons derechef de la graine d'Oignons, pour les planter vers le mois d'Auril ou celui de Mai: afin de s'accroiſtre en Eſté, pour les recueillir au mois d'Aouſt, ou au commencement de Septembre.

Cibouilles ou Ciuots.

LES Cibouilles ou Ciuots participent de l'Oignon & du Pourreau, tenans de l'vn la figure, & de l'autre, la ſaueur: dont dirons iceux degenerer des Oignons, pluſtoſt qu'eſtre eſpece de pourreaux. Ils s'eſleuent & entretiennent, où, & ainſi que les Oignons. Durant l'Hyuer on les mange & cruds & cuits en diuerſes viandes, les arrachans du Iardin à meſure de l'vſage. Les Oignons qui pour leur langueur & foibleſſe, n'auront peu groſſir ne meurir comme les autres, ſeparés des bons, ſeront replantés en vn coin du Iardin, où durant l'Hyuer l'on les prendra, ſeruans de Cibouilles & Ciuots. ainſi rien ne ſe perd au meſnage.

Pourreaux.

LES Pourreaux ſe ſement en meſme terroir que les Oignons, non en meſme temps: car c'eſt aprés les grandes froidures, & la Lune eſtant nouuelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre ſaiſon en eſt au commencement de Feurier, vers la Sainte Agathe, ſuiuant l'obſeruation des Iardiniers. Curieuſement ſeront ſarclés les jeunes Pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment: auſſi craignent-ils la ſechereſſe, dont ils deſirent l'opportun arrouſement, & quelquesfois d'eſtre traittés auec du ſubtil fumier qu'on leur jette par-deſſus pour les rauigourir. Iuſques à la mi-Iuin, demeureront-ils au ſeminaire, que tirés de là ſeront plantés en planches pour y acheuer leur ſeruice. Ce ſera la Lune croiſſant, comme du ſemer, leur aiant au parauãt roigné les bouts de l'herbe & des racines. L'on les recourbe dans terre en les plantant: puis au bout de quelques mois, comme ſi on les vouloit replanter, reouuert le raion, l'on les y enfonce plus profondement qu'au parauant, à la mode du prouigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où conſiſte leur valeur: par ce moien s'en faiſant demi pied de blanc & dauantage. Auec moderé entretien ſe maintiennent les Pourreaux: ſeulement conuient ſe prẽdre garde que les malignes herbes ne ſe fourrent parmi eux, ce que quelque œuure de beſche fera, & qu'ils n'endurent la ſoif en Eſté. Moiennant ces choſes, dans peu de temps ſe rendront bons à manger: & fourniront de viande durant toute l'annee, Automne, Hyuer, & Printemps, juſques à ce que la ſéve du renouueau, les rende inutiles au manger. A cela y a encores du remede, pour les faire ſeruir à la table du groſſier meſnage. C'eſt de les deſcouurir profondement, comme ſi on les vouloit du tout arracher: & aprés les recourber dans la foſſe & recouurir de terre, juſques à la cime de la fueille: car par tel deſtourbier, ſont-ils arreſtés de reproduire, ſans faire ſemblant de rebourgeonner, ſe laiſſans cependant manger: & juſqu'à ce que, preſſés du temps, en fin s'en montent en tige.

DIX-HVICT ou dix-neuf mois demeurent les Pourreaux en terre, comptant depuis qu'on y iette la semence, jusqu'à ce qu'on les arrache: laquelle ils font sur la fin de leur second Esté, non deuãt. du semer, qui se fait au commencement de Feurier, jusques au geinter, qui aduient au mois d'Aoust de l'annee d'aprés, ainsi se passant ce long terme.

LES Aulx se sement durant tout l'Hyuer, n'estant la terre ne gelee ne trop humide: mais plus profitablement en l'Automne, que plus tard, la vraie saison en estant celle des fromens. En certains endroits de la France, de l'Italie, & du Piemont, obseruent la Lune nouuelle pour faire groſſir les Aulx: contre l'vſage de la pluſpart des jardiniers de Languedoc & de Gaſcongne, d'où vient l'abondance de telle viande, qui à tel effet choiſiſſent la vieille, croians leur peine eſtre perdue ſi en cela ils ſe meſcontent. Toutesfois, par ma propre experience, tiens-je ſe rendre bons les Aulx ſemés en croiſſant, pourueu que la terre ſoit bien preparee, ainſi par neceſſité l'aiant fait pratiquer: par laquelle adreſſe, plus curieuſement viſera-on au fonds, qu'à l'eſtat de la Lune. Ce qu'en ceſt endroit j'appelle ſemer, aucuns le diſent planter, mais improprement: dautant que rien ne ſe plante qui ne reſſorte de terre, par cions ou plant enraciné. Soient donques ſemés tous grains, pepins, noiaux & fruits, quoi-que gros, puis que pour engeance les mettans en terre, aucune partie n'en reſſort.

Aulx.

Qu'eſt ce que ſemer & planter.

L'ELECTION de la ſemence, eſt le plus neceſſaire article de ce meſnage. Vne teſte d'Ail, ſe diuiſe en pluſieurs dauſſes, & chacune dauſſe refait vne teſte, par le benefice de la generation: c'eſt à dire, d'vne dauſſe d'Ail, vient vne teſte, petite ou grande ſelon le corps de la dauſſe. Donques, curieuſement ſera pourueu à ceſte ſemence, afin d'en auoir contentement. Les plus groſſes teſtes d'Ail que pourrés recouurer, ſeront emploiees: & d'icelles ſeulement les dauſſes croiſſans à l'entour de la teſte eſtans en veuë en dehors, deſtinans les menues du dedans, pour en eſtre mangee l'herbe: ou les laiſſans acheuer, tenir rang entre les petits Aulx ainſi diſtinguant vos ſemences.

La ſemence des Aulx.

LA terre ne peut porter des Aulx, des Oignons, ne des Pourreaux, deux annees de ſuite, haiſſans ces plantes-ci, de ſucceder à elles meſmes les vnes aux autres, pour leur maligne ſenteur, dont elles infectent le fonds auec beaucoup d'intereſt pour les Aulx, les Oignons, ou les Pourreaux, s'entre-ſuccedans l'vne l'autre. Bien y pourra-on loger les chous-cabus, & autres deſtinés pour l'Hyuer, pour ne ſe ſoucier de la forte ſenteur de ces choſes. Et les Aulx, aprés les feves, pois, melons, courges, chous-cabus primerains, & ſemblables matieres douces, ou pour le meilleur, en terre neufue & repoſee. La terre ſera treſbien preparee par bonne culture, & engraiſſee auec des vigoureux fumiers, à ce que deuenue douce, reçoiue & pouſſe vigoureuſement la ſemence. Les dauſſes ſeront ſeparément miſes en terre la pointe contre-mont, couuerte de deux

Ne faut mettre des aulx en vne terre, deux ans de ſuite.

Comment ſemés les Aulx.

doigts, eſloignees l'vne de l'autre, de trois, & arrangees en lignes droites equidiſtantes d'vn pied peu dauantage, afin de pouuoir à l'aiſe cultiuer les Aulx.

Quel leur labourage.

DESPVIS leur enſemencement, juſques au mois de Mars, ne leur conuient faire aucune deſpenſe: mais auſſi venu que ſoit le Printemps, ne leur faut eſpargner la culture, ſans laquelle ne pourriés beaucoup eſperer de telle viande, ne ſouffrans le voiſinage des autres plantes, qu'auec apparente perte. Dont ſe trompent les Iardiniers, qui par deſſus les Aulx, jettent confuſément de la graine d'eſpinars (qu'en Languedoc diſent, eſpouſca) car cuidans m'eſnager, ne ſe donnent de garde que les eſpinars s'accroiſſent au detriment des Aulx. Quatre ou cinq fois auant leur meureté veulent eſtre accouſtrés (c'eſt à dire, ſerfoués, parlant en termes de l'art) & en temps ſec, arrouſés pour les rendre du tout bons. La vermine degaſte quelques fois les Aulx, quand au Printemps elle s'engendre dans leurs tuiaux. A ce mal autre remede n'y a-il, que de rechercher curieuſement telles beſtioles, pour les en deſengeancer: mais il y faut mettre la main de bonne heure deuant que la gueriſon ſoit deſeſperee. Autant que les fromens, demeurent en terre les Aulx, aians de commun auec eux, & le ſemer & le cueillir. C'eſt enuiron la my-Iuin, en païs approchant la chaleur, qu'ils attaignent leur parfaite meureté, laquelle l'on recognoit au fener de leurs fueilles. Aucuns, par artifice l'auancent, en tordant, liant, foulant aux pieds leur ramage: mais telle precipitee contrainte, ne leur eſt ſalutaire, les deſtournans d'acheuer à l'aiſe, dont ils ſortent plus minces & de plus douteuſe garde, que ſi auec patience, l'on laiſſoit parfaire à Nature.

Leur cueillette.

AINSI communément les Aulx ſont gouuernés, où pour marchandiſe grande quantité en eſt faite. D'y ajouſter autre curioſité pour leur rabatre de leur violente ſenteur, me ſemble n'eſtre choſe aiſee, cela dependant directement du fonds: en quoi auſſi l'on ne ſe doit beaucoup peiner, puis que la valeur des Aulx conſiſte en leur force. L'on remarque bien, que ceux qu'on aura tenus bien arrouſés, auront la ſenteur moins importune que les autres qui n'auront eu autre eau que de la pluie. Tirés qu'on les ait de terre, incontinent ſeront mis au Soleil, pour les rendre de bonne garde: car ſans leur oſter l'humeur ſur-abondante, dans peu de temps ſe pourriroient au grenier. Aucuns les accommodent en petits faiſſeaux, qu'ils appellent, trés, chacun de deux douzaines, enchainés en deux branches, par le moien de leur fueillage, qu'encores tendre, l'on entrelie enſemble. Autres les deſpouillent entierement de leur rameure, & aprés expoſent à l'aer leurs teſtes nues: d'où retirees, au bout de quelques jours, les mettent repoſer ſur des planchers pour s'y acheuer de ſecher.

Artifice pour engroſſir les Aulx.

QVI deſire d'engroſſir ſes Aulx, en engroſſiſſe la ſemence, par neceſſaire conſequence, l'vn ſuiuant l'autre. Ce ſecret ai-je treuué par acci-

dent

dent, lequel redigé en art, eſt aujourd'hui receu & pratiqué par pluſieurs habiles Iardiniers. Les Aulx mis en terre aprés l'Hyuer, ne dauſſent nullement, ains demeurent ronds comme Cibouilles, par faute de temps, n'en aians aſſés pour ſe parfaire en dauſſes: car preſſés de la chaleur de la ſaiſon, ils ſont auſſi toſt meurs que les primerains. Ces Aulx ainſi arrondis, font la ſemence requiſe en ceſt endroit, laquelle emploiee en Automne, produit les effets que deſirés, c'eſt aſſauoir, des Aulx merueilleuſement gros, & dauſſés comme les autres. Mais encores les rendrés-vous de grandeur preſque monſtreuſe, ſi comme par l'alambic, repaſſés dans terre trois ou quatre fois, ceſte meſme ſemence ainſi arrondie, pour auec l'augmentation de ſon corps, la valeur en eſtre augmentee. Ainſi y ouure-l'on. Au mois de Mars les Aulx arrondis comme deſſus, ſont mis en terre, d'où l'on les retire au mois de Iuin eſtans meurs, engroſſis, non dauſſés. Aprés, deux ou trois autres annees de ſuite le meſme eſt reïteré, c'eſt à dire, les meſmes Aulx ſont remis en terre en ladite ſaiſon, en chacune, s'augmentans de quelque choſe: dont finalement deuenus gros comme Oignons, ſans eſtre nullement dauſſés, par les raiſons dittes, auient, que telle ſemence meſnagee en ceſte ſorte, rend des Aulx treſgros: telle groſſeur ſe manifeſtant à la fueille, à l'honneur du Iardin, pour n'eſtre moindre que celle du glaieul ou du rozeau. En ce reïteré enterrement, touſ-jours ſe perd quelque Ail, de pourriture ou d'autre euenement: mais pour cela ne ſe faut priuer de telle gentilleſſe. Sur la pleneur de la Lune eſt le poinct de mettre ces Aulx en terre, ſi l'experience ne fait croire la Lune nouuelle eſtre bonne en ce meſnage.

CHAP. V.

Des fueilles du Iardin Potager d'Hyuer.

LA LAICTVE ſe ſeme quand, & où l'Oignon. Au mois d'Aouſt donques, ou de Septembre, la Lune eſtant pleine ou en decours, en terre douce & deliee ſuffiſamment fumee, l'on logera telle ſemence: laquelle craignant lés froidures comme l'Oignon, auec lui, eſt-elle tenue couuerte durant l'Hyuer. Pour le laict que la Laictue rend du trõc en la coupant, eſt elle ainſi appellee. De trois où quatre eſpeces de Laictues remarque-on, plus groſſes, plus vertes, plus blãches & plus cabuſſes ou põmées, les vnes que les autres: dõt les plus priſees ſont celles qui le plus tiennẽt de la blãcheur & põmeur, pour les ſalades & potages: auſſi sõt elles les plus difficiles à eſleuer, cõme les pl⁹ delicates: demeurãs les groſſes vertes, propres, pour leur tronc eſtre cõfit, *Laictues, les ſemer.*

& leur fueillage à ſeruir au meſnage, reſiſtans, pour leur groſſeſſe, aſſés facilement contre les injures de l'Hyuer.

Les planter. ENVIRON le commencement de Nouembre, plantera-on des Laictues, pour en manger quelque peu dans l'Hyuer, en païs temperé, le temps n'aiant eſté extraordinairement rigoureux: mais plus abondamment au Printemps, pour lequel ſont-elles principalement deſtinees. Au planter, l'on choiſit la deſcente de la Lune, pour la conſideration du pommer, tant mieux ſe reſſerrans, que plus prochain l'on eſt de la pleneur de telle planete, quand elles ſont miſes en terre. Obſeruera-on auſſi, en telle action, le temps, qu'il conuient eſtre calme, vn peu humide, tel l'attendant pour les arracher du ſeminaire & les tranſplanter, car en venteux & ſec, ne ſe reprendroient nullement. Sans ſejourner, de peur de l'eſuent, ſeront les Laictues incontinent eſtre arrachees, miſes en terre quatre doigts de profond, au preallable leur aiant roigné le bout des racines. Prés des racines ſera mis du bon fumier, tant pour amender la terre, que pour corriger la froidure de la ſaiſon. Reſiſtent aucunement au froid, pour peu qu'on les en defende, quand ce ne ſeroit qu'en jettant par-deſſus des fueillars de cheſne ou de noier. Veulent eſtre ſouuent accouſtrees, pour en oſter d'entour le pied, toutes herbes y parcroiſſans, qui deſtournent l'auancement. Ne vous mettés en peine d'arrouſer vos Laictues durant l'Hyuer, ſeulement en ſera la terre ramolie auec vn peu d'eau, aduenant que par trop de ſechereſſe, elle ſoit reduite en pouſſiere, l'arrouſant doucement par deſſus, & aprés la ſerfoüant de meſme: mais ce ſera en beau jour, & fort rarement, de peur d'attirer les froidures ſur les racines des Laictues. Encores choiſit-on l'heure de Midi pour tel arrouſement, tant mieux euitant la freſcheur de la nuict, que plus d'icelle, eſt eſlongnee telle partie du jour. Aucuns aidans au cabuſſer ou pommer des Laictues, les couurent pour leurs ſept ou huit derniers jours auec des pots de terre, en mettant vn à chacune, par preſſe & occupation d'aer, les contraignans à ſe reſſerrer & blanchir. A faute des pots, l'on ſe contente d'appliquer ſur leurs tiges, des tuilleaux: & plus ſommairement d'autres y vont, car ils ne font que les lier auec vn petit ozier, & leur chauſſer le pied auec du ſable, pour les faire pommer, & blanchir. Eſtant la graine des Laictues du tout bonne, & le païs agreable à ceſte plante, n'eſt beſoin de ſe donner aucune de ces peines, ains laiſſer faire à Nature, laquelle ſans autre artifice que de l'ordinaire, en viendra treſbien à bout.

Pour les faire pommer.

Eſpinars. AV croiſſant de la Lune du mois d'Aouſt ou de Septembre, eſt le bon ſemer des Eſpinars, pour en manger durant l'Hyuer & le Printemps. Ils ſont ainſi appellés à cauſe de leur graine qui eſt eſpineuſe, bien qu'il y en ait de ronde ſans piqueron: & des deux, maſle & femelle. L'eſpinar maſle, ſeul, produit la graine: demeurant ſterile la femelle, ſans faire ſemence. Deſirent la terre fort ſubtile & bien fumee: d'eſtre tenus nettement par

ſarcler, & opportunément arrouſer. Au cueillir des Eſpinars ſe faut abſtenir de les arracher, mais conuient les tondre auec vn couſteau bien tranchant, les fauchans d'vn coſté, comme prairie, dont rejettent herbe touſ-jours treuuee tendre.

Eſchalotes, ou Appetits.

LES Eſchalotes ſemblent eſtre eſpece d'Aulx, eſtans de meſme ſaueur & odeur. Tiennent auſſi quelque choſe de l'Oignon, ſi qu'on les peut dire participer de l'vne & de l'autre plante, tenans le milieu entre l'Ail & l'Oignon. Leur teſte eſt fort petite, ſe diuiſant en menues dauſſes. Leur fueillage eſt ſubtil & rond, ſortant ſur terre par petits touppets, chacun de ſix ou ſept fueilles enſemble, belles & verdoiantes tout l'Hyuer & le reſte de l'annee. C'eſt des fueilles qu'on tire la principale commodité des Eſchalotes, les mangeans crues en ſalades, & cuites en pluſieurs viandes où elles ſient treſbien, dont elles portent auſſi le nom d'Appetits. A Caſtre l'on les nomme, Eſcurs. Elles ſont miſes en terre en l'Automne, la Lune eſtant nouuelle. Par plant enraciné comme Pourreaux, l'on les loge, aſſés au large toutesfois, pour leur donner moien de multiplier, comme c'eſt leur naturel de s'augmenter en nombre. Deſirent la terre ſubtile, legere, vigoureuſe, & fumee: ſouuent d'eſtre ſarclees pour les garentir d'importun voiſinage: quelques fois arrouſees, les preſeruans de la ſechereſſe de l'Eſté: au beſoin ſerfouees. Moiennant tel traictement, demeureront les Eſchalotes en bon eſtat, vn an, au bout duquel conuiendra les remuer: voire ſans tant attendre dans ſix ou ſept mois, ſi bon vous ſemble, le temps le permettant. Comme Eſpinars eſt tondue l'herbe des Eſchalotes, pour l'vſage: auſſi ſe ſert-on des racines, en l'appareil des viandes, qu'au beſoin l'on arrache de terre ſans autre myſtere.

Chous-cabus.

POVR auoir des Chous-cabus ou pommés primerains, en faut ſemer de la graine deſpuis le commencement de Septembre juſques à la fin d'Octobre, en decours de Lune, le plus approchant de ſa pleneur qu'on pourra. C'eſt vne ſemence aſſes difficile à recouurer en Languedoc & Prouence, dont les Iardiniers la font apporter de Tourtouze en Eſpaigne, & de Sauonne, ne tenans grand conte de celle qui croiſt en leurs propres Iardins. Ils en tirent auſſi de Briançon, mais les Chous en ſont plus petits, que des autres lieux. Preſques par toutes les Prouinces de ce Roiaume ces Chous ſont familiers; par-ſus toutes les autres, l'Iſle de France en produit des plus gros, vers Auberuilliers prés de ſaint Denys, d'où la ſemence ſe treuue treſbonne en Languedoc, ainſi que ie l'ai experimenté. Pourueu qu'on loge ceſte ſemence en terre ſubtile, bien engraiſſee, à l'abri de la bize, expoſee à l'aſpect du Midi, & qu'on lui pare les gelees auec quelque legere couuerture, elle paſſera gaiement l'Hyuer. A la fin duquel, en Decembre ou Ianuier, en la bonaſſe de quelque beau jour, l'on tranſplantera les Chous prouenans de telle ſemence, aſſés profondément, en terre bien beſchee & amendee auec du gras fumier, en endroit ſoleillant: & s'il eſt beſoin, pour la longueur ou

renforcement des froidures, l'on les couurira legerement, ainſi les ſauuans du mauuais temps. Aprés, ſoigneuſement l'on les accouſtrera, & opportunément arrouſera, pour les ſoliciter à s'accroiſtre, dont par tout le mois de Mai paruiendront en parfaite grandeur. De tels primerains & auancés Chous-cabus ne ſe ſert-on indifferemment par tout, pour la difficulté de leur eſleuement : plus grande la treuuant, plus le païs eſt chaud, contre les plus communs euenemens, comme a eſté dit, d'où auient les Iardiniers d'Auignon & de Niſmes, ne tenir grand conte de ces Chous auancés. En païs chaud les Chous-cabus ſortent aiſément de l'Hyuer, mais ne paſſent guieres plus outre, ſe perdans par faire graine, à la premiere chaleur du Printemps. En temperé ne ſont ſubjets à telle preſſe de s'en monter en tige, le temps les attendant à l'aiſe pour les auancer & meurir : aians, jeunes, ſeurement paſſé l'Hyuer, quoique rigoureux, par le moien des couuertures, ſous leſquelles auront ſejourné durant le mauuais temps. Pour leſquelles difficultés, neantmoins, ne laiſſera noſtre Iardinier d'eſleuer de ceſte ſorte de Chous auancés, ou pour le moins de l'eſſaier, afin qu'en ſon Iardin ne manque choſe aucune que ſa terre & ſon climat ſouffriront. Le tige de ces Chous s'en montant en haut, eſt aucunement rabatu en le roignant auec l'ongle, par tel moien contraignant le Chou à ſe reſſerrer en pomme.

CHAPITRE VI.

Des fruits du Iardin potager d'Hyuer.

Artichaut

PAR ſemence & plant enraciné s'edifient les Artichaux, mais auec plus d'auantage, par planter que par ſemer, n'eſtant emploiee la ſemence qu'au defaut de plant cheuelu prins au pied des vieux Artichaux. De la ſemence n'en peut-on eſperer fruit deuant vn an, pour laquelle tardité, eſt elle poſt poſee au plant. Si par neceſſité l'on ſeme l'Artichau, ce ſera en terre deliee, bien fumee, en lieu expoſé au Soleil, en Septembre ou Octobre : à la charge de tenir couuerts les nouueaux jettons qui en ſortiront, pour leur parer la rigueur de l'Hyuer. En la Primevere & juſqu'au mois de Mai en peut-on bien auſſi ſemer de la graine, touſ-jours en decours de Lune, comme de meſme, en tel poinct veut eſtre le plãter. Pour donques auoir toſt plaiſir de l'Artichauliere, ce ſera par rejets enracinés (ſi en auons cómodité que nous la dreſſerons, les prenans au pied des vieux Artichaux. Le lieu ſera choiſi en abri, couuert de la Bize, à l'aſpect du Midi, en bon fonds, & encores treſbien amendé auec du nouueau fumier, de cheual, pluſtoſt que d'autre, pour ſa chaleur, aimee de ceſte plante, laquelle ne

profite ſans grande graiſſe & bonne nourriture. Aprés l'Hyuer auſſi plante-on des Artichaux, meſme ſont-ils de tel naturel, qu'ils ſouffrent d'eſtre plantés tous les mois de l'annee : peu exceptés, qui ſont les trop chauds & les trop froids, & c'eſt le moien pour en auoir du fruit preſques en toutes ſaiſons. Les Artichaux deſirent d'eſtre bien cultiués & arrouſés en Eſté, ne ſouffrans la ſoif qu'en langueur. Par tel traictement, abonderont en fruict & demeureront longuement en ſeruice, ſi aprés auoir cueilli les pommes d'vn pied d'Artichau, les jettons qui les ont portees, ſont couppés rés de terre, par ce moien contraignant la plante, preſque recreue pour ſon grand port, à ſe remettre par nouueaux rejets, qu'elle reproduira plus fort que deuant, pourueu que ſans delai, le fruit enleué, auſſi toſt la coupe s'en enſuiue : ce qui n'auiendroit, laiſſant endurcir tels jettons, ains ſans profit, d'eux-meſmes ſe feneroient.

Chaſtrer l'Artichaulere.

AVSSI cauſe longue duree au pied de l'Artichau, le chaſtrer chacun an, c'eſt à dire, le deſcharger ou retrancher des jettons inutiles qui s'y multiplient : leſquels laiſſans aller à volonté, cauſeroient l'abaſtardiſſement de toute la plante. Au commencement de l'Hyuer l'Artichau eſt ouuert & profondemẽt deſchauſſé, d'auprés duquel tous rejettons oſtés, demeure ſeul en terre, pour à l'aiſe y fructifier : ce qu'il fait tant plus toſt & plus abondamment, que plus auancé eſt tel traittement. Moiennant auſſi que la foſſe ſoit reamplie de bon & recent fumier de cheual, pour les raiſons dittes, tel choiſi entre les autres, & que parmi icelui on meſle de bonne & vigoureuſe terre. Les rejettons tirés de là, ſont plantés ailleurs pour en faire des nouuelles Artichaulieres : ou mis blanchir, à la maniere des Cardes, comme ſera monſtré, dont tout s'emploie en ce meſnage. Ainſi ſont preſeruees de froid les racines de l'Artichau, ſelon que ſon chaud naturel le requiert. Par le fumier auſſi conſeruera-on ſon ramage, à l'vtilité du fruit à venir, lequel ſans ceſt artifice, en vain attendroit-on au Printemps, les gelees à leur premiere venue, emportans tout ce où elles peuuent attaindre. Vn rampar donques ſera dreſſé du coſté de la Bize, à l'abri de laquelle, l'Artichau eſtant à couuert, paſſera gaiement le mauuais temps. Il ſera compoſé de fumier ſeul, mais groſſier & mi-pourri, dont la chaleur fera ce qu'en ceſt eſidroit l'on deſire. Le moins qu'on peut tenir emmentellees ces plãtes-ci, eſt le meilleur, par aucunemẽt leur nuire tel embarras. C'eſt pourquoi le plus tard qu'on peut, l'enuironne-on de ce fumier, & ſeulemẽt en la neceſſité, afin que par le prompt retour du beau temps, toſt elles ſoient remiſes en liberté. A telle cauſe choiſit-on le quinzieſme de Decẽbre peu pluſtoſt ou plus tard ſelon le païs, cõme eſtant la veille des rudes froidures, leſquelles par tel artifice, les Artichaux paſſent gaiemẽt pour fructifier à la Primevere.

Pour du froid les Artichaus

Cardes ou Cardons.

NE SE pouuans perdre les piquerons de la Carde, manifeſte clairement ce eſtre vne eſpece de fruit ſepãré, non l'Artichau ſauuage, comme aucuns eſtiment. Car contre ce qu'on void és pommiers, poiriers,

pruniers & autres arbres ſauuages, leſquels par exquiſe culture s'appriuoiſent, la Carde comment qu'on la manie, demeure touſ-jours en ſon eſtat, garnie de forts & aigus piquerons: ſymboliſant neantmoins auec l'Artichau en figure & couleur de fueille & de fruit, aians enſemble commun leur gouuernement. L'vne & l'autre plante, ſe blanchit par artifice, leurs coſtes ſe rendans mangeables. Mais comme en telle vtilité, la Carde ſurpaſſe l'Artichau, au contraire, la pomme de l'Artichau, excede en bonté d'autant celle de la Carde, qu'il y a de difference des fruits baſtars, aux legitimes. Rien plus auſſi n'en conuient-il eſperer que la coſte, car le peu de fruit qui en prouient, n'eſt d'aucune valeur: ſa pomme, ſeche, ridee & picquante, monſtrant n'en deuoir tenir nul conte pour manger. C'eſt donques tout ce qu'on cerche de bon en ceſte plante, que ſes coſtes & fueilles, où y a dequoi ſe contenter: par, accommodees ainſi qu'il appartient, tenir rang entre les viandes delicates du Iardin, voire ſurpaſſer en valeur pluſieurs fruits d'icelui, entre leſquels, auec raiſon, eſt ceſte plante comptee.

Comment de graine, en quel temps ſemee.

PAR graine s'edifie la Carde ou Cardon, la ſemant au Printemps en terre bien preparee, auec toutesfois diſtinction des lieux, plus eſtant requis de s'auancer, que plus froid eſt le climat, pour les raiſons repreſentees ci deuant. A Lion, vrai païs de Cardes, le temps en eſt vers la ſaint George en Auril: au bas Languedoc, conuient retarder juſques bien auant dans le mois de Mai, de peur de perdre la plante, par trop ſe haſter s'en montant en tige pour faire graine. De regarder à l'eſtat de la Lune, ne ſe faut ſoucier: car en quel poinct que ce ſoit, les Cardons ſortent touſ-jours beaux. Bien eſt vrai que ſemés en croiſſant, produiſent-ils quelque peu plus de ramage, qu'en decours, mais c'eſt à l'intereſt de leurs coſtes qui en demeurent minces. Pour leſquelles conſiderations, ce ſera ſeulement au beau temps, & à la bonne diſpoſition de la terre, qu'on s'arreſtera, ſans autre recerche. Ne ſe faut non plus donner peine de replanter le Cardon, attendu qu'en parfaicte grandeur & bonté ſort-il directement du ſeminaire. là donc le laiſſera-on acheuer.

Selon les lieux, qu'il conuient de ſemer.

Touchant la Lune, qu'eſt-ce qu'y eſt d'obſeruable.

Le Cardon occupe beaucoup de place.

Ou ſemer les Cardons.

ET dautant qu'à telle plante eſt requiſe grande place, pour l'abondance & eſtendue de ſon ramage, opprimant les herbes voiſines, au large l'on la ſemera, lui donnant lieu de s'accroiſtre ſans contrainte, iuſqu'à ſa naturelle grandeur. Auec meſnage & eſpargne, le Iardinier la range entre ſes Oignons lors qu'il les plante, par s'entreaccroiſtre enſemble auec commune culture: puis les Oignons enleués de maturité, reſtent ſeuls les Cardons en la terre, qui l'occupent toute, pour leur grandeur: & là finalement couchés pour blanchir, les y fourrant & ſortant, ſans autre deſpenſe, la terre ſe treuue treſbien remuee, à l'auantage de la potagerie qui en ſuite y eſt logee. Quatre ou cinq raions d'Oignons ſont plantés, aprés eſt laiſſé vn vuïde d'vn pied & demi de largeur, pour y ſemer les Cardons en ſaiſon: lequel ſuiui d'autres quatre ou cinq raions d'Oi-

gnons, à iceux joint autre vuïde pour les Cardons, ainſi continuant, eſt par tel ordre diſpoſee toute la planche. Tels vuïdes par les Iardiniers de Languedoc, ſont appellés, *Means*, eſquels eſt ſemee la graine de Cardons, deux doigts dans terre, de trois en trois grains, joignãs l'vn l'autre: & tels aſſemblages, poſe-on equidiſtamment de deux en deux pieds en ligne droicte parmi les Oignons. Aduenant qu'aucuns des premiers grains ſemés, ſe perdent en terre, faudra y en reſemer pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme, s'il en eſt beſoin, afin que le carreau ſe treuue rempli, quand ce ne ſeroit que pour la bien-ſeance. Et encores que les Cardons, par ce moien, ſortent en diuers temps, & par conſequent ſe diuerſifient en grandeur, n'importe, eſtant beaucoup meilleur d'en voir la terre couuerte, quoi-que d'inegaux, que defectueuſe. De ce defaut procede la cõmodité d'auoir au Iardin des Cardes bonnes à manger juſques au mois de Mai, choſe qui ne s'accorderoit, ſi eſtans les Cardes de pareil aage, l'on eſtoit contraint de les mettre blanchir preſque toutes à la fois: & par conſequent, ne pouuoir ſeruir que bien peu de temps. Ou bien, en attendant vos appetits, forcer ces plantes-ci, contre leur naturel: leſquelles (comme toutes autres viandes, peu exceptees) ont leur certain poinct & ſaiſon d'eſtre prinſes, paſſé lequel, elles s'endurciſſent. *Comment*

ESTANS demeurés ſeuls les Cardons aprés la cueillete des Oignons, leur fonds en ſera cultiué d'vne bonne œuure qu'on lui donnera, pour oſter toute l'amertume que les Oignons y pourroient auoir laiſſee: dont ils s'acheueront d'aggrandir, pour en peu de temps, ſe rendre capables d'eſtre blanchis: ce qui ſera vers le commencement de Septembre. S'entend des premiers nés & ſortis de terre, aians gaigné l'auantage par deſſus les autres, qui les ſuiuent à leur tour. En ce temps-là donc commencera-on à les coucher en terre pour s'y blanchir & preparer, par tel ordre. La plante qu'on veut blanchir, compoſee des trois grains enſemble ſemés ſans deſvnion, eſt premierement deſchargee du ſuperflu de ſon ramage, coupant ſes ſommités à la ſerpe, & du reſte fait vn botteau, lié eſtroictement auec des oziers en trois diuers endroits. Aprés creuſera-on vne foſſette longue, eſtroite, profonde d'enuiron vn pied & demi, au deuant de la plante d'icelle deſcouurant les racines, ou ſans aucunes en arracher, le botteau ſera couché, ſeulement en forcera-on celles qui empeſcheront l'ageancement. Des roigneures du ramage, le botteau eſt couuert, & ſur icelles, eſt finalement remiſe la terre ſortie de la foſſe, la preſſant auec les pieds pour engarder d'eſuenter la Carde: laquelle, par ce moien, ſe blanchira dans trois ſepmaines ou vn mois. Si l'on veut raccourcir ce terme, au lieu des roigneures, l'on couurira la Carde auec du marc de raiſins, ſorti de la Cuue aprés en auoir tiré le vin. Aucuns y mettent de la paille: autres, rien que la ſimple terre. Si le temps eſt pluuieux, les Cardes ſont en danger de pourrir dans terre, par l'eau croupiſſante au fons de la foſſe. Pour laquelle perte euiter, aucuns arrachent du tout les Cardons, & les

Labourer la terre où ſont les Cardons.

Blanchir les Cardons.

enterrent en lieu eſleué, où l'eau vuïde par bas ſans s'y arreſter, voire dans les caues. Mais plus difficilement s'y preparent-ils qu'en leur ſeminaire. Oui les coſtes d'Artichau, qui ſe blanchiſſent par tout où l'on les veut enterrer, ſans craindre le tranſplacer. Sans arracher, n'enterrer, treſbien ſe blanchiſſent & Cardons & Artichaux, eſtans enfermés dans des ruſches d'Abeilles: leſquelles ruſches, vuïdes & defoncees des deux coſtés, ſont poſees ſur les plantes, icelles auparauant embottelees & liees comme deſſus: pour le remplage y eſtans mis du fumier meſlagé auec de la terre, & finalement eſt la ruſche couuerte pour empeſcher l'eau & les vents. En païs d'Abeilles, le ruſchier y eſtant dreſſé, telle curioſité pourra eſtre pratiquee, pour la commodité des ruſches vuïdes, qu'à tel vſage l'on emploiera ſans grand deſtrac de l'Apier: parce qu'elles ſe retrouueront preſtes à receuoir les mouſches en leur ſaiſon, aprés auoir ſerui à ce deſſus. Non toutesfois ſi ſalutaires aux Abeilles, qu'auparauant: pour la ſenteur du fumier qu'y ſera reſtee. Mais non ailleurs, pour n'eſtre raiſonnable de ſe conſtituer en deſpenſe d'enuoier loin cercher des ruſches, puis qu'auec peu de peine & petits frés l'on ouure en ceſt endroit. Couurir le deſſus de la terre, dans laquelle ſont enfouies les Cardes, auec de la paille menue, ou de la bale de bled, les preſerue aucunement de la nuiſible humidité: & auec efficace auance cela leur blanchiment. moien qu'on emploiera, pour tant plus ſeurement conduire l'artifice.

AINSI blanchit-on les Cardes, & le ramage des Artichaux, les fourrans dans terre à bouttees, en diuers temps, pour s'en ſeruir durant tout l'Hyuer, lors eſtant la vraie ſaiſon de les manger, comme viande chaude. Pour laquelle cauſe, entre les fruits du jardin d'Hyuer, eſt logé le Cardon. Au Printemps ſont-ils auſſi de requeſte, & juſqu'à ce que l'abondance des pommes d'Artichau les oſtent de quartier.

LES Pois hyuernaux ſe ſement durant l'Automne, en pluſieurs fois, & tout-jours la Lune eſtant vieille. Aucuns Iardiniers les ſement trois à trois enſemble joints: eſloigné tel aſſemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre. Cela ſe fait pour l'eſpargne des appuis, ſupportans la rameure des Pois: dautant qu'ainſi vnis, ſe maintiennent-ils aſſés bien d'eux-meſmes, s'en montans pour fructifier. Toutesfois, auec auantage les void-on s'auancer, le bois y eſtant ajouſté, ſur lequel s'arreſtans les debiles pieds des Pois, à l'aiſe ils fleuriſſent & grennent. En ce cas ſuffira de mettre en terre les Pois, vn à vn, equidiſtans de trois doigts. La terre où l'on les loge, ſera bonne & facile à labourer, couuerte des injures de l'Hyuer, arrouſee au beſoin. Là, & bien cultiués les Pois donneront de la viande à manger vers Paſques, & pluſtoſt, ſi la curioſité du Iardinier interuenant, les ſolicite à s'auancer par renouuellement de fumiers, par reiteree culture, & par ſoin de les parer du froid.

EN meſme terre, temps, & poinct de Lune; que les pois, ſe logent les Feues de l'Hyuer. Eſtans preſeruees des froidures, produiront du fruit mangeable

mangeable fort primerain, moiennant auſſi qu'on les cultiue diligemment, qu'on les eſchauffe ſouuent auec des nouueaux fumiers, & qu'on les abruue en la neceſſité. Le roigner de la cime de ſes jettons, fait qu'elles fructifient abondamment: ſans lequel remede, s'amuſent à faire de la rameure inutilement: meſme tant mieux logees ſont elles: car, quelques fois, les Feves ſe perdent par eſtre trop bien à leur aiſe, laiſſans lors à fructifier, quand elles deſpendent toute leur ſubſtance à produire de l'herbe ou des branches. De quel naturel que ſoient les Feves, ne de quelle ſaiſon, de l'Hyuer ou du Printemps, ſe rendront de facile cuite, ſi les prenons vn peu verdelettes, ſans attendre qu'elles ſoient du tout endurcies de maturité, l'on les cueille & arrache de terre la Lune eſtant nouuelle. Faute de laquelle obſeruation, pluſieurs Feves ſont rejettees comme incuſtables, à cauſe de la durté de leur peau: moiennant quoi, de toutes ſortes de Feves vtilement ſe ſeruira le pere-de-famille.

Quand arrachees de terre pour eſtre debonne cuite.

CHAP. VII.

Culture du Jardin Potager d'Eſté, & premierement des Racines.

PAsſees que ſoient les exceſſiues rigueurs de l'Hyuer, & paroiſſans les premieres douceurs du Printemps, la porte ſera ouuerte à l'enſemencement de toute ſorte d'herberie & potagerie, pour le remplage des Iardins d'Eſté: ainſi appellés, pour en icelle ſaiſon rendre le plus de leur ſeruice. encores que dés la Primevere, commencent d'eſtre vtiles. Sans plus tarder donques, mettra-on la main à l'œuure, afin d'auoir des fruits les plus primerains qu'on pourra, ſelon le commun deſir de toutes perſonnes.

Es païs plus chauds que froids, ſans attendre l'iſſue de l'Hyuer, dés le mois de Ianuier, l'on commence ce meſnage: és froids, ſeulement à l'entree de Mars: mais és temperes, l'étre-deux de ces termes, eſt le vrai temps de mettre en train les Iardins. Ces diſtinctions ne s'accordent generalement par tout, pour les diuerſes ſituations des prouinces, impoſans loi à ce meſnage, ainſi que j'ai monſtré à Lion ſe halter plus, qu'en Auignon à l'eſleuement d'aucunes plantes, bien que plus froid l'vn que l'autre. Pour laquelle cauſe, le Iardinier s'eſtudiera à la recerche du naturel de ſon ciel, & de ſa terre, afin que negotiant certainement, il reçoiue autant plus d'honneur & de profit de ſa charge, que moins il les aura forcés. Noterons auſſi, que comme les froidures ſont contraires aux ſemences des Iardins, de meſme les pluies, leſquelles tumbans violemment deſſus la terre de nouueau enſemencee, la tapiſſent ſi fort, que les ſemences n'en peuuent leuer ne ſortir, par tel endurciſſement s'y eſtouffans. Dõt auiẽt, que les bons Iardiniers comptent pour neant & non faites, les ſemailles ſurprinſes des groſſes pluies, que par aprés ils refont, à telle occaſion

Quand commencer à jardiner, & ſous quelles diſtinctions.

gardans des graines à ſuffiſance, par certaine preuoiance acquiſe de loin. Sert auſſi telle prouiſion, pour reſemer ce qui n'aura voulu naiſtre, ou né, voulu profiter: ſouuent auenant, les ſemences ſe perdre dedans ou dehors la terre pour diuerſes cauſes, & ce ſeroit s'abuſer de ne les vouloir refaire. Ces trois mois de ſuite, Ianuier, Feurier, Mars, ſont les meilleurs pour ſeruir l'vn au defaut de l'autre, à meubler les Iardins de leurs principaux ornemens, quelques fois, pour la longueur des froidures, y eſtant emploié Auril. Es ſuiuans, & durant tout l'Eſté, ſeme-on auſſi quelque choſe au Iardin, mais peu, tant par n'en eſtre lors la ſaiſon, qu'à cauſe de l'importunité des grandes chaleurs.

Plantes tranſplantables, & quelles non.

DE l'herberie des Iardins, vne grande partie y a-il ne pouuoir conuenablement profiter ſans eſtre tranſplantee, à tel defaut, reſtant preſque ſauuage. L'autre, au contraire, deſire pour la perfection de bonté, de demeurer au lieu où premierement aura eſté ſemee. De telles plantes, diſtinction ſera faite, pour les manier toutes ſelon leur particulier naturel; à ce que ſans confuſion, ſoient nos Iardinages profitablement gouuernés. Les plantes des Iardins tranſplãtables, ſont les Oignons, Pourreaux, Artichaux, Chous de toutes ſortes, Laictues, Cichorees, Bettes ou Porees, demeurant generalement tout le reſte, en ſon premier naturel, ſans vouloir eſtre remué du ſeminaire: hors mis les Cardons, Melons, Concõbres, Courges & ſemblables, qui ſouffrent le tranſplantement, bié que mieux ils ſe treuuent au lieu où auront eſté ſemés, que remués en autre.

En quel aage ſont bonnes les ſemences.

LES ſemences des Iardins ſont en leur parfaite bonté, au bout d'vn an, deſcheans de leur valeur paſſé ce temps-là, à meſure de leur enuieilliſſement. Ce n'eſt toutesfois vne tãt generale regle, qu'elle ne ſouffre quelque exceptiõ, pour certain petit nombre de graines, qui ne ſont bonnes de leurs trois premiers ans, & d'autres produiſans diuers & extrauagans effets. Comme l'on tient la ſemence de chou enuieillie, produire des raues: & celle des raues longuement gardee, des chous, en quoi ces ſemences-ci, degenerent à la longue, non toutesfois que cela auienne de quatre ou cinq ans, durant leſquels preſques toutes graines peuuent eſtre conſeruees en leur premiere qualité. La plus-part des Iardiniers croient, que la vieille ſemence de melon, n'eſt d'aucune valeur: & j'ai experimenté, que gardee vingt-deux ans & plus, demeure encores treſbonne, telle aiant plantureuſement profité chés moi & en quantite & en bonté de fruit. Sans tirer ces choſes en conſequence nous prefererons neantmoins les graines recentes aux rances, les belles aux laides, les bien nourries aux ridees, les peſantes aux legeres.

Grande vtilite de changer de ſemences.

SE preuue par tout, que le changer ſouuent de ſemences eſt vn bon ſecret de Iardin, pour vn profit euident qu'il y cauſe, faiſant treſbien fructifier ce qui en prouient. car la Nature ſe delecte en la mutation. Il eſt vrai, que le deſchet en la menue herberie, ne ſe cognoit tel en ceſt endroit, qu'en la groſſe, ſe rapportant aſſés bonne de la ſemence

cueillie en ſon lieu meſme, comme ſont le perſil, l'ozeille, pareillement toutes ſortes de ſalade d'Hyuer & ſemblables. Mais les chous, la poiree, les laictuës, deſirent d'eſtre ſouuent remués, ſur tout les chous-cabus, chacun an, s'il eſt poſſible. Les melons & raiforts auſſi. Quant aux concombres, courges, citrouilles, encores ſouffrent-elles le demeurer quelques annees en leur propre Iardin ſans grande tare. Le meilleur ſeroit bien toutesfois, d'en changer entierement de ſemence chacune annee, ſi faire ſe pouuoit. Telle ſcience eſt treſ-bien entenduë en Languedoc. Les Iardiniers de Niſmes tirent argent de leurs graines, & en acheptent ailleurs pour ſemer en leurs Iardins, comme vers Montpellier: ceux de Montpellier, à Narbonne: ceux de Narbõne en prennent à Tholoſe; & ceux-ci en font venir d'Eſpagne, à tout le moins des principales, tenans de pere à fils, que les ſemences mõtans du Midi au Septentrion, ſont treſ-profitables. Cela meſmes auõs-nous remarqué ſur le propos des bleds, où le pere-de-famille s'arreſtera, ſi la preuue du cõtraire ne l'en deſtourne.

ESTANS les jardinemens diuers, comme j'ai monſtré, fait que diuerſement l'on jette les ſemẽces en terre: à lignes droites, en creſtes eſleuees, & vniment comme prairie ſelon les vſages. A plaiſir ſe cultiuent les ſemences raionnees, s'en pouuant la terre aiſément remuer ſans importuner l'herberie. Mais eſtans vnimẽt ſemees, autre moien n'y a-il de les cultiuer, que par ſarcler: & touchant l'arrouſer, c'eſt en y jettant l'eau par deſſus, ou l'y faiſant courir à la maniere des prés, ſi à ce le plan eſt façõné. En l'vne ou en l'autre de ces façons-ci, eſleuera-on les ſemences, indifferemment, ſelon qu'il vous plaira, en Automne & au Printemps, pour Iardins d'Hyuer ou d'Eſté. Derechef, mettra-on en ceſtui Iardin d'Eſté, des viandes du Iardin d'Hyuer: eſtant commune fourniture de tous Iardins, ſans diſtinction, toute ſorte de potagerie & herberie.

REPRENANT l'Oignon, ici nous lui baillerons ſemblable place que *Oignons.* jà auons fait en l'autre Iardin, le logeant premier de toute la potagerie. En terre delitee, & bien engraiſſee auec menu fumier, la graine d'Oignon ſera ſemee, la Lune eſtant en decours: puis les Oignons en prõuenans, par ſerfoüer & ſarcler nettement tenus, ſeront deſeharges d'importun voiſinage: à l'accroiſſement deſquels aidera beaucoup l'arrouſer au beſoin, ſans ſouffrir qu'ils endurent ſoif. Au mois de Mars ou d'Auril, ſe rendront propres à tranſplanter; ce qu'on fera en la maniere ſuſdite: à quoi ſera ajouſté ceſt auis, que de les fourrer en terre le moins qu'on pourra; ſeulement en couurira-on la teſte pour la faire engroſſir, cela n'eſtant à eſperer profondément enterrés: au contraire des pourreaux, comme ſera veu. Ainſi plantés les Oignons, moiennant bonne culture & requis arrouſement, vers le mois d'Aouſt ou au commencement de Septẽbre, attaindront-ils leur parfaite meureté: laquelle recognoiſtrés à leur fueillage, ſe fenant & abatant de ſoi-meſme. Alors les arracherés de terré, & tout auſſi toſt les embottelerés en petits faiſſeaux, comme

Les ſemer.

Les planter.

Les cueillir.

les Aulx, pour en les ſuſpẽdant, les faire ſecher & ſeruir de prouiſion durant l'annee. Si à meurir les Oignons tardent par trop à voſtre gré, les auancerés en leur oſtant l'eau & faire endurer la ſoif, en les trepignant, & tordant le col; dont emmatis, ſe rendront toſt au poinct que voudrés. Sans neceſſité, en autre temps qu'en decours de Lune, ne ſera l'Oignon ne ſemé, ne planté, ne cueilli, pour le reſpect principalement de ſa conſeruation. plus aſſeuree eſtant cueil au terme de Lune, qu'en aucun autre.

En quel poinct de Lune, pour eſtre conſeruables.

Moiens de les garder long temps.

EN certains endroits où la garde des Oignons eſt difficile, ſe perdans par pourriture; pour les conſeruer ſainement, on les tient dans le vinaigre, les y prenans durant l'annee à meſure de l'vſage. Autres, aprés les auoir eſchaudés dans l'eau bouillante, puis ſechés au Soleil, les gardent ſur la paille, les y arrangeans ſans ſe toucher l'vn l'autre. Columelle veut qu'on les tiẽne dans des vaſes parmi certaine ſaulce compoſee de thym, de ſarriete, trois parts de vinaigre & vne de ſaumure. Mais j'eſtime n'eſtre beſoin de ſe donner tant de peine en aucun endroit de ces preuinces, par en toutes celles de ce Royaume, la garde des Oignons ſe rendre aſſés facile. De diuerſes couleurs d'Oignon y a-il, dont les blancs ſont les plus priſés preſques par tout, pour leur douceur, que plus agreable ils ont, que les rouges.

Les faire grener.

POVR auoir de la ſemence d'Oignon, faudra replanter des Oignons bien choiſis, ſains & entiers, de la ſorte que mieux vous agreera, & en quantité requiſe pour voſtre fourniture, comme de quatre à cinq douzaines. Ce ſera au mois de Feurier, la Lune eſtant vieille, & en terre bien preparee & fumee; où, moiennant bonne culture & opportun arrouſement, greneront treſ-bien; pourueu auſſi que le lieu & le ſolage leur agree. tous indifferemment n'eſtans propres à ce particulier meſnage. Les tiges des Oignons grenans, montent hautement, comme de trois à quatre pieds, dont ils ſont fort tourmentés par les vents, qui les esbranlent, à la ruine de la graine. A telle tempeſte, l'on remedie auec des paiſſeaux & perches, leur en faiſant des barrieres à l'entour pour tenir les tiges en vnion, & les garder de rude approche, ie celui touſ-jours leur eſtant prejudiciable.

Ennemis du Iardin.

LE plus dangereux ennemi qu'aient les Iardins eſt la Courtilliere, laquelle ronge entre-deux terres les racines des herbes, deſpuis la plus petite juſques à la plus grande plante, les degaſtant toutes ſans en eſpargner aucune. Elle eſt ainſi appellee à Paris, & en Languedoc, *Sterpi*, & *Taille-Sebe*, de l'Oignon qu'on y nomme *Sebe*, que ceſte meſchante beſte aime par deſſus toute autre viande, cruellement la traittant. Ceſte beſte eſt aſſés groſſete, de couleur jaunaſtre, marche à pluſieurs jambes, a le groin fourchu dont elle fait ſes degaſts. En beſchant la terre où elle ſe tient continuellement, l'on en treuue les nids façonnés en rond auec de la terre endurcie, aians pluſieurs trous ſemblables à ceux des abeilles: là ces beſtes font leurs œufs en grande quantité, leſquels attrapans lors, c'eſt pour

en deſengeancer le Iardin. Le moien en eſt aſſés aiſé: car il ne faut que creuſer au commencement de l'Hyuer, pluſieurs foſſettes en diuers endroits du Iardin, & les remplir de fumier nouueau, où ces beſtes ſe retireront recerchans leur chaleur, pour ſe ſauuer des froidures de la ſaiſon, qu'elles craignent fort: ainſi aſſemblees ces beſtes, à l'approche du Printemps les irés prendre, & en treuuerés les nids auec leurs œufs, ou iceux de nouueau eſclos auec nombre infini de beſtioles dont facilement vous deſferés de telle tempeſte. Ne ſuffit d'emmonceler le fumier au Iardin, car pour ne ſortir ces beſtes que rarement à l'aer, plus aiſément ſe retireront-elles au fumier eſtant dans terre, que deſſus icelle. Autre. Enterrés des grands vazes de terre ou de bois, juſques à la gueule fleurans le plan de la terre, & mettés-y de l'eau au fonds, dans laquelle ces meſchantes beſtes iront boire la nuict, & s'y precipiteront ſans en pouuoir reſſortir: pourueu que le vaze ne ſoit rempli d'eau. Mais par-ſur tout autre remede, ceſtui-ci eſt le plus efficacieux. Semés au jardin du chanvre duquel recueillirés le rapport en ſaiſon, laiſſant au fonds ſa naturelle odeur qui eſt forte, & tant cõtraire aux Sterpis, qu'elle les bannit du Iardin pour quelques annees. Pour commodément emploier icelui remede, ſeront faites trois ou quatre portions egales du Iardin, afin d'en faire ſeruir vne en cheneviere chacune annee: dont par tel ordre ſans importunité, le Iardin ſe maintiendra en bon eſtat.

Pourreaux.

LES Pourreaux ſuiuent pied-à-pied les Oignons: mais auec l'obſeruation de la Lune, car ſoit dedans ou prés de l'Hyuer, c'eſt touſ-jours en croiſſant qu'il les faut ſemer, & en ſuite planter. Profondément l'on les met en terre, pour les garder de groſſir en teſte, & afin de les faire allonger en col, tout d'vne venuë ſe blanchiſſans. Mais ce n'eſt droictement, ains en les couchant à demi, à ce que chargés de terre, ils ſe façonnent à plaiſir, ainſi qu'a eſté monſtré, auec leur requiſe culture.

Pour en cueillir de la graine.

LA cueillete des Pourreaux eſt journaliere, c'eſt à dire, de jour à autre, durant l'annee l'on en arrache à meſure de l'vſage. Touchant le moien d'en auoir de la graine, l'ordre eſt ſemblable à celui des Oignons: car curieuſement auec des perches les faut enuironner, pour les preſeruer d'eſtre briſés en s'entreheurtans par la violence des vents, deſquels ils ſont fort tourmentés, à cauſe de la hauteur de leur tige. En ceci different-ils des Oignons, qu'il n'eſt beſoin de les replanter pour faire graine, ains eſt à voſtre volonté de les laiſſer acheuer au meſme lieu, auquel premierement auront eſté plantés, ou de les remuer, ſi bon vous ſemble.

Raiforts.

TOVTE la ſympathie qui eſt entre les Raiforts, Raues, & Naueaux, prouient de ce que leur commune valeur conſiſte en racines: aians au reſte leurs proprietez diſtinctes, & chacun ſes particulieres figures & gouſts. Par ce mot, Raue, ſont entendues & la Raue commune, & le Raifort, telle appellation confondant ces deux racines. *Raphanus* en Latin eſt ce qu'en François l'on appelle Raifort & Rauanel, particulierement

à Paris, Raue-douce: *Rapum*, la Raue: *Napi*, les Naueaux. En ces termes nous-nous arresterons. Ces trois racines, desirent la terre legere, toutesfois vigoureuse; plus sablonneuse qu'argilleuse; amendee de menu fien quelques mois deuant que leur semence y soit jettee, pour tant plus facilement s'y engeancer. Estant le fonds trop argilleux, il sera corrigé auec du sablon, principalement le destiné pour les Raiforts; attendu que plus profondément entrent elles dans terre, que ne les raues, ne les naueaux: dont aussi est necessaire si bien rompre & cultiuer le lieu, que dureté aucune ne s'oppose au passage de telle racine. Le Raifort desire d'estre souuent arrouse & cultiué, à ce que sans sentir aucunement la soif, ne l'importunité du voisinage d'aucune autre plante, bonne ou mauuaise, prouenant de la negligence du Iardinier, puisse tost s'accroistre; comme, moiennant tel traictement, sera dans peu de sepmaines. Ceci sera noté pour les arrousemens des Iardins, Que toutes plantes aians besoin d'eau, seront arrousees sur le midi, le jour estant frais: & au matin & soir, estant chaud: à ce que la chaleur du Soleil venant à propos, tempere la fraischeur de l'eau, à l'vtilité de la plante.

Arrouser.

Comment, & en quel temps semer les Raforts.

EN decours de Lune, près de son defaut, l'on sème les graines de Raiforts, vne à vne, de trois à quatre doigts de distance l'vne de l'autre, & de trois en profondeur. Le temps en est despuis le commencement d'Auril jusques à la fin d'Aoust, pour en semer à toutes les Lunes, dont durant six mois l'on aura touz-jours de nouueaux & tendres Raiforts. Deuant le mois d'Auril, à difficulté viennent à bien les Raiforts, par espier presques aussi tost qu'ils sont sortis de terre, s'en montans en tige pour faire graine à l'approche de la primevere. Desirant auoir des Raiforts en telle auancee saison, par artifice l'on se satisfera: mais ce sera en y mettant la main dés deuant l'Hyuer. Vne fosse tant large & tant longue qu'on voudra sera faite, à l'abri de la Bize, profode de trois pieds, pour le moins: au fond de la fosse, mettra-on du recent fumier de cheual, vn bó pied & demi, puis le reliant d'icelle sera rempli de terre subtile & amendee auec du fumier vieux & bien pourri: finalement là dessus au mois de Nouembre la Lune estãt en decours, semera-on la graine de Raiforts, l'arrousant vn peu au commẽcement. Là pouſſeront les Raiforts, à cause du fumier qui en eschauffera la terre, mais par la froidure de l'aer, n'auanceront beaucoup, comme aussi n'en est besoin, ains seulement de se conseruer jusques au premier beau-temps, pour s'acheuer d'accroistre. Et à ce qu'ils ne se perdent en chemin, faudra les tenir couuerts durant l'Hyuer, à la maniere ja dite: & lors les sertouer quand les herbes repulluleront en la terre, & arrouser, l'Hyuer estant passé, à toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir besoin, sans souffrir leur laisser endurer la soif. Pour engarder les Raiforts de monter en tige, & par consequent de se perdre, comme à ce sont-ils subjets au commencement du Printemps, aucuns les transplantent, dés aussi tost estre nés & sortis de terre, pour petits qu'ils soient,

Pour en auoir au commencement du Printemps.

Pour les garder de grener.

moiennant qu'on les puiſſe tenir entre les mains, les deſtournans de germer pour faire graine. Par tel moien, a-on des primerains Raiforts, ſans leur faire paſſer l'Hyuer. Mais tous aers ne fauoriſans l'entreprinſe, là ſeulement ſe ſeruira-on de ceſte ſubtilité, où l'experience l'aura auctoriſee. Tranſplanter indifferemment tous Raiforts en leur premiere jeuneſſe, eſt peine mal emploiee: puis que ſans icelle, ils viennent en perfection de bonté, par le ſeul ſemer. Cela ſera reſerué pour les ſeuls Raiforts, dont la bonté en fait deſirer la cõſeruation de la race, leſquels pour faire grainer, l'on replante ſur la fin de Septembre, les laiſſans en terre tout l'Hyuer, & juſqu'à la fin du Printemps, lors rendans meure la graine. Pour leſquels preſeruer, à ce qu'ils ne ſe perdent par les froidures, conuiendra les loger en terre couuerte de la Bize, en bon abri: voire s'il en eſt de beſoin, y ajouſtera-on au deſſus quelque legere couuerture pour leur parer les gelees. Les Raiforts tardifs ſurprins de l'Hyuer, ſe gelent communément dans terre: c'eſt pourquoi on les en tire auant l'arriuee du mauuais temps, pour les conſeruer dans des caues ſeches parmi du ſablon, où l'on les prend durant l'Hyuer: mais la groſſeſſe de telle viande, fait tels Raiforts eſtre reſerués pour le commun du meſnage.

Pour en recueillir de la graine.

Les Raiforts ſouffrent tout aer, bien que froid: mais c'eſt ſur la fin de l'Eſté, comme l'on void en Alemaigne & Suiſſe ſe treuuer plus ſouuent des Raiforts d'eſmerueillable grandeur, qu'en Languedoc ne Prouence. Cela a remarqué Pline de ſon temps: car il dit croiſtre en Alemaigne des Raiforts de la grandeur d'vn petit enfant, procedant de la froidure du climat, propre à telle plante.

Raues.

La Raue ſe diſtingue en diuerſes eſpeces, dont les aucunes ont la racine entierement ronde, autres platte ou en ouale. Nulle ne reſſemble au raifort, ni en figure ni en ſaueur. Le raifort ne ſe mange communément que cru: au contraire la Raue, que cuite, excepté en Limoſin, Auuergne, Sauoye, & en peu d'autres endroits, où les pauures gens s'en paiſſent, les mangeans crues comme pommes. Outre la nourriture des perſonnes, ſeruent de beaucoup les Raues à engraiſſer les bœufs, vaches, & autre beſtail ſelon l'vſage des Limoſins, Auuergnats, & Sauoyars, pour l'abondance de Raues qu'ils cueillent, à cela emploians & racines & fueilles. En diuers temps de l'annee, ſeme-on les Raues, non toutesfois pluſtoſt, que ſur la fin de Mai ou commencement de Iuin, pour en auoir des primeraines, les mettans en terre quand & les millets pour moindre frés. Mais de telles tant auancees Raues, grande quantité ne s'en fait, ains ſeulement quelque peu pour en paſſer la fantaſie, à cauſe que difficilement elles naiſſent; & nees, s'endurciſſent aiſément és grandes chaleurs de l'Eſté. Au mois de Iuillet & d'Aouſt, eſt la droicte ſaiſon de les ſemer. Ce ſera ſur terre emmenuiſee par reïteré labourage, de longue-main engraiſſee auec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de Raues, la Lune eſtant en decours: & auec ceſte neceſſaire obſeruation, que

Temps de les ſemer.

Auec quelles obſeruations. le fonds ait eſté humecté par pluie precedente, de peur de la perdre en la ſechereſſe, principal ennemi de telle graine. Au ſoc, à la herce, au raſteau, ou auec tel autre inſtrument qu'on voudra, ſera couuerte ceſte ſemence, quelques deux doigts de terre, pour plus facilement naiſtre, queſi de plus elle ſe treuuoit chargee. Eſtans les Raues leuees & ſorties de terre, auſſi toſt l'on les ſarclera, à ce que par tel esherbement, elles demeurent en pleine liberté. Naiſſans trop rarement, par s'eſtre perdue en terre la pluſpart de la ſemence, faudra en reſemer de nouueau par deſſus, ſans toutesfois en oſter ce qu'y paroiſtra, ains en remuant vn peu le vuide, comme en eſgratignant, auec quelque petit ferrement, couurir ce que derechef y aurés mis: & pourueu que cela ſoit fait à temps, ſans attendre par trop longuement, & fauoriſé de la pluie, ne doutes que vos Rauieres ne le treuuent treſbien remplies. De là en hors, autre peine n'eſt requiſe pour la Rauiere, que de la tenir bien cloſe, afin qu'aucun beſtail n'y entre, ſpecialement les pourceaux, de peur de degaſter les Raues, les fouillans auec le groin de grande affection. Ainſi, dans peu de temps vous-vous-treuuerés bien accommodé de Raues. Mais à ce que la prouiſion vous en demeure pour tout l'Hyuer, à l'entree des froidures ferés arracher vos Raues & aprés leur auoir oſté l'herbe, les enfermerés dãs vne caue ſeche parmi du ſablon. car les laiſſans dans terre à l'aer, s'y geleroient à la ſuruenue des glaces de l'Hyuer, comme i'ai dit des raiforts.

Naueaux. LES NAVEAVX & Nauets ont de commun auec les raues l'vſage en la potagerie, & nourriture du beſtail, ne tenans des raiforts que ce qui en a eſté touché. Plus grands ſont les Naueaux que les Nauets, leur commune bonté ſurpaſſant de beaucoup celle des raues. De pluſieurs ſortes de l'vn & de l'autre y a-il, diſtingués par leurs diuerſes qualités. S'en voient de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de jaunes, & de tous s'en treuue de bons & delicats, entre leſquels, communément, les petits & noirs, ſont les plus priſés. Telles diuerſités viennent principalement des races & eſpeces, & aprés de la proprieté & faculté du fonds & de l'aer, treſ apparentes en ceſte ſorte de potagerie: à quoi curieuſement ſera aüiſé, afin de ſe pouruoir de bonne graine, & la loger en lieu conuenable. Le temps de ſemer les Naueaux & la façon, ſont les meſmes des raues: auec ceſte commune obſeruation, que de les jetter en terre fort rarement, pour la petiteſſe de leur ſemence. Diligemment & curieuſement ſeront les Naueaux ſarclés en leur commencement, & arrouſés ſi la ſechereſſe les preſſe. Voila auſſi toute la culture qu'ils deſirent, & d'eſtre bien clos, afin qu'aucun beſtail ne les importune. Ne craignent tant le froid que les raues, dont aſſés facilement paſſent ils l'Hyuer, bien que dans terre en la campaigne. Neantmoins, ne laiſſe on d'en loger és caues auec du ſablon, pour tant plus ſeurement les conſeruer durant le mauuais temps.

Nauets pour l'huile DE la ſemence de toutes ſortes de Naueaux ſe tire de l'huile, mais

plus

plus facilement & plus abondamment d'vne particuliere eſpece ditte Nauete, que d'aucune autre. Le meſnage de ceſte huile de Nauete eſt treſprofitable, comme il ſe pratique heureuſement en pluſieurs prouinces de ce Roiaume & voiſinage, en Angleterre & Flandres, où ils s'en ſeruent vtilement, à bruſler à la lampe, & à l'ouurage de la laine: auſſi à manger, mais c'eſt pour pauures gens & groſſiers, ne craignans ſa ſenteur vn peu extrauagante. Pour la commodité de l'huile d'oliue, n'eſt raiſonnable ſe priuer à eſcien du ſeruice de celui de Nauete, ainſi qu'on void en Prouence & Languedoc n'en tenir nul conte: ſouuentesfois mal à propos, quand par l'infertilité des ſaiſons, les Oliuiers defaillent. Faute que le prudẽt pere-de-famille corrigera, afin d'eſtre touſ-jours pourueu d'huile à tout le moins pour la lampe & pour la laine: n'eſtant ſi prochain ne ſi certain le ſecours des Oliuiers & noiers, que celui de la Nauete: laquelle chacun an, rend de la graine, dont beaucoup d'huile ſe tire à la maniere des noix, le climat s'y addonnant, dequoi dans peu de temps, ſe reſoudra noſtre meſnager.

Comment conduire la Nauete pour l'huile

POVR l'eſperance de la graine, & en ſuite de l'huile, eſt de beſoin laiſſer plus longuement en terre la Nauete, que les raues & les Naueaux. C'eſt pourquoi la graine en eſt ſemee, ou deuant l'Hyuer ou incontinẽt aprés icelui, à la maniere des bleds, afin qu'à la longue, la plante ait moien de monter en tige & grainer: ce qui pluſtoſt auient, que plus auancé en aura eſté le ſemer. L'effueiller de la Nauete aide beaucoup au grainer, c'eſt en oſtant les fueilles croiſſans au tige en bas pour tant mieux & pluſtoſt faire mõter la plante, à ce que, comme arbriſſeau, elle abõde en graine. Et telle fueille oſtee de jour à autre, ſert en potage prinſe encores tendre, car auſſi ne la faut-il pas laiſſer endurcir. La proprieté des lieux cauſe quelque diuerſité de tẽps au ſemer de ceſte graine, ce que curieuſemẽt l'õ obſeruera: & ce ſans lõgue attẽte, veu qu'vn couple d'ãnees ſatisferõt à telle inſtruction: comme ainſi auiẽdra pour le regard de la Lune, telle la choiſiſsãt que l'experiẽce aura manifeſté, ſa faculté s'acõmoder à ce meſnage.

Paſtenades & Carrotes.

LES Paſtenades & Carrotes, ne different par-entre-elles preſques en autre choſe, qu'en la couleur: celle de l'vne eſtant rouge & de l'autre blanche. de fait, en Languedoc & ailleurs n'appellent autrement les Carrotes, que Paſtenailles blanches: ces deux noms eſtans confondus en pluſieurs quartiers de ce Roiaume. meſmes à Paris, où ſans diſtinction, l'on appelle ces racines, Paſtenades & Carrotes. Conuient les ſemer en terre profondement laboutee, pour les rendre tant plus longues, que moins treuueront d'empeſchemens à penetrer auant dans terre ſelon leur naturel. Deſirent auſſi la terre bien engraiſſee, mais de longue-main & de vieux fumier: afin qu'eſtant incorporé auec la terre auant qu'y jetter la ſemence, la ſemence n'en ſoit bruſlee, comme cela lui auiẽdroit eſtant le fumier de nouueau & fraiſchement emploié. En la Lune vieille du mois d'Auril, ſemera-on les Paſtenades & Carrotes: eſtant auſſi

bon par tout celui de Mai. Mais dautant que c'eſt vne graine aſſés difficile à naiſtre, & nee de profiter, attendu que les Paſtenades incontinent eſtre leuees ſe mettent à faire tige, montans en haut: les Iardiniers font leur compte d'en ſemer en diuers temps, pour retenir celles de meilleure eſperance. Le jour de ſaint Marc vingt-cinquieſme d'Auril, eſt marqué pour bon à ceſt enſemencement, par l'obſeruation de pluſieurs Iardiniers de Daulphiné. toutesfois autant ridicule, que vaine. C'eſt à la verité que lors le temps s'approprie au naturel de telle racine, retenant de la fraiſcheur du paſſé, & ſentant ja l'approche de la chaleur auenir, l'vn & l'autre neceſſaire à l'eſleuement des Paſtenades. La difficulté de les faire profiter cauſe qu'on les ſeme fort druement, ſans eſpargner la graine en intention d'en arracher le ſuperflu, cas auenant que tout pouſſe: ou s'en perdant dans terre, ou dehors, montant en tige, en demeure à ſuffiſance pour le remplage du lieu. De celles qu'arracherés, les plus groſſes ſeront incontinent plantees en terre bien preparee, où moiennant bonne culture & opportun arrouſement, profiteront: encores que leur naturel requiere plus de demeurer en leur ſeminaire, que le tranſplantement. Sera bon en ſemant les Paſtenades, ſemer en meſme terre, des raiforts: non confuſément, ains par raiõs diſtincts l'vn joignãt l'autre, pour s'accroiſtre de compaignie. Et reuiendra tel voiſinage à l'vtilité des Paſtenades, quand elles ſe treuuent bien cultiuees par l'arracher des raiforts: leſquelles à cauſe de leur prematurité, l'on tire de la terre en l'eſleuãt profondement, y laiſſans ſeules les Paſtenades, où à l'aiſe s'acheuent de nourrir. Ce meſnage ſe pratique par pluſieurs bons Iardiniers, dont ils font ſeruir la terre à double vſage. Toutesfois, le meilleur eſt, de ſemer ces diuerſes racines ſeparément, profitans mieux ſeules, qu'accompaignees, pourueu qu'elles ſoient bien cultiuees. Particulierement diray je de la Paſtenade, que ſans perte, elle ne peut ſouffrir la negligence du laboureur, à ce que le Iardinier ſe reſolue de ne lui eſpargner la culture, ne l'arrouſer au beſoin. Quelques fois auient les longues pluies & gelees de l'Hyuer, pourrir les Paſtenades dans terre: laquelle perte preuenant, par l'arriuee du mauuais temps, conuiendra arracher toutes les Paſtenades, & aprés les auoir effueillees, les repoſer en caueau ſec parmi du ſablon, comme i'ai dit des raues, & là ſe conſerueront tout l'Hyuer.

Bette-Raue. VNE eſpece de paſtenades eſt la Bette-Raue, laquelle nous eſt venue d'Italie n'a pas long temps. C'eſt vne racine fort rouge, aſſés groſſe, dont les fueilles ſont des Bettes, & tout cela bon à manger, appareillé en cuiſine: voire la racine eſt rengee entre les viandes delicates, dont le jus qu'elle rend en cuiſant, ſemblable à ſyrop au ſucre, eſt treſbeau à voir pour ſa vermeille couleur. Participant ceſte plante-ci, plus de racine que de fueille, ce ſera comme la paſtenade qu'õ la traictera: excepté du temps de l'enſemencement, lequel plus auancé ſera pour elle, que pour la paſtenade. Sur tout ſe ſoignera-on d'en tenir le fonds bien labouré, pour in-

uiter la racine d'y entrer profondement, puis que là giſt ſa principale valeur. Tenant pour acceſſoire la fueille, pour en prendre ce que nous y treuuerons, bien que pour l'auoir grande & large, fut beſoin la ſemer en croiſſant de Lune, comme ſera veu au diſcours de la bette.

VNE autre racine de valeur eſt auſſi arriuee en noſtre cognoiſſance deſpuis peu de temps en çà, tenant rang honorable au Iardin. C'eſt le Sercifi, dont la graine eſtant fort menue, ne peut-on ſemer que trop eſpeſſement: pour laquelle cauſe, eſtant leuee, conuient en arracher le ſuperflu, comme l'on fait des paſtennades; pour, à l'aiſe, faire croiſtre le reſtant ſans importun voiſinage. Es mois d'Aouſt & de Mars, met-on ceſte graine en terre, pour en manger de la racine, & en l'Hyuer & au Printemps. La graine du Sercifi ſemee deuant l'Hyuer eſt celle qui produit en l'Eſté, la bonne ſemence, pour en conſeruer la race: parquoi, pouruoiés vous de celle-là, ſans faire eſtat de l'autre. Le Sercifi deſire la bonne culture; non beaucoup d'eau, ſeulement ſera-il arrouſé en la ſechereſſe: moiennant lequel traitement, aurés plaiſir de ſon ſeruice, conſiſtant en racine qui eſt jaune, dont la delicateſſe la fait curieuſement recercher. *Sercifi.*

LA PLVS aſſeuree maniere de ſe pouruoir de Cheruis ou Giroles, eſt par racines, la ſemence, pour ſa tardité, n'eſtant emploiee qu'à faute de plant. Es mois d'Auril & de Mai, eſt le temps de les mettre en terre, touſ-jours la Lune eſtant en decours. Requierent la terre legere, toutesfois engraiſſee & bien preparee: auſſi l'arrouſemẽt, & d'eſtre ſouuent ſerfoüés juſqu'à ce qu'aians prins terre, par leur propre force chaſſent d'autour d'eux les nuiſantes herbes. Les Cheruis tronchent fort, ſe multiplians tant, que d'vn pied qu'en planterés, en viendront ſept ou huit tiges, ſans autre artifice, que de les enterrer profondement, en laiſſant reſſortir dehors quelque peu de la plante pour prendre aer & vie. Durant l'Hyuer, & juſques au milieu du Printemps, en mange-on, les tirant du Iardin à meſure de l'vſage, dont la douce delicateſſe, les rend recercheables. Ne craignent preſques rien, ne froid ne pluies, contre leſquelles intemperies, reſiſtent ſains tout l'Hyuer. Auſſi ſont les Cheruis originaires de païs Septentrional, car c'eſt d'Alemaigne, d'où l'Empereur Tibere en fit tranſporter la race en Italie. *Cheruis.*

QVANT aux Reponces au Raiponces, bien-que leur naturel ſoit de venir d'elles-meſmes ſans artifice, prés des bouis, buiſſons, & autres arbuſtes ſauuages, ſi eſt-ce qu'il ne ſera que bien à propos, d'en appriuoiſer au Iardin pour en auoir de reſerue, à cauſe de la bonté de telle plante; deſirable auec raiſon, ſe mangeant auec appetit, tout ce qu'elle produit & de racine & de fueille, & crud & cuit, comme bonne viande. Le moien de s'en pouruoir giſt en curioſité, recercheant par des deſerts & le plant en Hyuer, & la ſemence en Eſté, pour emploier & l'vn & l'autre en ſaiſon, de peur de faillir de s'accommoder de choſe tant requiſe. *Reponces.*

CHAP. VIII.

Des fueilles du Iardin Potager d'Eſté.

Eſpinars.

LE PLVSTOT qu'on pourra l'Hyuer eſtant paſſé, ſemera-on des Eſpinars, en Lune nouuelle, pour le peu de profit que font les tardifs, s'en montans en tige dés eſtre leués de terre, quand l'on les ſeme paſſé le quinzieſme de Mars. C'eſt pourquoi aprés ce temps-là aucun conte n'en doit-on tenir, que la ſaiſon n'en ſoit reuenue propre, qui eſt vers la fin du mois d'Aouſt. Dans le cœur de l'Eſté, en ſeme-on auſſi, mais ſi peu, que c'eſt plus pour curioſité, que pour ſeruice, comme ſera monſtré.

Chous, Cabus, Blancs & Verts, quand ſemés.

EN chacun de ces trois mois Ianuier, Feurier, Mars, la Lune eſtant en decours, ſemerons les Chous, Cabus ou Pommés, Blancs, & Verts: non tous à la fois, ains en diuers jours; aſſauoir, les Cabus en la pleneur de la Lune, & les Blancs & Verts, au dernier quartier. Les Blancs & Verts ſe rapporteront fort beaux ſemés en croiſſant, à cauſe que leur principale viande conſiſte en fueillage, ſelon les raiſons dittes. Mais parce auſſi, que ſouuentesfois auient, ces deux eſpeces-là de Chous, ſe reſſerrer dans leur milieu à l'imitation des Cabus, fait qu'auec eux, l'on les loge en terre, en meſme poinct de Lune. Et à ce qu'on ſoit accommodé de ces deux ſortes de Chous, indifferemment l'on en ſemera à toutes Lunes, par là aura-on des Chous Blancs & Verts, qualifiés comme l'on deſire. Eſtans les Chous leués de terre, diligemment & curieuſement ſeront cultiués,

Deſirent bonne culture.

ne ſouffrant le Iardinier, par ſarcler & ſerfoüer, que les malignes herbes les oppreſſent. les tendres Chous ne pouuans viure parmi l'embarras des plantes ſauuages, ſur tout, en leur commencemẽt: ni auſſi lors endurer la ſoif: pour laquelle cauſe, les tiẽdra-on arrouſés en leur premiere jeuneſſe: voire & aprés, & juſqu'à ce que les fraiſcheurs de l'Automne auront deliuré le Iardinier de telle peine. Par tel traictement, dans peu de temps, ſe

Conuient les planter jeunes.

rendront les nouueaux Chous, propres à eſtre tranſplantés. ce que nullement l'on ne differera, le temps eſtant beau, & qu'ils auront attaint la grandeur conuenable pour pouuoir eſtre maniés. car tant plus jeunes ils ſont, tant plus facilement ſe reprennent-ils & pluſtoſt s'accroiſſent. Faut profondement beſcher la terre à Chous, pour donner place à leurs racines, qui ſont grandes comme celle de petits arbres: & auſſi conuient tout-d'vne-main, les fumer profitablement, pour les faire toſt aggran-

Au large.

dir. Veulent eſtre plantés au large, comme d'vn pied & demi de quarreure, eſtimant ce eſtre la moindre eſpace que leur ſeaurés donner. car trop grande ne pourroit elle eſtre: ains au contraire, par trop de preſſe, s'e-

ſtoufferoient ſans profit. Voila pourquoi, grands & amples ſe rendent les Chous logés à l'entour & bords des planches du Iardin : car par n'y en auoir qu'vne rangee, ſans eſtre preſſés des coſtés, à leur aiſe s'accroiſſent-ils en perfection. C'eſt donc le non-preſſer, le fort-fumer, & le bien-labourer, auec l'opportun-arrouſer, qui auance les Chous. traittement qu'on ne leur eſpargnera, pour auoir plaiſir de la Chauliere. Auſſi eſt requiſe l'obſeruation de l'eſtat de la Lune en plantant les Chous, toute telle la deſirant qu'en les ſemant. *Cauſes de leur accroiſſement.*

DE ces trois eſpeces de Chous, les premiers meurs ſont les Cabus ou Pommés, eſtans bons durant tout l'Eſté, & l'Automne, voire & l'Hyuer, n'eſtant le païs trop froid. Encores y a-il du remede contre les froidures, qui eſt de les enueloper parmi de la paille, ſans ſe joindre l'vn l'autre, & les loger dans vne caue ſeche, moderément eſuentee, aprés les auoir arrachés du Iardin en temps beau & ſerain. Des Cabus primerains ou hyuernaux dont a eſté parlé, en mange-on, dés la fin du mois de Mai ou commencement de Iuin. viande lors rare & priſee. Les Blancs & Verts ne ſont bons que le froid ne les ait touchés, pour les attendrir, ſans tel remede, demeurans durs & mal-plaiſans au gouſt. Pluſieurs des Blancs ſe reſſerrent au milieu, ainſi que Cabus, dont ſe rendent delicats : mais leur durté, eſt communément en longueur, non en rondeur. De meſme auient de certains Verts & Creſpés, s'affermiſſans vers le milieu ; & de telle ſorte ſe preſſent-ils là, que le dedans ſe blanchit aucunement à faute d'aer, tellement que de couleur vert-obſcur, que naturellement ils ſont, vne portion s'en conuertit en blanche. *Les Chous Cabus ou Pommés premierement.* *Des Blancs & Verts.*

TROIS ou quatre mois pour ſemer les Chous y a-il : de meſme autant de temps pour planter : la raiſon voulant, que les premiers ſemés, ſoient les premiers plantés. Ces longs & diuers termes, donnent au Iardinier de la beſongne en ſa Chauliere preſque tout l'Eſté ; & pourueu qu'il arrouſe ſes Chous en les plantant (ainſi le requerant ſon climat) ne faut douter de leur reprinſe quel chaud qu'il face. La meilleure partie du jour pour ce meſnage durant le grand Eſté, eſt ſur le ſoir. la fraiſcheur de la nuit prochaine gardant les nouueaux Chous de s'eſtonner, dont la reprinſe en eſt rendue plus facile. Encores que les premiers Chous viennent à ſouhait, ne laiſſés d'en edifier des ſubſequents, pour en fournir voſtre Iardin de tous aages, à ce qu'en toutes ſaiſons en ſoiés accommodé de bien qualifiés. *En diuers temps ſont plantés les Chous.*

PLVSIEVRS autres eſpeces de Chous y a-il, deſquels ne parlerons en ceſt endroit, preſques ſauuages, degenerans des bons : comme, rouges, tannés, griſeaſtres, Chous-Raues, ſeruans plus pour medecine que nourriture. Suffiſent les Cabus, Blancs, & Verts à la fourniture des Iardins, comme auſſi les principales & remarquables eſpeces pour leur franchiſe, dont ils ſe rendent d'agreable ſeruice. Outre leſquels les *Cauli fiori*, ainſi dits des Italiens, encores aſſés rares en France, tiendront rang ho- *Autres ſortes de Chous.*

norable au Iardin pour leur delicateſſe, deſquels l'on fera eſtat comme de choſe bien-ſeante & vtile. Parmi icelles toutesfois ſe treuue quelque difference comme en grandeur, couleur, facilité de reſiſter és froidures mieux les vns que les autres. Cela prouient, ou des lieux deſquels l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la conſtellation de l'annee, ou de la culture: à quoi le ſcauant Iardinier pouruoirra, retenant les meilleures races, les plus aſſeurees, & qui le mieux profitent en ſon Iardin.

Ennemis particuliers des Chous.

LES pous & autres beſtioles, comme certaines rouges, plattes au deſſus ainſi que tourtues, tourmentent les Chous, quand par faute de pluie leur fueillage n'eſt quelques fois laué, dont ces beſtes s'engendrent. A cela le remede eſt, d'aſperger ſur les Chous de l'eau fraiſche au matin contrefaiſant la pluie, pour les rafreſchir & nettoier, aprés auoir oſté telle vermine auec les mains le plus curieuſement qu'on aura peu.

POVR l'ordinaire vſage des Chous, conuient prendre entierement toute la plante, ſoit ou en l'arrachant ou en la couppant, afin de ſe ſeruir de tout le bon d'icelle, dont le meilleur eſt en ſon milieu. Ce que le vulgaire groſſier ne fait, quand cuidant bié meſnager ſe contente d'effueiller le Chou à meſure du beſoin, mais par tel ordre, n'en mange-il rien que d'endurci & preſque ſauuage. Et le trõpe auſſi en ce poinct, qu'ainſi cueillant ſes Chous moins en a-il, que les retirant entiers comme deſſus: car ſa Chaulriere demeure pleine d'vn coſté, pendant que l'autre ſe vuide, d'où au bout de la ſaiſon, treuue-on, tout bien compté, plus de viande en eſtre ſortie, que ſi generalement l'on en auoit prins par tout. Et ceſte vtilité finalement s'y ajouſte, que le fonds de la Chaulriere ſe cultiue à meſure qu'on le deſcharge d'vn coſté s'appreſtant pour nouueau ſeruice. Les Chous-cabus s'arrachent en les cueillant, non les Blancs & Verts, leſquels l'on coupe quatre doigts ſur terre, ſi on deſire les faire rejetter de nouueau, choſe venant à propos pour en manger des tendrons à l'iſſue de l'Hyuer en potage ou ſalade.

Faire grainer les Chous.

LA graine de toute ſorte de Chous ſe retire en ceſte ſorte. Quelque douzaine de Chous des mieux choiſis ſera reſeruee à ceſt vſage, qu'on arrachera la Lune eſtant en decours, & incontinent aprés replantera en quelque bon lieu, chaud & arrouſable, aſſes profondement, comme juſqu'au milieu des fueilles, là les tenans beſchés & arrouſés, s'en monteront en tige & graineront, enuiron la fin du mois de Iuin, ou pluſtoſt, ou pluſtard ſelon les païs. Toute autre ſorte de plaintes de Iardin, ainſi replante-on pour faire grainer, juſqu'aux plus petites, comme ozeille, perſil, & ſemblables: exceptés les melons, concombres & citrouilles, pour deſquels retirer la ſemence, conuient laiſſer en leur premiere terre.

Autre plante à graine.

Poiree

EN croiſſant de Lune eſt ſemee la Poiree, Bette, Blette, ou Reparee, eſtant le fueillage tout ſon rapport. A cela ſont bons pluſieurs mois de l'annee: c'eſt pourquoi, trois ou quatre ſemees en faut faire, ou en ſemer

à trois ou quatre diuerſes fois, pour auoir touſ-jours de tendre Poiree. Eſt neceſſaire la replanter, arrachee du ſeminaire, comme a eſté dit, pour la rendre tendre & de longue duree au Iardin. Il y a de trois couleurs de Bettes, de Blanche, de Verte, & de Rouge: non pour cela ſont elles de beaucoup differentes en naturel, dont la plus deſirable ſorte eſt la Blanche. Pour l'vſage, l'on cueille les Blettes, en les tondans non en les arracheans, afin de leur faire rejetter nouuelle viande. Ceſte potagerie tient rang entre les neceſſaires & notables du Iardin, pour ſon vtilité, pour ſon facile accroiſſement, pour ſa longue duree.

Perſil.

LE Perſil ne deſire eſtre tranſplanté, ſe contentant de demeurer en ſon premier lieu & ſeminaire. En toutes Lunes, nouuelle & vieille, le ſeme-on, mais pour diuerſes conſiderations. Semé en croiſſant, produit l'herbe belle & gaillarde en perfection, toutesfois de peu de durée, car au bout de l'an il acheue ſon cours en grainant. En decours, auec moins d'herbage il ſe maintient au Iardin ſans faire tige, trois ou quatre ans, à quoi a-on à choiſir. Le Perſil ſouffre plus aiſement les ombrages, que les ſechereſſes; parquoi, deliberés de l'arrouſer ſouuent en Eſté, pour le rendre plantureux: & ſans regret, logés-le deſſous les arbres & treilles, & en autre endroit non expoſé au Soleil. Reſiſte facilement aux injures de l'Hyuer, pour ſon peu de delicateſſe. Ne veut eſtre cueilli qu'en tondant, à ce que rejettant comme prairie, fourniſſe touſ-jours nouuelle & tendre viande.

Ozeille.

PLVS facilement aurés-vous de l'Ozeille par racine, que par ſemence: les plantes de laquelle recouurés commodément des prairies fraiſches, non toutesfois arrouſees, où ceſte plante croiſt naturellement. Cela defaillant, faudra recourir à la graine, la ſemant fort eſpeſſement: parce que d'icelle s'en perd beaucoup dans terre, pour ſa foibleſſe: pour laquelle cauſe auſſi, ſoigneuſement la doit-on conduire par ſarcler & arrouſer en ſon commencement. Eſtant leuee & vn peu fortifiee, on la tranſplantera, en terre deliee, bien labouree, & moderément fumee. L'Ozeille dure quatre ou cinq ans en terre, ſans grainer, pourueu qu'on l'en deſtourne par ſouuent tondre, qui eſt auſſi la façon de la recueillir.

Pimprenelle.

SANS artifice és champs non-labourés, croiſt la Pimprenelle: d'où l'on ſe fournit de plant pour mettre és Iardins, auſquels elle s'affranchit par culture. Elle fait de la graine en ſon temps, laquelle ramaſſee, eſt ſemee, puis tranſplantee, cas eſtant que d'ailleurs n'en puiſſiés recouurer du plant enraciné. Comme la precedente herbe, ceſte-ci reproduit nouueaux brins à toutes les fois qu'on la coupe, pour ſeruir és ſalades & à autres vſages, ce qu'auſſi la fait durer en ſeruice pluſieurs annees.

Bourrache.

SEMER, puis tranſplanter la Bourrache, eſt ſon vrai gouuernement. Elle n'eſt guiere delicate, ſurpaſſant aiſément les froidures & chaleurs: endurant auſſi patiemment la negligence du Iardinier. Toutesfois, tant plus grandes & larges en ſeront ſes fueilles, que mieux l'on

traitera la plante, la labourant & arrouſant ainſi qu'il appartient.

Pourpier. QVANT au Pourpier, encores que pluſieurs Iardiniers ne ſe penent beaucoup de l'eſleuer au Iardin, y croiſſant naturellement ſans artifice: ſi eſt-ce qu'il ſort pluſtoſt & plus franc, ſemé & cultiué, que le laiſſant venir de lui-meſme. Parquoi, ſera bon d'en mettre au Iardin en lieu diſtinct, & là gouuerné ſelon l'art, par ſarcler & arrouſer: ſans ſe ſoucier de la tranſplanter, ſi on n'en veut retirer de la graine.

Corne-de-cerf, Cerfueil, &c. LA Corne-de-cerf, le Cerfueil, le Nazitor ou Creſſon alenois, Targon, Coq, Senemonde, Baume, Trippe-madame, Ache, Chreſte-marine, Pied-d'alouëtte, Baſilic & autres menues herbes, ſe ſement à pluſieurs boutees, comme és mois de Mars, d'Auril, & de Mai, touſ-jours la Lune eſtant nouuelle. Seruent à diuers appareils de viandes en tous temps, meſmes en ſalade en Hyuer. Sont gouuernees comme les precedentes, au ſemer, au labourer, à l'arrouſer, aians auſſi de commun le cueillir par tondre, dont elles fourniſſent nouuelle herbe à meſure de l'vſage.

Cichoree. LA Cichoree ou Endiuie eſt eſpece de Laictue, neantmoins de gouſt different à elle, car de ſon naturel il eſt amer, immangeable, ſans eſtre addouci dans terre par blanchir. L'on la ſeme en Lune nouuelle és mois de Iuin & de Iuillet, le pluſtoſt eſtàt le meilleur, pour leur donner temps de s'accroiſtre deuant l'arriuee de l'Hyuer. En meſme poinct de Lune, l'on les tranſplãte dés-incontinent qu'on les peut manier, & ce en terre bien fumee & cultiuee, vn pied l'vne de l'autre, & lignes droites, equidiſtantes d'vn pied & demi, afin de pouuoir s'accroiſtre en grand fueillage, où conſiſte le total de telle viande. A ceſte cauſe ſeront les Cichorees curieuſement cultiuees & opportunément arrouſees, la ſoif les deſtournant de s'aggrandir. Pour les blanchir conuient les enterrer en leur propre lieu ſans les arracher, comme les cardes, aprés les auoir liees auec vn ozier, où dans douze à quinze jours, plus ou moins ſelon le naturel du terroir (à cela eſtant plus propre l'vn que l'autre) attaindront le poinct que deſirés. La ſaiſon de tel blanchiment eſt l'Hyuer, pour y ſeruir de ſalades: & auſſi ſont-elles bonnes en potage. Si les pluies les pourriſſent dans terre en la campaigne, les pourrés mettre blanchir dans la caue enfouïs en terre delice à la maniere des coſtes d'Artichau. Ce blanchir eſt facilité par la paille, ſi on en met par-deſſus la foſſe en la campaigne vn demi pied d'eſpés, icelle foſſe eſtant auparauant remplie de terre. Et à ce que durant tout l'Hyuer ſoiés accommodé de Cichoree blanche, en ferés preparer comme deſſus, toutes les ſepmaines, la quantité qu'il vous plaira.

Bazilles. CESTE plante ne pouuant viure en aer froid, ſera logee en chaud, ou du moins en temperé tendant à la chaleur. Le plus aſſeuré moien d'edifier les Bazilles, eſt par racine. Veulent eſtre plantees en beau ſolage, en terre delice & graſſe, la Lune eſtant nouuelle. Leur traittement eſt, le

ſouuent

ſouuent ſerfoüer, ſarcler, & quelquesfois arrouſer. Leur ſeruice conſiſte en la fueille, laquelle l'on confit dans le vinaigre auec du ſel pour conſerue toute l'annee, ainſi preparee la mangeant comme capres. Pour ce faire l'on la tond pluſieurs fois en la Primevere & en l'Eſté, touſ-jours en croiſſant de Lune, pour tant mieux la faire rejetter, dont ſort abondance de telle viande.

Aſperges.

EN la nouuelle Lune du mois de Mars, met-on en terre les Aſperges, par ſemence ou par racine: mais auec plus d'auancement par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. C'eſt vne plante deſirable, pour ſon vtile vſage & longue duree. Elle demeure long temps en bon eſtat, juſqu'à ſe perpetuer au Iardin: car elle s'augmente en tiges, cloſſant ou tronchant comme rozeaux, poſee en lieu qui lui agree. Le terroir gras, toutesfois leger; plus ſablonneux, qu'argilleux, eſt celui que les Aſperges deſirent: & le ciel, plus chaud que froid; à telle cauſe ſeront logees en lieu expoſé au Soleil de Midi, couuert de la Bize. Quant à leur traitement, dautant que tant mieux les Aſperges profitent, & en nombre de tiges, & en bonté de fruit, que plus auant ſont dans terre, eſt à ſouhaiter de les y enfoncer beaucoup en plantant. Mais ne pouuant lors ſatisfaire à cela ainſi qu'il appartient, pour la foibleſſe de la plante, fait qu'on attend deux ou trois ans, qu'eſtans fortifiees, l'on les replante plus bas. Et à ce auſſi qu'elles affermiſſent bien leurs racines, on eſt contraint de les fonder profondement, en ne recomblant de la foſſe, que la moitié, quand l'on les replante, reſeruant à l'annee d'aprés, à la remplir entierement. Tout-d'vne-main on y met de bon fumier, & chacun an, on les refume en les cultiuant, pour le beſoin qu'elles ont d'engraiſſement. De pied en pied ſont plantees les Aſperges, afin que par telle raiſonnable diſtance, à l'aiſe, elles ſe puiſſent accroiſtre: ce que preſſees ne pourroient faire, ains s'opprimans par ſur-croiſſance de rejettons, demeureroient toutes langoureuſes. Et de là eſt venu que chacun an, eſtans fortifiees, l'on chaſtre l'Aſpergiere, oſtant des tiges ce qu'y eſt treuué de ſuperflu, à l'vſage des artichaux, & pour en manger, & pour en planter de nouueau: dont les reſtantes demeurans nettes & deſchargees, en fructifient copieuſement.

Aiment les cornes.

Eſt remarquable la naturelle amitié de ceſte plante auec les cornes de la mouronnaille, pour s'accroiſtre gaiement prés d'elles: qui a fait croire à aucuns, les Aſperges proceder immediatement des cornes. Pour laquelle cauſe, au fons de la foſſe met-on vn lict de cornes, qu'on couure de quatre doigts ou demi-pied de terre, & par deſſus les Aſperges ſont plantees.

CHAP. IX.

Des fruicts du Iardin Potager d'Eſté.

Melons & Pompons.

CE N'EST ſans difficulté, que le gouuernement des Melons & Pompons, pour leur grande delicateſſe, eſtant ce la plante de Iardin le plus craindre le froid: ſous lui ne pouuant viure. Mais tant curieux eſt l'homme des choſes rares, que par artifice, il a appriuoiſé ceſte eſtrangere plante, l'aiant tellement domeſtiquee en ce Roiaume, que preſques par toutes ſes prouinces, on la fait fructifier. Et ſans parler de la Prouence, du bas Languedoc, ne d'autres endroits Meridionaux, eſquels elle s'eſt naturaliſee de nos prochains pere-grands, là auparauant incognuë, elle s'accroiſt, neantmoins, en pais froid aſſés bien, moiennant exquis labourage procedant d'artificielle inuention: dont & ciel & terre, ſont domptés & rendus fauorables à l'accroiſſement de ceſte plante, comme ſera monſtré. Des Melons ou Poupons, & de leurs differentes eſpeces & qualites, n'eſt-on paruenu à la parfaite cognoiſſance de fort long temps. Et encores pour le iourd'hui, ne les pouuons-nous diſcerner, que par les apparentes qualités, de grandeur, de couleur, de ſaueur, & ſemblables: ni preſque les nommer que par les lieux de leur origine, cõme de Turquie, des Indes, d'Eſpaigne, d'Italie & d'autres endroits d'où en recouurons les races. Pline prend le plus ſouuent le Concombre, pour le Melon, confondant ces deux fruits ſous meſme appellation: monſtrant par là, le Melon eſtre de ſon temps en Italie, nouuelle viande.

Incognus de nos Anceſtres.

Des Anciens Pomadors.

POVR conduire ceſte plante comme il appartient, eſt à noter que les Melons doiuent eſtre meurs pendant les grandes chaleurs de l'Eſté: parce que ſeruans de rafreſchiſſement, ſont lors mangés en temps conuenable. Paſſé lequel, & les froidures & pluies arriuees, ne peuuent bien meurir, dont ils ſont rejettés comme de pauure gouſt, mols, ſentans l'eau. Depuis la naiſſance de la plãte, juſqu'à la perfection du fruit, quatre ou cinq mois ſont emploiés, peu dauantage, dont ſe faut reſoudre de les faire naiſtre en Mars, afin d'en auoir le fruit en Iuillet, ou bien en Auril, pour en manger en Aouſt, pluſtard, peu d'eſperance y a-il de ce meſnage, comme a eſté dit. Quelques-fois, en Septembre recouure on des bons Melons, mais pour l'incertitude de la choſe, peu d'eſtat doit on faire de ceux qui viennent en l'arriere-ſaiſon. Ce qui le plus fait languir en ceſt endroit, eſt la naiſſance de la graine, demeurant en terre long temps deuant que pouſſer, ſi elle n'eſt à propos ſollicitee. A cela pluſieurs moiens y a-il, ainſi qu'on verra-ci aprés, tous inuentés pour corriger l'aſpreté des froidures, qu'on empoiera, meſmes és lieux tem-

perés, ſelon les occurrences. Non indifferemment par tout, car où le ciel & la terre fauoriſent entierement ce fruict, n'eſt beſoin ſe donner tant de peine, de là ſortant d'autant meilleur, que moins l'artifice aura forcé le naturel. De l'ordre requis à ce jardinement pour le païs plus chaud que froid, ſera ici diſcouru : & en ſuite, pour le plus froid que chaud, afin que par tout l'on s'accommode de telle viande.

La conduite des Melons en pais chaud.

LA partie de voſtre Iardin la plus chaude & moins expoſee aux vents, ſera choiſie pour la Melõiere, en lieu auquel le Soleil ait plein pouuoir, dont la terre ſoit menue, deliee, ſubtile, neantmoins fertile. Les planches en ſeront diſpoſees à la maniere des autres du Iardin, afin que l'eau y decoule aiſement par tout. Là ſeront faites pluſieurs foſſetes d'vn pied de quarreure, & peu plus de profondeur, equidiſtantes de quatre à cinq pieds, poſees en ligne droite trauerſantes la planche, au fons deſquelles mettra-on du bon fumier recent, la hauteur de demi pied : puis recomblees de terre, le reſtant d'icelle ſera laiſſé en monticule ou releuement prés de chacune foſſete du coſté de Septentrion, pour ſeruir d'abri & parer la Bize aux tendres plantes ſortans de la graine de Melon qui ſera la ſemee. Preuoiant l'abondance de ramage que ces plantes-ci produiſent, fait qu'ainſi au large l'on les diſpoſe, donnant ſi grande diſtance d'vne foſſete à l'autre. Car petit-à-petit leurs jettons gaignans terre, à la longue couurent toute la planche. Mais à ce que par telle attente rien ne ſe perde du Iardin, les vuides de l'entre-deux des rangs des foſſetes, appellés, meyans, ſont remplis de viande, dont la prematurité n'empeſche l'allongement du ramage des Melons : comme ſont laictues, raiforts, feves, & ſemblables qu'on y eſleue pendant l'accroiſſement des Melons : leſquelles viandes, pour leur haſtiue preparation, ſont enleuees de là, auant que le ramage des Melons les oppriment, qui par aprés regaignans la place, à l'aiſe y fructifient, n'aiant leur fueillage aucun empeſchement.

Comment on ſemera la graine.

SVR la terre remiſe és foſſetes ſera ſemee la graine de Melon, deux ou trois jours aprés la pleneur de la Lune, vn ou deux doigts de profond, & ce fort eſpeſſement comme vingt-cinq ou trente grains en chacune foſſeté, non en intention d'y laiſſer tous les jettons qui en prouiendront, ains ſeulement trois ou quatre des plus vigoureux, apres en auoir arraché les autres. Pour la difficulté du naiſtre de la graine, prouenant de l'infelicité de la ſaiſon, du degaſt des rats, & autres beſtioles la mangeans dans terre, & pour les diuers accidents qui auiennent à leurs jettons leués de terre, par les limaçons, couſſons, & ſemblables ennemis qui les rongent, a-on accouſtumé de n'eſpargner la ſemence : à ce que telles pertes preueuës, & par ce moien paſees, en puiſſe reſter à ſuffiſance pour le remplage du lieu. Au ſemer des Melons, aucuns ajouſtent les bonnes ſenteurs & liqueurs, pour en odorer & ſauourer le fruit, croians que moiennãt ceſt artifice, s'acquierent par deſ-

Comment on parauãt l'aromatiſer.

ſus leur naturel, diuerſes precieuſes qualités. Et ſi bien telle recerche n'eſt generalement approuuee de tous, comme eſtimee trop curieuſe, à tout le moins par jugement vniuerſel, ce bien y reſte, qu'aiant la graine eſté trempee & aprés ſemee toute humide, leue pluſtoſt de terre que ſi on l'y jettoit ſeche. tel ramolliſſement auanceant l'œuure : comme en pareil cas, apparemment, ſe remarque vtile, le tremper dans l'eau des pois & feves auant que de les ſemer. Et eſt auſſi telle ſubtilité, à corriger la mauuaiſe ſenteur des fumiers, dont la terre à Melon eſt neceſſairement engraiſſee, de peur d'en eſtre les Melons empuantis, pour s'attirer à eux toutes ſenteurs, bonnes & mauuaiſes, prés deſquels ils s'accreiſſent. C'eſt pourquoi pour ce meſnage choiſit-on les fumiers les moins puãts, & encores pour les exhaler ſont meſlés en la terre de la planche, long temps auant qu'y ſemer la graine de Melon : n'entendant de celle de la foſſete, au fons de laquelle eſt neceſſaire le fumier eſtre ſeparé, pour tenir la graine en chaleur.

& auec quelles matieres.

AINSI à tel effect eſt la graine preparee, tout d'vne-main y donnant la ſenteur & la ſaueur, differentes, ſelon la diuerſité des matieres dont l'on ſe ſert en ceſt endroit. L'on infuſe les roſes ſeches, dans le laict : Le benjoüin, dans l'hypocras : Le ſucere & la canelle, dans le vin-cuit : Le girofle, dans le vin-muſcat : La noix muſcade, dans le miel, & ſemblables matieres (y ajouſtant du muſc, de l'ambre-gris, de la ciuete, ſi tant l'on veut deſpendre) ſeparees ou meſlingees, comme l'on veut. Dans l'infuſion en vaiſſeaux ſeparés, met-on tremper la graine de Melon, pour vingt-quatre ou trente heures, ſortant de là, eſt incontinent jettee en terre auec le reſte de la liqueur.

Les Melons ne ſe plaiſent à cacheuer leurs cous en ſeminaire, bien à faire tout autre.

LE naturel des Melons ou Poupons eſt de n'eſtre tranſplãtés, ains d'acheuer leur cours en leur ſeminaire, pour le profit, plus grand & plus auance, qu'ils font là, que remués ailleurs. auſſi le tranſplanter n'eſt-il que pour les endroits Septentrionaux, comme ſera veu. Pour laquelle cauſe, ne ſe fourciera le Iardinier, de changer aucunement ſes Melons de lieu en autre, mais les laiſſant où il les aura ſemés juſqu'à leur fin, taſchera de les preſeruer des ordinaires tempeſtes qui les perdent, & en graine dans terre, & dehors en auoir pouſſé. Et apres par culture, d'en faire aggrandir leurs jettons, pour toſt fructifier, ſelon le commun deſir des Iardiniers; qui joüent à qui aura le premier Poupon, faiſans gloire de leur diligence. Par tous les moiens que le Iardinier pourra excogiter, *Le Iardinier combatra les beſtes nuiſibles.* fera la guerre aux rats, ſouris, fourmis, vermiſſeaux, limaçons, & autres ennemis, y veillant continuellement, de peur que par faute de bonne ſentinelle, il ne meſ-auienne en ce negoce. Aux rats chaſſera-il auec ratoires & autres engins propres à les prendre, dõt il ſe deſfera de telles beſtes. Ce moien eſt treſbon & approuué, non pour prendre les rats, ains pour les garder de nuire. C'eſt en ſemant ſur la terre, ſans le couurir, du pur bled froment, & ce à l'entree de la nuict, durant laquelle les rats vien-

dront pour le manger, ſans nullement toucher aux grains de Melon tant que le froment durera. Par ainſi leur tenant de telle viande pour quelques jours, donnerés loiſir à vos Melons de naiſtre & de ne craindre par aprés les rats. Les cendres, les ſuies de cheminee, les cieures de cheſne, deſtournent les autres beſtioles d'approcher des Poupons, ſi l'on en couure leur parterre, eſpargnant leurs fueilles, afin de ne les en offenſer: mais mieux en ſont-elles deſtournees, par des pots de terre dont l'on couure les tendres plantes de Melon durant la nuict, & le jour venu, en les deſcouurant, tuer de ces beſtioles tout ce qu'on y en treuuera à l'entour. eſtant le ſilence de la nuict ce qu'elles eſpient, pour faire leurs degaſts. Se garde-on auſſi du rauage de ces animaux, ſur tous des rats, par des cages d'ozier ou de fil d'archail druement tiſſues, deſquelles le lieu eſt enuironné, où l'on aura ſemé les graines y demeurans à ſauueté à cauſe de tel rempar. On fait ces cages ſans couuerture ne fons, de la meſure des foſſetes, qui eſt d'vn pied de quarreure, & en les fourrans quelques quatre doigts dans terre, gardent que les rats ne les peuuent tranſpaſſer pour venir juſques aux ſemences: dont les jettons ne laiſſent de jouïr du Soleil, la clarté d'icelui paſſant à trauers les cages.

Sollartera ſes Melons à s'accroiſtre par ſerfouer, fumer & arrouſer. Quel eſt le meilleur fumier pour les Melons.

LE Iardinier ſerfoüera curieuſement ſes nouuelles plantes de Melon, eſleuant leur terre auec quelque petit inſtrument, ou en l'eſmiant entre les doigts & l'eſgratignant auec les ongles. Tout-d'vne-main y ajouſtera-il quelque ſubtil & gras terrier pour les rauigourir. Sur tous leſquels engraiſſemens, le meilleur eſt le fumier de brebis, emploié ainſi, & au temps qu'il appartient. La maniere en eſt, de le mettre non joignant les racines, mais prés d'icelles: & le temps, la plante eſtant vn peu fortifiee, non deuant, car trop jeune ne pourroit ſouffrir la chaleur de tel fumier. Les arrouſera-lors qu'elles auront ſoif: mais en leur donnant l'eau auec diſcretion, attendra de les faire boire leur ſaoul lors qu'elles ſeront vn peu fortifiees, & touſjours en eſpargnera-il les fueilles, afin de ne les mouiller aucunement ſi poſſible eſt, à tout le moins de leurs deux premiers mois. Les tiendra couuertes la nuict, durant le temps de leur plus tendre jeuneſſe, meſme en pais chaud, de peur qu'il ne leur meſauienne par les gelees du Printemps, qui quelques fois ſont tant importunes, qu'elles tuent, non ſeulement les tendres Melons, ains & vignes & arbres robuſtes, à quoi il pouruoirra ſelon les occurrences. Ce traitemẽt & la culture qu'on donnera aux reſorts, laictues & autres viandes miſes dedans la meloniere, ſeruira aux Melons de grand auancemẽt, pour inuiter leurs racines à s'accroiſtre, ſelon leur naturel, qui eſt de s'allonger autant dans terre, que leur fueillage par deſſus icelle. Et lors qu'on verra chargé de fleurs le ramage des Melons & s'accroiſtre copieuſement, auec l'ongle en ſeront roignés les bouts & cimes des jettons, pour, en gardant la ſubſtance de la plante de ſe perdre en herbe, l'emploier au fruit. L'arrouſement y ſera ajouſté en temps opportun, & continué juſ-

Les arrouſera

ſera

qu'à ce que le fruit ſoit paruenu aux trois quarts de ſon accroiſſement, eſtant autant neceſſaire de le faire acheuer par ſechereſſe, comme requis de le commencer par humidité, afin de le rendre ſauoureux & ſain. Pour laquelle cauſe, lors qu'on s'apperceura les Melons eſtre ja aſſés grands, on leur oſtera entierement l'eau, la banniſſant de la Meloniere: voire pour l'aſſecher tant mieux, la laiſſera-on ſans culture. Mais ce ſera ſur la fin du fruit, aiant auparauant (deſſous air enleué de maturité les raiforts, laictues & autres drogueries nourries dans la Meloniere) eſté treſbien marré le fons de la planche, quoi-que vuide en la pluſpart, & icelui raionné pour y faire courir l'eau: & par deſſus les creſtes des raions, mis des petits baſtons trauerſans pour ſupporter le ramage des Melons, lors que peu à peu, s'accroiſſant, il s'allonge courant & court au toute la planche, à ce qu'il ne touche à l'eau decoulante par deſſous au fons des raions, non plus au fruit, eſtant ſupporte par tels appuis. par ce tout temps, tel fruit, craindre la mouilleure. Auſſi mettra-on deſſous les Melons, approchans la maturité, des tuileaux, des pierres plattes, des ais, & autres choſes pour les eſloigner de la terre, & faire qu'ils ne communiquent nullement à ſa naturelle humeur. De meſme, par couurir la nuict, les gardera-on d'eſtre humectes des rozees cheans lors. Auſſi n'eſtans touches d'aucune humidite procedante, ne du ciel ne de la terre, les Melons en meuriſſent pluſtoſt & mieux, & en eſt rendu leur gouſt plus delectable que plus fort, ſur leur fin, ils ſe cuiront par chaleur. Le couper des cimes de leur ramage eſt tant vtile en ceſt endroit, que la maturité du fruit en eſt auancee: car deſcharges, les Melons, de tels ſuperfluités, enſemble de la pluſpart des fueilles, la ſubſtance de la plante leur reſte entiere, dont ils ſe rendent d'autant meilleurs, que moins ſur leur fin leur aura on laiſſé à l'entour d'empeſchemens.

Quand ceſſera l'arroſement.

Moien pour auancer la maturité des Melons.

Les Melons ne pouuans ſouffrir retardement aucun en ſa cueillete, contraignent le Iardinier de les viſiter à tous momens ſur leur dernier aage, pour les prendre juſtement au poinct de leur parfaicte cueillete, deuant ni apres, n'eſtans au manger ni plaiſans ni ſalutaires. En quoi ils ſont ſinguliers, car il n'y a autre fruict que la terre produiſe, ne ſe ploier, ſans grande tare, à eſtre cueilli quelque peu verdelet, ou trop meur. La maturité des Melons, ſe preuoid des quelques jours auparauant. Ils s'approchent de leur poinct, à meſure qu'ils s'acquierent eſtre quelque peu reluiſant, qu'ils s'appeſantiſſent, & qu'ils commencent de ſe ſentir bon. Mais lors ſont ils paruenus au poinct deſiré, quand auec l'odorement, la queuë fait ſemblant de ſe ſeparer du corps du fruit, ou la preſſant auec les doigts. Si par neceſſité cueilliés des Melons deuant ce terme-là, laiſſés leur la queuë aſſés longue, & aprés ſerrés-les en lieu chaud, ou expoſés les au Soleil, où ils s'acheueront de meurir, ce qui ne pourra ſeruir qu'vn couple de jours, encores ce ſera d'vne meureté contrainte, qui leur raualera beaucoup de leur bonté. Par le contraire,

Quand ſe cueille meur.

les arreſterés de ſe trop faire ou meurir, en leur coupant la queuë rés du fruit; ou pour le mieux, en leur donnant vne taillade au ventre; car par telles ouuertures, & les ſejournant en lieu frais, les gardés de paſſer outre. Ainſi ſont gouuernés les Melons en païs du tout leur agreant.

MAIS auec plus de myſtere les eſleue-on, où les froidures s'oppoſent à ce meſnage: car c'eſt par fumiers & couuertures qu'on y exempte de peril ces precieux fruits, voire en y ajouſtant la chaleur du feu pour en eſchauffer l'aer. Par degrés l'on emploiera tels moiens. Les fumiers & les couuertures, és endroits, quoi-que temperés, s'eſcartans tant ſoit peu des Meridionaux: & és du tout Septentrionaux, auec ces choſes, ſe ſeruira on du feu, comme ſera repreſenté au diſcours des Orangers. En trois diſtinguerons-nous donques les lieux à Melon; En chaud, en temperé, en froid. Pour le premier, il a eſté diſcouru, reſtent les autres. En païs temperé, toutesfois, importuné aucunement de froidures, vn lieu ſera choiſi expoſé au Soleil, auquel eſleuera-on vne grande couche de fort & recent fumier, & ſur icelui deux ou trois doigts de bonne & legere terre ſeront eſcartés pour y faire naiſtre la graine de Melon. Le fumier de cheual pour ſa grande chaleur, eſt employé en ceſt endroit, à ce choiſi plus deſſus tout autre. La hauteur de la couche, appellee, Couuoir, montera juſqu'à deux ou trois pieds ſur terre: en longueur & largeur, s'eſtendra à volonté aiant eſgard à la quantité de graine qu'on y voudra faire naiſtre. La Couche joindra vne muraille eſtant à l'abri de la Bize regardant le Midi: & au defaut de telle commodité, y dreſſera-on vn rempar auec des aix de charpenterie, ou auec des claies tiſſues de paille qu'on aſſeurera moiennant des bons paux fichés dans terre: & non ſeulement de ce coſté là, ſera fermé le Couuoir, ains des autres trois, auec telle condition, neantmoins, qu'on les puiſſe ouurir & fermer aiſément pour donner entree au Soleil aux bonnes heures du jour, & en repouſſer les froidures. De meſme matiere ſera couuerte la Couche, afin d'engarder les gelees d'y tumber: & pareillement à volonté, en pourra-on hauſſer & baiſſer la couuerture, à l'vtilité des tendres jettons de Melon, qui, par ce moien, receuans opportunément l'aer & le Soleil, s'en auanceront mieux, qu'eſtans touſ-jours enfermés. Au Couuoir, en telle maniere dreſſé & accommodé, ſera ſemee la graine de Melon, ſeche ou humide, comme l'on voudra, au poinct de la Lune, autant eſpeſſement & profondement dans terre, que ci deuant a eſté marqué. Dans ſix ou ſept jours de l'enſemencement, leueront de terre vos graines: & dans douze ou quinze autres ſuiuans, les jettons en prouenans ſe rendront propres à eſtre tranſplantés, moiennant qu'on les arrouſe ſouuent pour corriger la grande chaleur du fumier, ſans toutesfois mouïller leurs fueilles, comme a eſté dit, & les eſherber ſoigneuſement. Sans autre attente que du beau temps, ne d'aucune obſeruation de l'eſtat de la Lune, n'en delayerés le tranſplantement; aians les Melons attaint l'aage ſuſdit: tant pour

La conduite des Melons en païs temperé.

le danger d'eſtre bruſlés par la grande chaleur du fumier, y ſejournans plus long temps, que du retardement de leur accroiſt. plus s'auanceans, que pluſtoſt ſont remués en leur derniere terre. La maiſtriſe de ce remuement conſiſte à l'arracher du ſeminaire, tant ces plantes-ci craignent d'eſtre offenſees en leurs racines. Trois ou quatre enſemble en enleuerés auec leur terre, l'aiant au preallable coupee auec vn long couſteau pointu, duquel ſera fait vne tranche à l'entour aſſés profondement: & auec icelle terre, les planterés (ſans nullement ſejourner) és folleres dont ci-deuant a eſté faite mention. Auec curioſité, on ouurera en ceſt endroit, ſerrant ſi bien de tous coſtés les plantes de peur de l'effuent, que ne ſe prenans garde du remuement, elles ſe puiſſent bien reprendre & en leur temps fructifier: comme feront, moiennant la conduite requiſe, de laquelle a eſté parlé, & la benediction du ciel.

En faire naiſtre la ſemence dans des pots

AVEC moindre alteration tranſplante-on les Melons, ſi on en fait naiſtre la ſemence dans des pots de terre, enfouis dans le fumier en la couche juſqu'à la gueule, pour de là tires en temps conuenable, auec les pots, eſtre plantés en la Meloniere. Par ce moien les nouuelles plantes ſans s'appercéuoir du changement demeurans en leur mere-terre, ne pourront faillir de faire bonne fin, eſtans en ſuite bien cultiuees. Mais dautant que la matiere du pot empeſcheroit les racines de prendre terre, l'on caſſe doucement le pot, l'aiant aſſis en ſon lieu, & de meſme en retire-on les teſts & pieces. Et à ce que ce ſoit ſans alterer la plante, l'on façonne des pots de terre à ce propres, qui s'ouurent ſans violence: & par ce moien, s'en retirent toutes les pieces & des coſtes & du fond.

La maniere de gouuerner ce fruit en France.

A Paris, & en pluſieurs autres endroits de la France, pour la froidure de leur climat (ſans craindre que la mauuaiſe ſenteur du fumier empire leurs Melons) du couuoir où ils en font naiſtre la ſemence, les plantent en couches de fumier, y aiant fort peu de terre parmi, eſleuees quelque pied ſur le rés de chauſſee. Là ils s'accroiſſent & meuriſſent: en ſortent fort bons, non guere plus tardifs qu'en Languedoc; car c'eſt vers la fin de Iuillet, qu'on commence d'y manger de ce fruit. La grande chaleur du fumier eſt temperee, pour le profit des Melons à force d'arrouſer: mais c'eſt à bras, que l'eau y eſt portee, à cauſe du defaut de l'vſage des eaux coulantes, dont le gouuernement de tel fruit, eſt rendu aſſés penible.

La maniere de faire naiſtre la ſemence de Melons dans vingt-quatre heures.

POVR faire naiſtre les Melons dans vingt-quatre heures, conuient en ſemer la graine dans des paniers ou pots de terre, parmi de ſubtile & bien engraiſſee terre, auparauant auoir trempé la ſemence dans du vin ou autres liqueurs, vn ou deux jours. Et aprés fourrer les paniers ou pots dans le four incontinent en auoir tiré le pain, où pour la chaleur reſtante de la fournee, dans vn jour & vne nuict, les graines pouſſeront & leueront de terre. Ce que voiant, les remuerés en cabinet bien ſerré ſans ſentir l'aer, & le lendemain les expoſerés au Soleil de Midi vn couple d'heures, non plus: & le jour ſuiuant, les y tiendrés quatre ou cinq heures, ainſi

res, ainſi continuant de jour à autre en augmentant le ſejour au Soleil de la moitié du temps, pour leur faire accouſtumer l'aer peu à peu, cependant les humecterés ſelon qu'en verrés le beſoin; en les arrouſant auec d'eau tiede. Sans ces obſeruations, en vain telle curioſité: car par craindre eſtrangement le froid, ces plantes forcees par chaleur artificielle, ſe perdent à peu d'occaſion en leur premier aage. C'eſt pourquoi, l'on attend que le temps ſe ſoit bien eſchauffé auant qu'emploier tel ordre. Finalement ſeront logés en la Meloniere, & en ſuite cultiués comme deſſus.

En païs froid, quel eſt l'eſleuement des Melons.

CECI eſt propre pour le païs froid, que de faire naiſtre, croiſtre, & meurir les Melons dans des grandes caiſſes portees ſur rouës: pour, des caues où l'on les tient durant les froidures, les trainer au Soleil des beaux jours: & de là és caues, alternatiuement, ſelon les neceſſités, à la maniere qu'on gouuerne les orangers en France.

AVCVNS, auec plus de ſubtilité & moins de peine, gouuernent ceſte plante, ſous aer Septentrional. Cela ſe fait en lui parant les froidures auec couuertures de verre, leſquelles tant s'en faut d'empeſcher la vertu du Soleil, qu'elles la fortifient, à l'vtilité de la plante, ſelon le naturel de telle matiere, comme tous les jours s'experimente, le Soleil paſſant à trauers le verre, mettre le feu, en Eſté, au bois ſec, à la paille, & à toute autre legere matiere ſur leſquelles il frape. Ces couuertures, ſont grands chapeaux façonnés comme cloches larges par bas, ou comme chapes d'alambics, n'aians bord en l'extremité. Leur grandeur eſt d'vn pied de diametre pour enueloper la foſſete de la Meloniere, en laquelle ſont ſemees les graines, & l'eſpeſſeur tant grande qu'on peut, pour eſtre moins ſubjets à ſe rompre. Touchant la foſſete, il en a eſté dit ce qu'il conuient: & comment le fonds en eſt eſchauffé par recent fumier de cheual, qu'on met dans terre: auſſi de l'ordre de ſemer la graine. Donc, eſtant la terre eſchauffee & les froidures rabatues par le rencontre du verre, les Melons y fructifient à plaiſir. Pourueu, qu'auec patience l'on tienne les couuertures ſur les plantes tant qu'on pourra, c'eſt aſſauoir, auſſi long temps que leur accroiſſement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, & que les chaleurs du temps arriuees, aient chaſſé la crainte des froidures. Outre lequel ſeruice, telles couuertures preſeruent & graines & jettons de tous leurs ennemis: eſtans par le rampar du verre, empeſchés d'y toucher les rats, les limaces, chenilles, fourmis, & autres beſtioles, qui les degaſtent quand elles y peuuent attaindre.

TOVCHANT le feu duquel l'on ſe ſert en certains lieux pour auoir des Melons, & le moien de l'emploier, nous en auons renuoié la pratique ci aprés au diſcours des orangers: où le Seigneur eſtant en païs froid (car ce n'eſt ouurage de ſimple Meſnager) s'inſtruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour ſe pouruoir d'vn ſi precieux fruit: ſans regarder à la grande deſpenſe, puis que le ſeul plaiſir eſt le total de ce

Ch. xxvi.

qu'il peut eſperer de telle forcee culture.

Concombres & Courges. LE gouuernement des Concombres & Courges, eſt le meſme que celui des melons, par ſymboliſer en naturel: qui eſt de craindre communément le froid. Mais comme le melon eſt le plus delicat fruit de ces trois ſortes-ci, auſſi pour lui le plus ſpecial ſoin eſt reſerué. Selon les lieux, chauds, temperés, ou froids, ſera ordonné de la conduite de ces plantes, pour les loger dés l'enſemencement, ou en pleine campaigne, ou ſur couches de fumier, ou ſous couuertures: dont le plus deſirable eſt celui auquel elles ſe peuuent parfaire, ſans neceſſité de tranſplanter, pour les raiſons dites.

Concombres DES Concombres communs y a-il, blancs, verts, griſatres: grands, moiens, petits, diſcernés par telles qualités. Tous leſquels finalement deuiennent jaunes, aians outre-paſſé le poinct de leur parfaite meureté. Ils deſirent fort l'eau, ſans laquelle ne peuuent viure: auſſi moiennant le frequent arrouſement, auec merueille s'accroiſſent-ils de jour à autre. Au contraire, ils haiſſent l'huile, duquel s'eſloignent ſi on les en approche. Par artifice, peut-on auoir des Concombres en toutes ſaiſons & touſ-jours frais, comme on lit de l'Empereur Tybere Ceſar, qui tant aimoit ce fruit-ci, qu'il s'en faiſoit ordinairement ſeruir, le recueillant de ſes Concombrieres portees ſur rouës, des caues au Soleil, & remuees d'vn lieu en autre ſelon les neceſſités des temps. Pline aprés Columelle donne la recepte d'auoir des Concombres durant toute l'annee. C'eſt en fourrant la graine de Concombre, dans la moëlle des groſſes orties, dont le tronc aura eſté couppé rondement dans terre deux doigts, d'où prenant nourriture, comme ente, fructifie en toutes ſaiſons, moiennant la faueur du Soleil, du fumier, de la culture, & de l'arrouſement.

Concombres ſerpentins. AVTRE race de Concombres que de la commune, ſe void non ſans eſbahiſſement, pour ſon eſtrange figure, reſſemblante celle du ſerpent autant naiuement qu'on diroit que Nature a voulu là refaire ſon propre ouurage. Ces Concombres croiſſent entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, & dauantage, aians la teſte, les yeux, la bouche, comme les vrais ſerpens; toutesfois les yeux & la bouche paints, ſans enfoncement qui deſcouure la choſe y regardant de prés. La couleur eſt vniuerſellement barree en veines griſes, vertes, & jaunes. Ils tiennent à la plante par le bout de la queuë. Ce ſont ceux dont Pline fait mention qu'il appelle Concombres ſcorpioniſtes & ſerpentins, les tenant eſtre ſauuages. L'horreur de leur figure les rend plus admirables que mangeables, encores que leur gouſt, de lui-meſme, ſoit auſſi bon que des autres Concombres. Leur ſemence eſt venue d'Eſpaigne à Tholoſe, & de là plus auant en certains lieux de Languedoc, où neantmoins elle y eſt encores treſ-rare. Ils ont au reſte de commun auec les autres Concombres, la culture en toutes ſortes, parquoi aucun

particulier traitement n'eſt requis pour les eſleuer.

QVANT aux Courges, de trois principales ſortes en auons-nous, diſtinguees par ces mots, Courges, Cougourdes, Citrouïlles. Les Courges & Cougourdes ne different qu'en figure, eſtans de couleur blanche, & de ſemblable gouſt. Les Courges ſont longues, y en aiant attaindre juſqu'à cinq ou ſix pieds. Elles ſont plus delicates & plus propres à confire pour en faire du carbaſſat, que les Cougourdes : & celles-ci, ſont rondes, commodes à eſtre aſſechees pour en faire des bouteilles à tenir vin, huile, & autres liqueurs. Ie ne doute qu'en pluſieurs endroits, ces deux eſpeces-ci ne ſe confondent en leurs appellations, pour la conformité de leur ſeruice. Leur race n'eſt eſtrangere, ains originaire de certaines prouinces de ce Roiaume, auſſi en la pluſpart d'icelui, ſont elles dittes Cougourdes de païs. Des Citrouïlles n'eſt de meſme, car l'engeance nous en eſt venue des Roiaumes de Naples & d'Eſpaigne, de differentes eſpeces, dont les aucunes ſont de monſtrueuſe groſſeur & peſanteur. Tãt de ſortes de ces fruits-ci nous ont eſté apportees d'outremer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, & d'autres parties lointaines, qu'il ſeroit impoſſible les repreſenter toutes exactement. Il y en a de grandes, de petites, de goderonnees, reſſemblantes à citrons & poncires, diuerſement colorees. Generalement, les ramages de ces fruits-ci aiment à grimper en haut és treilles & tonnelles. Mais par la grande peſanteur des Citrouïlles, l'on les laiſſe remper ſur terre, donnant quartier és autres en haut, pour s'y aggraffer ſelon que leur legereté le permet ; bien que l'vſage du commun des Iardiniers, ſoit de les faire, ſans diſtinction, toutes accroiſtre & fructifier en bas trainans ſur la terre. *Courges.*

LE Citre eſt vne autre eſpece de citrouïlle qu'on eſleue, principalement pour la graine, ſeruant en medecine, & ſa chair pour viande aux pourceaux, autre eſperance n'en aiant. Elle eſt noire, & pour la groſſeſſe de ſon naturel, facile à eſleuer. *Citre.*

DV ventre de tous leſquels fruits, ſymboliſans enſemble Melons, Cõcombres, Courges, Cougourdes, Citrouïlles, tire-on leurs graines & ſemences pour conſeruation de l'engeance, quand paruenus en parfaite meureté, l'on en vuide les entrailles pour les conſeruer, ſechees à l'ombre, juſqu'au Printemps, & plus longuement ſi l'on veut. *Comment retirer la graine de ces fruits-ci*

EN ceſte premiere ſaiſon du Printemps, conuiendra ſemer les legumes qu'on voudra eſleuer au Iardin d'Eſté, exceptés les Pois ciches qu'on reſerue pour le commencement d'Auril. Et bien que de ce ait eſté traité ailleurs, ſi ſera-il ici à propos de dire, que ſi l'on en veut mettre en ce Iardin-ci, on le pourra faire en ceſte ſaiſon ; auec l'obſeruation de la Lune vieille, de la culture, de l'arrouſement, du tondre de l'herbe des feues, du brancher des pois, pour les faire fructifier, comme a eſté dit. Les Pois & Feues, ſeront ramolis dans l'eau pour douze ou quinze heures, deuant qu'on les ſeme, pour tant pluſtoſt les faire leuer de terre. La cueillete *Legumes.* *Au II. Lieu chap. IV.*

des Pois & Feves, ſe fait de jour à autre deſpuis que les grains ſont formés dans les gouſſes juſqu'à leur entiere meureté, pour en manger des tendres en potage & autrement. Et les reſtans paruenus à leur dernier poinct, ſeront cueillis en les arrachant de terre (la Lune eſtant nouuelle, pour les raiſons dittes ailleurs) aprés battus & ſerrés. Les Pois & Feves, entre les legumes ſont ceux de plus de reputation és beaux Iardinages. Ils ſeront accompaignés des ciches, faziols, & autres de merite, ſelon la qualité du lieu & autres circonſtances lors querans: deſquels ne ſera en ceſt endroit plus auant diſcouru, en aiant dit ailleurs autant que de beſoin.

Capres.

LA CAPRIERE s'edifie comme la vigne, c'eſt aſſauoir par maillols ou croſſetes s'enracinans dans terre les branches des Capres, de meſme que les ſarmens de vigne: non toutesfois tant facilement qu'eux, dont du myſtere y a-il à les faire reprendre, afin de les garder d'eſuenter. mal qu'ils craignent plus que nul autre, & deuant & aprés leur plantement rendant doubteuſe leur reprinſe. Mais treſ-aſſeuree eſt-elle par marquotes ou plant enraciné prins au pied des vieilles Capres, à telle cauſe eſtant ceſte voie-ci, preferable à toute autre. Seule auſſi ſeroit elle emploiee, ſi on y treuuoit du plant à ſuffiſance, ce que defaillant, conuiendra faire cheueler ou enraciner les maillols, pour en-aprés les replanter en la Capriere. La ſemence n'eſt de grande efficace en ceſt endroit, pour ſon tardif accroiſſement: de laquelle neantmoins ſe ſeruira on defaillant autre voie. ainſi qu'à l'extreme curioſité, eſcheant d'éleuer quelque excellentiſſime race de raiſins, l'on en ſeme des pepins. Au mois de Nouembre ou de Mars, ſelon la proprieté du climat, les ceps des Capres ſont taillés, en leur oſtant tous les jettons de l'annee precedente, excepté vn œil du nouueau bois qu'on y laiſſe à chacun, pour plus facilement reproduire de ce coſté-là, que de l'endurci du cep: & que le fruit en ſorte comme les raiſins des jeunes pampres de la vigne. icelle & les Capres marchans de compaignie juſques-là. Les maillols ou croceres tronçonnés de la longueur d'vn pied, ſeront tout auſſi toſt mis en terre, en les recourbant dans la foſſe, d'où reſſortiront ſeulement vn doigt: & à ce que moins s'eſuentent, la tranche du bout du maillol eſtant dehors terre, ſera couuerte de fine argile ou de poix fondue, pour engarder la vertu de s'exhaler par telle iſſue. Duquel remede doubtans aucuns, enterrent du tout les maillols, ſans rien en faire reſſortir, les couurans entierement de terre, d'où repouſſent les jettons en haut. Il eſt neceſſaire en ce premier acte, de tenir arrouſés les maillols, autrement ne pourroient-ils prendre racine, aimans lors autant l'eau, que aprés eſtre remués en la Capriere, ne s'en ſoucient que bien peu, ſe plaiſans plus en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Veulent auſſi eſtre logés ſous aer chaud, non importuné des vents, & en terre fertile, bien fumee, bien cultiuee, pour n'eſtre chargés d'aucune nuiſance. Moiennant tel traitement, dans vn an ou deux, ſe rendront propres à eſtre replantés, ce que ferés faire au

Comment on plantet les capres.

mois de Mars moiennant le beau temps.

ESTANS les Capres originaires des parties Meridionales, fait qu'elles ne peuuent viure en païs Septentrional, qu'auec quelque artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures. C'eſt pourquoi, pluſieurs font leurs Caprieres dans les murailles regardantes le Midi, où aians laiſſé des trous ou armoires, y logent ces plantes-ci ſur la terre que pour leur nourriture on y accommode. Auec plus d'efficace s'y logent elles, ſi la muraille eſt accompaignee de terre en dehors juſques au droit des armoires & trous, pour leurs racines, s'y pouuoir nourrir & promener à l'aiſe. Les trous ſeront eſleués ſur terre, pour le moins, trois ou quatre pieds, afin de donner place aux jettons & brancheage des Caprieres ſortans de leurs trous, de s'allonger raiſonnablement en bas, deuant qu'attaindre à terre pour la conſeruation du fruit, ne faiſans guieres bonne fin ceux qui touchent à terre. *En quel lieux.*

N'AIANT la commodité de lieu, eſtant entierement plat ſans releuement, l'on ne laiſſera de commodément y dreſſer la Capriere. Vne muraille de bonne maçonnerie ſera faite, haute de neuf à dix pieds ou dauantage, & au deuant d'icelle du coſté de Midi, deux ou trois pieds de diſtance en ligne paralelle, ſera dreſſee vne autre muraille de meſme eſtoffe, de la hauteur de trois à quatre pieds. Leur entre deux ſera rempli de bonne terre bien fumee & ſur icelle plantera-on les Caprieres, qui en s'accroiſſans, verſeront leur ramage en hors paſſant par deſſus la baſſe muraille tendant en bas vers terre, ſelon ſon naturel, qui eſt de fondre en s'abaiſſant. Et à ce qu'en ce paſſage, les tendrons ne ſoient offenſés pour la dureté du rencontre des pierres angulaires, dont preſques toutes murailles ſont compoſees, l'on couure l'extremité de ceſte muraille en rõd, de pierre ainſi taillee, ou de brique de telle figure. Dont eſtant le chemin des rameaux facile, facilement porteront-ils auſſi le fruit juſqu'à terre. Moiennant que les Caprieres ſoient nettement tenues par ſarcler & ſerfoüer: à ce que les meſchantes herbes n'en tirent la ſubſtance: que, pour les fortifier, chacun Hyuer ſoient amendés auec des gras & noueaux terriers: en Eſté, quelquesfois les extremes ſechereſſes preſſans, arrouſés: & en l'Automne ou Printemps, tondus & taillés comme a eſté monſtré.

CE n'eſt ſeulement en ces lieux ainſi preparés: où les Caprieres s'edifient, ains auſſi és du tout plats, leurs rameaux y rempans comme concombres, mais non auec telle vtilité qu'és endroits eſleués, pour l'intereſt du fruict qui touche à terre, ainſi qu'a eſté dit. Ioint que les racines des Caprieres diuagans par le Iardin aians le large, par leur particuliere humeur, incommodent les autres plantes du Iardin. Ce qu'elles ne peuuent faire, eſtans ci-deſſus reſſerrees à l'eſtroit, où neantmoins ont elles place ſuffiſante pour leur entretenement.

LE fruit des Caprieres eſt cueilli de jour à autre, ſans en attendre cer- *La cueillette du fruit.*

tain poinct de maturité; car comment qu'on prenne les Capres, ſont touſ-jours propres à confire. Meſme tant plus vertes l'on les cueille, tant plus appetiſſantes en reſtent-elles: dont auient, que plus priſees ſont les Capres, que plus petites on les treuue. De jour en jour donques, l'on retire de la Capriere tout le fruit qui ſe preſente durant la ſaiſon, & tout d'vne-main, pour le conſeruer eſt-il confit à la maniere enſeignee ci-aprés.

Au vin. Lieu chau

La qualité du Caprier eſtant du genre des arbuſtes viuans longuement, fait ſembler n'eſtre ici couché en ſon rang, ains deuoir eſtre mis au Iardin fruitier. A cela eſt reſpondu, que, deſirans les Capriers, d'eſtre expoſés en plein Soleil, & que pour leur baſſeſſe ſeroient en danger d'eſtouffer parmi les arbres du verger, leurs brancheage & ombrage les opprimans, auec plus de profit ſont-ils logés au Iardin potager, qu'ailleurs: jointe leur culture, commune auec celle de la potagerie.

CHAP. X.

Du Iardin Bouquetier ou à fleurs, premierement des Arbuſtes.

L'ORDONNANCE de Caton eſt d'enrichir le Iardin potager par fleurs, afin de joindre le plaiſir au profit, ſelon le commun deſir: tenant pour manque & defectueux le potager, auquel defaut l'ornement qui procede des belles & fleuriſſantes plantes. Et de fait, le grand eſtat que les Antiques faiſoient de la bouqueterie, des chapeaux de fleurs, des herbes & des racines de bonne ſenteur, des parfums, & ſemblables choſes precieuſes croiſſans és Iardins, monſtre qu'ils accomptoient pour article notable, ces excellentes matieres, comme ſeruantes de l'homme, le tenans ioieuſement, le conſeruans en ſanté, pour deuoir eſtre ſoigneuſement recerchees. Mais le grand nombre de telles exquiſes plantes-creées de Dieu pour le plaiſir de l'homme, ne peut eſtre repreſenté par le Iardinier, tant s'en faut que de toutes il s'en puiſſe pourueoir. En quoi ſe void eſtre plus facile à la Nature de tapiſſer la terre de la varieté de ſes fleurs, d'infinies couleurs, & odeurs, que par diſcours humain les mettre toutes en euidence.

NOVS embellirons donques noſtre Iardin Bouquetier de tout autant de ces gentilleſſes dont Dieu nous aura donné la cognoiſſance, de partie deſquelles, comme pour double commodité, nous-nous ſeruirons en autre vſage que de plaiſir ſelon les occurrences: y laiſſant place pour les nouuelles plantes, que de jour à autre pourrons recouurer. Pour la diuerſité des ouurages de ce Iardin-ci, diuerſes plantes ſont emploiees, hautes & baſſes. Es tonnelles & cabinets, ſeruiront les arbuſtes: & és compartimens & autres mignardiſes du parterre, dont la qualité requiert de

demeurer baſſement, les herbes à ce ploiables, comme en lieu conuenable ſera particularisé.

COMMENCEANT par les Arbuſtes dirai que d'iceux les plus remarquables ſont les Roziers, diſtingués en quatre principales eſpeces: vne de Rouges, autre d'Incarnates, ou Eſcarlatines & deux de Blanches. Les Rouges ſont celles de Prouins propres à faire la conſerue, les Incarnates, dites de Prouence & par d'aucuns Zebedees, celles d'où diſtille la bonne eau roſe & ſeruans aux apoticaires és Syrops & autres choſes: l'vne des Blanches, outre la couleur, eſt au reſte ſemblable à l'Incarnate: l'autre eſt la Damaſquine ou Muſcate, ainſi dite pour ſa precieuſe ſenteur. Ceſte-ci eſt fort petite, compoſee de cinq fueïlles, les autres en aians beaucoup dauantage, plus toutesfois tant mieux le terroir leur agree. Outre ces Roſes-ci, y en a des Iaunes & Rouges plaiſantes à voir, non à flairer: meſme la Iaune, dont la ſenteur eſt plus mauuaiſe que bonne: la Rouge n'eſtant d'importune odeur, ains ſeulement eſt-elle tant foible & petite, que preſque l'on n'y en recognoit aucune. En nombre & grandeur de fueilles, comme auſſi en ramage, s'accordent ces deux Roſes-ci, auec les Damaſquines, ce qui les fait accoupler enſemble pour communément ſeruir en cabinet, dont pour telle diuerſité le cabinet ſe rend de plaiſante repreſentation. Touchant les ſauuages appellees Canines, de pluſieurs eſpeces s'en treuue-il par les haies & buiſſons qui ont de la valeur: ſur toutes leſquelles, les Eſglantines emportent le prix, approchans des Damaſquines. Tous Roziers requierent le terroir bon & vigoureux, toutesfois, plus leger, que peſant: plus ſec, qu'humide, le frequent arrouſement, oſtant la force de la Roze. Et par racines & par branches, on les plante: par branches ou bouteures, au defaut de plant enraciné pour auancement d'œuure, preferant l'vn à l'autre. Le temps en eſt diuers, ſelon les diuerſes ſituations. Si c'eſt en païs chaud & ſec, en Octobre ou Nouembre l'on les mettra en terre: ſi en froid & humide, en Feurier & Mars. Ne les faut profonder en terre plus d'vn pied, & de pareille meſure ſeront arrangés en la foſſe equidiſtamment. Vous ſeruant en ceſt endroit des branches de Rozier, les recourberés en la foſſe en les eſtordant, pour tant mieux les faire enraciner: mais ſi de plant cheuelu, le mettrés droitement en terre comme arbres fruitiers. Deux ou trois fois chacune annee, ſeront marrés les Roziers, afin de les deſcharger des ronces, buiſſons, & herbes nuiſibles qui ſe meſlent parmi eux par la negligence du Iardinier. Conuient auſſi ſouuent les curer & eſmunder, comme de deux en deux ans; leur oſtant auec la ſerpe, du bois tout ce qu'on verra s'y enuieillir & le ſuperflu auſſi. A ce que par nouueaux jettons, l'on aie abondance de Rozes bien qualifiees, telles n'eſtans jamais les croiſſantes ſur rameaux vieils & endurcis tendans à leur fin. Sera en outre treſbon en les beſchant, les fumer quelques fois s'ils ſont en terre legere, car plantés en bon fonds, n'eſt beſoin prendre telle peine, la ferti-

Roziers.

Quel terroir requierent, & comment les planter.

Entretenir.

lité du terroir leur fourniſſant aſſés de vigueur.

Faire toſt fleurir. POVR auoir des Rozes de haſtiueau ou fort primeraines, conuient auancer les Roziers par chaleur de fumier. Le moien en eſt, qu'eſtans les Roziers plantés joignans quelque muraille au regard de Midi, & par là à l'abri de la Bize, ſoient au mois d'Octobre ou de Nouembre, deſchauſſés profondement, & la foſſe remplie de bon fumier de cheual, meſlé parmi vn peu de bonne terre. Aprés, durant l'Hyuer tous les huict jours vne fois, ſeront arrouſés auec de l'eau tiede expreſſément eſchauffee ſur le feu, plus ſouuent, ſi le temps ſe rencontre ſec & venteux, rien du tout eſtant pluuieux & humide. Par telle adreſſe, dans l'Hyuer aurés des Rozes, pourueu que les preſeruiés des gelees, les tenans couuertes. Mais ce ſera auſſi au detriment des Roziers, qui pour tel preſſé auancement, ne pourront eſtre de longue duree: car leurs racines ſe cuiſans en la chaleur du fumier, defaillent dans peu de temps. Perte non beaucoup conſiderable, eu eſgard au contentement de telle gentilleſſe, & la facilité de faire accroiſtre des nouueaux Roziers, pour les ſurroger en la place des morts.

Ente. TOVTES ſortes de Roziers ſe peuuent enter en eſcuſſon pour meſlanger leurs couleurs: toutesfois auec moins de peine en recouure-on de diuerſement colorés par le ſeul plant. Car en aſſemblãt deux ou trois jettons de Rozier, differens en telle qualité, & là les contraignant par ſubtile vnion à s'accroiſtre enſemble, à la façon que j'ai monſtre d'vnir les ſarmens de vigne, rapporteront auec eſbahiſſement des Rozes, dont la bizarreure contentera la veuë. Aucuns pour auoir des Rozes vertes entent des Roziers blancs ſur des lauriers, en perceant le tronc de l'arbre, & y fourrant à trauers vn jetton de Rozier, ainſi qu'il ſera monſtré ci aprés, croians que les Roziers nourris de la ſubſtance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs, la couleur des fueilles de laurier. Curioſité, dont ferés faire l'experience, ſi la patience de voſtre Iardinier vous en donne le moien.

Jeſmins. AINSI que le Rozier, s'edifie le Ieſſemin, de racine & de branche, aiant auſſi de commun, le non-deſirer trop l'arrouſement (pour l'intereſt des fleurs) & la facilité de ſeruice en berceaux, par eſtre ſes jettons ployables à volonté. Il y a de quatre ſortes de Ieſſemins remarquees en la couleur des fleurs, Blanches, Iaunes, Rouges & Bleues. A cauſe de la ſenteur, les Blancs ſont les plus priſés, n'eſtans les autres eſleués, que pour la couleur. C'eſt auec bonne raiſon, car eſtans mis enſemble & accompaignés du rozier de Damas blanc, pour ſa precieuſe ſenteur, qu'en abondance il communique auec celle des Ieſſemins, le cabinet compoſé de telles plantes, ſe rend magnifique. Le plus de l'entretenement des Ieſſemins conſiſte au tailler, eſtant neceſſaire les eſmunder ſouuent, pour les deſcharger de la rameure ſuperflue dont ils ſe reueſtent: laquelle oſtee, par renouuellement de brancheage, ſe renouuelle auſſi la grace de ces plantes.

EN

EN pluſieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, le Roſmarin (appellé auſſi, *Libanotis*, pour la ſenteur d'encens qu'il repreſente) vient naturellement par les deſerts, & en telle abondance, que les fours à cuire pain en ſont eſchauffés. Là ne ſe doit-on trauailler à les eſleuer és Iardins, ains ſeulement où le climat ne fauoriſe ſi auant telles plantes. Souffrent neantmoins aiſément l'aer froid, mais plus gaiement viennent elles en temperé. Par bouteures ou branches, eſt le vrai planter du Roſmarin, par là faiſant plus ject, que par racines ne par ſemence, emploiee au defaut des autres. C'eſt l'arbuſte le plus agreable aux abeilles que nul autre, pour la bonté de ſa fleur, qui eſt auſſi fort primeraine, abondante, & de longue duree, dont tel beſtail s'accommode treſbien. Il tient rang honorable au Iardin, emploié en bordures, en cabinets & tonnelles. *Roſmarins.*

EN pais chaud, le Murte ou Myrte vient gaiement ſans nulle culture: en froid, ne peut viure qu'auec ſouci & peine, mais en temperé gaiement s'edifie-il. Pour la beauté de ſes fueilles, il eſt recerché, & pour autres vtilités auec. Il pare treſbien le Iardin Bouquetier auec beaucoup de luſtre. De deux principales ſortes de Murte y a-il, diſtinguees par ces mots, Noir & Blanc, pour la difference de leurs fueillages, l'vn l'aiant de vert brun, & l'autre de vert gay, les deux gardans toute l'annee la naiueté de leurs couleurs. En la diuerſité de leurs fleurs, ſe recognoit auſſi y auoir de deux eſpeces de Murte, l'vn la produiſant blanche, l'autre jaune. De toutes leſquelles nous meublerons noſtre Iardin, mais plus d'eſtat ferons-nous de ceſte-là, que de ceſte-ci, pour recognoiſtre quelque cas de plus exquis en la fleur blanche, qu'en la jaune. Le Murte, outre la faueur de l'aer, de ſtre la terre ſubtile & douce, plus legere que peſante, & d'eſtre mignardé auec du vieux fumier & bonne culture. *Murtes.*

C'EST par ſemence qu'on s'engeance de Murtes, quand le plãt enraciné & la branche defaillent: ce qui auient, lors qu'õ eſt contraint les enuoyer prendre trop loin, par s'eſuenter en chemin. Encores prefere-on la racine, à la branche, pour l'auancement plus grand que fait l'vne que l'autre. Eſtant queſtion de ſe ſeruir de la ſemence, l'on la mettra en terre deux doigts de profond, le lieu au preallable dés pluſieurs mois proprement diſpoſé. Au mois de Mars & croiſſant de Lune, en eſt la droicte ſaiſon, non deuant, pour crainte des froidures: deſquelles faut preſeruer les nouueaux jettons ſortans de ces ſemences ci, par couuertures qu'on leur tiendra au deſſus, juſqu'à ce que la peur des gelées paſſee, on les expoſe au beau temps. La difficulté du naiſtre & d'en conſeruer aprés les jettons en leur premier aage, cauſe qu'aucuns logent premierement ces ſemences-ci, dans des vazes de terre, d'où les plantes fortifiees, ſont en ſuite remuees en autre endroit: ou bien tenues és vazes, pour tant plus aiſément les preſeruer des froidures durant leurs importunités. Eſcheant de les tranſplanter, le climat le ſouffrant, au bout de deux ans de leur naiſſance, ſeront les Murtes arrachés de leur ſeminaire, ſans retardemẽt, *Leur conduite.*

& incontinent plantés vn pied dans terre droitement, comme fruitiers, en eſcartant doucement leurs racines, & aprés en auoir recomblé la foſſe vniment ſur terre, le tronc ſera coupé quatre doigts par deſſus. Quant à la diſtance d'vne plante à l'autre, le naturel de l'œuure en ordonnera. Si c'eſt pour en compoſer vn cabinet, ou des bordures és allees, conuiendra les arranger, plus prés l'vn de l'autre que ſi on les vouloit eſcarter par le Iardin, qui ſera toute l'adreſſe que je vous donrai là deſſus. Gaignerés vne couple d'annee de temps, ſi edifiés les Murtes par plant enraciné ou de branche, & euiterés le hazard d'en faire leuer la graine de terre, pour la foibleſſe s'y eſtouffant aiſement. Et bien que le plant n'ait preſque point de racines, n'importe, pourueu qu'il s'y treuue au bout, quelque peu de boſſe, par le moien de laquelle, ſe reprend facilement, en cela imitant les ohuiers. Touchant la branche, pour la faire marcoter ou cheueler dans terre, conuient la cueillir és cimes des jettons des vieux Murtes, la choiſiſſant fertile & polie: puis l'aiant eſtorce & recourbee, la logerés en la foſſe, & icelle recomblee de terre & vnie au plan, le bout de la branche en reſſortira deux ou trois doigts. Par tel ordre, s'enracinera & accroiſtra elle fort bien, moiennant que ſouuent la terre d'alentour ſoit beſchee, en temps ſec arrouſee, en Hyuer fumee auec fien menu, & touſjours tenue nettement par ſarcler & eſherber: comme de meſme faudra prendre garde de ſi bien traitter les ſemences où l'on les aura logees, qu'aucune maligne plante ne leur nuiſe. Des Murtes ſe dreſſent des excellents cabinets au Iardin Bouquetier, à l'aide des roziers de Damas & des jeſſemins meſlés enſemble, leſquels faiſans la couuerture du cabinet & face du Septentrion, tiendront en abri les Murtes aſſis par les autres trois endroits: & ne pouuans les Murtes pour leur baneſſe monter guieres hautement, ſeruiront là conuenablement de muraille. Ainſi eſtant le cabinet compoſé de ceſt aſſemblage, la diuerſité de telles gentilles plantes le rendra treſplaiſant, pourueu que la diſpoſition & proportion du cabinet reſponde à la matiere: que je reſerue à l'engin du Iardinier, en attendant qu'à plus de loiſir, je vous fourniſſe de pluſieurs & diuers portraits de cabinets & treillages, pour vous repoſer & promener au Iardin, afin de vous releuer de peine touchant l'inuention.

LE fruit du Murte appellé Mirtil, ſont des baies enfermans la graine, qu'on ne retire des branches, que les gelees n'aient touché deſſus, pour leur maturité. Elles ſeruent à pluſieurs choſes de medecine: auſſi eſt vtile tout ce que le Murte produit, racines, bois, fueilles, fleurs. C'eſt la viande des griues & tourdres en certains endroits de la Prouence, que les baies de Murte; dont tels oiſeaux s'y engraiſſent & en deuient leur chair treſagreable, à cauſe de la bonne ſenteur qu'elle en ratire.

Buxus. AV defaut de murte, en païs froid l'on ſe ſert du Bouis, pour la conformité de leurs fueilles ſymboliſans enſemble: l'aiant le Bouis, ainſi que le murte, perpetuellement verte & liſſe, comme ſatin. Aux injures des

temps reſiſte le Bouïs, ſur lui n'aians aucun ou peu de pouuoir, ne froidures ne gelees. C'eſt pourquoi eſt-il emploié en climat Septentrional, à l'embelliſſement des Iardins, meſme à cauſe de ſa grande duree, viuant fort longuement ſans beaucoup de culture, dont les ouurages s'en rendent comme perpetuels, & touſ-jours magnifiques. Les bancs du Iardin de Gaillon preuuent ces choſes: auſſi en pluſieurs autres beaux Iardins de la France ſe voient auoir duré longues annees des beaux ouurages façonnés de Bouïs: comme ſieges, bancs, baſtimens, pyramides, colomnes, hommes, beſtes, que de telle matiere, tant elle eſt ploiable, l'habile Iardinier contrefait, au contentement de la veuë. Ne defaut au Bouïs, que la bonne ſenteur, pour le rendre du tout bien qualifié: au lieu de laquelle, l'aiant forte, importune, & mal plaiſante, cauſant mal de teſte, eſt-il rejetté d'aucuns ſans le vouloir eſleuer au Iardin.

PARMI les pierres, deſerts & terroir de peu de valeur, ſans artifice croiſt le Bouïs en pluſieurs endroits de ce Roiaume, meſme en merueilleuſe grandeur, comme groſſes poultres, en certains endroits de Normandie & Picardie, qu'on tranſporte à Paris pour faire des peignes & autres choſes. Au païs de Viuarés auſſi, mais non guiere hautement, & auec telle proprieté, que ſon fonds ſe meliore tellement par la cheute de ſes fueilles, s'y pourriſſans à la longue, qu'il en demeure propre à porter beaux bleds, quand deſchargé de tels arbuſtes, bruſlés ſur le lieu, l'on le reduit en labourage. Engraiſſent auſſi les jettõs de Bouïs prins en la cime des branches, toute ſorte d'arbres fruitiers, & ſpecialemẽt les oliuiers, eſtans mis auprés des arbres, iceux au preallable deſchauſſés vn pied dans terre & d'icelle recouuerts. Car par le long temps que le Bouïs, pour ſa durté, met à ſe conſumer dans terre, tient la terre craue & eſleuee au grand profit des racines des arbres: qui aians par ce moien, libre paſſage, s'allongent à volonté, & en ſont humectees par la naturelle fraiſcheur de la matiere. Tel engraiſſement reſ-jouit, en outre, les vignes, & par ſur toutes, les muſcates, dont elles ſe rendent treſfertiles, comme a eſté veu. *où il croiſt grand.* *Au III. lieu ch. IV.*

CEST toute l'vtilité de la fueille que cela, eſtant au reſte immangeable, generalement les beſtes abhorrans ſon extreme amertume & durté. Mais du bois n'eſt de meſme, car il s'en façonne pluſieurs beaux ouurages, meſmement de la racine, de laquelle grande trafique eſt faite en Viuarés par les marchands Alemans, leſquels de là, preſte à mettre en œuure, la font tranſporter en leur païs. L'on arrache la plante du Bouïs, & aprés en auoir coupé toutes les branches, la racine eſt laiſſee tant grande qu'il eſt poſſible (pour le naturel de la choſe, ne pouuant communément exceder les deux poingts d'vn homme robuſte, joints enſemble) aprés eſt eſquarrie ou [illegible]ondie comme pierre de taille, ſelon que mieux s'accorde: finalemẽt eſt bouillie dãs l'eau claire en grand chauderõ, pour la rẽdre propre à ouurer. preparation accõparable au rouïr ou naiſer des *Trafique de la racine du Bouïs.*

chanvres & lins, à ceci neceſſaire, pour rẽdre la racine ſolide & lui confirmer la beauté de ſa blõde couleur & bigearre mãdreure. Ainſi preparee la racine du Bouis, eſt appellee, *Broute*, emploiee en excellẽtes menuiſeries, de marqueterie, de manches de couteau, de cueilliers, de peignes, & à autres diuerſes beſongnes à l'honneur de l'Alemaigne, mere des ingenieux entendemens. Du brancheage, l'on en retire les perches qu'on y treuue droites, pour ſeruir à l'appui des vignes : le reſtant emploié en chauffage, à cuire du pain, des tuilles, de la chaux, & ſemblables choſes.

Comment eſleuer le Bouis. Eſcheant à vous meubler de Bouis, faites-en planter des rejettons enracinés prins au pied des vieux, vn pied dans terre, en raion ouuert, ſans vous ſoucier de les engraiſſer aucunement veu, leur facile reprinſe & accroiſt. Les branches s'enracinent auſſi, non auec beaucoup d'auancement à cauſe de leur peu de mouëile, & de la durte du bois. Parquoi, defaillant le plant cheuelu, ſerués vous de ſemence, de laquelle ferés vne pepiniere, pour de là au bout d'vn an en tirer le plant qualifié de meſme aage & grandeur, afin de le tranſplanter où il vous plaira. Le temps de ce meſnage eſt le mois d'Octobre & de Nouembre, en Lune nouuelle. Le plus curieux du gouuernement du Bouis, eſt le maniment de la ſerpe, pour le tailler & tondre à prõpos & auec l'engin requis, pour lui faire tenir honorable place au Iardin.

Garrobier. A v rang des plantes touſ-jours verdoiantes, nous logerons le Garrobier, ainſi appellé en Prouence, par d'aucuns Silique. Pour ſon robuſte naturel, il s'accroiſt en tout aer temperé & froid, bien que la Prouence ſoit le païs où naturellement il vient. Il eſt bien ſeant en tonnelles & cabinets, fourniſſant en abondance du ramage, flexible, de couleur verte & reluiſante. A la beauté de ſes fueilles donnent grand luſtre les Garrobies, fruit de ceſte plante, qui eſtans enfermees dans des longues gouſſes, comme celles de la caſſe ou des faziols, colorees d'incarnat cramoiſi, font treſbeau voir pendantes parmi le fueillage, dont l'artifice eſt rẽdu agreable, & d'autant plus belle repreſentation, que plus artiſtement ſera diſpoſé le cabinet que le Garrobier couurira. Par nouueaux rejettons enracinés arrachés du pied des vieilles plantes, la Lune eſtant nouuelle, l'on s'engeance de Garrobiers, les plantans à la maniere ja monſtree : leſquels jettons defaillans, l'on recourra à la ſemence, qu'on ſemera en terre bien preparee enuiron le mois de Feurier ou de Mars : non toutesfois auec aſſeurance de bien faire, par l'incertitude du naiſtre, toutesfois par bon traitteiment pourra-on vaincre l'infertilité de telle ſemence. Il n'eſt requis grand ſoin au reſtant de ſon gouuernement, dont le principal, eſtãt reprins en terre, eſt l'adreſſe de la rameure pour la faire grimper en lieu conuenable, & d'en tondre le ſuperflu pour la bien-ſeance & la duree de la plante, à temps & ainſi qu'il appartient.

Lierre. Bien que la pluſpart ne tienne conte du Lierre, par s'engeancer plus qu'on ne veut, ſi eſt-il neantmoins agreable à la veuë, à cauſe de ſa

belle & reluiſante verdure qu'il garde, entiere, en toutes ſaiſons. Il ne craint ne froidures, ne gelees, ne chaleurs, ne ſechereſſes, n'humidités, n'ombrages, s'accroiſſant par tout où il ſe peut loger, auec tant d'opiniaſtre reſolution, qu'à la longue il cauſe la ruine des arbres & murailles ſur leſquelles il ſe nourrit & ſouſtient. Tapiſſer auec du lierre l'interieur des murailles du Iardin, eſt à propos emploier ceſte plante : ainſi qu'ingenieuſement cela ſe void approprié en l'allee de ſaint Priuat, laquelle bordee de l'autre coſté (limitant ſa largeur) d'vne palliſſade de laurier, demeure, maugré le temps, touſ-jours verdoiante auec belle repreſentation. Es tonnelles, berceaux, cabinets & autres lieux couuerts s'accommode auſſi le Lierre, s'y ploiant à volonté ; & y continuera ſon ſeruice, autant longuement que durera le bois que lui aurés baillé pour appui. Es Iardins de Chante-loup, en ceux de Cluni aux fauxbourgs ſaint Iaques à Paris, & en diuers autres de la France, les belles tonnelles & berceaux de Lierre y font des agreables promenoirs pour l'Eſté, tellement ombragés, que le Soleil n'y a aucune entree dedans. Le Lierre s'agraffe treſbien contre la muraille, & s'y maintient fermement ſans autre deſpenſe que du planter : n'eſtant requis aucun bois pour l'y retenir, ni paux ni perches, dautant que de lui-meſme s'y choiſit des ſouſtenemens aſſeurés. Et par ſemence & par plant enraciné, l'on s'engeance de Lierre, mais auec plus d'auancement, par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. Soit ſemence ou plant, l'on le mettra en terre durant tout l'Hyuer, la Lune eſtant nouuelle. Aprés par quelque petit beſchement l'auoir fait naiſtre, ou reprendre, le laiſſerés là, ſans autre ſoin pour ſon entretenement, tant il eſt robuſte & peu delicat.

LE Sauinier par d'aucuns *Sabina*, ſe reprend de branche, mais plus facilement de plant enraciné, & auec plus d'auancement auſſi. Vn pied dans terre, eſt il planté : deſire d'eſtre bien cultiué, quelque fois fumé, & arrouſé. De deux ſortes de Sauinier y a-il, dont la plus priſee, a le fueillage approchant de celui du cyprés, à telle cauſe appellé des Anciens, cyprés de Candie. Les deux ſont touſ jours verdoians, ſans craindre beaucoup les froidures, dont les cabinets & berceaux ſont conuenablement façonnés. *Sauinier.*

LE Troeſne, appellé en Latin *Liguſtrum*, Bois-blanc, à Lyon, & à Fontainebleau, Coigneau, eſt bien-ſeant en barrieres ou palliſſades bornans les allees du Iardin, pour la verdeur de ſes fueilles, pour la fermeté de ſon bois, de lui-meſme s'appuiant ſans autre artifice, que d'en entortiller le ramage, & pour demeurer long temps en ſeruice. A faute de plant enraciné, l'on l'edifie de ſemence, par l'vn & l'autre fort facilement, voire ſe reprend-il de branche aſſés bien. Il graine tous les ans, jettant ſa ſemence dans des petites boutes noires à touppets, qu'il ſe conſerue en Hyuer, leſquels meſlés parmi le vert de fueillage, augmente la grace des barrieres : auſquelles le Troeſne ſe repreſente bien, ne pouuant ſeruir ni en ca- *Troeſne.*

binets ni en tonnelles, à cauſe qu'il ne peut monter hautement.

Quelles plantes bonnes pour cabinets, tonnelles, &c. outre les precedentes.

POVR l'ombrage ſont emploiés aux cabinets, berceaux, tonnelles, treilles, & autres lieux couuerts du Iardin de plaiſir, non ſeulement, les arbuſtes, ains toutes ſortes d'arbres fruitiers, & autres aians les branches flexibles, ſi à ce l'on ſe reſoud. Mais par laſcher la fueille en Hyuer tous les fruitiers, peu exceptés, fait les poſtpoſer aux autres qui ne ſe deſpouillent qu'à meſure de la naiſſance de la nouuelle fueille: laquelle venant pour les reueſtir, tient touſ jours les arbres fournis de ramage. D'entre tous les fruitiers qui ſe deſpouillét, nous choiſirons, comme à ce les plus propres, les Coudriers, Ceriſiers, Meuriers, & Grenadiers: leſquels par eſtre bois de coupe rejettans facilement, ſatisferont à voſtre intention: & pour la diuerſité de la matiere, en ſera le ſeruice agreable. ainſi que communément tel ſe repreſente-il de choſes diuerſes. Quant à la vigne, c'eſt de l'ordre commun, que d'en couurir toutes ſortes de treillages; où pour double vtilité, elle eſt bien ſeante. Des fruitiers veſtus, deux ſeulement ſe treuuent vtiles à ce ſeruice, aſſauoir l'Oliuier, & le Pin, dont la beauté de l'ombrage ſera accompaignee de la commodité du fruit. La choſe n'eſt toutesfois ſans difficulté, pour le naturel des plantes, d'elles meſmes non guiere obeiſſantes & ployables. Touchant aux Orangers, Citroniers, & ſemblables arbres precieux ne ſe deſpouillans, n'eſt raiſonnable de les emploier en ceſt endroit, pour leur grade delicateſſe; ou ſeroit que le païs les fauoriſaſt entieremét, cõme en la baſſe Prouence prés de la Mer Mediterrance, où pour les parer des froidures, l'on n'eſt contrainct de les tenir couuerts en Hyuer. Les plus dignes arbres de tout le general des autres, veſtus & deſpouillés, & plus propres aux couuertures, ſont les Cyprés & Lauriers: deſquels les bonnes qualités, de couleur, de ſenteur, & d'obeiſſance, rendent les ouurages magnifiques.

Cyprés.

LE Cyprés ne ſe peut edifier que par ſemence, eſtans leurs branches irracinables, & leurs tiges vuides de rejettõs: dont les vieux Cyprés meurent touſ jours ſans heritiers, contre le commun naturel des arbres. C'eſt pourquoi, les anciens Poëtes repreſentoient leurs champs Elizeens, complantés de Cyprés, & que ceſt arbre, par les Paiens, a eſté dedié à Pluton. Auſſi ſe ſeruoient-ils de rameaux de Cyprés aux funerailles de leurs morts, deſquels ils couuroient les corps les portans au ſepulchre. Aujourd'hui void-on dans les cloiſtres des moines, abondance de Cyprés, marque de leur celibat. Le Cyprés deſire l'aer, pluſtoſt chaud que froid, venant auſſi aſſés bien ſous ciel temperé, pourueu qu'il ſoit aucunement couuert de la Bize. La graine ſera ſemee au mois de Feurier ou de Mars, la Lune eſtant nouuelle, en terre curieuſement preparee dés l'Hyuer precedent, à la main & auec du menu fumier: afin d'eſtre conſumé auant que la ſemence y ſoit miſe auprés: cela eſtant neceſſaire pour la faire naiſtre, car le voiſinage du nouueau fumier, pour ſa grande chaleur, la bruſle. Elle ſera couuerte de deux doigts de terre bien de-

liee, puis ſubtilement arrouſee tous les jours, juſqu'à ce qu'elle ſoit leuee: car aprés, n'a beſoin d'eau, qu'en temps de grande ſechereſſe. Eſt neceſſaire de la tenir bien ſarclee, à ce que les malignes herbes ne la ſuffoquẽt, ſollicitant auſſi par bonne culture, les racines des jettons en prouenans, à s'accroiſtre & fortifier. Dans trois ou quatre ans, en ſeront les arbriſſeaux propres à tranſplanter, car d'attendre dauantage, leur reprinſe ſeroit douteuſe, ne voulans eſtre deſracinés beaucoup auancés en aage, ains d'eſtre prins & manés encore jeunes. Requierent la foſſe large, pour, à l'aiſe, y eſtendre leurs racines, qu'ils jettent plus largement que profondement. Vn bon pied & quart ſuffira pour tout enfoncement, ou ce ſeroit que le lieu fut plus ſec, qu'humide, auquel conuiendroit aller plus auant. Et comme la ſemence craint la chaleur du fumier, de meſme font les racines: parquoi, leur mettra-on auprés en les recouurant, pluſtoſt de terre nouuelle & vigoureuſe, que d'autre amendement. Si c'eſt pour le faire monter en tige, comme bois de haute fuſtaie, auec l'ongle en ſeront curés les jettons croiſſans en bas au tronc, qu'on treuue encores tendres, (n'y touchant auec le fer que le moins qu'on pourra, car ceſt arbre le craint) ainſi conduiſant le trone. S'en voulant ſeruir en palliſſades ou barrieres, en tapiſſeries contre les murailles, en cabinets, en berceaux, de meſme l'on le dreſſera, & y ſeront ajouſtés, des paux & perches, pour, ſeruans de moule, en retenir les branches nouuelles, leur faiſans prendre pli, ſelon que l'ouurage le requerra. N'y touchant du tout rien, le Cypres croiſtra en pyramide, large en bas & poinctu en haut, auec beaucoup de grace: mais il occupe grand lieu, à cauſe que ſes rameaux bas, s'eſtendent ſur la terre. Incommodité qui n'empeſchera pourtant de diſpoſer des Cyprés, & par ceſte ordonnance, & par les autres, à fin de tirer tout le plaiſir de ces arbres.

Les mâſle & femelle du Cyprés ſe diſcernent facilement. Le maſle, ſeul, porte des coques ſemblables à petites pommes de pin, dans leſquelles la graine eſt enfermee, & produit ſon ramage plus ſerré & en plus grande abondance, que la femelle. D'vne meſme ſemence, ſortent les deux ſexes, toutesfois, par grains diſtincts, ſelon le particulier naturel d'vn chacun d'iceux. Au Printemps & en l'Automne, retire-on les coques ou noix contenans la graine, qui eſt fort menue & petite. Sa meureté ſe recognoit à la couleur & peſanteur, tant plus forte eſtant l'vne & l'autre, que plus la graine approche de la perfection. En ces deux ſaiſons de l'annee, treuue-on des coques ſur l'arbre, toutesfois, d'inegale bonté ſelon la nourriture de l'arbre, qu'on recognoit aux marques ſuſdites.

Laurier. Av contraire du cyprés, le Laurier ſe perpetue par rejettons ſuccedans les vns aux autres, ſi que le tige ne meurt qu'à fine force de mauuais traitement. Aux pieds des vieux Lauriers, en treuue-on abondance de jeunes, pour faire des nouuelles Laurieres. La maniere de les eſleuer eſt la precedente, excepté qu'il faut que la ſerpe jouë au Laurier, pour l'appro-

prier au ſeruice qu'on deſire de lui. Ainſi qu'au cyprés, remarque-on au Laurier, maſle & femelle, les deux, neantmoins, gardans la beauté de leur fueillage toute l'annee, reſſemblant celui de l'oranger. Auprés d'vn maſle, ſera plantee vne femelle pour les faire accroiſtre par-enſemble en perfection: ce qu'on ne pourroit eſperer, les logeans par ſexes ſeparés. De meſme auſſi que les cyprés, le ſeul Laurier maſle porte la ſemence: la femelle eſtant ſterile, bien qu'elle fleuriſſe auſſi bien que le maſle, aians commune la couleur du fueillage. Ces particularités ſe recognoiſſent naïfuement à Cauuiſſon, entre Niſmes & Montpellier, où tels arbres abondent, y croiſſans naturellement. Le maſle y eſt appellé, Baguier, & la femelle Laurier, ainſi diſcernant les ſexes. Plus d'auancement ſont les Lauriers par ſemence, que par plant enraciné, pour laquelle cauſe, eſtant queſtion d'edifier la Lauriere, ne vous ſoucies que du ſemer, ſans vous donner la peine du tranſplanter. Mais il faut ſe reſoudre en ce commencement, du lieu où deſtinés les arbres pour touſ-jours, afin de n'eſtre contraint, par changement d'auis, à les remuer d'vn lieu en autre. La ſemence, qui ſont les baies de Laurier, eſt miſe en terre comme glãds ou chaſtaignes, par raions, ou à la ſiche, quatre doigts profond, & de pied en pied de diſtance. Là elles ſeront entretenues par bonne culture, juſqu'à ce que le plant en ſortant, ſoit paruenu à la groſſeur du pouce, pour eſtre tranſplanté, ſi tranſplanter on le veut. vrai pomct de le prendre, plus jeune & plus vieil, n'eſtant de ſi bonne eſperance.

Rododendron. VOICI vne autre ſorte de Laurier, mais fort petite & baſſe, tenant lieu entre les arbuſtes. Elle porte des rozes, & pour ce appellee, *Rododendron*, ou *Roſago*. Fleurit à la fin de l'Eſté. S'eſleue de ſemence. Craint le froid; pour laquelle cauſe, & pour ſa petiteſſe, eſt ceſte plante nourrie dans des petites caiſſes ou pots de terre, dont la facilité du tranſport, lui pare les froidures, & à propos lui fait jouïr de la chaleur du Soleil.

Monon. EN ſemblable lieu & pareille façon que le rododendron, ſe ſeme & nourrit le Monon, petit arbriſſeau plaiſant à la veue, pour la couleur verte de ſon fueillage, & pour ſon fruit, qu'il produit ſemblable à vne petite ceriſe rouge, non toutesfois mangeable.

Griotier à rozes. PARMI ces arbres de plaiſir, nous logerons le Griotier à rozes. C'eſt vn grand arbre ſemblable en bois & fueilles au ceriſier aigre, ne produiſant aucun fruit, ains ſeulement des rozes incarnates preſques ſemblables à celles des roziers communs, demeurans en l'arbre vne grande partie du bon temps. Au Lionnois a des ceriſiers aigres fort tardifs, ne rendans le fruict que ſur la fin de Septembre, dont les greffes portés en Prouence & en Languedoc, & là inſerés ſur des autres ceriſiers, pour la difference des climats, ne fructifient nullement, ains ſeulement fleuriſſent, & c'eſt de ceſte fleur ſuſmentionnee dont la merueille n'eſt petite. Par enter, l'on s'engeance de telles Rozes, les greffans ſur des ceriſiers communs, aigres ou doux. Et ſelon le naturel de tout ceriſier, le bois ſe ploie

treibien

treſbien en voucure, dont le cabinet s'en rend fort beau.

Pluſieurs autres plantes bonnes en cabinets.

AYSSI en ces ouurages eſleués, ſeruent quelques autres plantes franches & ſauuages, arbuſtes & grandes herbes, comme, Geneſt d'Eſpaigne, Sureau, Groſeiller, Framboiſier, Houblon, Cheurefueil, Pommes d'Amour, de merueille, dorees, &c. que l'ingenieux Iardinier emploiera ſelon leurs proprietés.

Geneſt d'Eſpaigne.

QVANT au Geneſt d'Eſpaigne ou Gaude, la beauté de ſes fleurs jaunes le fait deſirer au Iardin de plaiſir, y eſtant propre en palliſſades. Mais parce qu'on l'eſleue principalemẽt pour le profit, ſeruãt aux tainturiers de draps de laine, le meſnager en ſeme abondamment, comme ſera veu, où ie vous renuoie pour apprendre le moien de le faire parcroiſtre. *en ce Lieu cha. xxix.*

Sureau.

LE Sureau pour ſa groſſe moële, s'enracine treſfacilement de brãche, dont autre myſtere n'y a-il, qu'à en fourrer des baſtons dans terre. Il demande les lieux humides. Eſtant vne fois reprins, ne lui deſtinés aucun particulier traitement, car il ſe maintiendra ſans culture, vigoureuſement longues annees. L'on le tient au Iardin principalemẽt pour ſa fleur blãche, laquelle meſlãgee auec ſon vert fueillage, dõne grace au cabinet qui en eſt couuert. Sa fleur eſt vtile en pluſieurs choſes, meſmes à odorer les nouueaux vins, ainſi qu'a eſté monſtré: mais au contraire, ſa forte ſenteur eſt importune, dont pluſieurs banniſſent du Iardin toute la plante. *Au III. Lieu x. ch.*

Groſeiller.

ICI ſierra bien le Groſeiller ou Vinetier, appellé auſſi Eſpine benoite, non pour couuertures, par faute de ramage, ains pour barrieres ou palliſſades, en quoi il ſe plaiſt, s'y maintenant pluſieurs annees. Le fruit qu'il produit appellé, Groſelle, eſt appetiſſant, ſeruant en pluſieurs viandes de cuiſine, dont double vtilité tire-on de ceſte plante. S'engeance, de branche s'enracinant aiſément dans terre: mais encores de plus facile reprinſe en eſt le plant cheuelu. Le Groſeiller deſire la bonne culture, de la main, du fumier, de l'opportun arrouſement, & d'eſtre ſouuent tondu, lui roignant la ſommité de ſes jettons, pour l'arreſter de monter trop hautement. Se reprend & accroiſt treſbien en tout aer, car il ne craint extraordinairement, ne froidures ne chaleurs.

Framboiſier.

AV groſeiller nous accouplerons le Framboiſier, pour la ſympathie de leurs ſeruices, ſeruans communément en palliſſades, & donnans du fruit à manger. C'eſt vn arbuſte pluſtoſt de montaigne, que de plaine; auſſi viẽt-il facilement en aer froid. Son fruit approche aux fraizes, & en figure, & en temps de maturité, ces deux eſtãs les premiers qui paroiſſent à la fin de Mai. Par jettons enracinés eſt le vrai moien de ſe meubler de telle plante. En l'Automne l'on le plantera la Lune eſtant vieille. Et bien que de lui-meſme vienne és foreſts agreſtes, ſi eſt-ce qu'appriuoiſé au Iardin par bonne culture, manifeſte & en bois & en fruit, combien il ſe plaiſt d'eſtre bien cultiué & careſſé.

Houblon.

AVCVNE plante n'y a-il au Iardin plus aiſee à s'engeancer & à ſe maintenir, que le Houblon, lequel tiré des haies & buiſſons (où il croiſt

ſans artifice) par jettons enracinés, ſe reprend treſfacilement en toute terre. Auſſi par ſemence vient-il aiſément, dont toutesfois l'on s'abſtiendra aiant commodité de plant, pour auancement d'œuure. L'Autõne en eſt la vraie ſaiſon, beaucoup plus propre que le Printemps, par eſtre le Houblon fort primerain à pouſſer: ce qu'il fait dés incontinent les froidures de l'Hyuer eſtre paſſees. Sa facilité à hautemẽt grimper, le rẽd propre és couuertures des berceaux & cabinets, où par eſtre flexible & aſſes abondant en fueillage, eſt ſa droite application. Du Houblon, outre le plaiſir de la rameure pour ombrage, tire-on ce profit, que d'en manger, en la Prime-vere, les tendres cimes des jettons en diuers appareils. Sa fleur & ſa ſemence ſont auſſi vtiles à la biere: pour laquelle cauſe, és païs où telle artificielle boiſſon eſt en vſage, au default de la vigne, auec ſoin, eſt le Houblon eſleué & entretenu.

Cheure-fueil. EN palliſſades & pour accõpaigner les coſtés des cabinets & berceaux s'emploiera le Cheure-fueil, où il ſera biẽ ſeant, à cauſe de la bonne ſenteur & beauté de ſes fleurs, plaiſãtes à voir: eſtãt en outre, ſalutaire en diuerſes applicatiõs de medecine. L'on ſe pouruoit de Cheure-fueil, & par rameaux & par bouteures, les mettant en terre à l'iſſue de l'Hyuer. Et auec fort petit labourage il s'entretient, dont peu de peine dõne-il à en tirer ſeruice.

Pommes d'Amour, de Merueille, & Dorees. LES Pommes d'Amour, de Merueille, & Dorees, demandent cõmun terroir & traittement, comme auſſi communément ſeruent-elles à courir cabinets & tonnelles, grimpans gaiement par deſſus, s'agraffans fermement aux appuis. La diuerſité de leur fueillage, rẽd le lieu auquel l'on les aſſemble, fort plaiſant: & de bonne grace, les gentils fruits que ces plantes produiſent, pendans parmi leur rameure. A l'iſſue de l'Hyuer les graines en ſont ſemees, ſeul moien de s'engeãcer de ces plaiſans arbuſtes, dont la delicateſſe ne ſouffre les rudes froidures: pour laquelle cauſe, ne durent-ils qu'vne ſaiſon, ſe mourãs, comme les melons & concombres, à l'approche de l'Hyuer. Leurs fruits ne ſont bons à manger: ſeulement ſont-ils vtiles en la medecine, & plaiſans à manier & flairer.

Campanula LA Campanula, ainſi ditte en Italien, & *Volubilis maior*, en Latin, ſeruira treſbien en ceſt endroit, couurãt les cabinets, où elle grimpera hautement, s'entortillant és bois & perches que lui baillerés pour appui. Elle croiſt durant trois mois continuels: florit tous les jours, chaſcun produiſant abondance de fleurs nouuelles, de couleur bleuë, de la figure & grandeur d'vn cul de verre. Iette ſa graine dans vn eſtui, de la figure & grandeur d'vn gros bouton de pourpoint. La graine eſt pointue au milieu; on la ſeme au Printemps, en terre bien cultiuee & engraiſſee.

Pois de merueille. LES Pois de merueille ſeront ici emploiés. Ils naiſſent dans vne veſſie de la groſſeur d'vn eſteuf, trois en chacune veſſie. Les Pois ſont noirs, aians vne marque blanche au milieu, de la figure du cœur. Son ramage monte en hãut, à cela eſtant guidé. Les Pois pour ſemence, ſeront mis en terre au temps que deſſus, & là bien cultiués. Ne dure

qu'vne ſaiſon non plus que les precedentes plantes.

CEST arbuſte, dit Cartouſle, porte fruict de meſme nom, ſemblable à truffes, & par d'aucuns ainſi appellé. Il eſt venu de Suiſſe, en Dauphiné, deſpuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'vne annee, dont en faut venir au refaire chacune ſaiſon. Par ſemence l'on s'en engeance, c'eſt à dire, par le fruict meſme, le mettant en terre au commencement du Printemps, aprés les grandes froidures, la Lune eſtant en decours, quatre doigts profond: deſire bonne terre, bien fumee, plus legere que peſante: l'aer moderé. Veut eſtre ſemé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de diſtance l'vn de l'autre, pour donner place à ſes branches de s'accroiſtre, & de les prouigner. De chacun Cartouſle ſort vn tige, faiſant pluſieurs branches, s'eſleuans juſques à cinq ou ſix pieds, ſi elles n'en ſont reteſnues par prouigner. Mais pour le bien du fruit, l'on prouigne le tige auec toutes ſes branches, dés qu'elles ont attaint la hauteur d'vn couple de pieds; d'icelles en laiſſant reſſortir à l'aer, quelques doigts, pour la continuer leur jecт: & icelui reprouigner, à toutes les fois qu'il s'en rend capable, continuant cela juſques au mois d'Aouſt: auquel temps, les jettõs ceſſent de croiſtre en fleuriſſans, faiſans des fleurs blanches, toutesfois, de nulle vãleur. Le fruit naiſt quand-& les jettons, à la fourcheure des nœuds, ainſi que glands de cheſne. Il s'engroſſit & meurit dans terre, d'où l'on le retire en reſſortant les branches prouignees, ſur la fin du mois de Septembre, lors eſtant paruenu en parfaite maturité. L'on le conſerue tout l'Hyuer parmi du ſablon delié en caue temperee; moiennant que ce ſoit hors du pouuoir des rats, car ils ſont ſi friands de telle viande, qu'y pouuans attaindre, la mangent toute dans peu de temps. Aucuns ne prennent la peine de prouigner ceſte plante, ains la laiſſent croiſtre & fructifier à volonté, cueillans le fruit en ſa ſaiſon: mais le fruit ne ſe prepare ſi bien à l'aer, que dans terre, en cela ſe conformant aux vraies truffes, auſquelles les Cartouſles reſſemblent en figure; non ſi bien en couleur, qu'elles ont plus claire que les truffes: l'eſcorce non rabouteuſe, ains liſſe & deliee. Voila en quoi tels fruits different l'vn de l'autre. Quant au gouſt, le cuiſinier les appareille de telle ſorte, que peu de diuerſité y recognoit-on de l'vn à l'autre. *Cartouſle.*

AVX truffes, nous accouplerons les Mouſſerons, Potirons ou Boulets, pour cueillir en noſtre Iardin ces fruits paſſagers & volontaires. au temps paſſé, eſtimé l'artifice, n'auoir aucun pouuoir de les contraindre de s'accroiſtre en lieu certain. Mais tant grande eſt la curioſité de l'homme, que faiſant profit de tout, par accident a-il redigé en art ceſte ſcience. Le pur fumier de brebis, de lui-meſme engendre des Mouſſerons aſſés bons: mais auec de la terre, des meilleurs & plus delicats. Ce ſõt ceux qui eſtans blãcs au dehors, vineux au dedans, non guiere grands, ſõt les plus priſés. Sera faict vn lict de quatre doigts de haut auec terre fort deliee, cõme celle que les taupes pouſsẽt à l'aer, & par deſſus mis du fumier *Mouſſerõs.*

de pareille hauteur; aprés, de la terre; en ſuite, du fumier, ainſi par littes faiſant vne couche de deux à trois pieds de haut. La couche eſt finalemẽt arrouſee de la decoction de Mouſſerõs bien choiſis; c'eſt aſſauoir de l'eau où l'on aura bouilli des Mouſſerons, que, tiede, on jettera par deſſus ſoir & matin. Par lequel moiẽ, la couche produira en abondance, des Mouſſerons treſbien qualifiés: non toutesfois en autre ſaiſon qu'en l'Automne & Printemps, comme propre à telle viande. Par autre artifice, l'on ſe fournit de Mouſſerons par tout où l'on veut, & ce auec beaucoup de facilité: car il ne faut qu'y tranſplacer de la terre en laquelle ce fruit-ci croiſt naturellement, que choiſirés ſelon les races qui mieux vous agreeront (y en aiant des bonnes de diuerſes couleurs, comme jaunes, rouges, noirs) & l'affermir doucement ſans la preſſer. Mais ce ſera terre non emmenuiſee, ains enleuee en grandes pieces, comme gazons, afin de ne deſtraquer la ſemence. Y ajouſtant l'arrouſer auec la decoction ſuſdite, ſeruira à auancer le fruit, non qu'il y ſoit neceſſaire. Il ſemble n'eſtre ici le lieu de parler de telle matiere, veu qu'il eſt deſtiné pour les arbuſtes du Iardin Bouquetier. Mais y aiant logé la Cartoufle, auec raiſon, par eſtre arbuſte, ie l'ai voulu accompaigner du Mouſſeron, pour la ſympathie de ces deux fruits: dont la prouiſion eſt agreable, pour leur vtile nouueauté, contentement accouplable auec la plaiſante odeur des belles plantes du Iardin.

Heluedere. REVENONS aux plantes. Ceſte-ci ſe façonne en arbriſſeau, montant à la hauteur d'vn homme, auec la proportion requiſe à vn grand arbre: à laquelle beauté, eſtant jointe la plaiſante couleur verte de ſon ramage, reſſemblant à l'hyſſope, lui fait tenir rang honorable au Iardin. Elle eſt venue des Indes. S'eſleue par ſemence & par racines. Craint le froid: c'eſt pourquoi on la loge en abri de la Bize regardant le Midi: ou, pour plus de ſeureté, en pots de terre ou caiſſes, la tenant à couuert durant les froidures.

Grunal. AVSSI des Indes eſt abordee vne herbe en Hollande, dont la nouueauté & la qualité, la font rechercher. Elle ne ſe nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni au Soleil, ni à l'aer, ains dans la maiſon ſuſpenduë ſous les planchers, prés ou loin du feu comme l'on veut. En Hollande elle eſt appellee, *Grunal*, au langage du païs, qui ſignifie touſ-jours verdoiante. La maniere de l'eſleuer eſt d'en rompre vn jetton auec les doigts, nõ le couper par aucun ferrement, puis l'enueloper de terre graſſe & argilleuſe, dans laquelle aura eſté mis de l'huile, faiſant reſſortir la cime du jetton. L'argile eſt couuerte d'vn linge, ceſt enuelopement lié auec vne cordelete, & icelle attachee au plancher le jetton regardant en bas. Là il produit des nouueaux jettons preſque plats, gros, enuiron comme le poulce, s'allongeans d'vn pied & demi. Sont touſ-jours verdoians, mais d'vne verdeur ſans fueilles. L'on y void continuellement des nouueaux jettons qui pouſſent & croiſſent, & des vieux qui tariſſent & meurent. Ceſte her-

be ne porte, ne fleur, ne fruit, ne graine. L'on tiẽt ſon jus eſtre venimeux. I'ai eſtimé à propos de faire ici mention de ceſte plante, pour ſa rareté, (bien qu'elle ne ſerue à noſtre Iardin) l'accouplant auec la Cartoufle & les Mouſſerons, puis que communément s'extrauaguent en quelque ſorte, de noſtre matiere.

CHAP. XI.

Herbes pour bordures & compartimens du parterre.

LEs herbes de bonne ſenteur, propres à faire bordures, ſont les ſuiuantes & ainſi maniees. La Lauande tient rang honorable en ceſt endroit, pour la beauté de ſes fleurs bleües, bonne ſenteur, & facile gouuernement. Elle ſe plante & par rejettons enracinés, & par bouteures ou branches, és mois de Feurier & Mars, la Lune eſtant nouuelle. Souffre la legereté du terroir, la ſechereſſe, la negligence du Iardinier: ſe plaiſt à eſtre ſouuent tondue, dont ſe rend propre à border l'entour des quarreaux du parterre, où elle dure en vigueur quelques annees, ſans par trop craindre les mauuais temps. *Lauande.*

EN la Lune vieille de Mars, ſera ſemee l'Hyſſope, pour eſtre tranſplãtee au mois ſuiuant en ſemblable poinct de Lune. Elle vient treſbien en terre legere, mais vigoureuſe, pourueu qu'elle ſoit expoſee au Soleil. Ne veut eſtre arrouſee, qu'en temps ſec & aride, en tout autre haïſſant l'humidité. Le tondre à la fin de l'Eſté, la fait rejetter copieuſement, la bonaſſe de l'Automne lui en donnant le loiſir: ce que plus tard ne feroit-elle, pour le deſtourbier des froidures. Encores en meſnage on les retaille-roit, car les brins des ſommités coupés & ſechés, ſeruent à faire poudre pour la potagerie de l'Hyuer. *Hyſſope.*

DE plant enraciné & de ſemence s'edifie l'Aluine ou Abſynthe, autrement appellé, Fort, en Lune nouuelle d'Octobre, de Feurier, ou de Mars. L'on en remarque de trois principales ſortes, de Romãin ou Pontique, de Marin, & de Commun. Aucune deſquelles ne requerant le terroir beaucoup fertile, s'accroiſſent en terre ſabloneuſe & pierreuſe, où auec peu de culture, l'on l'entretient treſbien. *Aluine ou Abſynthe.*

PAR bouteures ou branches ſe fournit-on de Trufemande, dite *Abrotanum fœmina*, les recourbans en terre demi pied profond, & les en faiſant reſſortir à l'aer, deux doigts. En l'vne des deux ſaiſons, de l'Automne & du Printemps, telle qu'on voudra choiſir, cela ſe fera la Lune eſtant nouuelle: comme auſſi s'accroiſtra-elle, en telle terre que lui donnerés, auec moderee culture, de la main, du fumier, & de l'eau. La Trufemande ſe jette fort en rameaux, d'vn brin s'en faiſant toſt vne groſſe *Trufemande.*

touffe. Se rejouit d'eſtre tondue, dont l'on la rend treſpropre en bordures. ſa griſeaſtre couleur, telle la gardant toute l'annee, & ſes fleurs jaunes durant le Printemps, auec leur bonne odeur, la rendant recommãdable.

Thym. DEVX eſpeces de Thym y a-il, qu'on diſcerne à la fleur, la plus blanche eſtant la meilleure. Les deux viennent naturellemẽt és couſtaux ſecs & arides, dont ils ont la racine fort dure. Par plant enraciné & par boutures l'on ſe meuble de Thym. L'vn & l'autre defaillans, l'on recourra à la ſemẽce: laquelle miſe en terre en la Lune nouuelle du mois de Feurier, ſatisfera à voſtre deſir. Le Thym ſe plante commodément en l'Automne & au Printemps, au croiſſant de la Lune, pourueu que la terre ne ſoit trop humide. Requiert la chaleur du Soleil, & d'eſtre coupé & tondu en ſaiſon. Ainſi traite, & careſſé par la generale culture du Iardin, ceſte plãte s'augmentera en beauté: mais elle deſcherra de ſenteur, ſes fleurs n'eſtans tant odorantes en lieu labouré, qu'en deſert. La graine de Thym eſt ſi menue, qu'à peine la peut-on recognoiſtre parmi la fleur, qui la retient & l'accompaigne juſques à ſa parfaite meureté, dont pour ne ſe deceuoir, ſans autre recerche, la fleur ſera amaſſee lors qu'on la verra commencer à deſcheoir, & ſans ſe ſoucier d'en ſeparer la graine, tout cela enſemble ſera ſeme. Les abeilles & les connins, aimẽt fort la fleur du Thym, auſſi leur acquiert-elle bonté de miel, & de chair, accompaignés d'odorante ſenteur. ainſi qu'apparemment ſe remarque en diuers endroits de Languedoc, où les abeilles & les connins ſe paiſſent de Thym.

Sarriete. LA Sarriete par d'aucuns appellee, Sadree, eſt fort approchante du thym. Elle s'accroiſt aiſement aux lieux ſablonneux & maigres, parmi les cailloux des ruiſſeaux. Tiree de là par ſes rejets, & cultiuee au Iardin, reprẽdra treſbien & ſe rendra bõne. Sa graine auſſi ſert en ceſt endroit ſemee au tẽps, où, & ainſi, cõme le thym, & par aprés de meſme gouuernee.

Serpoulet. POVR l'affinité du Serpoulet aux deux precedentes herbes, comme elles il eſt eſleué: auſſi communiquent-ils enſemble leur bonne ſenteur de fueille & de fleur, & le ſeruice des cimes de leurs jettons à eſtre reduites en poudre pour la potagerie, où elles ſe rendent propres. De meſme donques que leſdites plantes, le Serpoulet ſe loge en terre, & s'y conſerue. En ce qu'il deſire l'eau toute l'annee, approche plus du naturel de la ſarriete, que de celui du thym, qui ſe plaiſant és lieux ſecs, ne peut profiter és trop humides.

Fabregue. CESTE plante-ci, a quelque correſpondance en l'odorement auec les autres. Demeure neantmoins la Fabregue plus delicate, que ni le thym, ni la ſarriete, auſſi ne ſouffre-elle d'habiter ailleurs qu'en Iardin bien cultiué. L'on en ſeme la graine, & aprés en tranſplante-on les jettons, l'Hyuer eſtant paſſé, touſ-jours en croiſſant de Lune. Ceſte particularité s'y treuue, qu'aimant fort l'eau, arrachee du ſeminaire, aprés miſe dans vne fiole de verre pleine d'eau, ſes racines ſe reprennent dans l'eau, & s'y nourriſſent comme dans la terre: pourueu que la fiole ſoit expoſee

au Soleil partie du jour, non continuellement, c'eſt aſſauoir, deſpuis le leuant juſqu'à midi : d'où retiree ſur le chaud du jour, de peur d'eſchauffer par trop l'eau, au detriment de la plante, la fiole ſoit laiſſee à l'aer le reſte du temps. Ainſi auec merueille, void-on la Fabregue ſe nourrir en lieu ſi foible, & ſes racines s'eſcarter à volonté en l'eau, qu'à loiſir l'on remarque au trauers du verre.

PAR racines & branches, nous-nous fournirons de Menthe, lui donnant terre ſabloneuſe, toutesfois, vigoureuſe, fumee & arrouſee. On la met en terre enuiron demi pied, deuant ou aprés l'Hyuer, la Lune eſtant nouuelle. D'en ſemer la graine, ne ſe faut ſoucier, puis que la racine & la bouteure ſont de ſi facile reprinſe: ce ſera ſeulement à leur default, qu'on emploiera la ſemence. La Menthe ſe maintient longuement au Iardin, s'y peuplant & renouuellant d'elle meſme par rejettons, y eſtant vne fois logee. A en horreur l'attouchement du fer : parquoi n'en faut jamais cueillir les brins qu'à l'ongle, rejettant tous autres inſtrumens. Eſt de bonne odeur, telle, auec ſa couleur, ſans deſchet, ſe les conſeruans toute l'annee, maugré les froidures. *Menthe.*

LE Pouliot a grand rapport auec la menthe, à cauſe de leur commun eſleuement & ſeruice. En ceci ſont contraires ces plantes, que ceſte-ci, deſire d'eſtre eſmundee & ſouuent retaillee auec couſteaux trancheans, pour la faire profiter. *Pouliot.*

LE ſemer & le planter ſont familiers à la Sauge, venant fort bien par quel qu'il ſoit de ces deux chemins-là. Mais encores mieux par branches entorces, fichees quatre doigts dans terre les recourbans. L'Automne & le Printemps en ſont les ſaiſons, en croiſſant de Lune. Deſire d'eſtre expoſee en plein Soleil. Profite en terroir maigre & ſec, moiennant qu'on la deſcharge d'importun voiſinage, d'herbes & d'autres empeſchemens. Ne veut eſtre arrouſee qu'aux extremes ſechereſſes de l'Eſté, ni amendee, qu'auec des cendres, pour tout fumier. Le tondre pluſieurs fois l'annee, la fait rejetter gaillardement : pour laquelle cauſe ne lui laiſſera-on jamais, ni les fueilles fleſtries, ni les trop vigoureuſes s'en montans en haut. Pour pluſieurs bonnes qualités, eſt recerchee la Sauge. Elle eſt treſprofitable à la ſanté, plaiſante à la veuë, & au flair, vtile à la cuiſine. Ne craint par trop les mauuais temps, dont aſſés longuement ſe maintient-elle au Iardin, ſaine & entiere. *Sauge.*

L'ON manie diuerſement la Marjolaine. Ceux qui le mieux s'entendent à ce meſnage, aprés l'auoir eſleuee par ſemence, la tranſplantent ailleurs : les autres la laiſſent au ſeminaire. C'eſt vne excellente plante, des plus exquiſes du parterre : mais pour ſa grande delicateſſe, ne peut viure ſous aer beaucoup froid, & encores quel qu'il ſoit, n'y dure-elle que quelques annees. Outre ſa bien-ſeance, elle eſt vtile en pluſieurs choſes, voire ſe ſert-on de tout ce qu'elle produit (ſans toucher aux remedes des maladies) où elle eſt opportunément emploiee. Pour donner gouſt au pain, *Marjolaine.*

on l'en ſaupoudre, l'enuoiant au four, ſelon l'vſage de pluſieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile, & de Malte, là n'eſpargnans la graine de ceſte exquiſe plante. La balle reſtante de la graine, & les tendres brins de leurs jettons, ſont conuertis en poudres pour la potagerie. Et ces poudres-ci, & la graine de Marjolaine, ſont meſlees parmi les matieres dont certains Alemans compoſent leurs boiſſons, qu'à telle cauſe vont-ils prendre au Milanois, où s'en fait marchandiſe. Ainſi que les Iardiniers de Niſmes enuoient la graine de ceſte herbe, aux foires de Lion, d'où elle eſt diſtribuee par toute la France.

EN terre deliee & vigoureuſe, ſera ſemee la graine de la Marjolaine, la Lune eſtant nouuelle, le jour beau, & l'Hyuer du tout eſcoulé, pour en tranſplanter l'herbe au mois de Mai en ſemblable lieu & poinct de Lune, ſi toutesfois tranſplanter l'on la veut. Tranſplantee ou non, l'on la cultiuera ſelon ſon merite, c'eſt aſſauoir, auec tel ſoin qu'elle ne ſouffre du voiſinage d'autre plante, ni de la ſechereſſe, afin que gaiement elle s'accroiſſe. En la tranſplantant, elle ſera miſe quatre doigts dans terre, de demi en demi pied de diſtance, l'vne de l'autre, deux tiges joignans enſemble. Si la graine ſemee ſort de terre inegalement, ainſi que cela auient fort ſouuent, l'on arrachera le ſuperflu des lieux eſquels elle ſe treuuera trop eſpeſſe, pour le planter és places vuides, où la ſemence aura rarement pouſſé; par ce moien, vn endroit ſera reparé par l'autre. Ainſi faiſant, ſeront ſuiuis les deux auis de la conduite de ceſte plante: & par telle diuerſité, ne pourra-on faillir d'en auoir contentement. La graine, principal reuenu de la Marjolaine, s'en retire en coupant les cimes des jettons qui la contiennent, & ce pluſieurs fois chacun an, à meſure qu'on apperçoit la graine ſe meurir: demeurant le tronc de la Marjolaine, vif en terre quelques annees, comme i'ai dit.

Baſilic. LE Baſilic ſouffre d'eſtre ſemé en l'Automne, Hyuer, & Printemps: mais auec plus d'auancement eſt-il eſleué en ceſte ſaiſon-ci, qu'en autre de l'annee, le ſemant en Lune nouuelle. De l'edifier par racines & bouteures, l'on ne ſe ſouciera, car plus ſeurement vient-il ſemé, que planté. Requiert le terroir bon, & d'eſtre ſouuent arrouſé, pluſtoſt ſur le chaud du jour, qu'en la freſcheur du matin ne du ſoir, contre le commun naturel de toute herberie. Le couper ſouuẽt auec l'ongle le fait rejetter abondamment, voire mieux que le tondant auec le fer, duquel l'on s'abſtiendra en ceſt endroit. Les Anciens tiennent que la plante de Baſilic enuieillie, ſe conuertit en ſerpoulet.

Auronne. L'AVRONNE, ditte menu cyprés, pour le grand rapport qu'elle a auec ceſt arbre, autrement appellee, Garderobe, ſe plante par rejettons enracinés, à faute deſquels ſuppleera la ſemence, la mettant en terre bien preparee au Printemps, la Lune eſtant nouuelle. Ceſte herbe ſe perd par l'extremité des froidures & des chaleurs: pour laquelle delicateſſe, lui choiſit-on lieu fort temperé. Aucuns l'eſleuent dans des vazes, pour facilement

lement la preſeruer des importunes froidures & chaleurs, remuans les vazes de lieu en autre, ſelon les occurrences. Difficulté qui rend impropre l'Auromne à ſeruir és bordures du parterre: ne laiſſant, toutesfois, d'eſtre bien-ſeante au Iardin auec pluſieurs autres herbes, qui pour tout logis, n'ont que des caiſſes ou autres vazes.

ENCORES qu'il n'y ait aucun Fenoil aigre, ſi eſt-ce que des deux principales eſpeces que nous en auons, l'vn eſt appellé, doux, à la difference de l'autre. Pour la ſaueur & l'odeur, le doux eſt le plus deſirable: auſſi a-il les grains plus gros, que l'autre, par là manifeſtant ſa franchiſe. Tout Fenoil vient bien de plant enraciné, mais mieux de graine, la ſemant au Printemps, la Lune eſtant nouuelle. Le Fenoil deſire bonne terre, & bonne culture, pour le deſcharger d'importun voiſinage: & d'eſtre quelquefois arrouſé en la ſechereſſe: moiennant lequel traittement, toſt s'agrandira-il. Mais quelque diligence qu'on y mette, ſi ne le peut-on faire monter guieres plus hautement, que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le Fenoil tient ici, ceſte commodité en ſort, que ſa graine eſt bonne en pluſieurs viandes & medecines. Et ſa fueille en ſalade exquiſe, quand eſtant blanchie elle eſt tondue encores tendre. Le moien de la blanchir, eſt, qu'eſtant l'herbe du Fenoil nouuellement ſortie de terre, de la ſemence qu'auparauant y autres jettee, & attaint la hauteur de quatre doigts ſera couuerte auec des pailles, fueillars, ou autres drogueries, ſous leſquelles couuertures, à faute d'aer, l'herbe ſe blanchira, comme endiuies: lors coupee, ſe remettra à produire nouuelle herbe fourniſſant des ſalades durant l'Eſté, en recouurant de jour à autre ce qu'en couperés. Vne eſpece de Fenoil nous eſt venue de Barbarie, qui exceda de beaucoup la meſure ſuſdite, car il s'allonge juſques à quatorze & quinze pieds: & ce qui augmente la merueille, eſt la groſſeur & la legereté de ſon tige, l'aiant gros comme le bras d'vn homme robuſte, ne peſant que treſpeu: dont eſt rendu propre à faire baſtons pour l'appui des boiteux. C'eſt le Fenoil ſauuage de Pline, comme on le recueille de ſon diſcours. *Fenoil.*

IL y a grande affinité entre le fenoil & l'Anis, pour leur commun ſeruice: auſſi deſirent-ils commun traitement. L'Anis donques ſera ſemé en meſme temps, poinct de Lune, & terre, que le fenoil. Mais par le ſurpaſſer en delicateſſe, plus curieuſement que lui ſera-il cultiué. *Anis.*

CE n'eſt la bonne odeur de la fueille du Coriandre, qui le fait loger au Iardin bouquetier: mais le reſpect de ſes grains, vtile à pluſieurs ſeruices. Car touchant ſes fueilles, frottees entre les mains, puent comme punaiſes, choſe donnant luſtre à la bonne ſenteur des autres herbes. Il eſt ſemé & gouuerné comme l'anis, deſquels, enſemble du fenoil, tire-on les graines en leur parfaite maturité, ainſi communiquans leurs ſeruices. *Coriandre.*

Palma christi. S'EDIFIE facilement par grainé, la ſemant en la nouuelle Lune du mois de Mars ou d'Auril. Il aime terre bien labouree, deliee, plus legere que peſante. Tient rang honorable au Iardin, ſes fleurs bleuës eſtans de plaiſant aſpect. Le Palma-Chriſti ſe perpetue au lieu où vne fois l'aurés ſemé, par ſa graine qu'il y laiſſe: dont croiſſent pluſieurs nouuelles plantes, propres à eſtre remuees ailleurs.

Mandragorre. CESTE plante deſire bonne terre: ſe plaiſt à l'ombrage, & en lieu chaud, couuert de la froidure. Tel nous le lui choiſirons, y ſemant la graine au mois de Mars ou d'Auril. La Mandragorre eſt bien-ſeante au Iardin, pour la beauté de ſon ramage & de ſes belles pommes, non pour ſa ſenteur qui n'eſt guieres agreable. Il y a maſle & femelle, ce qu'on recognoit à la diuerſité de leur fueillage, & des pommes le maſle les portant plus groſſes & plus hautes en couleur que la femelle.

CE ſont les principales herbes du parterre, deſquelles ſont faites les bordures des quarreaux & compartimens du Iardin, qu'on pourra accompaigner d'autres à ce jugees propres, bien que l'vſage ne les ait encores autoriſees. Mais comme l'on fait touſ-jours quelque choſe de nouueau, telle curioſité ne pourroit eſtre que conuenablement emploiee en ceſt endroit, où aucune nouuelleté n'eſt ſuſpecte: comme au contraire, toutes ſont dangereuſes de mettre en œuure, au reſte de noſtre Agriculture. Attendu que ce Iardin-ci, ne viſe qu'au plaiſir, qu'on augmente par nouuelles inuentions: & le labourage des champs, principalement au profit, pour lequel eſt pluſtoſt prejudiciable, qu'vtile de changer ſes accouſtumances.

APRE'S ſuiuent les fleurs, partie des plus exquiſes: dont la rareté & excellence rend le Iardin magnifique. Auſſi tout Iardin de plaiſir a eſté appellé par les Anciens, Bouquetier & à Fleurs, pour monſtrer que d'icelles il reçoit le plus de ſes ornemens & beautés. Il ne ſeroit poſſible de rediger par eſcrit toutes les fleurs bien-ſeantes au Iardin, ni la maniere de les gouuerner, pour la richeſſe de telle matiere, l'entendement humain n'en pouuant voir le fons. Seulement meublerons-nous noſtre Bouquétier, des plantes & fleurs les plus cogneuës, en attendant plus ample cognoiſſance des autres, pour les loger à leur tour, comme j'ai dit. Et dés-à-preſent, y affranchirons-nous pluſieurs ſortes de fleurs ſauuages, naiſſantes par les prairies & autres lieux non cultiués; à ce incités par leur beauté: leſquelles, domeſtiquees au Iardin, ſans doute y tenans rang honorable, s'y repreſenteront treſbien, ainſi que ſans grande peine ne frais, en pourrés venir à l'experience.

CHAP. XII.

Fleurs pour le Iardin Bouquetier.

AVEC raiſon, appelle-on les Oeillets, Giroflees, pour leur ſenteur tenir beaucoup de celle du girofle, qui a fait croire à aucuns, cela eſtre venu par la vertu du girofle, & d'en pouuoir augmenter l'odeur des Oeillets, en les arrouſant auec de l'eau tiede, en laquelle l'on auroit infuſé de telle eſpicerie. Les pieds & rameaux des Oeillets sõt touſ-jours verdoians, leur non-mourante couleur ſeruant d'ornement au Iardin toute l'annee, & en aucuns temps, ces fleurs l'embelliſſent autant qu'autre plante qui ſoit. Les Oeillets rejettent abondamment, d'vn pied en ſortans pluſieurs, dont l'on a du plant à ſuffiſance. Ceſte facilité cauſe ne tenir conte de la graine des Oeillets pour ſemer: auſſi pour ſa foibleſſe, eſt-elle meſpriſee, comme de petite valeur. Ce ſera donques par plant enraciné, que nous-nous meublerons d'Oeillets, dont le planter eſt bon durãt toutes les ſaiſons de l'annee, pourueu que le temps ne ſoit abandonné à l'extremité de froidure, de chaleur, d'humidité, de ſechereſſe: & que la Lune ſoit en ſon plein, ſi on deſire d'auoir des gros Oeillets: auquel cas, le nombre n'en ſera grand, comme par le contraire, en abondance de petites fleurs, ſortiront des pieds plantés en croiſſant de Lune. Requierent la meilleure terre, languiſſent en la moienne, ne peuuent viure en la maigre. La culture ſemble changer les eſpeces des Oeillets, parce que notoirement ils s'augmentent en grandeur de fleurs, à meſure du traitement, & deſcheent par negligence. C'eſt pourquoi conuient les amignarder par engraiſſemens, dont le meilleur, pour eux, eſt le fumier qui s'engendre de la pourriture du bois de ſaule, qu'on treuue dans le creux des arbres defaillans par vieilleſſe, que curieuſement l'on recerchera, pour auoir des Oeillets, gros & odorans. Veulent eſtre arrouſés, mais moderément: le peu & le trop d'eau, leur eſtans prejudiciables: l'vn, en l'accroiſt; l'autre, en l'odorement. Craignent le froid exceſſif, duquel eſtans preſerués, en Hyuer meſme les fera-on fleurir pluſieurs fois. A telle cauſe tient-on les Giroſliers dans les caiſſes, qu'on tranſporte de lieu en autre, cercheans les Soleils & les abris, ſelon les ſaiſons. A la grandeur des fleurs, ſert auſſi & eſt fort conuenable ce troiſieſme moien, que de deſcharger la plante des fleurons ſuperflus, auant qu'eſtre eſpanouïs. ainſi ceux qui reſtent, ſe rendent tant plus remplis & odorans, que moins à nourrir l'on en aura laiſſé au tige. *Oeillets.*

SE voient pluſieurs eſpeces d'Oeillets ou Giroflees. Les princi-

pales ſont les Blancs, Rouges, & Meſlangés, tenans ceux-ci, des deux precedentes couleurs bizarrement diſperſees, choſe qui leur donne grãde gaieté. Aucuns appellent de Prouence, ces trois ſortes-ci d'Oeillets, pour l'abondãce qui en croiſt en icelle prouince. les autres & plus petits, eſtans dits de Roſete. Quant aux Oeillets d'Inde, appellés auſſi de Turquie, l'on ne les tient au Iardin que pour la couleur, qui eſt belle, reſſemblant au velours orangé: mais tant plus laide en eſt la ſenteur, puante, & qui pis eſt mal-ſaine, cauſant le haut mal; mal de teſte, treſ-dangereuſe en temps de peſte comme venimeuſe: par le teſmoignage de M^r. Liebaud en ſa Maiſon ruſtique. Pour leſquelles mauuaiſes qualités, ne lui ſera donnee place en noſtre Iardin, ains ſans auoir eſgard à ſa beauté, la race en ſera bannie.

POVR meſlanger & changer les Oeillets, l'on les ente en eſcuſſon; en fente auſſi; en ceſte façon, treſrarement: & en quelque maniere que ce ſoit, eſt neceſſaire d'y apporter de la curioſité, pour la foibleſſe de la plante. Moyennant lequel ordre, recouure-on des Oeillets verts, inſerant ſur des lauriers des jettons d'Oeillets blancs: des bleus, ſur des bugloſſes, ou ſur des troncs de cichoree, faiſant l'enteure vn peu dans terre. Plus facilement neantmoins que par enter les meſlange-on, par l'aſſemblage de pluſieurs jettons de diuerſes eſpeces joints & plantés enſemble, cõme j'ai dit des vignes & des roziers. I'eſtime que de tel artifice, ſont ſortis les Oeillets meſlangés qu'en Prouẽce & Languedoc, l'on appelle, *Piquaſſats*, tenans du rouge & du blanc, ces deux couleurs y eſtans diſtinctement exprimees. En la cãpaigne treuue-on des petits Oeillets ſauuages, blancs & rouges, qui tiennent beaucoup de bonne ſenteur, en laquelle ils augmentent, & encores plus en grandeur & beauté, eſtans tranſplantés & cultiués au Iardin.

Violiers. L'ON treuue plus grand nombre de Violiers de diuerſes couleurs, que d'autres fleurs qu'on ait appriuoiſé: y en aiant de Blancs, de Rouges, de Violets, de Iaunes, de Vineux. Leur reprinſe eſt treſ-aiſee en quelque part qu'on en ſeme la graine, tant peu delicate eſt ceſte plante: voire ſe plaiſt-elle contre les murailles és vieilles mazures, où s'eſtant vne fois attachee, difficilement l'en peut-on deſengeancer. En Lune nouuelle du mois d'Octobre ou de Nouembre, eſt le poinct d'en eſpardre la graine en terre, & d'en tranſplanter les jettons pour petits qu'ils ſoient, pourueu qu'on les puiſſe manier, ſi toutesfois tranſplanter on les veut; choſe non neceſſaire, car ſans ſe donner telle peine, ne laiſſent de vous ſatisfaire. Le lieu ſec agree mieux aux Violiers, que l'humide, ne ſe ſoucians de l'arrouſement qu'en l'extreme ſechereſſe. Profitent à eſtre beſchés, bien que treſaiſément ſouffrent la negligence du Iardinier. Durent trois ou quatre annees en beauté, non guiere plus; paſſees leſquelles, s'abaſtardiſſent, s'endurciſſans leurs racines, tiges, & brancheages, comme degenerans en arbriſſeaux. Les Violiers ſont les plantes qui d'elles-meſmes ſans ar-

tifice fleuriſſent les premieres au Printemps, bien que le climat ſoit aſſés froid. Mais eſtans en lieu temperé tendant à la chaleur, aſſis en abri de la bize, dés l'Hyuer donnent le plaiſir de leurs fleurs, leſquelles ils gardent fort longuement, pourueu qu'on les deſtourne de grener, leur tondant ſouuent la cime des jettons.

C'EST vne eſpece de violier que les Muguets, deſirables en ce, qu'eſtans beaux à voir pour leur parfaite blancheur, ils ſont auſſi de treſbonne ſenteur, la rendans treſſuaue & douce, mais foible. Il ſe treuue de deux ſortes de Muguets, de grands & de petits. Se ſement & tranſplantent comme les violiers, requerans meſme terre & traitement. *Muguets.*

LES Violetes produiſent leurs fleurs bien toſt aprés que les premieres des violiers ont paru. Ce qu'on les appelle de Mars, vient de la France, où deuant ce mois-là n'en void-on que bien peu: mais en Languedoc & autres lieux Meridionaux, communément lors elles ont paſſé leur force, commenceans de jetter leurs fleurs, dés le mois de Ianuier. Elles viennent naturellement en lieux incults expoſés au Soleil, & à l'ombre auſſi: en telle ſorte, toutesfois, qu'és plus eſchauffés, monſtrent pluſtoſt leurs fleurs, qu'és autres. obſeruation requiſe afin d'en loger au Iardin, & en l'vn & en l'autre endroit, pour en auoir longuement. On ſeme & tranſplante les Violetiers, mais auec moins de peine s'en pouruoit-on par plant enraciné, que par graine. Prés des haies treuuera-on abondance de plant, qu'on mettra en terre en l'Automne ou au Printemps, ſelon que mieux s'accordera, & en diuers endroits du Iardin, ſoleillés & ombreux, afin qu'on ait longuement de ces fleurs. De pluſieurs couleurs de Violetes y a-il, de Blanche, de Iaune, de Vineuſe, & de Violete, ceſte-ci, comme la plus odorante & meilleure, donnant nom aux autres, eſtás au reſte, toutes de meſme figure en fleurs & fueilles. Par le meſlange de leurs grains ſortent des Violetes de diuerſes couleurs: auſſi par la communication de leurs jettons, les eſtordans au planter, ainſi les faiſans enſemble reprendre, ſelon l'ordre ja repreſenté. La culture exquiſe leur engroſſit la fleur, mais leur diminue la ſenteur. Sur le matin deuant que le Soleil ait eſchauffé la terre, eſt le droict poinct de cueillir les Violetes, car ſur le chaud du jour, l'on ne treuue en elles que peu de ſenteur. *Violetes de Mars.*

LES groſſes & menues Penſees, outre le nom qu'elles ont de commun auec les violetes, par d'aucuns appellees, Violetes d'Automne, ſe reſſemblent en ceci, que par meſme gouuernement on les eſleue, deſirans meſme terre. Ces fleurs-ci, n'ont que la beauté ſans aucune ſenteur, en recompenſe de laquelle, ſont elles de fort longue duree, voire juſques bien auant dans l'Hyuer; moiennant qu'on les arrouſe en temps lec: ce que ſans regret ferés, puis qu'il n'eſt à craindre l'humidité leur oſter la bonne ſenteur, par n'en auoir aucune. *Penſees.*

ELLES marchent auec les precedentes fleurs, aians ceci de plus particulier, que par le ſeul planter l'on les eſleue. Du pied des vieilles Mar- *Marguerites.*

guerites, le nouueau plant eſt tiré, & ainſi enraciné eſt mis en terre. Ceſte fleur ne ſent non plus que la penſee: mais ſa beauté recompenſe tel defaut, pour ſa figure & diuerſité de ſes couleurs meſlangees & diſtinctes, ſelon leurs eſpeces. Vne ſorte de Marguerites y a-il, aiant la fleur large & eſpeſſe, de laquelle cinq ou ſix Margueritons ſortent, chacun porté par la petite queuë d'vn doigt de long, faiſans tous enſemble vn beau bouquet: qui eſtant compoſé d'vne ſeule fleur, s'en rend d'autant plus deſirable, que la plante eſt aſſés rare.

Souci. ENCORES que le Souci vienne en tout terroir ſans culture, ſi eſt-ce qu'eſtant mis en bonne terre & ſoigneuſement laboure, change bien de viſage: comme l'experience monſtre ſes fleurs en deuenir plus belles, grandes, & eſpeces eſtant careſſé, que laiſſé ſans ſoin. Il y a pluſieurs eſpeces de ceſte fleur, toutes l'aians laune, plus ou moins haute en couleur, auec quelque peu de bonne ſenteur, leurs tiges ſe hauſſans ſelon la diuerſité de leurs races, en telles qualités diſcordantes de quelque peu les vnes des autres. Et notoirement en ceſte-ci, que d'vne ſorte de Souci ſe treuue le pied monter de trois à quatre pieds, produiſant vne large & eſpeſſe fleur, laune, grande comme vne roze, ſans nulle ſenteur, par d'aucuns appellee, paſſe-velours, à cauſe que ſes fueilles ſont veloutees. Tous leſquels Soucis, parent longuement le Iardin, gardans leurs fleurs juſques bien auant dans l'Hyuer. L'on les edifie par ſemence, ſouffrent le remuement & tranſplantement, comme auſſi d'eſtre maniés és ſaiſons d'Automne & du Printemps. Le plus requis de leur culture, eſt le tondre ſouuent de leurs rameaux ſuperflus, car ainſi deſchargés, produiſent gaiement leurs belles fleurs groſſes & doubles.

Paſſe-velours. VOICI vne fleur qui ne ſent du tout rien non plus que les precedentes, c'eſt le Paſſe-velours, dont la ſeule beauté, auec raiſon, la fait loger au Iardin en lieu apparent. Elle eſt fort belle à voir, faite en pyramide, de couleur Incarnat eſclattant: & qui plus eſt, ſeche, ne deſchoit que bien peu de ſon luſtre. qualité qui a fait ceſte plante eſtre par d'aucuns appellee, Paſſe-velours immortel. Il ſe ſeme és mois de Mars & d'Auril en Lune nouuelle. Et bien que la plante monte aſſés hautement, comme de quatre à cinq pieds, & s'affermiſſe ainſi que bois, ſi eſt ce qu'elle a fait ſon cours dans vn Eſté: au bout duquel, fenee, l'on en retire la graine en ſa maturité, laquelle eſt fort menue & noire comme jaiet.

Paſſe-velours branchu. CEST vne autre ſorte de Paſſe-velours, s'eſlargiſſant en brancheages; dont il porte l'epithete de branchu: au contraire du precedent, qui s'en monte droitement en vn ſeul tige. On l'appelle en Latin, *Amaranthus maximus*. Sa graine eſt menue comme celle de l'autre, mais preſque blanche: aians les deux de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la maniere & le temps de les eſleuer, & la duree de leurs plaſires. Voila leurs conformités & differences.

Paſſe-roze. LA Paſſe-roze, ſe ſeme au Printemps, en Lune nouuelle, & terre ſou-

ple & deliee. Son tige s'eſleue juſqu'à dix ou douze pieds & dauantage. Sa fleur eſt aſſés grande, de la figure d'vne cloche, faite à pans, de couleur Rouge-paſle, demeurant en ſa beauté tout l'Eſté: ſans plus, lors faiſant graine, ſe fene & deſſeche auec ſon tronc. Il y a auſſi des paſſe-rozes Iaunes & Blanches, plus eſpeſſes que les rozes meſmes: ſont de diuerſe hauteur en tige, mais ſemblables au grainer, dont elles s'eſleuent au Iardin par commun ordre, qui eſt l'enſemencement.

QVELQVE ſympathie a l'Herbe au Soleil, auec la paſſe-roze, par monter fort hautement. C'eſt vne eſpece de *Heliotrophon*, appellee auſſi *Vire ſoli*, dautant que ſa fleur regarde touſ-jours le Soleil, ſe tournant comme lui. Communément chacun pied ne produit qu'vne fleur, mais fort grande, car elle a plus de demi pied de diametre. Elle eſt ronde, platte, façonnee comme carde de montaigne, enuironnee de fueilles jaunes hautement colorees. Au milieu de la fleur, s'engendrent ſes graines, leſquelles en leur maturité, ſont ſemblables à celles des courges, grandes, blanches, & plattes: d'où procede la ſemence de ceſte plante, ſeul moien de l'eſleuer. L'on la ſeme au Printemps, la Lune en decours. Son tronc eſtant deſſeché, quoi-que gros & long de douze à quinze pieds, eſt admirablement leger, pour n'eſtre que moëlle enuelopee d'vne eſcorce de bois ſolide, qui en rend le baſton aſſés ferme, & propre à faire des appuis, comme j'ai dit du fenoil de Barbarie. *Herbe au Soleil.*

SEVLEMENT par racine s'edifie le Lys, icelle eſtant en bulbes & oignons: qu'on met en terre bien preparee & fumee au mois d'Octobre ou de Mars, la Lune eſtant nouuelle. Ses petits oignons ſe multiplient fort dans terre, d'vn en venant pluſieurs pour la conſeruation de la race. Le Lys demande bonne terre, bonne culture, & frequent arrouſement. Auſſi eſt-ce plante plus aquatique que ſeche, comme de diuerſes ſortes la Nature en produit par les mareſcages. C'eſt l'vne des plus excellentes fleurs qu'on puiſſe eſleuer au Iardin, dont la blancheur eſt incomparable, & la plante propre à pluſieurs ſeruices, qu'elle fait en la medecine. Pour leſquelles bonnes qualités, nos anciens Rois ont choiſi ceſte fleur, pour leurs armoiries. Son tige eſt eſleué ſur terre, trois ou quatre pieds & dauantage: ſa fleur eſt grande, de la figure d'vne cloche, dont les fueilles ſont recourbees en hors, du milieu deſquelles ſortent des filamens droits & jaunes, portans chacun vne graine au bout. Comme en ceſte fleur-ci, ſe treuuent diuerſes couleurs, de meſme y remarque-on diuerſité d'odeurs, le blanc en rendant vne, le jaune l'autre. D'autres couleurs que de Blanche y a-il des Lys, venans d'eux-meſmes ſans artifice, comme des Rouges & Violets, aucunement diſſemblables en figure aux francs. De colorer par artifice les Lys, Pline l'a voulu enſeigner, mais auec tant peu de veriſimilitude, qu'il vaut mieux laiſſer là l'inuention, que d'eſſaier de s'en ſeruir, pour la foible eſperance qu'il y a d'en tirer plaiſir. *Lys.*

BIEN que ce diſcours ne contienne que fleurs pour l'ornement du *Fruits.*

parterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de loger en ce rang, les Fraizes, lesquelles donnans & de l'herbe verdoiante plusieurs annees, & des belles fleurs blanches bonne partie de la primevere, auec raison, pourront-elles tenir honorable rang en cest endroit. Car les vuides du parterre comme quarrez, ronds, triangles, pentagones & semblables parties des compartimens, estans remplis de Fraizes, s'en representeront plaisans à la veuë, pour le naturel de leur herbe, se tenant touſ-jours baſſement, rampant à terre, & soufrant d'estre ageancee par retailleures, ainsi qu'on desire. Et ceci est de plus, seule turbiante cause de les esleuer, que le fruit qu'en abondance elles produisent, bon, salutaire, plaisant, primerain, auant-coureur de tout autre, rend la plante recommandable. De plant enraciné l'on se pourroit de Fraizes, non de semence, pour sa foiblesse. Mais ce plant-ci, est tant aise à reprendre, qu'il n'en faut que des menus jettons ains quelques filamens subtils, pour s'en engeancer. Soufrent tout aer, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoi naturellement sans culture, viennent-elles par les forests agrestes, parmi la touffe des arbres. Toutesfois, elles s'engrossissent à mesure du traittement: dont auient, que pour auoir des grosses Fraizes, conuient les transplanter au Iardin en lieu soleillant, & là les bien traiter par sarcler, sans soufrir les malignes herbes les importuner, & en la secheresse les arrouser: à laquelle curiosité interuenant l'exquis choix de la race, ce sera pour auoir des Fraizes du tout agreables. Ceci aussi est obseruable, qu'estans les Fraizes en pais leur agreant, gaignans terre, elles rampent au detriment du voisinage, qu'elles couurent & oppriment de leur ramage. Pour auquel mal obuier, est necessaire terminer leurs limites, coupant des jettons ce qui s'esgarera hors d'iceux; sans leur permettre paſſer plus outre. ainsi l'on les contraindra à demeurer dans leur logis, sans nuisance.

S. Auth. DIOT aussi, *Iris*, s'esleue par bulbes ou racines sans filamens. L'on les met en terre aprés l'Hyuer, en lieu plus sec qu'humide, ayant esgard à la racine (où consiste le plus de sa valeur) d'eu elle sort plus abondante en bonne senteur, que d'aquatique. Ses fleurs bleues sont agreables à la veue. La plante du Glaieul demeure en terre plusieurs annees.

Pline, liu. 21. chap. 6. POVR l'abondance de belles fleurs sortans de ceste plante, elle sera icy enrolee. On l'appelle de la nuict, parce que ses fleurs demeurent espanouïes durant la nuict; & la matinee, jusques à ce que le Soleil ait frappé dessus quelque peu, lors se resserrans comme vne bourse, & se recouurans à Soleil couché. Ses fleurs sont de diuerses couleurs, y en aiant de blãches, rouges, incarnadines, & jaunes: des mi-parties, & par autres portions tachetees de distinctes couleurs. La rameure de ceste plante, s'accommode en couuerture de cabinet, lequel auec plaisir, l'on contemple le matin couuert comme d'vne grande tapisserie. Et ce qui en augmente la merueille, est, que les fleurs, quoi-que diuerses en couleur, procedent

cedent toutes d'vn meſme tige, ſans autre artifice que du ſemer de la graine au mois de Mars en croiſſant de Lune & terre bien fumee. A la fin de l'Eſté, ceſte plante commence de fleurir, & continue bien auant dans l'Automne, faiſant lors graine pour en renouueller la ſemence.

CESTE petite fleur, ditte, *Sandalida Cretenſis*, eſt agreable pour ſa couleur naïfue de Sandal, d'où elle a tiré ſon nom. Elle jette vn petit eſtui quarré, longuet comme vn canon d'eſcritoire, dans lequel fait ſa graine, qui eſt de la groſſeur d'vn pois. On la ſeme au mois de Mars, en Lune & terre que deſſus. *Sandalida Cretenſis.*

LE Tulipan eſt vne plante haute de deux à trois pieds, produiſant à la cime vn gros bouton, d'où ſortent des agreables fleurs; mais c'eſt au troiſieſme an de ſon aage, non deuant. Il s'edifie par bulbes, comme le lys, les mettant en terre aprés l'Hyuer, en Lune nouuelle. La premiere annee, ne jette qu'vne ſeule fueille, verte & grande, qui rempe à terre ſans prendre le haut: la ſeconde annee, en produit deux: la troiſieſme, trois, les fueilles auec le tronc ſe fenans chacun an à l'approche de l'Hyuer. Les trois fueilles naiſſent prés de terre, enuironnans le tige, qui s'en monte ſans fueille, nud comme vn baſton, juſques à la hauteur ſuſditte. Il y a pluſieurs ſortes de Tulipans, diſcernees à la couleur de leurs fleurs, differentes les vnes des autres, les aucuns les portans blanches, autres rouges, bleuës, jaunes, orangees, violetes, voire de toutes, excepté de vertes. Ce ſont les communs Tulipans; mais les ſinguliers & plus rares, produiſent leurs fleurs teinctes de diuerſes couleurs, comme celles de l'herbe de la nuict, au contraire deſquelles, ces fleurs-ci s'ouurent au leuer du Soleil, & ſe reſſerrent à ſon coucher, demeurans eſpanouïes toute la journee. Chacune annee paroit en ceſte plante, quelque fleur de nouuelle couleur, non ſans eſbahiſſement. Aucun Tulipan ne fait monſtre de ſes fleurs, que durant douze ou quinze jours de l'annee, aprés leſquels, ceſſent de fleurir. Mais ne commenceans tous à la fois, ains les vns aprés les autres ſelon leurs particuliers naturels, comme s'entre-entendans, fait que le Iardin ſe treuue paré de ces belles fleurs, cinq ou ſix ſepmaines continuelles, à compter de la fin de Mai. La figure de ces fleurs, eſt en clochete, regardant en haut vers le Soleil. Leur bien-ſeance pour leur figure & couleur, eſt tout ce qu'on requiert d'elles, car quãt à la ſenteur, elle n'eſt nullement agreable. Les Tulipans craignent le trop d'humidité és racines, dont on les poſe en lieu où telle importunité, n'eſt à craindre, enuironnans leurs racines de fumier moderément eſchaufé, pour leur faire paſſer l'Hyuer, leurs plantes eſtans fenees & deſſechees. Demeurent viuans en terre, ſix ou ſept annees, en chacune leurs racines s'augmentans en bulbes ou oignonets, comme les lys & le ſaffran, où l'on en prend pour la conſeruation de la race. *Tulipan.*

CESTE plante produit des rares fleurs de la grandeur & figure comme celle du lys, fort recerchees pour leur excellente couleur d'orangé- *Martagon de Candie ou imperiale.*

rouge. L'on l'edifie par graine, la ſemant au Printemps, en croiſſant de Lune. Fait vn ſeul tige, droit, de la hauteur de deux à trois pieds ſans aucunes branches, icelui garni dés terre, de pluſieurs fueilles vertes, longuetes & pointues, ſe renuerſans en hors, leur pointe regardant la terre. Au bout du tige fait ſes fleurs, en ſept ou huict boutons ou toupets, qu'elle ouure en diuers jours de chacun deſquels boutons, ſort vne fleur qui dure quelques trois ou quatre jours, laquelle, fenee, laiſſe vn petit eſtui où croiſt la graine.

Pions. IL y en a de ſimples & de doubles (ce qui eſt dit pour le reſpect des fleurs) s'edifians indifferemment par bulbes, qu'on met en terre aprés l'Hyuer. De la bulbe ſort vn tuiau de matiere molle & frangible, ſujet à eſtre caſſé à peu d'occaſion, dont l'on eſt contraint de l'appuier fermement. Il eſt de couleur verte, comme celle de veſſie ſeruant aux peintres. Aiant monté demi pied ſur terre, fait pluſieurs branches s'eſlargiſſans en hors, au bout deſquelles, jettent des gros boutons, d'où ſortent les fleurs, qui ſont rondes & fort grandes comme enuiró d'vn tiers de pied en diametre. Ne ſont que d'vne couleur, rouge, blanche, purpuree, ou autre ſelon le naturel de la plante y en aiant de pluſieurs, comme des tulipans: non qu'aucun Pion produiſe fleur diuerſement coloree, ains diſtinctement, chacune plante la ſienne propre.

Anemoné. AVSSI par bulbes vient ceſte plante. La bulbe au pouſſer fait des petites fueilles comme celles de la pimpernelle, rempans à terre en rond. De là ſort le tige, montant de la hauteur d'vn pied, & à la cime portant vne belle fleur, coloree d'incarnat eſclattant. Mais c'eſt l'Anemoné double qui la produit telle, & auſſi plus abondante en fueillage, que le ſimple, duquel la fleur compoſee de moins de fueilles, que du double, eſt communément de couleur violete ou bleuë.

Coronne Imperiale. POVR, la diſpoſition des belles fleurs ſortans de ceſte plante, elle eſt ditte, Coronne Imperiale. On l'eſleue par graine, la ſemant au Printemps en Lune nouuelle. Le tige monte ſur terre trois ou quatre pieds, garni tout le long, de fueilles longues ſans aucunes branches. Vers la cime, produit huict ou neuf fleurs, portees par petits brãchillons, chacune le ſien, ſortans tous à vne meſme hauteur du tige, l'enuironnãs en rond. Les fleurs ſont comme petites clochetes pendantes regardãs en bas: leur couleur eſt de rouge paſle: dans chacune y a des gouttes d'eau, attachees à l'interieur s'y tenans fermement autant que la fleur demeure en eſtat, qui peut eſtre quinze ou vingt jours, lors deſſechant, que l'eau s'en eſt allee, ou d'elle-meſme, ou qu'on l'en aura oſtee. Ceci eſt auſſi remarquable, que la fleur eſtant deſſechee de maturité, changeant ſon maintien, ſe renuerſe en haut au regard du Soleil, où la graine ſe meurit. La graine eſt dentelee, reſſemblant aucunement le rouët d'vn moulin. La fleur n'a aucune ſenteur non plus que les precedentes. La plante de la Coronne Imperiale, ne produit aucune fleur qu'elle n'ait atteint la quatrieſme annee. Le tronc ſe fene toutes les Automnes, en demeurans

vifues, les racines dans terre plusieurs annees, estans preseruees du froid. Ceste plante se renouuelle par la graine cheant de maturité à terre, d'où sort du plant à suffisance, propre à transplanter ailleurs.

LA Piuoine fait vne grande fleur rouge de belle representation, approchant celle du tulipan. S'edifie de racine & de graine, par l'vn de ces deux moiens l'engeanceant au Iardin, la y plantant ou semant au Printemps. Tout ce qui est de ceste plante, est bon en medecine, specialemẽt, la racine, comme il se void ci aprés au discours des herbes medecinales, où je l'ai enrollee entre celles du Midi.

NOVS deuons la cognoissance & le gouuernement de plusieurs rares & excellentes fleurs, à M. Charles de l'Escluse, qui auec soin exquis, en a esleué grand nombre dans son jardin de Leiden en Hollande; où il en a fait transporter les races des Indes, & de diuers autres païs lointains. Pour laquelle gentille dexterité, il a merité le tiltre de Pere des Fleurs, & aussi pour ses autres vertus, beaucoup de loüange.

CHAP. XIII.

Emploi des herbes & fleurs, pour Bordures & Compartimens.

EN parlant des arbustes, nous auons tout-d'vne-main presques pourueu au moien de les renger conuenablement: n'y aiant autre mystere, qu'à les conduire auec des paux & perches, pour les dresser en cabinets, tonnelles, berceaux, treillages, & autres œuures de diuerses façons & figures, selon les desseins qu'en aurés fait, par la guide de la fantasie, & la commodité des lieux. Ici sera monstré comme l'on se doit seruir des herbes & les emploier, aiant esgard à leurs facultés, pour l'ornement du Parterre, afin de le rendre magnifique. ainsi qu'auec admiration, plusieurs excellens Iardins de plaisir se voient disposés en ce Roiaume. Mesme ceux que le Roi fait dresser en ses Roiales maisons de Fontaine-bleau, Sainct Germain en Laïe, des Tuilleries, de Monceaux, Blois, &c. Ce ne pourroit voirement estre sans merueille, que la contemplation des herbes parlans par lettres, deuises, chiffres, armoiries, cadrans: les gestes des hommes & bestes: la disposition des edifices, nauires, bateaux & autres choses contrefaites en herbe & arbustes auec merueilleuse industrie & patience: comme de telles gentillesses, l'on remarque à Chante-loup, où ont esté assujetis & arbustes & herbes. Il ne faut voiager en Italie ni ailleurs, pour voir les belles ordonnances des Iardinages, puis que nostre France en porte le prix sur toutes nations, pouuant d'icelle, comme d'vne docte eschole, puiser les enseignemens sur telle matiere. Et parce que tels magnifiques ajencemens, ne sont generalement communiqués par tout ce Roiaume, ces instructions-ci, vous seruiront à disposer vos Iardins cõme il appartiendra, si estes en lieu où telles oculaires adresses defaillent.

Diſcours ſur le deſpartement de ces herbes.

NOTERE'S pour vn prealable, qu'indifferemment toutes plantes ne ſeruent en tous les endroits de noſtre Parterre: la raiſon voulant, que les plus grandes & eſleuees, ſoient emploiees és lieux les plus robuſtes, & les petites & baſſes, és plus delicats. Les premiers ſeruiront à border les entours des quarreaux, le long des grands chemins & allees: les ſecondes, à façonner les Compartimens & autres menuës choſes du Parterre, dont par telle proportionable diſpoſition, le tout ſe preſentera treſ-bien, reſſemblant à vn accouſtrement orné de paſſement de grande monſtre, ou à vn tableau enrichi de ſa cornice, dont l'eſleuement donne luſtre à ce qu'elle enferme. Les Bordures ſeront aſſés hautes, pour tout grand lieu, d'vn pied & demi au plus, ſur vn pied d'eſpeſſeur, encores qu'elles ſoient faites de la plus groſſiere plante de laquelle l'on ſe ſerue en ceſt endroit. Elles ſeront façonnees toutes d'vne meſme matiere, pour euiter la deformité procedante du meſlange des plantes: s'entend en vn meſme rang & bord, car y en aiant pluſieurs, pour embelliſſement, faudra que chacun ſoit fait d'vne particuliere eſpece, afin de ſe diſtinguer les vns des autres.

Leurs vſ.

LES Murtes, la Lauande, le Roſmarin, la Trufemande, & le Bouis, ſont les plus propres plantes pour Bordures, & qui plus longuement durent. Et aux Compartimens ſimples, doubles, entre-coupés & rompus, la Marjolaine, le Thym, le Serpolet, l'Hyſſope, le Pouliot, la Sauge, la Camomille, la Mente, la Violete, la Marguerite, le Bazilic & autres herbes demeurans touſ jours vertes & baſſes, comme l'Ozeille & le Perſil, qui en ceſt endroit ſe laiſſent manier. & auſſi celles qui auec ces qualités là, ont quelques attraiantes ſenteurs. La Rue y eſt emploiee, quoi-que de ſenteur forte, mais c'eſt pour ſa facilite à ſe ploier à ce ſeruice.

CE ſont les plantes, dont de tout temps l'on s'eſt ſerui en ces beaux Iardins. Mais parce que la pluſpart d'icelles defaillent toſt, ne pouuans ſouffrir les extremes froidures, moins durãt en ſeruice, que plus elles ſont delicates, ſi que c'eſt entierement à refaire, au plus tard, dans trois ans: l'on s'eſt auiſé, pour faire durer longuement les Compartimens du Parterre, de les dreſſer, ou la pluſpart auec le ſeul Bouis, dont la beauté de la verdure, eſt maugré le temps, glaces & neges, touſ jours vne telle ſienne non-delicateſſe, lui cauſant grande duree, auec facile entretien. Pour laquelle cauſe, ſans auoir eſgard à ſa forte & mal plaiſante ſenteur, eſt le Bouis emploié és choſes plus delicates du Parterre. Et comme aiant gaigné l'auantage par deſſus les autres plantes, on ſe ſert de ceſte-ci, à tout faire au Iardin. A border les allees grandes & petites, le tenant baſſement ou hautement, comme on veut. On en façonne des bancs, chaires, ſtatues, &c. comme i'ai dit ci deuant, par le moien de la tranche qu'il ſouffre, dont il eſt diſpoſé à volonté. Ces herbes ci, non plus que celles-les bordures, ne ſeront poſees confuſément, ains ſuiuant le naturel de l'œuure ſeront rengees par eſpéces diſtinctes: afin de demeurer les Compartimens vniformes par ſes coſtés, tant en figure qu'en couleur. Obſeruant ceci, que com-

Du Bouis.

me religieuſement, le peintre taſche de faire reſſembler vn coſté de ſon eſcuſſon ou compartiment, à l'autre, de meſme fera le Iardinier en ceſt endroit, rengeant ſi bien ſes herbes, qu'auec raiſonnable aſſortiment, elles ſoient diſperſees par tel ordre, qu'en figure, grandeur, couleur, rapportent le meſme. Pour exemple, eſtant vne corne, vn rouleau, vn quarré, vn rond, vn ouale, ou autre portion de compartimẽt de la main dextre, façonné de marjolaine & au dedãs enrichi de marguerites, tout ainſi ſans augmentation, diminution ne changement aucun, faut que ſoit de la ſeneſtre pour rendre noſtre ouurage ſans vitupere. Auſſi ſeront les herbes poſees en rengees equidiſtantes, & conuenablement eſloignees les vnes des autres, afin d'euiter la confuſion que le trop de preſſe, cauſeroit à l'œuure, s'entrecouurãs: laquelle Oeuure l'on ne pourroit diſcerner par rengees diſtinctes, ainſi qu'il appartient, ſans telle curioſité: ains comme prairie, confuſement s'vniroient les herbes enſemble. Donques, à ce poinct ſera auiſé, & à tenir les herbes fort baſſes, maiſtriſe de ceſt art, pour faire voir le vuide du fons, lequel auec ſoin, ſera maintenu nettemẽt, ſans permettre s'y loger aucune herbe maligne, le deſchargeant auſſi de toute autre s'eſcartant de ſon rang, à ce que, & la terre & les rangs des herbes, ſe puiſſent nettement diſcerner, & par là juger de l'ordonnance de l'œuure. Et à ce que telles diſtinctions ſe voient auec plus de cõtentement, y ſont ajouſtees des terres de diuerſes couleurs, dõt l'on couure le fons de l'entre-deux des rengees des herbes, auſquelles, par ce moien, eſt donné grand luſtre, reſſemblant tout le compartiment du parterre, à vn tableau d'exquiſe peinture, ſorti de la main d'vn bon maiſtre. Les terres de couleur, ſeront choiſies propres à tel ſeruice, non toutesfois de maligne nature, afin de n'offenſer les herbes. Il ſe treuue de terre naturellement rouge: auſſi de jaune, de blanche, n'ai ins autres mauuaiſes qualités que l'infertilité: laquelle en ceſt endroit eſt vtile, parce que ne produiſant aucun herbage, le parterre en demeure net, au ſoulagement du Iardinier. Touchant la couleur noire, elle ſe fera auec de l'ardoiſe briſee. De la verte, ne vous ſoucies, attendu que les herbes du Parterre n'eſtans d'autre couleur, n'ont beſoin de tel voiſinage, ains de celui dont la diuerſité les fait diſcerner. Ceci eſt notable, qu'eſtant queſtion de regarder de loin les Compartimens, pour l'aſſiete du Iardin, conuient faire les rengees d'iceux, plus loin l'vne de l'autre, qu'eſtant prés: au contraire, plus l'on les approchera, que plus prochaine en ſera la veuë, pour la bien-ſeance: s'appetiſſant la choſe regardee, à meſure de l'eſloignement, par la raiſon de Perſpectiue. Par icelle meſme raiſon, s'entrecouurent les rengees des herbes du Compartiment, quand on les regarde du plan du Iardin, ſe promenant par les allees: parce que, la veuë eſtant baſſe, eſt occupee par les premieres rengees d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent d'aller juſques aux autres. Pour laquelle cauſe, eſt à ſouhaiter les Iardins eſtre regardés de haut en bas, ſoit ou des baſtimens prochains, ou des terraſſes rehauſſees à l'entour

Faut tenir les herbes baſſes, & le fons net.

Le colorer.

Conſideration ſur la diſpoſition des Compartiment, pour la veuë.

du Parterre. Ainſi que par artifice le Roi a fait faire aux Tuilleries, en ſa belle allee de meuriers. Et a ſainct Germain en Laïe auſſi, ou la Nature a beaucoup fourni du ſien, par l'aſſiete du lieu, du tout fauorable.

L'ESPESSEVR des rengs, non plus que la diſtance de l'vn à l'autre, ne ſe peuuent bonnement limiter, cela dependant du lieu, qui requiert les Compartimens à lui proportionnés ſelon ſa grandeur ou petiteſſe. Lequel article bien entendu, cauſera aux Cõpartimens celle grace tant recerchee pour tous ouurages, procedãte de la raiſonnable diſpoſition. Aucuns, au milieu & aux angles des Compartimẽs plantent des arbriſſeaux ſurſaillans en haut, en quoi ils ſe trompent, car cuidans donner grace au Compartimẽt, ils en obfuſquent le luſtre par telles couuertures. Si toutesfois l'on y en deſire, y ſeront plantés les arbres les moins fueilleux, & dont le tige monte hautement & droitemẽt: comme le cypres, par deſſus tout autre à ce ſeruice eſtant le plus propre, & conuenablement eſt poſé pour eſguille au centre d'vn cadran dreſſé en herbage au Parterre marquant les heures. Au lieu des arbres pourra on appliquer quelques rares antiquités, Statuës, Colomnes, Pyramides, Obeliſques & ſemblables pieces de marbre, jaſpe, porphire & d'autres precieuſes matieres de diuerſes couleurs dont la richeſſe rend le Iardin treſ-magnifique. Ces choſes eſtans contrefaites en herbe, ſeront auſſi de fort belle monſtre, decorant le lieu auec la loüange du Jardinier. En ſuite, ſera beſongné auec ſemblables conſiderations, ou l'homme d'entendemẽt pouruoira par ſon bon ſens, prenãt auis de l'œuure meſme, ſelon les occurrences. car auſſi c'eſt à lui à qui telle beſongne s'adreſſe, non aux ignorans & groſſiers du vulgaire. Et dautant que peu ſe treuuent de Iardiniers auoir en leur cerueſle les inuentiõs des exquis Compartimens, & autres precieuſes diſpoſitions pour le decorement du Iardin de plaiſir, ains proceder du ſçauoir des hommes entendus en la pourtraiture: ce ſera de là d'où nos Iardiniers prendront leurs deſſeins, en quoi ils acquerront tant plus de loüange, que mieux les ſçauront mettre en œuure.

Portraits de Iardinages. ET à ce que le Iardinier, n'aille recercher loin, des deſſeins pour ſes Parterres, j'ai mis ici quelque nombre de Compartimens de diuerſes façons: d'entre leſquels, y en a de ceux que le Roi a fait faire à Sainct Germain en Laïe, & en ſes nouueaux Iardins des Tuilleries, & de Fontainebleau, au dreſſer deſquels, M. Claude Molet, Iardinier de ſa Majeſté, a fait preuue de ſa dexterité. Aucuns de ces pourtraits, contiennent des Iardins entiers; autres, des portions: comme carrés, bordures, & ſemblables, que l'habile Iardinier emploiera auec jugement, ſelon ſon lieu, l'ajeanceant par les ſuſdites adreſſes, dont il prendra des portions, comme il verra à faire. Le moien eſt, de rapporter la choſe du petit au grand. Prendra curieuſement ſes meſures, gardant de ſe deceuoir: & ſans ſe haſter, ne lui ſuffira de meſurer vne fois ſon œuure, ains y retournera pluſieurs. Dont s'inſtruiſant lui-meſmes, auec les obſeruations ſuiuantes, dreſſera ſes Com-

partimens au contentement de ſon maiſtre, & à ſon honneur.

Moien de dreſſer les Compartimens.

RESOLV donques que ſoiés de l'ordonnance de vos Compartimens & autres diſpoſitions, & le Parterre au parauant tres-bien vni & mis au niueau, & proprement ageancé & engraiſſé, ſi que la terre ſoit deuenue facile à gouuerner & fertile, les tracerés à la maniere ſuiuante. Premierement tendrés des cordeaux fort roidement (dont, & des fiches de fer ou de bois dur & ſolide, ſerés abondamment pourueu) le long des grands chemins & allees leſquelles ferés tant larges & longues qu'il vous plaira. Aprés, diuiſerés l'entre-deux des allees par portions égales, en quarrés parfaits, triangles, pentagones, exagones, heptagones, octogones, & en autres telles figures que voudrés, les enfermans auec des cordeaux, pour dans icelles, loger les Compartimens. Telles portions ne ſeront toutes de meſme ſorte, ains de pluſieurs: toutesfois compatibles les vnes les autres, pour le plaiſir de la diuerſité, dont les Compartimens s'en rendent agreables. Toutes ces figures-là, ſouffrent la ligne droite en leurs extremités: les corps deſquelles ſeront diuiſés par meſmes lignes, pour treuuer les centres, ſur leſquels l'on fera les ronds, ovales, & autre lignes curues conuenables à l'ouurage. Au quarré parfait, cela ſe repreſente mieux qu'és autres figures: car tendant deux cordeaux en ligne diagonale, d'vn angle à l'autre, là où s'entre-croiſerõt, là ſera le centre qui vous ſeruira pour tracer vn grand rond dans le quarré ſi rond deſirés faire voſtre Compartiment. Auſſi par meſme adreſſe, facilement diuiſerés les portions requiſes pour les ouurages qu'aurés en main, ſelon la guide des pourtraits: rapportant les meſures du petit au grand, comme j'ai dit, par la toiſe raccourcie, par le pied, par la cane, par le pam, par l'aune, & par autres meſures diuerſes, à l'vſage des païs. Les centres demeureront marqués auec des fiches qu'on affermira dans terre: & ſeront auſſi les cordeaux laiſſés tendus, juſqu'à ce que les herbes ſoient toutes plantees, pour ſeruir de guide aſſeuree, autrement oſtant par impatience & auant le terme, ces marques-là, ſeroit-on en danger de ſe confondre en ouurant, par faute de conduite. autre tant aſſeuree ne pouuant eſtre, que la ſuſdite.

Planter les herbes à la fiche.

IOIGNANT les cordeaux, ſeront plantees les herbes, les fourrans dãs terre auec la fiche, à l'imitation des vignes: ce qu'ainſi ſe fait fort nettement, comme l'on deſire. Mais aucuns treuuent plus profitable d'ouurir la terre auec la ſerfouëte, pour l'aiſance d'arranger à volonté les herbes dans le raion, ſoient-elles enracinees ou non: cela ſe pouuant faire, ſans contrainte, en eſlargiſſant leurs racines, ou en eſtordans & recourbans les branches, pour les faire reprendre: toutesfois, ne s'accommodent jamais ſi bien en ceſte façon-ci, que par la precedente. Ne pouuant ceſt ouurage ſouffrir delaiement aucun, ains eſt neceſſaire, l'acheuer, ſuiure pied à pied, le commencer, de peur de des-former l'entrepriſe: ſans auoir eſgard au particulier naturel de chacune herbe, toutes

enſemble ſeront plantees à vne venue ſans nullement ſejourner, par ce moien haſtant les tardiues, & retardant les haſtiues. Le temps de mettre la main à ces Compartimens-ci, pour les planter, ſera prins & dans l'Automne & dans le Printemps, ſelon que le païs eſt ſec ou humide, plus s'auanceant en ceſtui-ci, qu'en ceſtui-là, la terre eſtant bien diſpoſee, ce que s'accordant auec la douceur de la ſaiſon, rendra tres-aſſeuree la reprinſe des herbes. Comme j'ai monſtré, la pluſpart des herbes dont ſe façonnent les Compartimens, ſouffrent le planter par bouteures, bien que par racines elles viennent aſſeurément: mais dautant qu'en ceſt endroit, pour la delicateſſe de l'œuure, les branches ſont plus conuenables que les herbes entieres, mieux qu'elles ſe laiſſans arrenger, & qu'on n'a à douter de leur reprinſe, fera les prepoſer aux herbes enracinees: jointe ceſte raiſon, que plus facilement treuue-on des bouteures ou branches, la grande quantité requiſe, que des herbes entieres, ſaines, d'eſgale grandeur, telles que de neceſſité conuient les auoir.

Naturel du Bouïs.

LE Bouïs ne ſe pouuant reprendre par bouteures qu'à grande difficulté, fait qu'on ne l'emploïe au Iardin, que par racines, pour laquelle cauſe, eſt-on contraint d'aller par les Bouïſſieres cercher du petit plant enraciné, & tel le loger au lieu deſtiné: meſmes eſt-il mis en terre à la fiche quoi-qu'auec racines, ſans eſtre contraint d'ouurir la terre à la ſerfouëte, à tout laquelle, le Parterre ne ſe dreſſe jamais ſi bien qu'à la fiche, comme a eſté dit. N'aiant moien d'auoir du plant enraciné de Bouïs tel que deſirés, conuiendra en faire vne pepiniere: ſemant des grains de Bouïs au mois de Feurier ou de Mars, d'où ſortira du plant en abondance tel que deſirerés.

Touchant les ſemences.

QVANT aux ſemences, l'on ne s'en doit ſeruir qu'és endroits les plus ſubtils & delicats, & où les herbes ja parcreües ne ſe peuuent bien accommoder: comme en lettres, chifres, deuiſes, armoiries, & autres mignardiſes, où la graine ſe loge ainſi qu'on veut, la fourrant dans les foſſetes qu'aurés creuſees en terre plaine, ſouple, & deliee, & en ſa ſuperficie, tracé ce que vous aura pleu, aprés reüni ſi bien le plan, y remettant la terre, que monticule ne valon aucun n'y reſtent. Ces traces ſe feront auec quelques inſtrumens de fer, ou de bois dur, à ce appropriés, deſquels eſcrirés ſur la terre, en y profondant vn doigt: ou en y imprimant ce que voudrés, auec des grandes lettres de bois ſeruans de moule, qu'en preſſant enfoncerés dans terre. Ainſi des chifres, ainſi des armoiries, & autres ſubtilités, dont receurés contentement, ſi tels moules ont paſſé par bonne main, & que le Iardinier, treſ-curieuſement, enſemence toutes les parties de ſes traces, ſans obmettre angle ne recoin aucun. Pluſtoſt y mettra-il trop de ſemence, que peu: à la charge qu'eſtant leuee, auſſi toſt, il en arrache le ſuperflu, pour, librement, laiſſer accroiſtre le reſtant ſans s'eſtoufer par trop de preſſe. Comme au contraire, y laiſſera des jettons à ſuffiſance, ſans s'oublier à l'arracher: afin

que

que par rarité, l'œuure ne ſe treuue deſliee & deſ-jointe, par conſequent, imparfaite. Pour prendre ſes meſures, ſera le Iardinier pourueu de perches longues & droites, de bois leger, afin de les manier facilement, auec leſquelles il prendra ſes diſtances, longueurs, largeurs & autres portions: enſemble aura-il des minces chaines de fer, pour tracer les ronds grands & petits, qu'il marquera és endroits conuenables: leſquelles chaines, ſont à tel ſeruice meilleures de telle matiere, que de cordage, ne de boiaux, demeurans touſ-jours en vn eſtat ſans s'allonger ne raccourcir, par humidité, ne ſechereſſe, ne par trop ou peu tirer & tendre, comme font toutes autres matieres, à l'intereſt des meſures.

Comment ſeront couppees les herbes quand on les plãte.

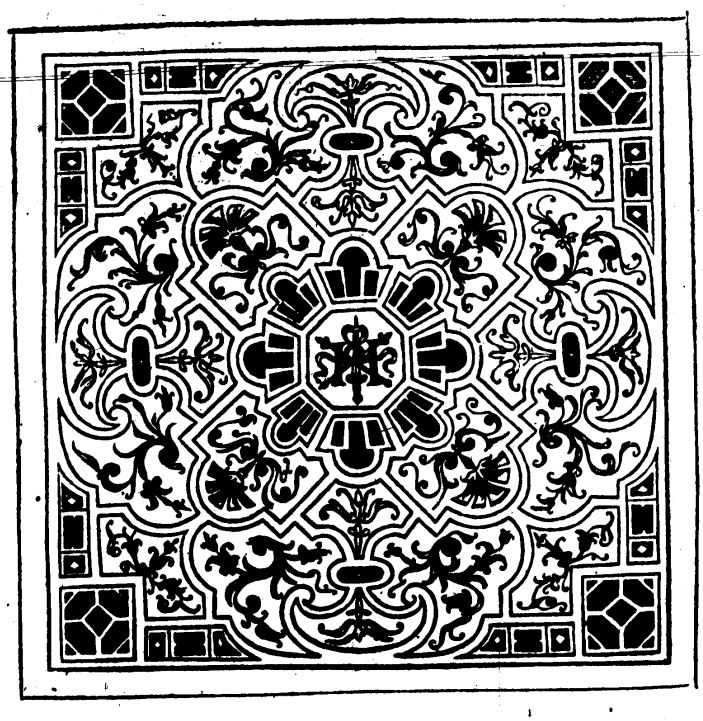
Les herbes ainſi diſpoſees, & chauſſees de terre, le plus vniment que faire ſe pourra, ſeront de meſme couppees juſtement quelques deux doigts ſur de la terre, pour là s'accroiſtre par enſemble. Elles ſeront cultiuees fort ſoigneuſement, ſans ſouffrir qu'aucune herbe eſtrangere ſe fourre parmi, ni auprés d'elles, les ſarclant ſouuent auec toute curioſité, ſans pardonner à aucune plante s'eſcartant hors de ſon rang, par ainſi paroiſtra le vuide & fons de la terre, comme eſt requis, & y ajouſtant l'embelliſſement des terres de couleur, dont j'ai parlé, le Compartiment s'en repreſentera tres-agreable à la veuë. Seront auſſi arrouſees les herbes, ſans qu'elles endurent la ſoif, autrement elles deſſecheroient, meſme la premiere annee de leur plantement. La commodité ne ſera petite, ſi l'eau y decoule par raions faits aux bords des rengs des herbes, ou ſans y en faire aucun, arrouſer le Compartiment comme prairie vnie.

Les faut arrouſer.

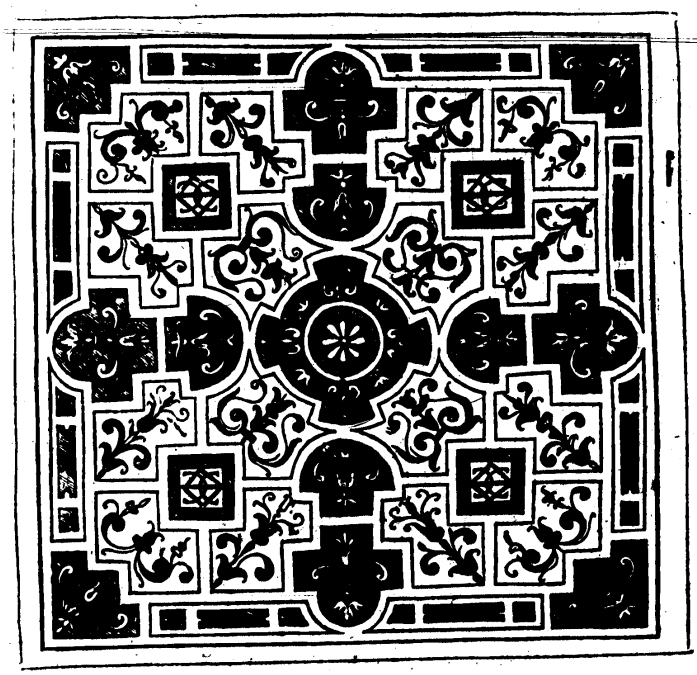
Le reſtant de la culture des Compartimens & de leurs bordures, des deuiſes, chiffres, armoiries, paſſemens, guirlandes & ſemblables delicateſſes, ne conſiſte qu'au tondre & roigner des herbes, leſquelles il conuient tenir touſ-jours en meſme eſtat, c'eſt aſſauoir, baſſement, paſſee que ſoit la premiere annee qui leur eſt donnee pour reprinſe. Pour tondre les bordures, paſſemens, & autres parties eſtans en ligne droite, conuient retendre le cordeau joignant l'endroit qu'on voudra roigner, & là juſtement auec des grands cizeaux emmanchés de bois, couppet des herbes, tout ce qui excedera la ligne. Quant aux ronds, & autres lignes curues, corps eſleués, figures, & ſemblables gentilleſſes, plus difficilement y ouure-on, parce que c'eſt le ſeul œil qui gouuerne cela: en quoi faut qu'interuienne la dexterité du Iardinier, refaçonant la beſongne, comme de nouueau, à toutes les fois qu'il y mettra la main, autremẽt, la beauté de l'ouurage ſe perdroit. Le temps de ce roignement, n'eſt reſtraint à autre terme, qu'à la ſerenité du ciel, eſtant defendu toucher aux herbes en temps de pluie, de chaleur, & de froidure, de peur de les faire mourir, ou du moins, par langueur, leur faire perdre le luſtre, toutesfois, le Printemps en eſt la meilleure ſaiſon. Ce ſera donc qu'on tõdra ces gentilleſſes, quand les herbes ſur-hauſſeront leurs limites, les tenans touſ-jours baſſes & quarrees par le deſſus, pour maintenir leur bien-ſeance.

Du tondre des herbes.

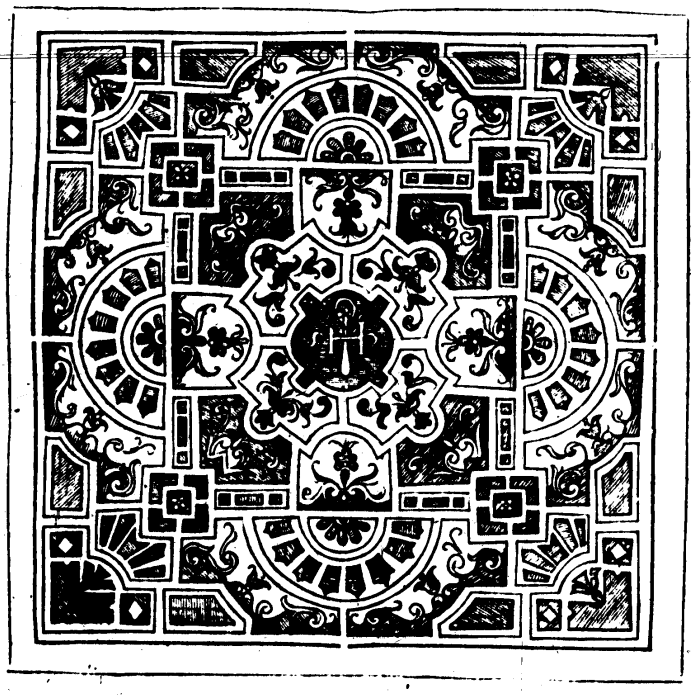
CEST VN COMPARTIMENT DE CEVX DES NOVVEAVX IARDINS DV ROI AVX Tuilleries faisant vn carreau, dont les vuides sont remplis d'enrichissemens, au centre duquel est vne deuise du Roi.



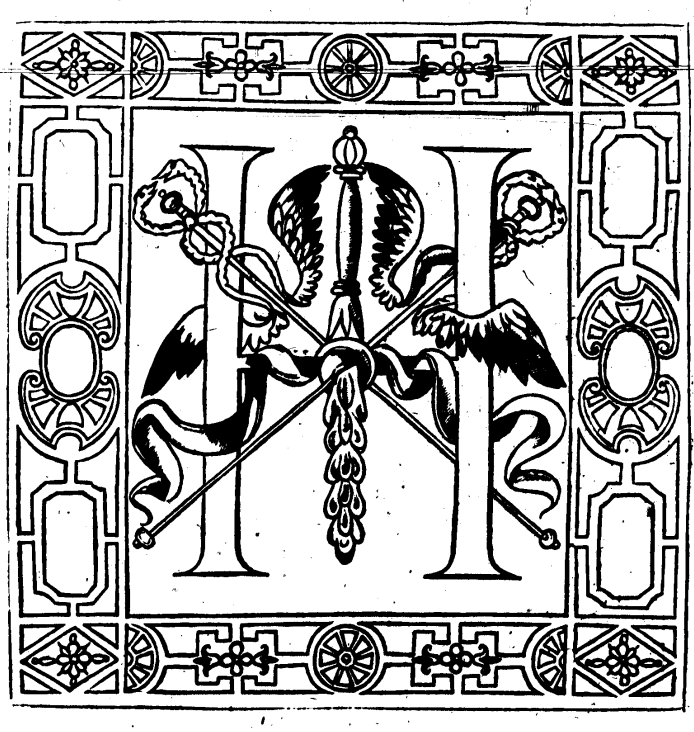
CE COMPARTIMENT-CI, ENRICHI EN SES VVIDES, EST AVSSI VN CARREAV des Iardins des Tuilleries.



DE MESME CESTVI-CI EST DES COMPARTIMENS DES TVILLERIES, ENRICHI EN SES vuïdes comme les precedents, portant en ſon centre vne deuiſe du Roi.



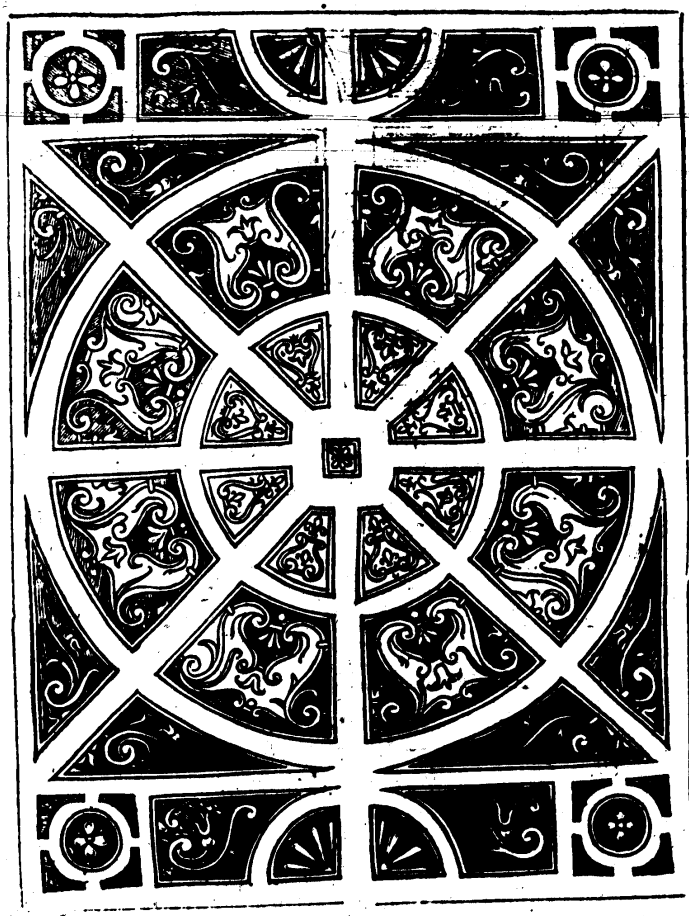
LA MESME DEVISE DV ROI, MAIS EN GRAND VOLVME, ESTANT DANS VN CARRE' és Iardins de Sain& Germain en Laïe, auec ſes bordures de Compartimens, qui ſeruiront à diuers jardinages.



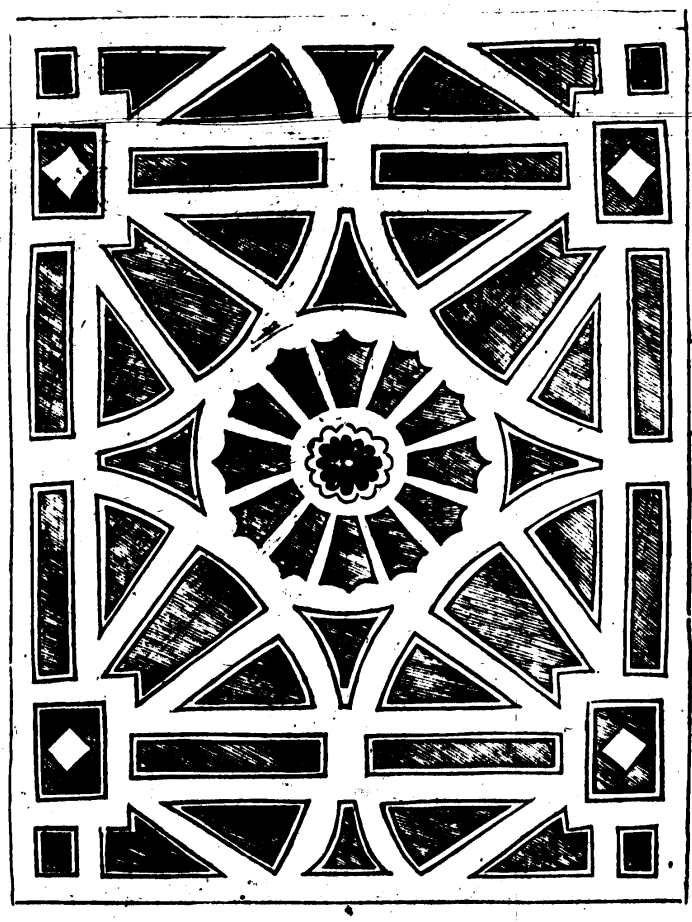
AVTRE DEVISE DV ROI, ESTANT EN VN CARRE' DES IARDINS DE SAINCT Germain en Laïe. Dont les bordures faites en Compartiment rompu, ſeruiront à diuers Iardins.



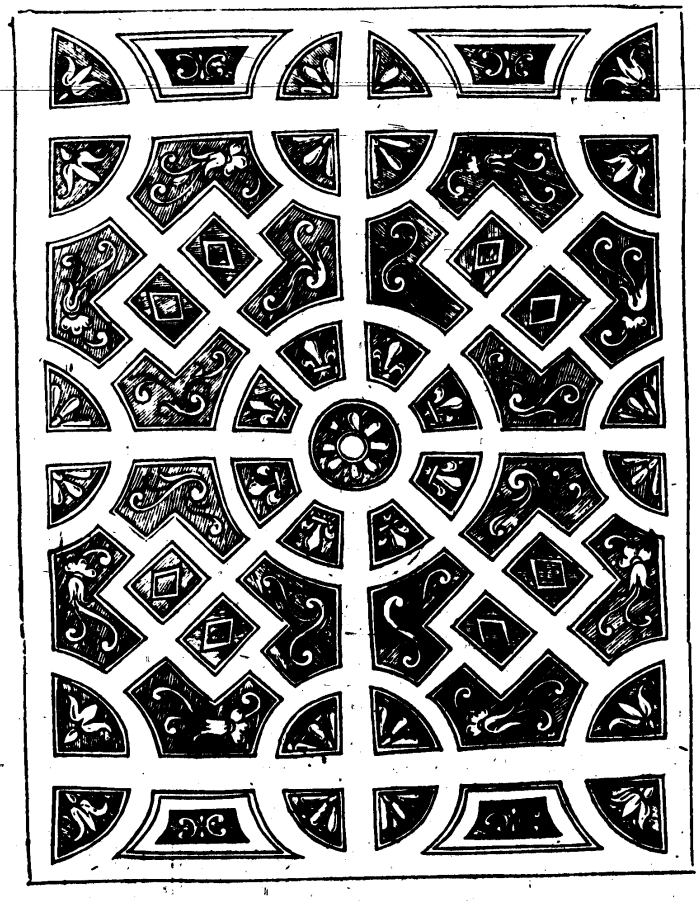
CE ROND EST A SAINCT GERMAIN EN LAIE, ENRICHI EN SON INTERIEVR. IL EST accompaigné és deux bouts, de bordures, qui rendent la planche longue: dont l'on pourra tirer l'adreſſe de faire vn Iardin entier, aïant des allees droites, des coſtés droits, des diagonales, & des curues.



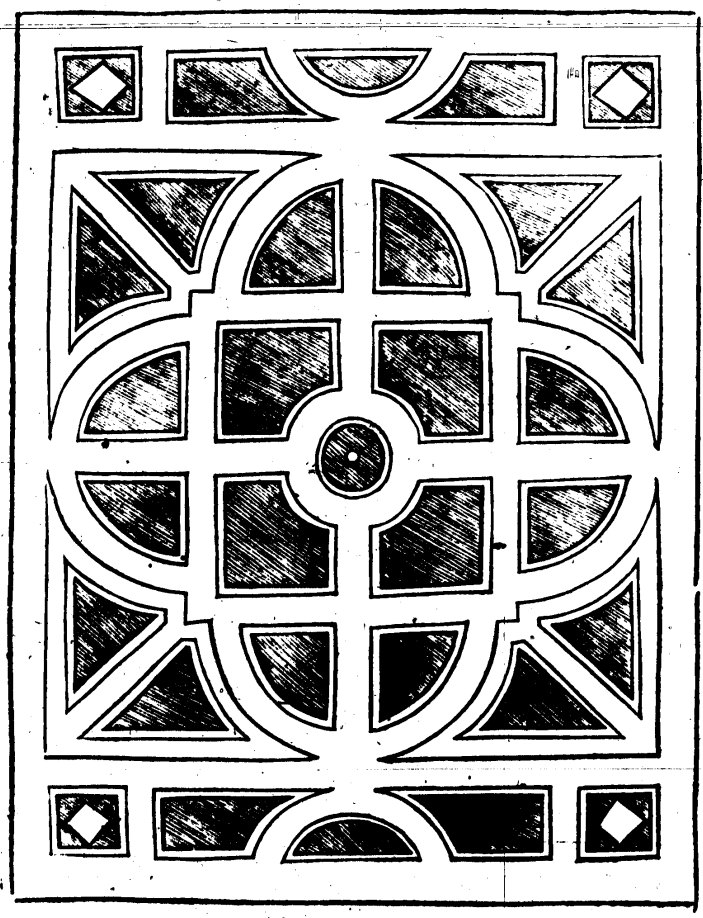
CE COMPARTIMENT-CI, EST A FONTAINEBLEAV: IL Y A DES ALLEES droites & curues: & auec les bordures és deux costés, s'en pourra dreſſer vn Iardin entier, plus long que large.



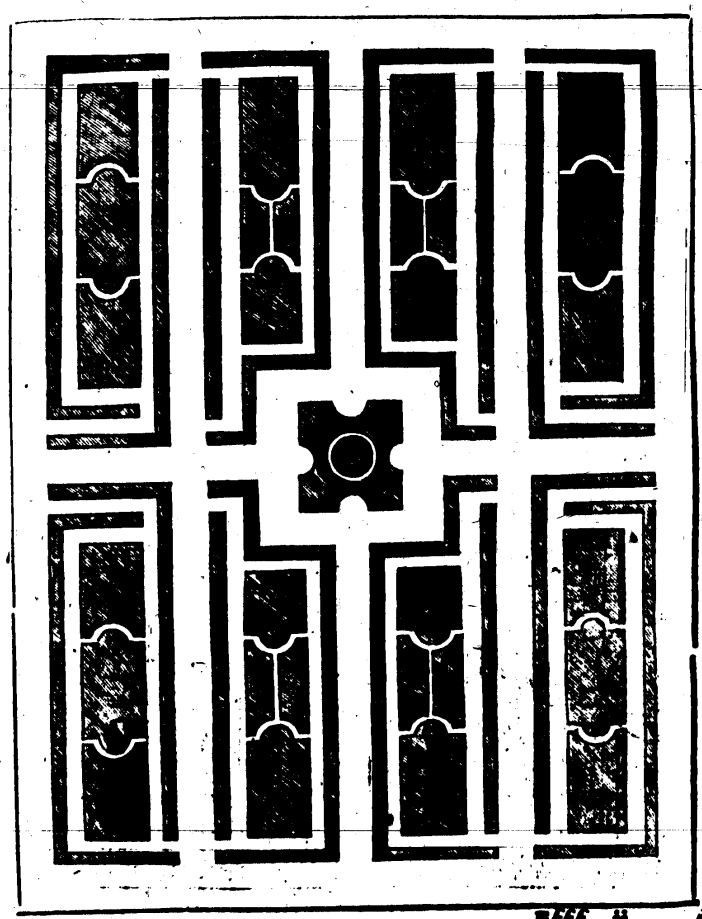
CE COMPARTIMENT MESLE' DE ROND ET DE CARRE', ENRICHI EN L'INTERIEVR, fait vn bar-long: dont ſe dreſſera vn Iardin entier, aiant trois allees en ſa longueur, & cinq en ſa largeur, y comprenant celles des extremités.



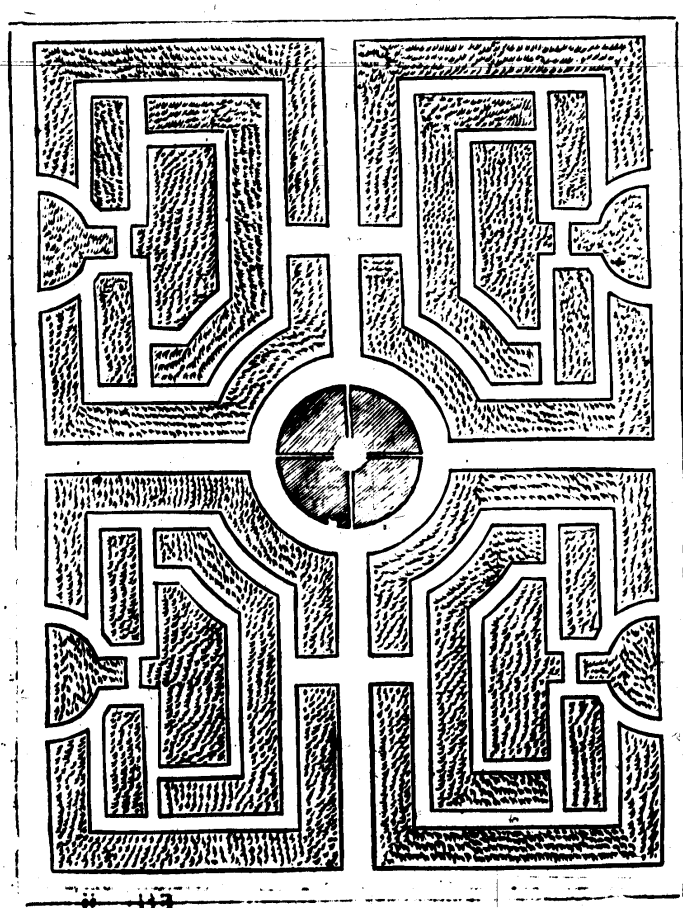
CE COMPARTIMENT CARRE', AVEC LES BORDVRES DES DEVX COSTE'S, SE CONVERTIT EN bar-long: dont ſera dreſſé vn Iardin entier. Et eſtans vuides ſes parties, & icelles aſſés au large, ſeruiront à y mettre de la potagerie de meſnage: laquelle bordee d'herbes de bonne ſenteur, toutes enſemble cultiuees de meſme main, rendront le Iardin de profitable beauté.



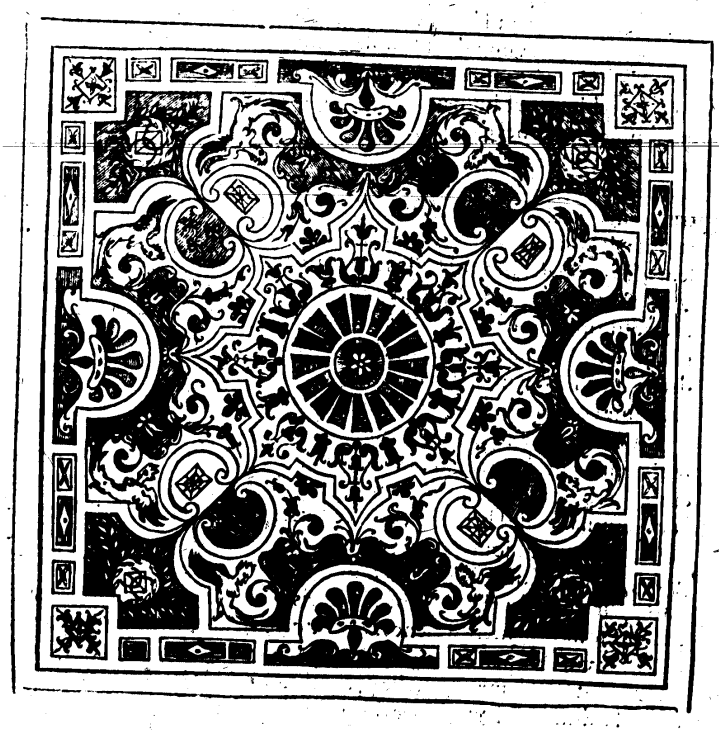
CE COMPARTIMENT EST VN BAR-L'ONG POVVANT SERVIR POVR IARDIN ENTIER: VOIRE & pour potager, parce que ſes vuïdes ſont capables, à cauſe de leur largeur, de receuoir des herbes de meſnage qui ſeront bordees de celles de plaiſir, dont toutes enſemble ſe rendront de plaiſante vtilité. Auſſi s'y peut dreſſer au milieu, vn petit Iardin Medecinal carré, dont le modelle ſe treuuera ci-aprés.



DE CE COMPARTIMENT BAR-LONG, SE POVRRA DRESSER VN IARDIN ENTIER: ET COMME le precedant, ſeruira en potagerie pour la capacité de ſes vuïdes, que pour ornement, l'on bordera auec herbes de plaiſir. De meſme ſon milieu, à y eſleuer vn petit Iardin Medecinal, mais rond, à la maniere ci-aprés monſtree.



CEST VN COMPARTIMENT DE CEVX QVI SONT AV IARDIN-NEVF DES TVILLERIES, rempli d'enrichiſſemens, meſmes aux quatre coins des armoiries de France & de Nauarre.



CHAP. XIV.

Le Jardin Medecinal & ſon ordonnance.

ENTRE les beautés du meſnage, les plantes & herbes medecinales paroiſſent, tenans honorable reng au Iardin; à l'honneur du noble pere-de-famille, qui ajouſte au viure des hommes le moien de les maintenir en ſanté & les deliurer de maladie. Telle vertueuſe affection, eſt profitable au public, dautant que par icelle, nous ſont domeſtiquees des ſimples & herbes eſtrangeres, rares & exquiſes, de grande vtilité & ſeruice, incogneuës à nos Anceſtres. Pluſieurs Princes & Republiques, ont dreſſé des Iardins Medecinaux, auec grandes deſpences, pour mettre en éuidence, à l'vtilité commune, des profitables remedes. A Florence, Piſe, Padouë, Gennes, & en autres diuers endroits de l'Italie, & ailleurs, ſe voient des beaux Iardins Medecinaux, dreſſés auec beaucoup de frés, au contentement de tous ceux qui les voient: & encores plus, de ceux qui oportunémét ont eſté ſecourus des profitables remedes qu'ils produiſent. Deſquelles choſes, eſtant incité noſtre pere-de-famille, ſe dreſſera vn Iardin medecinal, afin que ſa maiſon ne ſoit deſpourueuë d'aucune commodité, recouurable en ſa terre & en ſon aer.

LA matiere de ce Iardin-ci eſt tant riche, qu'il eſt impoſſible de la repreſenter entierement, à cauſe de l'infinie quantité de ſemences, racines, herbes, arbuſtes dont il eſt compoſé: n'eſtant meſmes entré en la cognoiſſance de l'homme, tout ce qui le peut rendre recommendable. Parce que de jour à autre, paroiſſent des nouuelles plantes eſtrangeres, voire des domeſtiques (incognues par nous le temps paſſé) paroiſſans pour y eſtre logees. De tous leſquels vtiles ornemens, noſtre pere de famille ne ſe peinera d'ajencer ſon Iardin Medecinal, puis que les plus doctes & curieux perſonnages, n'ont penetré au fons de ceſt abyſme, eſtans continuellement en telle perquiſition. Ains ſe contenta de dreſſer vn Iardin, où ſoient eſleuees les plantes Medecinales, qu'auec modeés ſoin & deſpence, il pourra recouurer & entretenir: à ce qu'au beſoin, il les treuue aſſemblees, comme dans vn magazin, & qu'à l'occurrence des maladies, de lui & des ſiens, la mere-de-famille les emploie, en attendant plus de ſecours du docte Medecin en la neceſſité: à l'exemple de pluſieurs Dames & Damoiſelles, qui auec beaucoup de loüange, ont la cognoiſſance des vertus des herbes & ſimples, dont elles ſecourét oportunément leurs familles & les pauures. Et telle prouiſion, ſera treuuee à propos par le Medecin, quand arriué à la maiſon des champs, ſon apoticaire n'aura la peine d'aller loin, cercher les ſimples par la campaigne, ains ne fera que les cueillir au Iardin, pour ſes remedes.

ET à ce que noſtre Iardin medecinal ſoit diſpoſé comme il appartient, pour receuoir & nourrir le grand nombre de plantes requis à ſa fourniture, de tant de ſortes, diuerſes en qualités & naturels, eſt neceſſaire d'en preparer le fonds, par tel ordre, que toutes s'y maintiennent ſans contrainte. Cela depend des facultés du ciel & de la terre, leſquelles appropriees au naturel des plantes, toutes enſemble s'y reprendront & accroiſtront treſ-bien, auec contentement: voire & esbahiſſement, pour l'aſſemblage de tant de plãtes viuans enſemble, comme en vnion, bien-que de diuers & extrauaguans naturels. Mais dautant qu'au rencontre du lieu dont eſt queſtion, giſt la difficulté (tres-rarement s'en treuuant aucun du tout ainſi qualifié) eſt de beſoin, tel le ſe preparer & dreſſer par artifice, ſuppleant au defaut de la ſituation. Choſe faiſable, auec moiens dignes de telle entrepriſe. Le lieu du tout plat, tel que communément eſt le Iardinage, non plus le pendant, ne peuuent ſatisfaire à ce deſſein: parce que n'eſtant leur ſituation que d'vne ſeule ſorte, platte ou pendante, ne peuuent receuoir conuenablement, plantes, que d'vn ſeul naturel, au lieu de pluſieurs, dont nous auons beſoin. Leſquelles plantes, eſtans de diuers & differens naturels, comme a eſté dit, pour elles nous dreſſerons vn parterre de diuers & differẽts aſpects; & le compoſerons auſſi de matiere tant diuerſe, que chacune plante y treuuera ſa particuliere aſſiete: à ce qu'aians le Ciel & la Terre fauorables, toutes s'y puiſſent commodément loger & nourrir.

Diſpoſition du Iardin medecinal.

OR pour dreſſer tel Iardin ainſi qu'il appartient, afin de le rendre capable de receuoir & nourrir toutes ſortes de plantes medecinales, domeſtiques & eſtrangeres; & qu'à telles cõmodités, ſoient ajouſtés les beaux promenoirs, il eſt neceſſaire d'y faire grande deſpenſe, laquelle les ſeuls Princes & grands-Seigneurs entreprendront; non noſtre pere de-famille, qui ſe dreſſera vn petit Iardin medecinal: duquel il prendra ici le modelle, rapportant la choſe du petit au grand, & racourciſſant le deſſein ſelon la capacité de ſon lieu, & la deſpenſe qu'il y voudra emploier. Le ſeruice que je doi aux grands, me fait vn peu ſortir hors des limites de mon intention, qui n'eſt que meſnage, pour repreſenter quel pourra eſtre le Iardin medecinal, dont j'enten parler. L'artifice en ſera vne Montaignete releuee de terre portee, laquelle compoſee d'argile & de ſablon, engraiſſee par fumiers, ſera appropriee aux plantes qu'on y voudra loger, chacune ſelon ſon particulier naturel: de meſme touchant le ſolage, puis que le releuement de la montaignete, fournit les quatre aſpects du Ciel, deſquels aurés à choiſir. Ainſi en la Montaignete ſe treuuera tout ce qu'on deſire en ceſt endroit, aſſauoir, fonds du tout propre pour chacune plante: à ce expreſſément & ſans ſubjection accommodé: & aer, chaud, froid, temperé, ſelon les quatre parties du Ciel, eſquels la Montaignete diuerſement regardera par ſon releuement. Les plantes chaudes, ſeront poſees à l'aſpect du Midi, à l'abri de la Bize, pour leſquelles

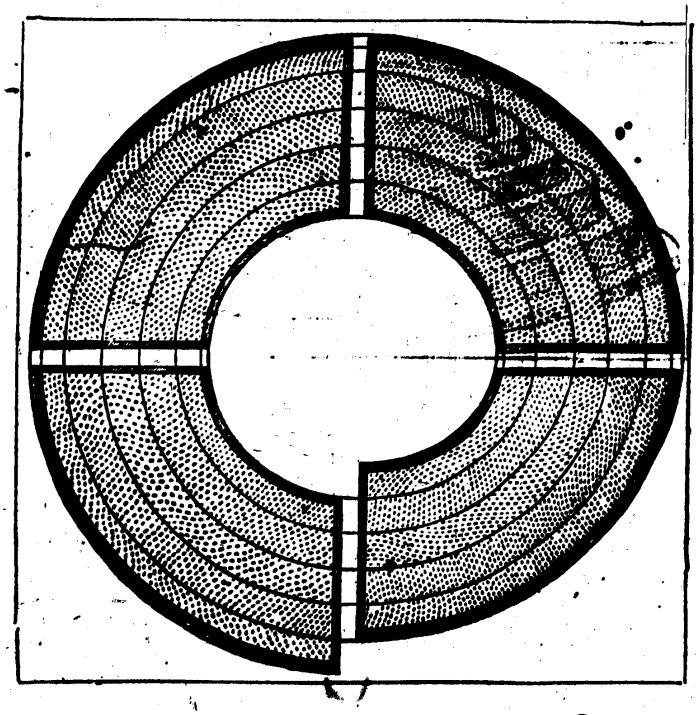
En montaignete releuee.

mieux garentir des froidures, en ſeront parees en Hyuer, par couuertures qui auec beaucoup d'aiſance y ſeront dreſſees. Les froides, à celui du Septentrion. Les temperees, de l'Orient & l'Occident. Les humides, en lieu arrouſé par le moien de la fontaine ſourdant au coupeau de la Montaignete, dont l'eau ſe deſchargera où en ſera le beſoin. Les ſeches, en lieu ſec, laiſſé ſans arrouſement. C'eſt le principal projet.

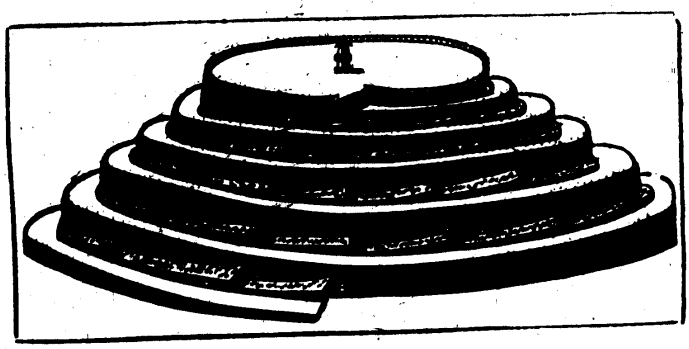
Ronde. POVR en particulariſer le deſſein, dirai que la Montaignete ſera ronde, de la grandeur en diametre & hauteur, comme l'on voudra, au ſommet de laquelle, on montera, en la tournoiant dehors par vn grand chemin ſemblable à celui qu'on remarque paint, en la tour de Babel: & qu'encores l'on void, à celle du far d'Alexandrie d'Egypte, baſti au port dans la mer. Entre les antiquités de Niſmes, y a vne mazure qu'on appelle, *Tourré-magne*, qui ſemble auoir eſté baſtie à la maniere ſuſditte. Le grand chemin ſera large de quinze pieds, l'on en prendra quatre pour les jardinets, où ſeront logees les herbes joignans le terrain: reſteront vnze pieds de paſſage & promenoir. Les Iardinets demeureront juſtement à niueau, afin d'y loger & nourrir commodément les plantes, & ce par le moien de certains petits murs dont ils ſeront enuironnés, de deux coſtés, qui en retiendront la terre, le chemin reſtant en ſa douce pente. La Montaignete ſera toute de terrain, ſans aucun baſtiment, ſi on veut. Mais le Iardin ne s'en rendra de ſi bon ſeruice, ne ſi plaiſant, que ſi l'on enuironne le chemin, d'vne muraille, laquelle retenant la terre, le Iardin demeurera en ſon entier, ſans deſchet, maugré les pluies & gelees. Si le baſtiment y eſt ajouſté, l'on eſpargnera au bas de la Montaignete, vn grand cabinet rond, vouté, pour y eſtre au frés en Eſté, qui ſera eſclairé par quatre lucarnes, qu'on fera à trauers du terrain pour y prendre jour. On entrera dans ce cabinet, par quatre allees equidiſtamment poſees, qui auront leurs portes à la plus baſſe muraille, au rés de chauſſee.

Quarree. VOICI vne autre ordonnance de Iardin medecinal. Il eſt quarré, fait à pluſieurs chemins & replats, montant des vns aux autres par eſcaliers, eſtans aux angles, faiſans les replats enſemble, comme vn Theatre, dont les degrés s'excedans les vns les autres, rendent le Iardin de tres-belle repreſentation. Il peut eſtre dreſſé ſans baſtiment, auec le ſeul terrain, non toutesfois ſi bien qu'en y ajouſtant de la maçonnerie, laquelle donnera à l'edifice, & luſtre & moien de grand ſeruice. Et parce qu'il eſt tres-difficile, de repreſenter ces Iardins-ci, par le ſeul diſcours: j'ai dreſſé des pourtraits de l'vn & de l'autre, meſurés ſelon ce que j'ai eſtimé tels Iardins ſe pouuoir raiſonnablement faire. I'ai dreſſé le plan & le corps releué d'vn chacun deſdits Iardins, par où ſe voient des particularités de tels edifices, autant que l'art le peut permettre.

ICHNOGRAPHIE OV PLAN DV IARDIN MEDICINAL ROND, CONTENANT E NOMIA METRE, quarante-cinq toiſes. La place vuide du milieu, en laquelle l'on entre par quatre allees poſees aux quatre diuers aſpects du Ciel, eſt de vingt toiſes, où ſe fera vn cabinet rond, porté par des pilaſtres, ou ſans iceux, ſi on le prend petit, en cela n'y aiant aucune ſuiection; reſtent douze toiſes & demie de chacun coſté, faiſans les deux, vingt-cinq toiſes pour le terrain & logis des herbes; ſur lequel l'on monte, tournoiant en volute l'entour de la Montaignette, de la main gauche à la droite, juſques au ſommet, où ſe treuue la place ronde, de ladite meſure de vingt toiſes. Les chemins ſont de quinze pieds de large, dont les quatre prins pour les Iardinets, reſtent vnze de paſſage & promenoir, comme a eſté dit.

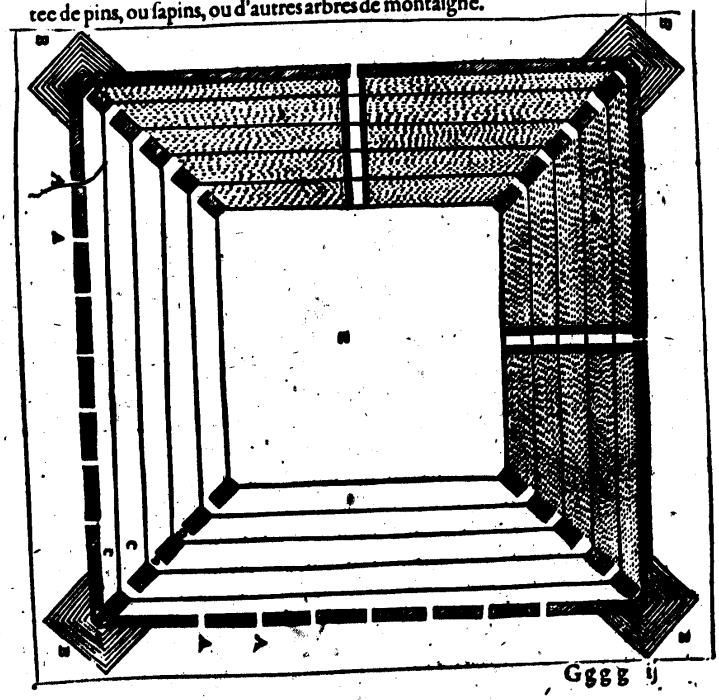


LE CORPS DE CE IARDIN-CI, EST RELEVE EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE. IL MONTE iuſques à la hauteur de ſix toiſes, par ſix retours de la Montaignete, dont le chemin l'enuironnant eſt porté par vne muraille, comme banc, haute de huict pieds. L'eſpeſſeur de la muraille ne diminue aucunement le chemin, parce qu'on marche ſur icelle, dont le chemin reſte de vnze pieds pour l'allee, joignant lequel les Iardinets de quatre pieds de large ſont dreſſés pour les herbes, comme a eſté dit. Le chemin en tournoiant en fond la Montaignete, porte finalement à la place ronde eſtant au ſommet d'icelle. Elle eſt enuironnee de parabandes & accoudoirs ſur des baluſtres qui toutesfois ne ſe peuuent diſcerner à cauſe de la petiteſſe du pourtrait. Au milieu de la place ſourd la fontaine, pour les arrouſemens des herbes, qui deſirent l'eau.

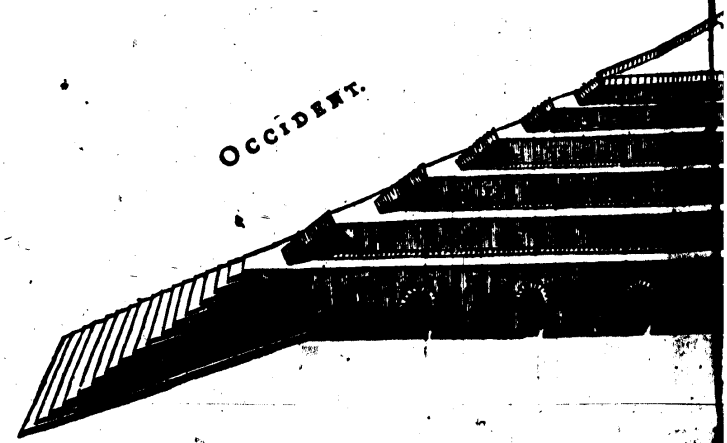


ICHNOGRAPHIE, OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL CARRE, CONTENANT EN CHACVNE

face, cinquante toiſes outre les quatre perrons, vn à chacun angle, ſeruãs de premiere montee, qui ſaillent en hors quatre toiſes. L'interieur eſt vuide par le bas, pour ſeruir à tenir en Hyuer, des Orangers & autres arbres precieux. Il eſt vouté, & les voutes portees par des pilliers equidiſtammẽt poſés ſelon la diſpoſition del'Architecte, & naturel de l'œuure, pour laquelle cauſe, & de peur de confuſion, je ne les ai marqués ici. Et à ce que les arbres ſoient là conſerués plus chaudement, vne grande partie de tel vuide, aſſauoir, les deux du Septentrion & Occident, ſeront remplies de terre, comme il ſe void au deſſein par les picotteures. On y entre par quatorze portes, ſept eſtans à l'aſpect du Midi, les autres à celui de l'Orient, marquees, A. par icelles tirans les arbres à l'aer aprés les froidures. Il y a deux alleés au trauers du terrain pour iſſuer vers le Septentrion & Occidẽt, dont les portes ſont tenuës cloſes en Hyuer. Les perrons marqués, B, ſeruent de mõtee au premier replat marqué, C, lequel & les autres auſſi, ont chacun de largeur quinze pieds, dont les quatre ſeruent de Iardinets pour loger les herbes ioignãs les murailles, les onze reſtans, ſont donnés pour promenoir enuirõnans le corps du Iardin à niueau, ſans nulle pente. Deſquels replats ou alleés, il y en a cinq, montans de l'vn à l'autre par des eſcaliers aux angles, marqués, D. Le dernier replat porte à la place carree, qui eſt au deſſus de la montaignete, icelle place eſtãt de vingt-cinq toiſes en tous ſens: au milieu de laquelle y a vne fontaine pour arrouſer les herbes du Iardin, aians beſoin d'eau. La place pourra eſtre complantee de pins, ou ſapins, ou d'autres arbres de montaigne.



CEST LE CORPS DV IARDIN MEDECINAL CARRE, R
IL CONTIENT COMME CINQ ESTAGES, QVI SONT LES CHE
des murailles, chacune haute de huict pieds; hors-mis la premiere au rés de chauſ
toutes les murailles enſemble montans à neuf toiſes quatre pieds. Les chemins ſ
premier eſtant plus long que le ſecond; ceſtui-ci, que le troiſieſme, ainſi
Theatre. Les chemins & promenoirs, comme eſt dit en l'ichnographie, ſon
ſur le bout & eſpeſſeur des murailles, & les Iardins longs joignans icelles m
du Iardin rond. Les degrés des perrons, & ceux d'vn chemin à l'autr
vuïde qui eſt au deſſus de la Montagnete, auec ſes accoudoirs & fon
logis à Orangers, & à ſemblables arbres precieux, il ſera à deux
commodités. Pour laquelle cauſe ſeront faites deux voutes
ditte. En la plus haute voute, ou entrera par des portes qui
ſuſdits, d'Orient & de Midi, où les Orangers & telles a
le Theatre ſera enuironné auec belle repreſentatio
eſpargnés dans l'eſpeſſeur du terrain ſur c
decouleront en pluſieurs ſortes auec
les diuerſes inuentions des gen

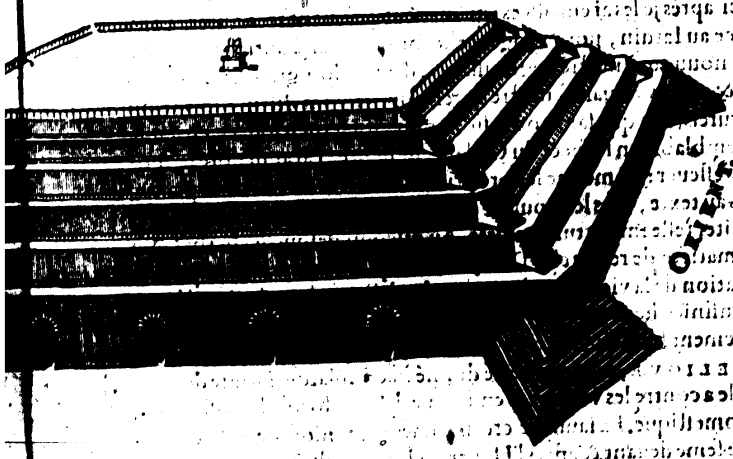


RELEVE' EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE.

HEMINS ENVIRONNANS LA MONTAGNETE, SOVSTENVS PAR

auſſee où ſont les portes, és faces d'Orient & de Midi, qui eſt de trois toiſes:
as ſe diminuent en longueur, à meſure qu'on les poſe les vns ſur les autres: le
s autres: & ce par degrés, dont tout le corps du Iardin ſemble eſtre
ont à niueau ſans aucune petite leur largeur eſt d'onze pieds, marcha
murailles, ont quatre pieds en largeur: de meſme que les precedentes
eſtans aux angles, ſe remarquent aſſez de pourtraict, auſſi la plus
taine, ſans autre deſcription. Touchant l'interieur
ſtages, la grande hauteur de la Montagnete, donne
le Iardin Medecinal, qui
l'vne ſur l'autre, portees par des pilliers, à la maniere
ſeront au troiſieſme replat où promenoir, es aſpects
tres plantes, ſeront poſees au bon-temps, dont
. Pluſieurs petits cabinets, pourront eſtre
acun replat, eſquels les fontaines
beaucoup de plaiſir, ſelon
d'entendement.

SEPTENTRION.



MIDI.

CHAP. XV.

La Fourniture du Iardin Medecinal.

C'Est voirement ouurage de Grande, que le dresser des Iardins Medecineux, ainsi projettés, pour la despense necessaire à leur fabrique. Neantmoins se pourra-elle rendre moderee, en raccourcissant le dessein, le mesurant au petit pied à la proportion des moiens, comme i'ai dit. A telle entreprinse, seruira d'oculaire adresse le Iardin Medecinal, qui par commandement du Roi, a esté dressé de nouueau à Montpelier, par M. Richier de Beleual, Medecin du Roi & professeur Anatomique & Botanique en l'Vniuersité de ladite ville, lequel il a heureusement mis en si bon estat, qu'aiant auec frés moderés, accommodé le lieu à tel vsage, diuers en sa situation, il l'a finalement rempli de simples & herbes Medecinales de toutes sortes, domestiques & estrangeres, recerchees & prés & loin, & en si grande abondance, que sa docte curiosité, & grande diligence, meritent beaucoup de loüange, pour le profit qui en reuient au public.

APRE'S auoir dressé le logis, conuient le meubler. Les meubles de nostre Iardin Medecinal, seront les Simples & herbes Medecinales, telles que ci-aprés je les ai enrollees, qu'on peut aisément recouurer. Laissant place au Iardin, pour y loger celles qui de jour à autre, pourront venir de nouueau à nostre cognoissance, des païs loingtains, rares & exquises, & autres seruans à nostre intention. Ie les ai distinguees selon leurs naturels, à ce que sans confusion toutes soiét bien logees, chacune auec sa semblable en l'aspect du Ciel qu'elle desire. I'ai aussi noté le moien de les esleuer: de mesme les proprietés & vertus de chacune plante, escriptes au texte, sans les vouloir marquer par annotation au marge, afin d'euiter telle importune reditte. Au discours desquelles herbes, y a grande matiere de remercier Dieu, du soin qu'il a des hommes: pour la conseruation de la vie desquels, & pour les deliurer de maladie, il leur a donné infinies herbes & plantes, dont les admirables vertus rauissent l'entendement humain.

ORIMT. ANGELIQVE, tel nom a esté donné à ceste plante, à cause des vertus qu'elle a contre les venims. S'en treuue de deux sortes, l'vne sauuage, l'autre domestique. La sauuage croist par les lieux moites: & la domestique, se seme deuant & aprés l'Hyuer, en Iardin cultiué & arrousé en la secheresse. Ceste herbe contrarie à toutes infections. Est tres-vtile en temps de peste, tenant en la bouche de sa racine: & à ce que cela soit agreablement, on la confit auec sucre, au sec, corrigeant par ce moien, la sauuagine de son goust. Guerit les morsures des serpens & chiens

chtages. Fait cracher les humeurs ſuperfluës nettoiant l'eſtomach. L'eau Oeuvr.
qui en eſt diſtillee, ſert aux choſes ſuſdites, & à tenir la perſonne joieuſement. Ses fueilles appliquees au front, chaſſent le mal de teſte.

VALERIANE, ſe delecte en bonne terre bien labouree & fumee, auſſi arrouſee. L'on s'en engeance plus facilement par plant enraciné, que par ſemence, laquelle ſera emploiee, defaillant le plant. Le Printemps & l'Automne en ſont les ſaiſons: moiennant lequel traictement, s'en montera hautement en tige, comme l'on deſire en ceſte plante. Eſt propre contre la douleur de coſté: à prouoquer les vrines, & les fleurs des femmes. Le gouſt de ceſte herbe, eſt agreable aux chats, la mangeans auec appetit.

PAIN-DE-POVRCEAV, ceſte herbe eſt ainſi dite, parce que les pourceaux ſe paiſſent de ſes racines, les fouillans dans terre auec affection, pour le gouſt qui leur en agree. En Latin eſt diuerſement nommée, *Rapum, Tuber, Vmbiculus terræ.* Elle demande terre graſſe, & humide, bien labouree, afin de nourrir ſes groſſes racines reſſemblans à la raue. La grande chaleur nuit à ceſte plante, c'eſt pourquoi elle cerche les ombrages, & perd ſes fueilles au mois d'Aouſt. Le jus de ceſte herbe, ſert contre la colique: contre l'hydropiſie: purge le cerueau: laſche le ventre: eſclaircit la veuë: ouure les hemorroïdes: arreſte le ſiege laſche & pendant: deſopile le foie & la rate. Son eau eſt bonne contre les venims & poiſons: contre le flux de ſang. Sa racine trempee en huile roſat, & icelui inſtillé dans l'oreille en petite quantité, guerit la ſurdité: & auſſi les vlceres vieilles, & des oreilles & des autres parties du corps. La decoction de ſa racine beuë, prouoque les mois aux femmes: oſte les taches du viſage cauſees par le Soleil: fait reuenir le poil és lieux pellés de la teſte.

QVEVE-DE-CHEVAL a prins ce nom à cauſe que ſon herbe reſſemble aucunement le poil de la queuë d'vn cheual. Aucuns nomment ceſte herbe, *Aſpreſla*, pour ſa grande aſpreté & rudeſſe du manier, dont les ouuriers imagers, peigners, & autres faiſans choſes delicates, ſe ſeruent pour polir leur ouurage l'en frotant. Il y en a de deux eſpeces, l'vne plus grande que l'autre. Toutes deux demandent terre graſſe & mareſcageuſe, ſans ſe ſoucier de culture. Son jus mis dans le nés, eſtanche le ſang qui en ſort: de meſme fait des menſtrues des femmes, mis en peſſaire. Sa decoction faite en eau ou vin, guerit la diſſenterie: prouoque l'vrine. Ses fueilles broiees, appliquees ſur les plaies, les conſolide tres-bien. Son herbe & ſa racine, ſoulagét ceux qui ſont trauaillés de la toux.

ARGENTINE, les fueilles de ceſte herbe, ſont comme argentees en leur reuers, d'où eſt venu le nom de la plante. Elle ſouffre plus aiſément la negligence du iardinier, que la maigreur de la terre: pour laquelle cauſe, le loge naturellement és prés herbus, gras & humides, d'où la plante ſe retirera au Printemps pour la loger au iardin Medecinal. Sa

Orient. decoction prinſe par la bouche, ſert contre la diſſenterie: à rompre la pierre: à guerir les vlceres eſtans dans le corps. Et ſon eau, à nettoier la face & les mains.

DENT-DE-CHIEN, en Latin, *Gramen*, l'appellation prinſe à *gradiendo*, d'autant que ceſte plante, pour ſa fecondité, auance touſiours comme en marchant, prenant racine par tous ſes nœuds ſeulement en touchant terre. Ne vient qu'en bon fonds, bien cultiué: mais auſſi y eſtant vne fois logee, l'on ne l'en peut deſ-engeancer, les bons Iardins & vignobles en eſtans importunés. La decoction de ſes racines bouïllies en eau rafraichit les febricitans: chaſſe la vermine des enfans: deſopilat fait vriner: rompt le calcul.

SOPHIA ou *Teletrium* s'eſleue en terre ſeche auec peu de culture, par ſemence ou plant enraciné. Sa graine pulueriſee prinſe en vin eſt ſinguliere contre toutes euacuations deſordonnees de ſang, ſoit du nés, de la bouche, ou d'ailleurs, meſmes contre la diſſenterie. Laſche le ventre. Fait porter gaiement les enfans aux femmes.

PISSE-EN-LICT, autrement, Oeil-de-beuf, pour la reſſemblance que ſes fleurs ont auec l'œil de tel animal: reſſemblent auſſi à celles de la Camomille, mais ſont plus grandes. Ceſte herbe, croiſt d'elle-meſme à l'entour des maiſons. S'edifie par ſemence, & par plant enraciné, au Printemps ou en l'Automne. Les fleurs de ceſte plante, prinſes en bruuage, ſont bonnes contre la jauniſſe. En cataplaſme, reſoluent les durtés. La decoction de ſes fueilles en eau, beuë, fait vriner. Le meſme font bouïllies en huile, appliquees chaudement ſur le petit ventre.

NVMILAIRE, d'elle-meſme s'engeance en lieu bas & aquatique, ſans aucune culture. Neantmoins l'on la tranſplantera par rejettons enracinés & par ſemence auec, comme viendra mieux à propos. Ceſte herbe eſt ainſi appellee, à raiſon que ſes fueilles reſſemblent à deniers en Latin dits, *Nummi*. L'eau qui en eſt diſtillee eſt ſinguliere pour retirer le boiau aualé: aux diſſenteries: aux vomiſſemens de ſang: aux fleurs des femmes, à ces maux eſtans propres, ſa decoction & la poudre de ſes fueilles & racines deſſechees. Les fueilles & fleurs broiees, deſſechent & reſſerrent auſſi, conglutinans & conſolidans toutes vlceres.

BOVILLON-BLANC, la terre ſabloneuſe & pierreuſe, eſt celle où ceſte herbe ſe delecte le plus, bien qu'elle s'eſleue aſſés facilement en autre endroit. De pluſieurs ſortes de Bouïllon y-a-il, qu'on eſleue par graine la ſemant au Printemps. Les racines de ceſte herbe, pilees & beuës auec du vin, arreſtent le flux de ventre. La decoction de toute la plante, ſert contre la vieille toux: ſparmes: douleurs de dents: venims. L'eau qui eſt diſtillee de ſes fleurs, oſte la goutte-roze de la face: gratelles: marques de bruſlure. Ses fleurs appliquees ſur les hemorroïdes auec jaune d'œuf, les arreſtent. Le jus de l'herbe & des fleurs, exprimé, appliqué ſur les verrues, les eſteint & fait perdre: chaſſe la fievre quarte.

CENTAVREE,

CENTAVREE, ceſte herbe a prins ſon nom de Chyron Centaure, Orient.
qui en fut gueri de la bleſſeure qu'il auoit receue en vn pied, par vne fleſche empoiſonnee qui lui tumba deſſus, maniant les armes de Herculés ſon hoſte. Elle eſt auſſi appellee, fiel de terre, pour ſa grande amertu-
vient qu'auec beaucoup de culture & bon traitement, requie-
logee en terre bien fertile. Et par ſemence & par plant enra-
uerés, ainſi qu'il viendra mieux à propos. Ceſte herbe freſ-
cueillie, pilee & appliquee ſur grandes plaies, les referme,
vieilles vlceres en ſont conſolidees. Sa poudre a vertu d'amol-
vieilles durtés, & guerir malignes vlceres. Sa decoction eſt bonne aux rheumes & fluxions. Prouoque les fleurs des femmes : fait ſortir du ventre, l'enfant mort : purge les humeurs phlegmatiques cauſans la ſciatique : fait vriner : eſclaircit la veuë : tue les vers : profite aux paralyſies & conuulſions.

SANICLE, l'on s'engeance de ceſte herbe, par graine, la ſemant au Printemps : demande bonne terre & bonne culture. Reſtreint la diſſenterie, & le crachement de ſang : conſolide les plaies.

MILLE-FVEILLE, s'accroiſt gaiement en bon fonds, plus humide que ſec, non cultiué, comme prairie, d'où l'on en tire la plante, pour la loger au Iardin aprés les froidures. A cauſe de l'abondance de ſes petites fueilles, qui ſont ſans nombre, elle eſt ainſi nommee : & par les Grecs, *Stratiotes*, c'eſt à dire, Militaire, à cauſe qu'elle guerit toutes plaies faites par le fer : donques eſtant fort vtile en vne armee. Ceſte herbe rejoint auec beaucoup d'efficace les nerfs des bœufs, coupés par la charruë en labourant. Eſt bonne contre la diſſenterie : contre toute exceſſiue euacuation de ſang, du nés, de la bouche, des menſtrues des femmes : guerit la chaude-piſſe aux hommes, & les fleurs blanches aux femmes. La poudre de ceſte herbe deſſechee, eſt treſbonne contre la vieille toux.

REPRINSE ou Orpin. Ceſte herbe eſt auſſi appellee, *Telephium*, & *Braſſula maior & minor*. Elle croiſt facilement par tout où l'on deſire la loger, juſques aux fentes & creuaſſes des murailles, mais vient plus grande prés des eaux, qu'en lieu ſec & aride. Là donques nous la logerons au Printemps par ſemence, à faute de plante. Arreſte le flux de ſang : conſolide les plaies, meſme les vlceres interieures. Elle eſt auſſi vn ſouuerain & ſingulier remede, pour ceux qui ſont tourmentés de hergne ou deſcente de boïau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argentin, ou Eſpine-blanche, eſt appellé en Latin, *Bedegaris*. Il demande bonne & graſſe terre. Par ſemence l'on l'eſleue au Iardin, la jettant en terre au Printemps. Sa decoction eſt bonne contre la douleur des dents : contre mal d'eſtomach : crachement de ſang : colique paſſion : mal & flux de ventre.

CRESPINETE, eſpece de Renouee dite, *Polygonon*, croiſt par

ORIENT. tout lieu non cultiué, toutesfois mieux en terre humide, que ſeche, y eſtant planté par racine, & aprés entretenu par labourage. Profite à ceux qui crachent le ſang: qui difficilement vrinent & goute à goute: qui ont flux de ventre: qui ont douleur d'oreille, gueriſſant leurs vlceres, & deſ- ſechant la matiere boüeuſe qui s'y engendre. Auſſi eſt bonne ce- be, contre lés influxions & inflammations: la diſſenterie & au- cuations deſordonnees.

CONSIRE, où grande Conſoulde, eſt plante de terroir hu- nous le choiſirons, l'y ſemant au Printemps, par faute de plant e- né. Par d'aucuns eſt appellee, Paſquete, dautant que communé- elle fleurit vers Paſques. Suiuant l'etymologie de ſon nom, ceſte herbe a vertu de conſolider les plaies. En cataplaſme, appaiſe la douleur des gouttes. La poudre de ſa racine, remet le boiau aualé des enfans, & ap- paiſe leur flux de ventre.

ELATINE ou Veluote, croiſt communément parmi les bleds, eſtant grande quand l'on les moiſſonne. Aucuns eſtiment que ce ſoit le concō- bre ſauuage, dont le ſuc eſt par les Grecs appellé *Elaterion*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en noſtre Iardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceſte herbe eſt ſinguliere à guerir les bleſſeures faites en tranchant, s'en ſeruans heureuſement les moiſſonneurs, quand ils ſe bleſſent auec leurs faucilles, qui l'ont miſe en reputation, ainſi que par acci- dent pluſieurs belles ſciences ont eſté miſes en euidence. L'eau qu'on en diſtille, eſt ſinguliere pour eſteindre toutes rongnes, gratelles, dar- tres, voire le cancer des mammelles des femmes. Guerit les yeux lar- moians & les eſclaircit. Arreſte les flux de ventre: vomiſſemens: deſſe- che l'eau des hydropiſies: guerit les fievres tierces & quartes. Reſtraint les fleurs des femmes, & tous autres flux de ſang: eſt propre à oſter la noirceur de la langue des trauaillés de fievre continue, eſtant lauee d'i- celle eau.

HIEBLE eſt eſpece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceſte herbe a fleur preſque ſemblable à celle du Sureau, mais plus tardiue. Elle s'en- geance preſque par tout, toutesfois mieux en terre graſſe qu'en mai- gre: & facilement par bouteures & rejettons ſans nulles racines. Elle purge la colere & le flegme, cuite & mangee en potage comme chous ou bettes. La poudre de ſa graine auſſi prinſe auec vin a beaucoup d'efficace: & encores plus l'huile de ladite graine. Sa racine cuite en vin & mangee auec les viandes ſecourt les hydropiques: ramollit & ouure le conduit de la matrice. La decoction de l'herbe appaiſe les douleurs de la goutte & de la verolle.

MERCVRIALE maſle & femelle, demande terre bien cultiuee, & ſe plaiſt és vignobles, où toutesfois elle nuit beaucoup, donnant au vin ſenteur deſagreable, pour laquelle cauſe, les bons meſnagers taſchent de s'en deſengeancer auec pareille affection, comme ils deſirent l'eſleuer au

jardin medecinal, l'oſtant d'où elle importune, pour la mettre, où elle ſert. Sa decoction purge la cholere & ſuperfluités: laſche le ventre, emploiee principalement en clyſtere. Le jus de ceſte herbe fait perdre les verrues: aide à la conception: prouoque les mois des femmes: & les deliure de l'arriere-fais. ORIENT.

CHAVSSE TRAPE ou *Colcitrapa*, autrement *Carduus ſtellatus*, eſt plante peu delicate, venant ſans culture és lieux aſpres. Par racine & par ſemence l'on s'en engeance auec facilité, au Printemps & en l'Automne. La principale vertu de ceſte plante, conſiſte à la graine, laquelle puluriſee, beuë en vin, fait vriner & ſortir la grauelle: & ce auec violence juſques au ſang, ſi l'on n'eſt moderé à ſon vſage. Meſme operation fait la decoction de telle graine, mais doucement ſans importunité.

PLANTAIN, il y en a de trois eſpeces, à fueilles rondes & longues, plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de ſi facile eſleuement, que par tout où voudrés les ferés croiſtre, & par plante & par ſemence. Ceſte herbe eſt propre contre la fievre tierce: contre la bruſlure: & à reſtraindre le ſang fluant par le nés, ſe ſeruant & des racines & des fueilles de ceſte plante, ſeparément & meſlees.

DICTAM, eſt plante de terroir ſec & aride: en tel choiſi l'on la logera & par plante & par ſemence, ainſi que mieux s'accordera, ſoit au Printemps ſoit en l'Automne. Ceſte herbe auec ſa racine, eſt bonne contre la peſte & autres venins: nettoie les reins & la grauelle: prouoque l'vrine, & les mois des femmes: fait ſortir l'enfant mort & l'arriere-fais: tue les vers des enfans.

BOVRCE-A-PASTEVR, eſt herbe peu delicate, car ſans nul ſoin, elle s'engeance par tout, juſques ſur les murailles. Sa decoction emploiee en clyſtere, ſert pour arreſter le flux diſſenterique: appaiſe les crachemens. Bain faict de ceſte herbe, retient le flux exceſſif des mois des femmes. Son jus eſt vtile à la gueriſon des vlceres és aureilles: arreſte le ſang coulant du nés. Sa ſeule herbe portee à la main a auſſi ſemblable proprieté, tant eſt-elle efficacieuſe en ceſt endroit.

CHEVEVX-DE-VENVS, dautant que ceſte herbe embellit les cheueux; & parce que les Anciens peignoient leur Deeſſe Venus auec belle cheuelure, ce mot de, *Venus*, y eſt ajouſté. Elle eſt appellee en Latin *Adiantum*, *Calliſtricum*, *Polytricum*, & autrement, mais les Apoticaires ne la nomment que, *Capilli-Veneris*. Ceſte herbe croiſt joignant les fontaines, en païs plus chaud que froid. Auprés donques de la fontaine, nous logerons ceſte exquiſe & plaiſante plante, en lieu couuert du Soleil, non toutesfois expoſé au froid ni au vent, és trous & murailles de la fontaine, comme eſtant ce, ſon plus agreable logis, à cauſe de la fraiſcheur de l'eau, qu'elle attire à ſoi. Par plant enraciné eſt le ſeul moien de s'en engeancer, ne faiſant aucune graine. Ceſte herbe eſt fort recerchee pour l'abondance de ſes ver-

tus. Elle eſt emploiée aux apozemes purgatifs. Elle briſe la pierre, & la grauelle, fait vriner. Eſt bonne contre les morſures des beſtes venimeuſes. Prouoque les fleurs des femmes. Eſtanche le flux de ſang coulant du nés. Remplit les places vuides de poil. Guerit la tigne: conſume les lendes qui viennent en la teſte, & ce auec lexiue faite de ſon herbe. Sa decoction beuë eſt ſouueraine pour conforter les aſthmatiques: ceux auſſi qui ont la jauniſſe.

Les Simples de l'Occident.

OCCIDENT.  ARENOVEE, ainſi ditte à cauſe de ſes branches aians pluſieurs nœuds prés à prés l'vn de l'autre, en Grec, *Polygonon*. Il y en a de trois eſpeces, dõt l'vne eſt appellee, Creſpinete. Ceſte herbe abõde en brancheage, mais fort debile dont il traine par terre. Eſt de facile eſleuement, car ſoit ou de plant enraciné ou de branche ou de graine & en quelle ſaiſon Printemps ou Automne ſe reprend treſbien: vient auſſi en toute terre, mieux toutesfois en humide qu'en ſeche, & s'entretient auec peu de culture. La vertu de ceſte herbe eſt d'arreſter le flux des menſtrues des femmes, celui des diſſenteries, du nés, de la bouche & autres deſordonnees euacuations de ſang. Eſt de grande efficace contre les vlceres des aureilles, les deſſechant: contre les plaies recentes & ſeigneuſes: contre le venim: contre l'ardeur d'eſtomach: contre la retention d'vrine.

SCABIEVSE demande lieu non cultiué, plus ſabloneux qu'argilleux, plus humide que ſec. Eſtant logee au Iardin en endroit approchant à ſon naturel, y profitera treſbien, bien qu'en lieu ombreux. Ce ſera par ſemence ou par plant enraciné, ainſi que mieux viendra à propos, qu'on s'en engeancera, & entretiendra auec peu de culture. Le Printemps eſt la ſaiſon de la mettre en terre, où elle dure pluſieurs annees, pourueu qu'en cueillãt le tige pour s'en ſeruir à diſtiller & à autres vſages, l'on n'en arrache les racines (comme aucuns mal-auiſés font) ains les laiſſe dans terre pour rejetter de nouueau. Tout ce qui eſt en ceſte plante, eſt profitable; ſa racine, ſes tronçons, ſes fueilles, ſes fleurs, ſon jus, ſon eau, ſa decoction. L'eau diſtillee de toute la plãte, beuë auec theriaque, eſt ſalutaire contre tous venins, deſchargeant l'eſtomach. Seule chaſſe la fievre dés ſon commencement. Le jus a meſme vertu, voire juſques à chaſſer la peſte. Auſſi la conſerue de ſes fleurs faite au ſucre. Liniment faict auec jus de Scabieuſe & beurre frais, eſt bon contre les gratelles, dartres, lentilles, & autres maux s'attachans au cuir. Poudre de la racine de ceſte herbe, ſe garde long temps, laquelle vtilement l'on emploie au defaut du jus & de l'eau.

AIGREMOINE, eſt appellee *Eupatorium*, d'Eupator roi, qui premier la mit en reputation: & parce auſſi, que le foie eſt nommé, *Hepar*, auquel ceſte herbe ſert de ſingulier remede. Ceſte plante ſe delecte en bon fond, non ſec ni trop humide, ni trop expoſé au Soleil. Et par ſe-

mence, & par plant enraciné, facilement l'on s'en engeance au Prin-
temps & en l'Automne. Sa decoction eſt bonne contre la diſſenterie: morſure de ſerpens: contre la gratelle & demangeſon: deſopile le foie: tue les vers: guerit les cheuaux pouſſifs: & la toux des brebis. Guerit efficacieuſement & auec promptitude admirable, les meurtriſſeures des yeux, appliquant l'herbe & le jus ſur le coup, là auec vne bande la retenant pour quelque peu de temps. Sa racine appaiſe le mal des dents, ſeulement la tenant entre les dents douloureuſes. Et ſa graine beuë en vin rouge ſert à la gueriſon de la diſſenterie.

OCCI-DENT.

FVMETERRE, en Latin, *Fumaria*, parce que ſon jus fait pleurer les yeux comme la fumee. Elle eſt ſemee en bonne & grace terre au Printemps, deſire la bonne culture & l'arrouſement en la ſechereſſe. Par le ſeul frotter les yeux de ceſte herbe, la veuë en eſt eſclaircie. Sa decoction purge la cholere, par les vrines: deſopile le foie: nettoie les humeurs aduſtes: eſt bonne contre la grauelle.

FOVGERE, vient en terre ſablonneuſe, toutesfois humide. Il y a maſle & femelle. Ne fleurit ne graine, contre la commune creance du vulgaire ignorant, qui tient ceſte herbe fleurir & grainer la veille de la ſaint-Iean d'Eſté. Par plant eſt le ſeul moien de s'en engeancer. Sa decoction eſt bonne contre la vermine: ſert aux femmes à enfanter, & à prouoquer leurs mois. La poudre de ceſte herbe, deſſeche les plaies.

MOVRRON deſire bonne & graſſe terre, humide, non ſeche. En ceſte plante ſe voient maſle & femelle, qu'on diſtingue par la couleur de leurs fleurs, le maſle les portant incarnates, & la femelle bleuës. Par ſemence l'on s'en engeance, mais pluſtoſt par racines, dont l'on treuue en abondance par les prairies. Comme diuerſes en ſont leurs fleurs, auſſi diuerſes proprietés a ceſte herbe. Les inflammations & obſcurité des yeux, auſſi les inflammations des parties honteuſes, ſont gueries par le Mourron à fleurs rouges; lequel fait aualer le boiau du fondement quand on l'en frotte: comme par le contraire, icelui boiau eſt retenu par le Mourron à fleurs azurees; qui en outre, tue les cirons des mains, & en guerit la gratelle, quand on laue les mains de l'eau où telle herbe aura bouïlli.

SERPENTAIRE. Il y en a de deux ſortes, l'vne grande, l'autre petite. Ceſte herbe a eſté ainſi appellee à cauſe du ſerpent qu'elle repreſente en ſa figure, le ſommet de la plante ſemblant la teſte d'vn ſerpent, & ſon tige moucheté & taſcheté de rouge & de jaune, lui en marque preſque la couleur. Deux autres cauſes lui donnent auſſi tel nom: l'vne, que ceſte plante ſort de terre au Printemps, & ſe recache en l'Automne, comme fait le ſerpent. Que les ſerpens fuient celui qui porte ceſte herbe, & que ſon ſuc donné à boire, eſt ſingulier remede contre la morſure des ſerpens. Ceſte plante demande bonne terre & humide, ne ſe logeant jamais en mauuaiſe & ſeche. Semblable lieu lui appreſterons-nous au lardin, l'y plantant ou ſemant, ſelon la commodité qu'aurons de plant ou

OCCI-DENT. de ſemence. Ses racines ſont bonnes cõtre la courte haleine, & toux difficiles: contre les vlceres malings. La decoction de ſes fueilles, arreſte les fleurs des femmes. Leur ſuc eſclaircit la veuë, & fait fondre les verrues; & le fruict, les chancres. Les fueilles de ceſte plante, preſeruent les fourmages de corruption, quand l'on les en enuelope.

GLETERON ou Glouteron, dict auſſi Bardane & *Perſonata*, en Languedoc, Lampourde, vient facilement de racine & de ſemence en terre ſeche & maigre, ſans beaucoup ſe ſoucier de culture. Contre les flegmes pourris & crachement de ſang, eſt bonne la graine de ceſte herbe, beuë en vin ou potage: appaiſe les douleurs des jointures cauſees de coup: rompt le calcul: arreſte la diſſenterie. Sa fueille broiee & appliquee ſur vieux vlceres, les guerit: & auſſi oſte le venim procedant de morſure de chien enragé, de ſerpent, & d'autres beſtes malignes. Et y ajouſtant la graine & les racines, le tout appliqué ſur les eſcroüelles, y ſert de bon remede.

SCROPHVLAIRE, a prins ce nom des Eſcroüelles, nommees Scrophules, qu'elle guerit. Eſt herbe de terre humide & mareſcageuſe, ne pouuant viure en ſeche. Tel lieu donques nous lui preparerons, & dõt le fonds ſera fertile, l'y ſemant au mois de Mars, ſi n'auons la commodité de plant enraciné. Sa principale vertu, eſt de guerir les eſcroüelles, comme a eſté dit, les frottant d'vn vnguent qui ſe fait des racines de ceſte herbe.

ARRESTE-BOEVF, herbe cognuë des laboureurs, par eux ainſi premierement appellee, pour l'empeſchement que ſes racines lui donnent en labourant, juſques à arreſter ſes bœufs. Elle eſt des Grecs ditte *Ononis*, à cauſe que les aſnes, appellés *Onos*, en ladite langue, ſe veautrent agreablement ſur ſes racines. Vient en toute terre, mais non tant fort en maigre & ſeche, qu'en graſſe & humide, deſirant auſſi le frequent labourage. Par racines l'on s'en engeancera au Printemps ou en l'Automne. L'eſcorce de ſa racine nettoie la grauelle, rompt la pierre, prouoque l'vrine. La decoction de ſa racine oſte les douleurs des dents: auance les mois des femmes; deſopile la rate & le foie. L'eau qui eſt diſtillee de ceſte herbe auec ſa racine, ſert à tous ces remedes-là, & treſ-opportunément durant l'annee defaillans les herbes.

PILOSELE, ſe plaiſt en terre ſabloneuſe & ſeche, & de n'eſtre beaucoup cultiuee. Là donques nous la logerons, & ainſi la traicterons; mais ce ſera pluſtoſt par plant enraciné que nous-nous en engeancerons, que par ſemence; & au Printemps, qu'en l'Automne. Ceſte herbe ſert à guerir la diſſenterie: & le flux de la matrice: auſſi à conſolider les plaies. Elle conſtipe tellement les beſtes à laine qui en mangent, que le plus ſouuent elles en meurẽt. Le jus de ceſte herbe eſt emploié à la compoſition d'vne trempe pour eſpees & couſteaux, ſi excellente, que les inſtrumens qui en ſont preparés, coupent le fer comme bois, tant il eſt efficacieux.

ABSINTE Romain ou Pontique, Marin & Vulgaire, eſt dict auſſi Aluine pour ſa grande amertume, comme celle de l'aloés: auſſi, Fort, c'eſt à dire, fort amere, ainſi diſtingué & appellé. Le païs de Xainctonge eſt remarqué pour la production de telle plante, où elle croiſt en perfection de bonté. Ceſte herbe veut terre de moienne fertilité, plus ſablonneuſe qu'argilleuſe. Se ſeme & ſe replante aſſés facilement en la Primevere, & demeure au Iardin pluſieurs annees en eſtat, ſans reſſemer. Elle eſt ſouueraine pour conforter l'eſtomach appliquee deſſus, l'aiant au preallable vn peu amortie ſur vne tuille eſchauffee. L'vſage du vin où la vertu de ceſte plante aura eſté infuſe, eſt de meſme efficace. Sert auſſi contre le venim de mauuaiſes viandes & corrompues, comme champignons, poiſſons, chairs, fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans, & des grands auec: ſpecialement celle de Xaintonge, comme dict eſt, à telle cauſe appellee auſſi, la Mort aux vers, & des Apoticaires, *Semen contra*; voulans dire, *contra vermes*, pour l'excellente vertu qu'elle a contre la vermine. La conſerue qui ſe fait des tendrons de ceſte plante auec du ſucre, eſt merueilleuſement bonne contre la vieille hydropiſie. L'onguent qui en eſt compoſé guerit les nouuelles plaies & les vlceres de la teſte. La decoction de ſon herbe, prouoque l'vrine & les mois des femmes. Son jus, guerit le venim de la piqueure du ſcorpion, du ſerpent, de la muſeraigne: ſon parfum, le mal des aureilles.

Cccij

QVINTE-FVEILLE, ce nom procede des cinq fueilles que ceſte herbe porte en chacune queuë. Elle croiſt en tous lieux, mieux toutesfois, en terre de paſſable bonté & humide, qu'en trop maigre & ſeche. Là nous l'eſleuerons par plant enraciné, pluſtoſt que par ſemence, au Printemps ou en l'Automne. Sa decoction bouillie juſqu'à la conſomption du tiers, tenue en la bouche, appaiſe la douleur des dents: arreſte les vlceres pourris de la bouche, & les aſpretés du goſier: gueriſt le haut-mal: arreſte le flux de ſang diſſenterique: eſt bonne contre la poiſon & aer peſtilent: contre la jauniſſe, & opilation du foie.

DENT.

EVFRAIZE, vient de racine, plus facilement & plus ſeurement que de ſemence: ſe plaiſt en terre legere & humide non expoſee au Soleil. Elle eſt auſſi appellee, Luminete, pour eſtre ſa vertu d'illuminer & eſclaircir les yeux. Auſſi ſont-ce ſes principales vtilités, que de chaſſer l'obſcurité & eſblouiſſement de la veuë: à cela eſtant fort propre la poudre de ſon herbe deſſechee. En outre, ceſte herbe conferme la memoire.

ESCLAIRE, en Latin, *Chelidonium*. Ce nom d'Eſclaire eſt donné à ceſte herbe, à cauſe que d'icelle les Arondelles gueriſſent leurs petits de l'eſborgnement, ſelon la commune creance. Elle demande d'eſtre ſemee vers la fin de l'Hyuer, & ſortie de terre, ſon tige eſtre coupé rés de terre, aprés couuert d'vne tuile, pour contraindre ſes racines à ſe renforcer: moiennant cela, demeurera en bon eſtat quelques annees, pourueu qu'elle ſoit en terre de moienne bonté, non trop expoſee au Soleil. De

Occi-dent. deux Eſclaires y a-il, petite & grande; ceſte-là auſſi ditte herbe aux eſcroüelles, pour eſtre propre à la gueriſon de tel mal. La grande Eſclaire eſt ſinguliere pour la veuë, pour la conforter, pour l'eſclaircir, pour la retenir, oſtant la taie des yeux & autres empeſchemens. Guerit les dartres, les gratelles, les vlceres: la teigne des petits enfans: la jauniſſe: appaiſe les douleurs de la matrice. Son jus inſtillé dans les dents caues, les fait tumber. La petite Eſclaire, guerit les hemorroïdes: les chancres: les porreaux: les ſcirres.

BISTORTE ou Serpentaire maſle, ſe plaiſt en l'ombre & en l'humidité, en terre plus graſſe que maigre. Il y en a de deux ſortes, grande & petite, les deux aians les racines entortillees, d'où eſt venu leur nom. En tel lieu donques nous la planterons ou ſemerons, ſelon que mieux viendra à propos. Ceſte herbe eſt bonne aux plaies: à la diſſenterie: à reſtreindre le vomiſſement bilieux: à retenir le flux d'vrine: & celui de ſang d'vne plaie: contre les venims, meſme contre la peſte: contre les vers des petits enfans: contre la douleur des dents.

HERBE AVX POVILLEVX, en Latin *Staphiſagria*, veut eſtre en bonne terre cultiuee & arrouſee, non trop ſoleillee, le moderé ombrage lui agreant. On la ſeme au Printemps, la graine s'en recüeille au commencement de Iuillet. Outre la vertu que ceſte herbe a de chaſſer les poux, d'où elle a tiré ſon nom, elle guerit les gratelles: les dents douloureuſes: arreſte le rheume des genciues: & miſe parmi les accouſtremens, empeſche les poux de s'y arreſter aucunement.

HERBE AVX PVLCES, ditte *Pſillum* en Latin, ſera ſemee au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, fumee, & arrouſee au beſoin; ſans lequel traittement ne pouuant profiter. Son herbe eſpandue par la chambre, en chaſſe les pulces, ſon nom manifeſtant telle proprieté. Appliquee ſur le front, appaiſe la douleur de teſte, & celle des yeux de meſme emploiee ſur iceux; mais auec beaucoup plus d'efficace, l'eau qui en eſt diſtillee miſe dans les yeux en petite quantité.

HERBE AVX TEIGNEVX, *Petaſites* en Latin, nous en prendrons le plant és lieux ombreux, frés & aquatiques, où elle croiſt naturellement pour la planter, au Printemps ou en l'Automne. Eſt bonne contre la peſte: contre les ſuffocations de la matrice: contre les trenchees de ventre: vlceres malings: la vermine des enfans: difficulté de reſpirer & d'vriner: & la retention des menſtrues. La poudre de ſes fueilles deſſechees, beuë auec du vin, prouoque efficacieuſement la ſueur, pour chaſſer tout venim & poiſon.

PERVENCHE, nous logerons ceſte herbe en bonne & graſſe terre, non ſeche ne trop expoſee à la chaleur du Soleil, car c'eſt le lieu qu'elle demande. Ce ſera au Printemps, par ſemence, defaillant le plant enraciné. Eſt bonne contre la diſſenterie & autre flux de ventre: à arreſter le ſang coulant par le nés & par la bouche: à guerir les douleurs de la matrice:

trice : à appaiſer celles des dents : eſt ſalutaire contre les venims. OCCI-DENT.

SENESSON, garde ſa fueille verte preſque toute l'annee, fleurit pluſieurs fois, croiſt facilement en tous lieux, meſmes és vieilles murailles, ſans nul ſoin ; pour lequel naturel, nous en prendrons le plant, l'eſleuerons & entretiendrons auec peu de peine. Ceſte herbe ouure les hemorroïdes, & les menſtrues retenues : guerit les enfleures & amas d'humeurs. Eſt bonne contre la graueſle & difficulté d'vriner.

BACINET ; comme il y a de ſix à ſept eſpeces de ceſte herbe, auſſi lui ſont donnés pluſieurs noms. En François eſt appellee Pied-de-courbin, Pied-de-coq, Pas-de-loup, Flammete. En Grec, *Batrachium*. En Latin, *Ranunculus*. Selon ſes diuerſes eſpeces, diuerſes en ſont les couleurs de leurs fleurs, les vnes jaunes, les autres rougeaſtres. S'accordent neantmoins toutes en ceci, que d'aimer communément l'humidité, & d'attirer à elles les grenouilles, où ces beſtes ſe retraïent agreablement. Moins toutesfois deſire l'eau que nulle autre, celle qui porte double fleur, non beaucoup jaune, ains rougeaſtre. Pour eſleuer ceſte herbe au Iardin, nous en diſtinguerons les eſpeces, à ce que ſans confuſiõ les puiſſions toutes loger diſtinctement & à toutes donner bonne terre. Là donques aprés les froidures de l'Hyuer nous les planterõs. Ceſte herbe eſt bonne contre la peſte : contre les fievres, tierce & quarte : contre les verrues : porreaux larges & ronds : les mules des talons. Sert de cauſtique, vlcerant efficacieuſement juſques au bruſler, ainſi que mal'heureuſement les gueux s'en ſeruent pour vlcerer leurs bras & jambes, ſe contrefaiſans malades. La poudre de la racine, ſeche, fait eſternuer : guerit le mal des dents, les mettant en pieces.

CHEVRE-FVEILLE, en Latin *Caprifolium*, croiſt par tout où l'on veut : ſon naturel eſt, neantmoins, de ſe loger prés des haïes & buiſſons pour s'y agraffer. De là nous nous pouruoirrons de plant pour le mettre au Iardin, au Printemps ou en l'Automne, lui donnant quartier ſelon qu'il le deſire. Ceſte herbe deſopile la rate : reſoult la laſſeté : prouoque l'vrine. Sert à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine qu'auec difficulté.

LIERRE TERRESTRE ditte en Latin, *Hedera terreſtris*, vient de ſoi-meſme parmi les buiſſons, ſans culture. Ceſte herbe a les fueilles ſemblables au lierre, vn peu moindres & plus deliees, rempe à terre ſans beaucoup s'eſleuer. Auec peu de peine, nous la planterons & eſleuerons au Iardin, ſa non-delicateſſe le permettant. Le baume qui eſt faict des fueilles de ce Lierre, eſt excellent pour coupeures & plaies recentes, pour toutes cicatrices, eſcorcheures, vlceres malings, bruſlures. En clyſtere, guerit les coliques. Ses fueilles cuites en vinaigre & mangees en ſalade, deſopilent la rate. Son jus le prenant par le nés guerit la puanteur & la deſfluxion d'icelui, & celle de l'aureille, purge auſſi le cerueau. Sa gomme tue les pous, & oſte le poil.

PAS-D'ASNE, *Tußilago* & *Farfaria* en Latin, auſſi eſt ceſte herbe ditte, *Vngula Cabalina*. Croiſt en lieu aquatique és palus. Tel logis lui ferons-nous au Iardin, où nous la tranſplanterons au Printemps, ou en l'Automne. Conforte le poulmon: eſt bonne contre la peſte: contre la toux: la difficulté d'halaner: principalement c'eſt le parfum receu par la bouche auec vn entonnoir, qui effectue tels remedes.

LYSIMACHIE, a prins ſon nom du Roi Lyſimachus ſon inuenteur. Elle eſt auſſi appellee, *Salicaria*, pour la reſſemblance de ſes fueilles, à celles du ſaux. L'on la nomme en François, Corneolle ou Chaſſe-boſſe. Elle s'enjeance és ſauſaies prés des riuieres. Le Printemps ou l'Automne ſont les ſaiſons de la planter: defaillant le plant nous nous ſeruirons de la graine pour l'eſleuer. Ceſte herbe eſt bonne pour les diſſenteries, crachement de ſang, contre le flux de ſang, du nés, des menſtrues des femmes, arreſte auſſi le ſang des plaies. La poudre de ceſte herbe, deſſechee, ſert aux remedes ſuſdits, & à guerir les eſcorcheures, meſme celles des pieds faites par ſouliers mal-aiſés.

BARBE-DE-CHEVRE, pour la reſſemblance que les fleurs de ceſte herbe ont à la barbe de ceſt animal, la plante eſt ainſi appellee: on la dit auſſi *Vlmaria*, à cauſe que ſes fueilles reſſemblent celles de l'orme. Elle ſe plaiſt és vallees ombreuſes, plus humides que ſeches, d'où en tirerons le plant pour l'apriuoiſer au Iardin. Sa decoction purge & eſmunde le flegme, gros & eſpés; eſt ſalutaire au mal caducq. La poudre de ſes racines & fueilles, gueriſſent le flux de ventre, & de ſang. L'eau diſtillee de ceſte herbe, beuë, ſert aux plaies interieures & exterieures.

Les Simples du Septentrion.

SEPTENTRION. ENTIANE de Gentius Roi d'Illyrie qui premier la mit en reputation. Eſt herbe de montaigne, ſouffre l'ombrage, aime l'humidité. Ses fueilles ſont preſque rouges, ſortans prés de ſes racines. Elle s'edifie, & par ſemence & par plant enraciné: fleurit & graine dans l'Eſté; ne ſe ſoucie pas beaucoup de culture, bien que plus grande vient-elle eſtant labouree, que laiſſee en friche. Eſt bonne contre les fievres: contre les vers. Sert à faire collyres pour les yeux malades d'inflammation. Sa racine eſt bonne contre la peſte: contre la morſure des beſtes venimeuſes: contre la douleur d'eſtomach, & de foie, prinſe auec de l'eau en bruuage. Aide à l'enfantement.

CABARET, en Latin, *Aſarum*; ne vient ſi bien ne ſi toſt par ſemence, que par plant enraciné, à faute duquel, l'on ſe ſeruira de la ſemence. Ne deſire ni la culture ni l'arrouſement: fleurit és deux ſaiſons de l'annee, Printemps & Automne, & en ceſte-ci, en recueille-on la graine pour ſemer. Sa fueille ſert à faire dormir: à guerir les enfleures que les femmes de nouueau accouchees, ont aux mammelles: la douleur de teſte: les inflammations & rougeur des yeux: les fiſtules du conduit du nés: la goutte ſciatique. Et ſa racine, à prouoquer l'vrine: les menſtrues

des femmes: aux hydropiques: à chaſſer les fievres tierce & quarte: à la difficulté de reſpirer & d'vriner. SEPTENTRION.

VERGE-D'OR, s'edifie par ſemence au Printemps, en terre graſſe, & bien cultiuee, & lieu ombreux. Ceſte herbe eſt propre à la diſſenterie: fait vriner: comminue le calcul: conglutine les vlceres & fiſtules.

MORS-DV-DIABLE. Les Apoticaires la nomment en Latin *Morſus diaboli*. Parce que la racine de ceſte herbe eſt tronquee, de telle ſorte qu'on diroit en auoir eſté prins vn morceau auec les dents, ce nom lui a eſté donné: croiant le vulgaire ſuperſtitieux, que c'eſt le diable qui l'a fait, qui, enuieux du bien que ceſte plante cauſe au genre humain, le ſecourant en diuerſes maladies, y a laiſſé les marques de ſon venim. Ceſte herbe demande terre de moienne valeur, plus humide que ſeché, ou l'on la ſemera defaillant le plant, au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne. Eſt bonne contre les douleurs de l'amarri: contre les tumeurs peſtilentes: contre la vermine des petits enfans: pour diſſoudre le ſang figé & grumelé.

BETOINE, nommee en Latin, *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont treuuee, nommés, *Vetones*, peuple d'Eſpaigne. Se ſeme à faute de plant, mais veut bonne terre, moite & ombragee, non trop expoſee en plein Soleil, où s'entretient à petit ſoin. Ceſte herbe eſt fort recerchee pour l'abondance de ſes vertus. Appliquee en cataplaſme eſt bonne contre les morſures des beſtes venimeuſes: guerit les plaies de la teſte, & autres vlceres caues & chancreuſes: fait ſuppurer les foruncles. Sa decoction faicte en vin blanc, prouoque l'vrine: rompt le calcul: appaiſe les douleurs de reins: celles de la matrice. En apozeme, purge le poulmon & le foie. Auſſi eſt ſalutaire ceſte herbe à la digeſtion: contre le haut-mal: le crachement de ſang: l'hydropiſie: le venim & poiſon, y ſeruant de ſingulier preſeruatif. Sa racine fait vomir les flegmes, deſchargeant l'eſtomach.

SEAV-DE-SALOMON, autrement dit, *Polygonatum*, ſe loge en lieu haut, loin d'humidité, en terre toutesfois de paſſable bonté, où à faute de plant, ſera emploiee la graine. Les meurtriſſures, les lentilles du viſage, auſſi les taches & macules du haſle du Soleil, ſont gueries par la racine ou jus de ceſte herbe. L'eau qui en eſt diſtillee, eſt propre à tel ſeruice, & à nettoier la face.

SCOLOPENDRE, appellee auſſi Langue-de-cerf, s'eſleue ſeulement par plant enraciné; ne fait ne fleur ne ſemence, non pas meſme tige eſleué hors de terre, car ſes fueilles ſortent immediatement de ſes racines, leſquelles conuient arracher pour eſtre trop longues. Nous la planterons au mois de Mars ou d'Auril, en terre labonee ou toutesfois humide: deſirant ceſte herbe, eſtre ſouuent arrouſee, preſque autre ſoin ne lui eſtant requis pour ſon entretien. Elle guerit l'opilation & enflure de la rate: auſſi ſoulage ceux qui ſont tourmentés de fievre quarte.

SEPTENTRION. LANGVE-DE-CHIEN, deſire la terre ſablonneuſe & legere, & ſe contente de peu de culture, ſans ſe ſoucier de beaucoup d'arrouſement. Eſt de grande efficace pour la gueriſon des hemorroïdes: des bruſlures: des feux volages: vieilles plaies, appliquant ceſte herbe, auec ſon jus, ſur les lieux dolents: comme auſſi appaiſe les douleurs & inflammations des membres.

LANGVE-DE-SERPENT, ceſte herbe reſſemble aſſés bien la langue de tel animal, dont elle a tiré ce nom. Ne ſe loge jamais qu'en bonne terre, graſſe & humide; ſe plaiſt à la culture & à l'arrouſement: mais comment qu'on la manie, ſi ne peut-elle endurer les chaleurs de l'Eſté, à l'approche deſquelles elle defaut & ſe perd. Par plant enraciné, nous l'edifierons au Iardin, au commencement de la Primevere. Ceſte herbe à beaucoup de vertu à reſoudre les tumeurs: à guerir les bruſlures, vlceres & plaies malignes, & inflammations: & à arreſter les defluxions des yeux.

GERMANDREE-D'EAV ou Chamarras, aime lieu plus froid que chaud, plus humide que ſec, & gras que maigre. A cauſe de la ſenteur des eaux ſortant des fueilles broiees de ceſte plante, elle eſt appellee des Grecs *Scordion*, des Latins *Tixagro paluſtris*. Fleurit au mois de Iuin & de Iuillet, mais de telle ſorte, qu'il ſemble que ſes fleurs ne durent qu'vn jour, dautant qu'à meſure que les vnes s'en vont, les autres viennent, ainſi alternatiuement paroiſſans & ſe cachans, ſur-naiſſans les vnes aux autres. Par plant enraciné l'on va en engeance, au mois de Feurier ou de Mars. Contre toutes poiſons eſt bonne ceſte herbe, meſme contre la peſte: contre la diſſenterie. Prouoque l'vrine & les fleurs des femmes: purge les vlceres: reſtreint les excroiſſances de la chair: rechauffe les membres refroidis.

TOVRMENTILLE, ainſi ditte de ce qu'elle appaiſe le tourment des dents: en Latin on l'appelle, *Septifolium*, à cauſe du nombre de ſes fueilles. Se loge en lieu aquatique & ombrageux, toutesfois, elle choiſit bonne & forte terre. Par ſemence, à faute de plant, la logerons au Iardin, au Printemps, ou en l'Automne. Ceſte herbe ſert aux difficultés d'vriner: aux vieilles fiſtules: reſiſte aux venims: appaiſe les diſſenteries: crachement de ſang: les menſtrues des femmes. Soulage les maladies de rage & de colere. Guerit le mal des dents. Eſt ſinguliere contre la peſte.

CAMPANE ou Aulnee, en Latin, *Enula-Campana*, ſe plante par rejettons enracinés, & ce au mois de Feurier ou de Mars, fort largement l'vn de l'autre, pour donner place à ſon herbe, de s'eſtendre en largeur & hauteur ſelon ſon naturel. Eſt bonne à la colique paſſion: à l'eſtomach: à la difficulté d'haleine: aux conuulſions: ſpaſmes: enflures: aux ſciatiques: à faire cracher. La decoction de ſa racine rejoüit: prouoque l'vrine: & les fleurs des femmes.

CVRAGE s'esleue mieux & plustost plantee de racine, que par se- SEPTEN-
mence, & en terroir humide, qu'en sec. En Latin s'appelle, *Perficaria*, à TRION.
cause que ses fueilles ressemblent aucunement celles du pescher. En vn-
guent, est propre pour les plaies, mesme pour celles du fondement: en
clystere, pour la dissenterie. Toutes sortes de blessures des bestes bouui-
nes & cheualines, sans fraction des os, sont gueries par le lauement de la
decoction de ceste herbe. Mais auec plus d'efficace, l'herbe mesme cau-
se ces remedes, appliquee, sur les plaies, l'aiant au preallable foixee entre
les mains. Le ius de ceste plante, chasse les punaises des chalits, & tuë les
vers des blessures. Les chairs de mouton, de bœuf, & de veau, se conseruét
freſches plus que de leur naturel quelques jours, par la vertu de ceste her-
be, en estans enuelopees.

PIED-DE-LION ne peut viure qu'en bonne terre, grasse & humide,
plus argilleuse que sabloneuse. Là donques nous la logerons par semen-
ce, à faute de plant enraciné, au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe est
singuliere, pour la grande vertu qu'elle a de reünir, & guerir toutes her-
gnes & rompures de petits enfans: comme aussi profite merueilleuse-
ment à toutes plaies, les lauans de sa decoction. Vn linge trempé dans
icelle decoction & appliqué sur les mammelles des femmes qui les ont
lasches & molles, les endurcit & affermit.

GREMIL, autrement dit herbe aux perles, & en Latin, *Milium solis*,
& *Lithospermon*, se plaist en terroir sec & aëré, où il vient de lui-mesme:
mais auec plus d'auancement, estant semé & cultiué au Iardin. Ce sera par
semence que l'edifierons, la jettant en terre au mois de Mars ou d'Auril.
Ceste herbe prouoque l'vrine: rompt la pierre en la vessie: est bonne cõ-
tre la chaude-pisse: donne grande aide aux femmes qui sont en trauail
d'enfant.

CHARDON-A-CENT-TESTES, en Latin, *Eryngium*, vient és lieux
aspres & non-cultiués. De là nous en tirerons la graine en Esté, & la se-
merons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Sert contre la colique:
la grauelle: la difficulté d'vriner: l'indisposition des reins: contre la mor-
sure des bestes venimeuses, & venim de poison: la retention des men-
struës. L'eau qui en est distillee, est bonne contre les fievres quotidiane
& quarte: contre l'infection de la verole, confortant le foie.

PEVCEDANE, appellé, *Feniculus porcinus*, en Latin; vient mieux en
lieu ombragé que soleillé: tel nous lui choisirons, pour le planter au Prin-
temps ou en l'Automne, comme viendra mieux à propos, ne s'arrestant
à la semence qu'à faute de plant enraciné. Le suc de ceste herbe sert à la
guerison de la douleur des nerfs: des maladies du poulmon: des reins, &
de la poitrine, engendrees d'humeurs grosses & vilqueuses. Donne alle-
geance aux durtés de la ratelé: à toutes passions de nerfs: aux douleurs
des dents. Parfums faits de sa racine, recreent les femmes tourmentees
de la suffocation de l'amari.

GRATERON, dit auſſi, Rieble & Aſpertule, à cauſe que par ſon aſpreté, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent. Ceſte plãte ſe loge en terre preſque deſerte, n'aiant beſoin de culture. Auec donques peu de peine la logerons-nous: ſeulement en ſemerons la graine au Printemps. Les fueilles de ceſte plante, broiees ſur la piqueure des ſerpẽs & des araignes, en chaſſent le venim, pourueu auſſi qu'on boiue auec du vin de la ſemẽce puluriſee de ceſte herbe. Son jus guerit les douleurs des aureilles. L'eau diſtillee de ceſte plante, eſt ſinguliere contre la pleureſie & autre mal de coſté.

PARIETAIRE, auec beaucoup de facilité vient ceſte herbe, car elle croiſt ſur les murailles ſans nul ſoin, d'où elle a prins le nom. On l'appelle auſſi, *Perdicum*, dautant que les perdris en mangent volontiers: *Helxine*, parce qu'elle a rude ſemence, s'attachant aux habits. Par ſemence nous la logerons au Iardin, en lieu le plus approchant de ſon naturel: ce ſera au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne, pour tant plus aſſeurément la faire reprendre, que moins aura à craindre l'importunité de l'Hyuer. Ceſte herbe eſt bonne pour ouurir les hemorroïdes, broiee & appliquee en cataplaſme. Auſſi pour retenir le boiau aualé: appaiſer la colique: les gouttes. Reſoult les apoſtumes de la pierre, appaiſant ſes douleurs.

Les Simples du Midi.

MIDI. CHARDON-BENIT eſt ſemé en bõne & graſſe terre, au mois d'Auril ou de Mai, la Lune eſtant nouuelle: deſire la culture & l'arrouſement: fait graine au mois d'Aouſt, ou bien au commencement de Septembre, pluſtoſt ou pluſtard ſelon le païs. Pluſieurs vertus a ceſte plante. La decoction de ſon herbe, appaiſe la colique, & la douleur des reins: tuë les vers des enfans. Sert à deſopiler: à faire vriner: à briſer la pierre: à guerir les vlceres du poulmon. L'eau qui eſt diſtillee ſert contre toutes ſortes de fievres. Sa graine prinſe du poids d'vn eſcu auec du vin blanc, conforte la memoire.

VERVAINE, de deux ſexes y en a-il, le maſle a le tige plus haut, que la femelle. Tous deux veulẽt eſtre plantés par racine, ſe rendans tant plus beaux, que mieux cultiués ils ſont, & tant meilleur en eſt le fonds. On la plante par racine, au Printemps & en l'Automne. Ceſte herbe a eſté en grande reputation entre les Anciens Romains, l'appellans ſacree. L'Autel de leur Dieu Iupiter, en eſtoit baloïé auant que d'y ſacrifier. Les ambaſſadeurs vers les ennemis, en eſtoient coronés. Leurs maiſons particulieres purgees, tant ces pauures Païens eſtoient ſubiets à ſuperſtitions. D'eux les ſorciers modernes, ont apprins à ſe ſeruir de ceſte herbe en leurs enchantemens, cõme eſcholiers de meſme maiſtre, Satan, ennemi du genre humain, ainſi qu'on dit. Ceſte herbe appaiſe la douleur des dents, & les affermit: gueriſ les vlceres de la bouche: le mal de teſte, y affermit les cheueux, les gardant d'en tumber. Eſt bonne contre les fievres tierce & quarte: contre la colique & grauelle beuë en decoction, laquelle ſoulage ceux qui commencent d'eſtre ladres, & les trauaillés du haut-mal. Si l'on s'en

ſert en bain auec fumeterre, eau & vinaigre, ſert contre grateles, dartres, MIDI. feu volant.

MAVVES & GVIMAVVES, pour leur vertu amolliſsãte, ſont ainſi appellees des Grecs & des Latins. De pluſieurs eſpeces y en a-il, plus haut montans les tiges des vnes que des autres, comme auſſi diuerſes en ſont leurs fueilles. Les Mauues, qui croiſſent d'elles-meſmes en campagne, ne ſont non plus toutes d'vne ſorte, ains ſe diuiſent en deux, les vnes trainans à terre, les autres montans en haut, comme arbriſſeaux. Demandent bon fonds. L'on les eſleue au Iardin, par ſemence, la mettant en terre au mois d'Aouſt, puis en tranſplantant ſes jettons, comme chous, vers l'iſſuë de l'Automne, afin que la proximité de l'Hyuer les arreſte de croiſtre trop hautemẽt. les plus beſſes plãtes eſtãs celles qu'on deſire le plus, pour en faire engroſſir les racines, où conſiſte beaucoup de leur vertu. La blancheur auſſi eſt deſirable en ceſte herbe, la Mauue blanche particulieremẽt ditte Guimauue, eſtant fort priſee. De toutes leſquelles eſpeces, tire-on beaucoup d'vtilité, ſelon leurs diuerſes facultés. Tout ce qui eſt en elles eſt bõ, car & racines, & troncs, & fueilles, ſeruẽt à pluſieurs remedes. A faire vriner: à amollir le ventre: à empeſcher les inflammations: à oſter les dureté de la matrice: à guerir les piqueures des mouſches à miel & gueſpes, meſmes à les empeſcher de nuire, ſe frottant les mains de leur jus: à preſeruer la perſonne du venim de la morſure de mauuaiſes beſtes. La racine de la Mauue blanche, eſt ſinguliere pour nettoier les dents, les en frottant auec vn tronçon d'icelle à ce accommodé.

VERONIQVE, maſle & femelle, different en ce, que le maſle a la fleur tendante à la couleur rouge, & la femelle, à la jaune; les deux ont l'herbe rempant à terre, plus verte l'aiant la femelle, que le maſle. Ceſte herbe ſe ſeme au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, où pour ſes excellentes vertus, la conſeruerons cherement. Elle eſt bonne contre la ladrerie: vn Roi de France en aiant eſté anciennemẽt gueri, ainſi que pluſieurs l'ont eſcript. Contre les bleſſeures du loup, telle proprieté deſcouuerte par vn veneur d'vn Roi de France, qui vid vn cerf s'eſchapant des dents d'vn loup, bleſſé, aller manger de la Veronique, & s'y veautrer deſſus. Contre toutes autres bleſſeures. Eſt ſouueraine en clyſteres; pour la diſſenterie: en bruuage, pour les fievres peſtilentes, & vlceres des poulmons.

SAXIFRAGE, de deux ſortes y en a-il, grande & petite, diuerſes auſſi ſont à la fleur; car l'vne l'a jaune, l'autre blanche. Ils ſe ſement par certains grains venãs prés des racines de la plãte. Ce ſera au mois de Mars, en terre legere & ſeche, ſans ſe ſoucier de lui donner grãde culture, aiant aſſés de peu de ſoin. La vertu de ceſte herbe eſt de rompre la pierre: de prouoquer l'vrine, & le flux meſtrual des femmes: de jetter hors de l'eſtomach, les groſſes humeurs.

PIVOINE, en Latin, *Peonia*, de Peon ſon inuenteur. Elle vient natu-

MIDI. rellement en terroir ſec & aride, chaud, & expoſé au Soleil. L'on s'en engeance par graine & par plant, ſans grande culture. La Gorce petite villete prés Ville-neufue de Berc, pais de Viuarés en Languedoc, abonde en telle plante, dont le meilleur conſiſte en la racine: de là les marchãds l'enuoient aux foires de Lion, pour la fourniture de toute la France. Eſt bonne contre la jauniſſe: contre le haut-mal: la douleur des reins, & de la veſſie. Sert de bon remede aux morſures & piqueures venimeuſes; & au recouurement de la parole preſque perduë. La racine penduë au col des petits enfans, chaſſe le venim, eſtant auſſi ſalutaire pour leurs dents, s'en frottans les gencives.

HERBE-AV-TVRC, appellee auſſi Hermole, aime terre ſablõneuſe & ſeche: par ſemence ou par plant enraciné, l'on s'en engeance, comme mieux vient à propos, ſans grande culture, pour ſa non-delicateſſe. La vertu de ceſte herbe, eſt, de prouoquer l'vrine retenuë; & de cõminuer le calcul, beuuant la poudre d'icelle herbe, auec potage ou vin blanc.

BRANCHE-VRSINE, en Latin *Acanthus*. Des Antiques Architectes eſt venuë la couſtume d'entailler les fueilles de Branche-vrſine és chapiteaux des Colomnes Corinthiénes, pour laquelle cauſe, a eſté ceſte herbe anciennement appellee par les Romains, *Marmolaria*, dautant que communement les colomnes eſtoient de marbre. On la ſeme au mois de Mars ou d'Auril, en lardin bien cultiué & arrouſé, lui donnant terre plus ſablonneuſe qu'argileuſe. Ses racines & fueilles ſeruent à faire vriner: à arreſter le fl. e ventre. Aidant aux hydropiques. Sont bonnes aux extortions de ne.

ARISTOLOCHIE de deux ſortes, longue & ronde, deſire bonne terre, l'aer plus chaud que froid. L'on la ſeme au Printemps. Eſt bonne à la courte haleine: à faire cracher: à purger les poulmons: aux conuulſions: ſpaſmes: douleur de coſtés: à nettoier les plaies: les gencives: les dents: à prouoquer l'vrine. A pluſieurs maladies des femmes ſert auſſi ceſte plante, à eſmouuoir leurs mois: à pouſſer l'arriere-faix, l'enfant mort, & à nettoier la matrice de toutes ſuperfluités.

MILLE-PERTVIS, en Latin, *Perforata*, ainſi appellee ceſte herbe, parce que regardant ſes fueilles à la lueur du Soleil, ſemblét eſtre percees de pluſieurs petits trous. On la ſeme au Printemps, en terre legere & pierreuſe. Sa graine pulueriſee & beuë en vin blãc, guerit la fievre tierce: ſoulage ceux qui ſont tourmentés de goutte ſciatique. La ſeule poudre miſe ſur les vlceres, pourris & humides, les guerit. La decoction de toute l'herbe, prouoque l'vrine, & les fleurs des femmes.

PIED DE-VEAV, autrement, *Iarrum*, en Latin, ſe loge communément en bonne terre, plus humide que ſeche. Ceſte herbe paroiſt des premieres aprés l'Hyuer, eſtans lors ſes larges fueilles, viande ſecourable aux pourceaux: fleurit en Iuin, produit ſes graines emmoncelees & enuelopees d'vne pellicule, comme millet de Turquie, à leur maturité eſtãs jaunes,

jaunes, comme ſaffran. Se ſeme au mois de Mars. Ceſte herbe eſt bonne contre les gouttes podagres: à chaſſer les phlegmes: eſmeut l'vrine & les fleurs des femmes. Le ſuc guerit toutes ſortes d'vlceres, meſmes les brebis bleſſees & escorchees du loup, ou par autre euenemẽt. Les fueilles cuites en vin & huile, ſeruent à la gueriſon des bruſlures: profitent és membres diſloqués: aux hemorroïdes auſſi. Sa decoction, à la reſpiratiõ, gueriſſant la vieille toux. Ses racines empeſent le linge. A tel vſage eſtans emploiees par les villageoiſes de pluſieurs endroits de la Normandie, auec non guiere moins de blanche delicateſſe, que les Damoiſelles font leur ſubtil empois. Aprés auoir raclé les racines, les eſcachent & bouillent, puis la decoction paſſee à trauers d'vn linge, en cuiſant ſur le feu, eſt eſpeſſie à ſuffiſance. En Eſté, elles font prouiſion pour l'Hyuer de telles racines, les raclans, comme naueaux, tronçonnans, & enfilans ainſi que patinoſtres, afin de les faire ſecher, & par ce moien les garder longuement ſans corruption.

IVE-ATRITIQVE, nous planterons ceſte herbe en l'Automne, en terre ſablonneuſe, pierreuſe, & ſeche. Elle guerit la goutte ſciatique: fait vriner: prouoque les mois des femmes: aide à l'enfantement.

BVGLE, ceſte herbe eſt des Latins appellee, *Conſolida-petra*, à cauſe qu'elle croiſt facilement en lieu pierreux & ſec. Deſire d'eſtre plantee par racine, non ſemee, & de n'eſtre beaucoup cultiuee. Tout ce qui eſt en ceſte plante eſt propre pour cõſolider plaies, tant interieures qu'exterieures, de telle vertu, aiant prins ſon nom Latin.

CARLINE, ce nom vient du Roy Charles-magne, parce que de ceſte herbe, ſon exercite fut gueri de la peſte, qui le trauailloit fort. Le terroir ſec & pierreux, expoſé en plein Soleil, eſt ſon vrai païs. Là nous la ſemerons au Printemps, à faute de plant enraciné. La poudre de ceſte herbe, deſſeche les plaies: chaſſe la peſte. Eſt bonne contre la retẽtion d'vrine: cõtre les conuulſions. Fortifie le cœur en cataplaſme. Son herbe trempee en vinaigre, profite à la goutte ſciatique, appliquee ſur la partie dolente.

FRANXINELLE, ceſte plante veut eſtre logee en terroir gras, à l'abri de la Bize, par plant enraciné, au Printemps: la ſemence s'emploiera au defaut du plant, là elle ſera diligemment cultiuee, & arrouſee au beſoin. Elle eſt auſſi appellee, Dictame baſtard. Sa vertu eſt, de faire vriner: de rõpre la pierre: de prouoquer les menſtruës des femmes: de faire ſortir l'enfant mort & l'arriere-faix: de tuer les vers des petits enfans.

GERMENDREE de deux ſortes, l'vne ditte d'eau & *Scordion*, l'autre *Chamadris*, ou Petit-cheſne, à cauſe de la ſemblance de ſes fueilles à celles du cheſne. Viét en païs ſec & pierreux, en aer plus chaud que froid, expoſé au Soleil, pluſtoſt de plãt enraciné, que de ſemẽce. Ce ſera au Printẽps ou en l'Autõne, cõme mieux s'accordera. La Germẽdree eſt bõne cõtre la peſte: cõtre la fievre tierce: la jauniſſe: la morſure des ſerpẽs: la vieille toux: la diſſẽterie: difficulté d'vriner: l'epilẽpſié: douleurs de teſte, autres maladies du

MIDI. cerueau. Guerit les conuulſions: le mal de coſté: la podagre: les grandes plaies: eſchauſe les entrailles: prouoque les vrines & les fleurs des femmes.

NICOTIANE, ceſte herbe a tiré ſon nom de maiſtre Ian Nicot, natif de Niſmes en Languedoc, jadis ambaſſadeur en Portugal pour le Roi Henri ſecõd; aiant fait venir ceſte rare plante des Indes en Portugal, l'enuoia aprés en France, où elle s'eſt naturaliſee, & pour ſes excellentes vertus, eſt ſoigneuſement conſeruee par les Iardins, y tenãs reng honorable. On tient que c'eſt le Petũ des Americains. Eſtãt originaire de païs chaud, eſt neceſſaire de la loger à l'aſpect du Soleil de Midi, aiant en dos vne muraille pour abri, & la couurir en Hyuer de quelque legere couuerture, afin de lui parer le froid. L'on la ſeme en terre bien déliee & engraiſſee, & ce aprés l'Hyuer, au mois de Mars ou d'Auril, puis les jettons en prouenans, doucement arrachés, ſont tranſplantés en lieu cõuenable: où moiennãt bonne culture, & conuenable arrouſement, auec requiſe couuerture, la plante ſe renforce, & dure pluſieurs annees, chacune faiſant de la graine pour en reſemer de nouueau. Les vertus de ceſte plante ſont ſi grãdes, & en ſi grand nombre, qu'à bon droit l'a-on appellee, l'herbe de tous maux. Eſt ſouueraine pour guerir toutes ſortes de plaies, en quelle partie du corps qu'elles ſoient, vieilles & nouuelles, bruſlures, cheutes, rompures. Mal de teſte, de dents, de la matrice. Douleurs de bras & de jambes. Goutes, enflures, roignes, teignes, dartres, nolimetangere, mules és talons, difficultés d'vriner, d'haleiner, vieille toux, colique. Son eau diſtillee a les meſmes vertus, ſa poudre auſſi: mais ſur tout, ſon huile, comme aiant tiré la quinteſſence de la vertu de la plante. Des excellens vnguens en ſont compoſés, pour ſeruir à pluſieurs remedes. Les punaiſes ſont tuees & bánies des chalits pour long temps, par le ſeul froter auec ceſte herbe, meſme de la grande: car il s'en remarque de deux ſortes, l'vne ayant plus grande fueille que l'autre.

QVOQVELICOQ eſt eſpece de Pauot. Il croiſt en terre graſſe & biẽ labouree, eſtant en fleur vn peu deuant la maturité des bleds, parmi leſquels ſe meſle-il. Là nous en prendrõs le plant pour le loger au Iardin, en l'Automne. Sa decoction eſt propre pour faire dormir: appaiſe les phrenetiques: ramolit le ventre: deſenfle les apoſtumes des parties honteuſes: fait cracher. L'eau diſtillee de ceſte herbe, dõnee à boire auec quelque ſyrop, eſt ſingulier remede contre la phreneſie.

PASSERAGE, pour le gouſt de poivre qu'on recognoiſt en ceſte herbe, eſt appellee en Latin *Piperitis*. L'on la plante incõtinent aprés l'Hyuer, & moiennant bõne culture, & qu'on ne la tonde trop ſouuent, dure pluſieurs annees au Iardin. Guerit la goutte ſciatique appliquee en cataplaſme auec graiſſe de pourceau. Nettoie les taches & macules du viſage. L'herbe frottee entre les doigts, a quelque ſenteur de mouſtarde.

BVGLOSSE ou langue de bœuf, demande terre de froment bien cultiuee, plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche. Nous la

ſemerons à la fin du mois de Feurier, ou commencemẽt de Mars. Ceſte-ci a ſes vertus plus fortes, que la Bugloſſe ou Bourrache des Iardins, quoique ſymboliſans preſques en toutes proprietés. Sa fleur rejouït, quand on en met dãs le vin en le beuuãt. Sa racine miſe bouillir dãs le mouſt, laiſſe au vin telle vertu pour toute l'annee. Ses fueilles tendres mangees en potage, cauſent le meſme, & laſchent le ventre. Sa decoction aide aux femmes accouchees, pour leur faire ſortir l'arriere-faix. Son jus eſt bon contre les venims: contre la fievre tierce. Son eau diſtillee, eſt bõne contre la reſuerie qui ſuruient aux febricitans. Eſteint les inflammations des yeux. Fait abonder en laict les nourrices. Aide à ceux qui ſont mordus des ſerpens, & auſſi engarde d'en eſtre frapé, aiant beu de ladite eau. MIDI.

CAMOMILLE, il y a de trois ſortes de ceſte herbe, differentes en leurs fleurs, aucunes les aians blanches, les autres jaunes, purpurees. Auſſi en diuers terroirs s'engeancent-elles, humides, ſecs. Par plant enraciné, nous les placerons au Iardin, en Automne ou Printemps, comme mieux viendra à propos. Le jus des fueilles de ceſte plante, eſt bon à la fievre tierce. Le bain auquel l'on met abondance de Camomille, eſt ſingulier pour renforcer les membres debilités, adoucir les joinctures des bras & jambes, adoucir les reins & les nerfs. Son eau diſtillee, eſt treſ-propre contre les fievres. Son huile, à oſter la douleur des jointures des membres. Ses fueilles mortifiees ſur vne paelle ou brique chaude, appaiſent la douleur de teſte.

AGRIPAVME, appellee en Latin, *Cordiaca*, viẽt ſans nul ſoin, és lieux mal cultiués. Par plant enraciné, la logerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Deſopile: fait cracher: tuë les vers: deſcharge de pituite les poulmons: prouoque les mois des femmes, leur aide au trauail d'enfant: eſt profitable contre le haut-mal.

ORTIE, en Latin, *Vrtica*, du mot ſignifiant bruſler, dautant que telle herbe, en la touchant, fait cuire comme feu. Il y en a de pluſieurs eſpeces, leſquelles nous rapporterons à deux, aſſauoir, à vne Ortie ditte morte, & à autre grieſche, pour grecque, par mot corrompu. L'vne & l'autre, ſont fort faciles à eſleuer, d'elles-meſmes s'engeançans ſans nulle culture, & ce, en terre plus ſeche qu'humide. Nous nous en meublerons par ſemence, la jettant en terre au Printemps, auec fort peu de labeur, à cauſe de ſon facile accroiſſement. Le jus de ceſte herbe, beu, prouoque l'vrine: rompt le calcul: arreſte le ſang fluant imperueuſemẽt du nés, ſi on en frote le front, comme le meſme font les fueilles pilees, appliquees ſur le nés, & ſur l'entre-deux des eſpaules: auãcent les meſtruës des femmes: appaiſent l'ardeur de la fievre. La graine de ceſte plãte pulueriſee & beuë auec du vin, eſt bõne contre la courte haleine: la pleureſie: l'inflammation du poulmon: appaiſe la toux violente: fait abondamment cracher. La decoction de leurs fueilles, prouoque les fleurs des femmes: amollit le ventre: fait vriner. Le jus de l'herbe gargariſé, appaiſe la luete enflammee.

MARRVBE, en Latin, *Marrubium & Preſtium*, vient en tous lieux, mais gaiement ſans culture és mazures des vieux baſtimens. L'on s'en engeance par ſemence. Le jus des fueilles de ceſte herbe auec miel, eſt bon contre la courte haleine, faiſant cracher au grãd ſoulagemẽt des aſthmatiques. Aide aux femmes à attirer l'arriere-faix aprés l'enfantement. Ceſte herbe ſert contre la douleur des coſtés: purge les vieilles vlceres: aiguiſe la veuë: ſon jus mis dans le nés guerit la jauniſſe: & auec huile rozat mis dans l'oreille, en appaiſe les douleurs.

CHAP. XVI.

Le Iardin fruitier en general.

ENSVIT le Iardin Fruitier ou Verger, lequel j'ai deliberé vous repreſenter naïfuement, pour vous accommoder de precieux Arbres fruitiers, auec autant de facilité, & auſſi toſt, que le naturel de la choſe le permet. Meſnagerie, pour ſa nobleſſe, pour la varieté & richeſſe de ce qu'elle contient, treſ-requiſe d'vn chacun, & recerchee de toute ſorte d'hommes habitans des villes & des champs. En la cognoiſſance deſquelles qualités, tant plaiſantes & vtiles, l'homme de gentil eſprit ſe delectera, conſiderant les Arbres fruitiers dés leur origine. Car deſpuis leur premiere jeuneſſe, juſques à leur derniere vieilleſſe, en tous temps, & toutes ſaiſons, veſtus & deſpouillés de fueille, donnent matiere de contentement: pour leurs ſalutaires ombrages de l'Eſté, aſſeuré rempar contre les vents de l'Hyuer, & joieuſe retraite des oiſeaux durant l'annee. Les jettons qu'ils repouſſent à la Prime-vere, comme reprenans nouuelle vie, ſortãs du profond ſommeil de l'Hyuer: les fleurs dont ils ſe parent, auant-coureuſes de leurs richeſſes: en ſomme, tout ce qui eſt en eux, juſques à la cheute des fueilles, eſt agreable. Du fruit, eſt-il poſſible de dire tout ce qu'en eſt? Ne ſe peuuent publier, ne de viue voix, ne par eſcrit, toutes les races des fruits, leurs eſpeces, leurs differences, en matieres, figures, couleurs, gouſts, ſenteurs, ne les diſcerner exactement par leurs noms, eſtant ce vn abiſme de biens dont Dieu nous comble. Seulement dirons-nous à leur loüange, qu'ils ſurpaſſent tous autres de la terre en ceſte qualité, que de ſortir immediatement des Arbres, preſts à mettre dans la bouche, ſans aucune ſubjectiõ, ains ſeulement de ce ſoin, que de les retirer des bras de leur mere. Et ſi encores le cueillir ſemble trop importun, le fruit cherra de lui-meſme, reſeruant l'homme de telle peine. Pluſieurs peuples imitans nos premiers peres, tirent leur vie des ſeuls Arbres: les pommes, poires, cormes, prunes, & ſemblables fruits, donnent auſſi & à manger & à boire à aucuns. Bref, il ſemble que la Nature ait ici publié ſon chef-d'œuure, voulant que toute

Plaiſir des Arbres.

Profit de leurs fruits,

& Leur facile vſage.

autre victuaille cede aux fruits des Arbres. Car ni le pain, ni la chair, ni le poiſſon, ne ſont preſentés à manger, que cuits & appareillés en cuiſine, là où les fruits comparoiſſent ſur la table des Rois & Princes, tous cruds, ſans fard ne deſguiſement aucun: encores en leur ſimplicité, emportent-ils le prix, tant leurs gouſts ſont treuués precieux, ſurpaſſans toute autre delicateſſe. Plus rare preſent ne pourriés-vous faire à vos amis, que de fruits exquis: voire les plus grands ſeigneurs ont accouſtumé de receuoir humainement le plein panier d'abricots bien choiſis, & la douzaine de poires ou prunes de remarque, que l'homme vertueux leur offre, tant petit ſoit-il.

Le Verger eſt article remarquable pour vn beau lieu.

OR comme ſoigneuſement nous recerchons les moiens de faire paroiſtre noſtre logis des champs, en le decorant de tout ce qu'eſtimons appartenir à tel deſſein, ce ne ſera petit ornement, ſi le fourniſſons de grande abondance de bons fruits. Moiennant laquelle commodité, ſe rendra noſtre habitation paſſable, encores que d'autres parties vtiles defaillent. l'aſpreté naturelle des lieux, eſtant corrigee par les fruits. S'arreſter à ceux du païs, & n'en vouloir prendre les races que chés les voiſins, c'eſt touſ-jours en venir là, que de n'auoir autres fruits que des communs & ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par deſſus tous autres en ceſt endroit. En quoi outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, & du plaiſir pour toutes perſonnes gentilles, voians voſtre labeur. Auſſi de là vient, que pour loüer vn Verger, l'on dit, l'engeance des Arbres en eſtre venue de loin. Il eſt donques neceſſaire tirer la matiere de voſtre Verger, de là où elle ſera, de prés ou de loin, ſans y eſpargner ne la peine ne la deſpenſe. Ne craignés d'importuner ceux qui ont des bons fruits, pour vous en fournir des races, car puis que les Arbres precieux ne logent communément que chés les hommes vertueux, ils ſont touſjours bien aiſes de les communiquer à leurs ſemblables.

Où prendra les races des bons fruits.

ENTRANT donques en matiere, noterons ceci, du general naturel des Arbres, Que les ſauuages rapportent leur fruit tard, & les priués d'autant pluſtoſt, que plus ils ſont francs, & mieux cultiués. Cauſe cela meſme, la longue & courte vie de leurs bois: car tant plus les Arbres ont de delicateſſe d'eux-meſmes, ou par artifice, & plus fructifient, tant moins reſiſtent-ils aux orages. Comme cela notoirement ſe recognoit és foreſts agreſtes, où les Arbres viuent plus qu'és Vergers cultiués. Que toutes ſortes d'Arbres, ni en tous aages, ne portent indifferemment autant les vns que les autres: eſtant le propre des Arbres à gland, des Poiriers, & Amendiers, de ſe charger plus en vieilleſſe, qu'en jeuneſſe. Au contraire, les Pommiers, Abricotiers, Pechers & autres à noiau, ne rapporter tant, ne de ſi bons fruits, vieux, que jeunes. Que ſelon le commun des choſes precieuſes, le dreſſer d'vn Verger n'eſt ſans difficulté, principalement pour le long temps qu'il conuient emploier auant que de l'auoir rendu au poinct d'en cueillir le fruit. En quoi eſt requis de faire prouiſion de

Naturel des Arbres en general.

Temps & patience, requiſes à leur eſleuement.

longue patience, ſe plaiſant cependant à eſleuer les jeunes plantes, pour l'eſperance de l'auenir: car ſans la delectation qu'on prend à ceſte œuure, peu de gens l'entreprendroient. Ce qu'attendant, ne ſerés entierement deſpourueu de bons fruits, ſi à l'auance faites enter quelque nombre de vieux Arbres, ſauuages ou francs, que ja aués eſcartés par-ci par-là, en voſtre domaine, par l'vne des manieres ci aprés monſtrees, qui mieux vous agreera: leſquels Arbres, pour leur robuſte force & abondante vigueur, vous donneront contentement dans peu de temps.

Conuient planter les Arbres, eſtans gros, pour en auoir toſt plaiſir.

PVIS qu'il eſt ainſi, qu'il y va de la longueur auant que les Arbres ſoient de ſuffiſante force, pour produire des fruits, il s'enſuit, que tant plus gros ſeront les Arbres, quand les ferés planter au Verger (pourueu qu'ils s'y puiſſent reprendre) tant pluſtoſt ſatisferont-ils à voſtre intention. Parquoi c'eſt choſe bien entendue, que de vous fournir de plant, dont la groſſeur du tige auance le fruit, à ce que ſans trop ennuieuſe attente, voiés l'effect de voſtre labeur. C'eſt la couſtume des grands, que de n'eſpargner l'argent pour recouurer des Arbres auancés, quand il eſt queſtion de l'edifice des Vergers, marians par la deſpenſe, l'execution à l'inuention. Or n'eſtans tels moiens communiqués à tous ceux qui deſirent auoir de bons fruits, ou ne pouuans commodément recouurer des Arbres entés de ſuffiſante groſſeur, & autrement qualifiés ainſi qu'il appartient: nous-nous contenterons des ſauuages, les enuoians arracher és foreſts & taillis, afin de les tranſplanter en nos Vergers, pour là reprins, aprés les enter en la teſte, quatre ou cinq pieds ſur terre. Ainſi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en treuuera d'autant plus auancé, que plus gros aura eſté tranſplanté. Telle groſſeur ſe limitera à la meſure du bras d'vn homme, des plus grands & robuſtes: n'eſtimant que l'excedant, le planter de l'Arbre fut ſans hazard. Encores faut-il que l'eſcorce de l'Arbre manifeſte la jeuneſſe de la plante: ne tenant conte de l'Arbre dont l'eſcorce ſera dure & ridee, monſtrant par là, eſtre ja enuieilli: non plus de celui qui ſera tortu, aiant peu de racines, mal-plaiſant à voir, ains ſeulement ferés eſtat du jeune ſauuageau, dont les bonnes marques vous donnent eſperance de bien fructifier. L'on ſe diſpenſe là deſſus, neantmoins, replantant des grands & vieux Arbres auec bon ſuccés: mais c'eſt auec grande deſpenſe, & certaines obſeruations particulieres, comme ſera veu ci aprés.

De quelle meſure.

MAIS s'il eſt cas, que trop de difficultés ſe preſentent au recouurement de tel plant, ſoit, ou pour eſtre contraint d'en enuoyer cercher les Arbres par trop loin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que n'en puiſſiés aſſembler le nombre que deſirés d'egale grandeur & vigueur requiſe, aurés recours aux ſemences & branches, par le moien deſquelles ſerés pourueu de plant à ſuffiſance. Et ſi bien telle voie eſt plus lõgue que nulle autre, auſſi de toutes eſt-elle la meilleure: par le moié de laquelle, ſortent immediatement Arbres preſques domeſtiques, treſcapa-

bles de receuoir toutes ſortes d'affranchiſſemens: que ſans regret l'on emploiera, auec aſſeurance de contentement, moiennant la faueur celeſte.

CHAP. XVII.

La Pepiniere,

EST inuentee pour commencer à l'origine les Arbres du Verger, lors que le plant enraciné defaut. Sur quoi *La Pepiniere.* noterons, Que tous Arbres generalement font ſemence, n'eſtant plante tant miſerable, qui ne contienne quelque grain en lieu apparent ou caché, tendant à la conſeruation de ſa race. Mais d'aucuns rendent la ſemence tant foible, qu'elle eſt preſques inhabile à l'engeancement. Que particulierement aucuns Arbres, doublement feconds, s'edifient & par ſemence & par enracinement de branches: voire y en a-il de tant facile eſleuement, que ſans refuſer aucun moien, tous peuuent eſtre aſſeurément emploiés, c'eſt aſſauoir, & la racine, & la branche, & la ſemence. De tous leſquels moiens, ſera faite diſtinction, & repreſenté le naturel de chacun Arbre, pour ſelon iceux, les manier tous ainſi qu'il appartient. Par ſemence, nous eſleuerons les Arbres, que par autre voie ne pourrons faire cõmodément. Et par branche, ceux dont la facilité de l'enracinemẽt, nous incite n'emploier autre moien, encores qu'ils viennent auſſi par ſemence. Ceux-là ſont, Poiriers, Põmiers, Cormiers, Abricotiers, Aubergers, toutes ſortes de Pechers, Ceriſiers, Pruniers, Iunjubiers, Meſliers, Cornoailliers, Amendiers, Noiers, Pins, Chaſtaigniers, Coudriers. Et ceux-ci, Coigniers, Grenadiers, Coudriers, Figuiers. Les premiers ſubdiuiſerons-nous en Arbres, à Pepin, à Noiau, & à Fruit, les logeans enſemble en la Pepiniere: toutesfois par planches ſeparees, pour euiter confuſion. Et les derniers, en la Baſtardiere, pour chacun en ſa place, s'eſleuer & accroiſtre juſqu'à conuenable groſſeur, pour pouuoir eſtre tranſplantés au Verger: reſeruant en lieu requis, à particulariſer le naturel d'aucuns Arbres, pour les traitter ſelon qu'ils deſirent. Et bien qu'auec raiſon peuſſions appeller, Noiailliere & Fruitiere, la terre de l'aſſemblage de telles ſemences, auſſi bien que, Pepiniere: neantmoins, pour l'ordre, lui laiſſerons-nous ſon nom accouſtumé, meſme pour ceſte cauſe, que plus de Pepins, communément, y loge-on, que, ne de Noiaux ne de Fruits. Dirons auſſi, ſemer, mettre en terre tous Pepins, Noiaux, & Fruits, deſquels deſirons auoir des Arbres: par meilleure raiſon que ceux qui appellent, planter, la meſme choſe, ne pouuant vſer de tel mot, que là où s'agit de plant enraciné ou non, comme j'ai dit ailleurs. Dans l'enceint des Iardinages, ordonne- *Au VI. Liure IV. chap.*

Quels Arbres viennent de ſemence.

Quels de branche.

rons noſtre Pepiniere en lieu couuert de la Bize, & terre temperee, facile à cultiuer, & exempte de l'importunité de la poulaille, pour les grands maux qu'elle y fait, ſur tout au commencement, lors que de nouueau l'on a mis les ſemences en terre, & que les Arbriſſeaux en prouenans, repouſſent. Les Pepins ſeront prins en leur parfaite maturité, choiſis pe-

Quels ſeront les Pepins.

ſans & de belle couleur, touſ-jours preferant les Pepins des bons fruits, à ceux des mauuais, & des meilleurs, aux bons, pour l'auantage qu'on tire de telle curioſité, eſpargnant quelques fois l'enter, quand par heureux rencontre, les Arbres en prouenans, rapportent fruits du tout francs: ce qu'on n'oſeroit eſperer, de Pepins ſortis de fruits de mauuaiſe nature. Es prouinces où pour boiſſon l'on ſe ſert des fruits, le recouurement de leurs Pepins eſt facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'iſſue du preſſoir, aprés le ſecher, froiſſer entre les mains, & en ſoufflant, retirer les Pepins de leur pouſſiere. Mais où telle commodité defaut, l'on ſe pourueoira de Pepins le mieux qu'il ſera poſſible, auec exquiſe recerche, comme il a eſté dit.

En quel temps, & comment ſemer.

LE temps de mettre les Pepins en terre, eſt le meſme des ſemences des fromens, aians cela de commun, que de profiter bien eſtans ſemés en beau jour, non froid, ne plueieux; ne venteux, la Lune eſtant en decours. Le lieu de la Pepiniere ſera deſparti en planches & quarreaux tant longs qu'on voudra, mais ſeulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par tel eſtroicilſement, des coſtés l'on puiſſe attaindre auec la main juſqu'au milieu de la planche, pour ſarcler, curer, cultiuer les nouuelles plantes & Arbriſſeaux prouenans des ſemences, ſans les fouler aux pieds; comme l'on ſeroit contraint de faire, marchant deſſus, par le trop de largeur de la planche. Les Pepins ſeront ſemés aſſés rarement & vniment, puis l'on les couurira de deux doigts de terre, qu'on y criblera par deſſus, afin que ſans preſſe, les Arbriſſeaux en repouſſent à volonté. Les eſpeces ſerõt ſeparées par quarreaux, à ce que diſtinctemẽt l'on voie les Poiriers, Pommiers, Cormiers, pour les cultiuer ſelon leurs naturels. Si telles ſemences ſont faites en Septembre ou en Octobre, ſortiront de terre dans l'Hyuer: pour des injures duquel les engarder, ſera beſoin leur faire par deſſus quelque legere couuerture auec des paux, perches, & pailles Par ce moien, à l'arriuée du Printemps, ſe treuueront les jeunes Arbriſſeaux auoir grand auantage par deſſus les autres, qui ſemés à l'iſſue de l'Hyuer, ne feront lors que naiſtre: & partant plus tardifs, ne les pourront attaindre de tout l'Eſté. Donc mieux vaudra s'auancer, que reculer en ceſte action, ſi la ſaiſon le porte & fauoriſe l'entrepriſe. Leués qu'en ſoient de terre les jettons, auſſi toſt, curieuſement les ſarclera-on, pour gaiement & ſans deſtourbier, les faire croiſtre: y retournant à toutes les fois qu'ils en aurõt beſoin, ſans ſouffrir qu'herbe aucune par-croiſſe quand-& eux. Seront auſſi, & pour la meſme cauſe, beſchés, ce qui leur ſeruira, en outre, à leur eſgaier la terre pour l'allongement des racines: mais ce

ſera

ſera en y allant retenu, à ce que par trop profonder en ce commencement, les racines n'en fuſſent offenſees. ainſi faiſant, s'auanceront ſans deſtourbier, profitans toute la ſubſtance de la terre.

Les Arbriſſeaux ne ſeront mal-heureux enfin en la Pepiniere.

SE faudra abſtenir de couper aux Arbriſſeaux aucun rejetton, pendant qu'ils ſont en la Pepiniere, ains les laiſſera-on croiſtre à leur gré, attendant de les curer en temps conuenable, leurs troncs eſtans affermis. Ce traitement les auancera de tant, que dans la meſme annee de l'enſemencement, ſe rendront propres à eſtre remués en la Baſtardiere, pour là s'acheuer de faire, pourueu qu'on les tienne arrouſés durant les grandes chaleurs de l'Eſté, deſquelles ne pourroient ſortir ſans le ſecours de l'eau. Voila quant aux Pepins, d'autres eſpeces ne s'en treuuans que de Poires, de Pommes, de Cormes ou Sorbes, ſi on ne veut mettre en ce rang le Meurier, ce que toutesfois ne me ſemble à propos, veu que de tel Arbre eſt traité auec les ſauuages: & que pour la grande abondance requiſe pour la ſoie, l'on ne le reſſerre dans le Verger, ains en compoſe-on des foreſts toutes entieres.

De meſme que les Pepins, ſeront employés les Noiaux & Fruits, pour l'engreffer

LES Noiaux & Fruits pour en auoir des Arbres, ſeront ſemés en meſme temps que les Pepins; mais diuerſement, car il conuient les mettre en terre, par raions, quatre doigts de profond, & autant de diſtance l'vn de l'autre. Les raions ſeront faits en ligne droite, auec la ſerfouëte, & au fons d'iceux, poſera-on les Noyaux & Fruits, la poincte contre-mont, non jamais au contraire, pour la commodité des germes, leſquels ſortans par ceſt endroit, là facilement pouſſent. Mais parce qu'en telle obſeruation, paraduenture, ſe pourroit treuuer par trop de curioſité, ne ſera que bon, de coucher de plat les Noiaux & Fruits, car ainſi ſans hazard, ne laiſſeront-ils de commodément produire leurs jettons. Amandes, Noix, Noiſetes ou Auelaines, & Chaſtaignes ſont les Fruits ſemables, leſquels il conuient emploier tous entiers, ſans nullement les offenſer ne rompre, demeurans au rang des Noiaux, les oſſemens des autres Fruits, comme des Abricotiers, & Pechers: de la chair deſquels, l'on les deſpouillera, pour eſtans nuds, les ſemer. Tous leſquels Fruits & Noiaux, auant que de les mettre en terre, ſeront ramolis dans l'eau par trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naiſſance: & moins demeurer en terre, à la merci de la vermine, qui à la longue, les y ronge. Et ſi on deſire augmenter le gouſt & l'odeur des Fruits, qu'on eſpere de ce meſnage, au lieu de l'eau pure, l'on trempera les Noiaux & Fruits dans des precieuſes liqueurs parfumees à l'vſage des poupons. curioſité ſi vaine, n'eſt pourtant nuiſible. Semés que ſoient dans le mois d'Octobre ou de Nouembre, germeront à l'iſſue de l'Hyuer, ne pouſſans leurs tendrons de long temps, pour la durté des coques qui les contiennent leſquelles à la longue, attendries, s'entre-baaillans les laiſſent ſortir. Et ceſte tardité reuient au profit de l'œuure, quand eſcoulees les froidures, les nouueaux

On les trempera dans l'eau, auant que les ſemer.

jettons ſans crainte d'eſtre offenſés du mauuais temps, vigoureuſement repouſſent à la prime-vere: emploians de là en hors ſi bien la douceur des ſaiſons, que dans le prochain Eſté, ſe rendent ſuffiſamment fortifiés pour l'enter, ou le tranſplanter en la baſtardiere (ſi toutesfois deſirés faire ou l'vn ou l'autre, ou tous les deux.) De ſemer les Noiaux incontinent aprés en auoir mangé les Fruits, eſt ſe mettre en danger de perdre la pluſpart de ſon eſperance: dautant que difficilement naiſſent-ils en telle ſaiſon, tenans encores beaucoup de la chaleur precedente, & qu'à peine ſortent de l'Hyuer les Arbriſſeaux nés deuant les froidures, pour la delicateſſe de ſes tendres plantes: ſi qu'il n'eſt de merueille, d'en voir profiter la ſeule dixieſme partie. Si deſirés ſemer des Noiaux, & Fruits és lieux deſtinés pour y fructifier, ſans vous donner la peine de les tranſplanter, le pourrés faire auec eſpoir de bonne iſſue, quelque fois cela rencontrant: mais c'eſt à la charge, d'en ſemer quatre ou cinq enſemble en chaſque lieu où deſirés vn ſeul arbre; à ce que pour le moins, vn de pluſieurs, vienne à bien pour ſatisfaire à voſtre intention. Eſtans ſortis de terre ces Arbriſſeaux-ci, à la maniere de ceux à Pepin, ſeront gouuernés au ſerfouër, au ſarcler, à l'arrouſer, & ſur tout à l'eſmunder, pour s'en abſtenir entierement durant le temps defendu: car les Arbres à Noiau, craignent plus la trenche, que nuls autres.

Quels ſont les Pepins & Noiaux pour faire Arbres du tout francs, quels non.

EN general, ni les Pepins, ni les Noiaux ne rapportent immediatement, Arbres du tout francs, pour produire Fruits du tout ſemblables à leur origine: ce qu'eſt beſoin de preuoir, pour en venir au remede. Les ſeuls Pepins de Meurier & de Cormier, à la longue, fructifient ſans changement. De meſme les Noiaux des menus Abricots, des Auberges, & des Peches, ſi on les met en auſſi bonne terre, pour le moins, que celle dont l'on les aura tirés, & qu'ils ſoient profitablement cultiués. Ainſi reſpondent ceux des Cornoailles, en quel terroir qu'on les loge, pour leur robuſte force. Des Noiaux des gros Abricots, des Prunes, des Ceriſes, ni des Oliues, n'eſperés par le ſeul ſemer, que Fruit ſauuage, comment qu'on les gouuerne. Touchant les Noiers, Amandiers, & Pins, par leur Fruit ſeulement ſemé viennent-ils grands & francs Arbres, pourueu qu'ils ſoient en terroir leur agreant, & à propos cultiués. Par la ſemence des Chaſtaignes en aurés vous des bons Arbres: mais ſans comparaiſon, meilleurs ſe rendront-ils par enter, que les laiſſans en leur naturel, comme ſera veu.

Autre moien, plus aſſeuré que le precedent, pour faire enraciner les Noiaux & Fruits.

CESTE-LA' eſt la voie la plus vſitee à tirer Arbres de Noiaux & de Fruits, mais non la meilleure: car vn plus aſſeuré moien y a-il pour y paruenir, dont l'inuention eſt d'autant plus loüable, que moins ſe perdent Noiaux & Fruits dans terre, ſans hazard venant à bien, tout ce qu'on emploie en ceſt endroit. A l'entree de l'Hyuer, la Lune eſtant

vieille, meſlerés des Noiaux & des Fruits dont eſt queſtion, parmi de la terre déliee que mettrés enſemble par littees dans des larges paniers, & iceux repoſerés pour tout l'Hyuer, dans des caues, les humectans auec vn peu d'eau tiede, dont par fois leur jetterés deſſus. Au commencement du Printemps, treuuerés les Noiaux & Fruits auoir germé dans la terre quatre doigts, ou demi-pied de long, lors oſtés de là, les ferés loger en la Pepiniere les y arrengeans comme quand l'on plante des pourreaux, c'eſt aſſauoir, par raion ouuert, mettant le Noiau ou Fruit, au fons du raion, & faiſant reſſortir à l'aer, vn peu de ſon germe, pour là s'acheuer d'accroiſtre; comme ils feront, moiennant bonne culture & requis arrouſement. Ainſi ſans jamais auoir ſenti aucune importunité des temps, s'auanceront gaiement & ſi bien, que dans peu d'annees, ſe rendront beaux Arbres.

Combien demeureront les Arbriſſeaux en la Pepiniere.

QVINZE ou ſeze mois, les Arbriſſeaux ſejourneront en la Pepiniere, non dauantage, au bout duquel temps, doucement arrachés, de là, ſeront tranſplantés en la baſtardiere, pour s'y acheuer de fortifier. Ce changement leur eſt ſalutaire, ne pouuans en la Pepiniere, ces jeunes plantes, ſe parfaire ainſi qu'il appartient: tant par trop de preſſe, s'oppreſſer les vns les autres; que par n'eſtre aſſés profondement dans terre, ne pouuoir conuenablement s'enraciner: jointe ceſte troiſieſme raiſon, que chaſque replantement vaut vn demi enter, aidant beaucoup à l'affranchiſſement des plantes ſauuages. Les Arbres à Noiau pourront eſtre exempts de ce remuement, ſi l'on veut, les laiſſans à la Pepiniere, juſqu'au tranſplanter au Verger. Mais qui deſirera d'exceller ſes voiſins en la bonté de ces fruits-ci, les ſurpaſſera auſſi en ceſte deſpenſe. petite pour l'importance de la choſe. De ceux à Fruit n'eſt beſoin ſe donner telle peine, dautant qu'ils viennent bons directement de la Pepiniere, comme a eſté dit. Ceſte particularité ſe remarque aux Pins, que treſdifficilement ſouffrent-ils le tranſplantement, pour la tendreté de leurs racines, qui ſe meurent, ſi on les offenſe tant ſoit peu. Pourtant, le meilleur eſt de faire ſon compte, de les laiſſer, pour touſ-jours, au lieu auquel premierement l'on les aura ſemés, afin qu'auec l'eſpargne du tranſplanter, l'on euite le hazard de les perdre par trop rude maniment. Et ce ſera en ſemant cinq ou ſix Pignons enſemble, à ce que de tel nombre, vn Arbre en puiſſe ſortir, ainſi qu'a eſté veu des Noiaux. Si toutesfois la neceſſité contraint de tranſplanter le Pin, ci aprés ſera monſtree la maniere de s'y conduire.

CHAP. XVIII.

La Baſtardiere.

La Baſtardiere.

POVR le profit des Arbres, aiant eſgard à l'auenir, eſt requis le fonds de la Baſtardiere eſtre de moienne bonté: à ce que les Arbres nourris plus profitablement que delicatement, aprés eſtre fortifiés, tirés de là, ſe puiſſent facilement reprendre en tous terroirs. Comme treſbien ils feront, ſi de moienne ils ſont tranſplantés en graſſe terre: ce qu'on ne pourroit eſperer, ſi eſtans eſleués en lieu fecond, l'on les logeoit en maigre, ſelon ce que ſouuentesfois l'on eſt contraint de faire. Pour vn preallable, la Baſtardiere ſera bien cloſe (ſi mieux l'on n'aime la faire joignant la pepiniere, les deux eſtans dans l'enceint des Iardinages) à ce qu'aucun beſtail ni autre rude approche, n'importunent les jeunes Arbres: & aprés treſbien cultiuee par reïterés labourages.

Quand les Arbriſſeaux ſeröt arrachés de la pepiniere, & commẽt tranſplantés en la Baſtardiere.

AV mois de Feurier, & en jour choiſi, beau & ſerein, non venteux ne pluuieux, toutesfois tendant plus à l'humidité, qu'à la ſechereſſe, les Arbriſſeaux ſeront arrachés de la pepiniere, le plus doucement qu'on pourra, afin que leurs racines en ſortent entieres, ſi poſſible eſt. Et aprés en auoir retrenché tout ce qu'y ſera treuué d'offenſé & rompu par meſgarde, & roigné la pointe des plus longues racines, bien que ſaines, les Arbriſſeaux ſeront incontinent mis en terre ſans nullement ſejourner, de peur de l'eſuent. Ce ſera dans des raions ou petits foſſés tirés à ligne droite, larges de deux pieds, profons ſeulement d'vn, qu'on les plantera: au fons deſquels, premierement jettera-on demi pied de la meilleure terre du lieu prinſe en la ſuperficie, pour ſur icelle aſſeoir les racines des Arbres, & les en recouurir auſſi. Ces racines ſeront eſcartees ſans s'entretoucher n'entre-croiſer l'vne l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux ſe treueront à leur aiſe: aprés le reſte du raion ſera rempli & reüni au plan de la Baſtardiere, par deſſus lequel ne reſſortiront les Arbres qu'enuiron deux doigts, là eſtans juſtement coupés tout doucement ſans les eſbranler, de peur de les deſtourner: ce que preuenant, faudra auec la ſerpe bien tranchante, couper l'Arbre pouſſant en bas, non en tirant en haut. Le poinct de la Lune n'eſt obſeruable en ceſt endroit, eſtant bon de planter ces Arbres-ci, & en croiſſant & en decours, en l'vn & en l'autre terme, ſe pratiquãt heureuſemẽt, pourueu que la terre & le ciel ſoiẽt bien diſpoſés. Quãt à la ſaiſon, celle d'aprés l'Hyuer eſt à preferer à toute autre, pour le profit des Arbres. Car craignãt eſtrangemẽt les froidures en ceſte leur tẽdre jeuneſſe, ſeruira de beaucoup à leur auancement de ne les expoſer lors à la merci du mauuais temps: & par ce

N'eſt neceſſaire en ceſte œuure l'obſeruation de la Lune.

moié engarder que les gelees & glaces, n'aiét entree dans la moële des Arbres, par la trẽche qu'on eſt cõtraint de leur faire, les roignans quãd l'on les pláte. Il eſt vrai qu'en païs chaud & ſec, cõmodément l'on les pourra planter en l'Automne, leur fueille eſtant cheute, mais à telle condition, que de les couper quelques doigts plus haut, que ſi on les plantoit au Printemps, pour empeſcher l'entree aux froidures, en intention de les retailler plus bas, le beau temps eſtant reuenu. Les Arbriſſeaux ſeront poſés equidiſtãment d'vn pied & demi, par rengees alignees de trois pieds de diſtance l'vne de l'autre. trop grande n'eſtant-elle, pour là, à l'aiſe, ſe pouuoir manier, entant & cultiuant les Arbres. Et pour ceſte conſideration auſſi, que mieux & pluſtoſt s'accroiſtront-ils largement, qu'eſtroitement diſpoſés. Voire & auec tant d'auancement, que plus de bois feront les Arbres eſtãs ainſi à leur aiſe, dans trois ans, qu'ils ne feroient de ſix, logés à l'eſtroit. la preſſe leur deſtournant touſ jours l'accroiſt, & quelques fois leur cauſant la mort.

Enraciner des brãches en la Baſtardiere.

A CES Arbres ſeuls ne ſeruira la Baſtardiere, ains à y enraciner des branches à ce propres pour en faire des Arbres. Comme de celles de Figuier, Grenadier, Coignier, Coudrier, qu'en tels Arbres, l'on coupera és cimes & bouts des branches, les plus droites & polies, de la longueur de deux pieds, plus ou moins: puis on les plantera dans les foſſés creuſés à la maniere ſuſdite, & ce ſera en recourbant les branches au fons du foſſé, pour en reſſortir ſur le plan de la terre, quelques deux doigts, aprés auoir rempli le foſſé. Sur cela on auiſera de ne roigner aucunement les brãches de Figuier, de peur d'attirer dans leur groſſe moële les froidures, que ceſte eſpece d'Arbre craint tant: mais à ce que les branches ne ſortent dehors plus que de la meſure ſuſdite, l'on les enfoncera dans la foſſe, les y recourbant tant qu'il ſuffiſe. Vn meſme temps n'eſt ſans diſtinctiõ propre pour les quatre eſpeces d'Arbres ſuſdites, à cauſe de la diuerſité de leurs naturels, auſquels conuient s'aſſubjetir. Le Figuier & le Grenadier, pour eſtre Arbres de païs plus chaud que froid, ſeront mis enraciner au mois de Feurier ou de Mars, pour crainte des froidures. Le Coignier & le Coudrier, par raiſon contraire, deuant ou dans l'Hyuer: ainſi en nous accommodãt à leurs proprietés, leur cauſerons heureux accroiſſement. autre que contraint ne pouuant auenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requierent. Quant à la diſtance de leur aſſiette, autre ne leur ſera donnee que la precedente, comme la plus raiſonnable, pour toſt les faire reprendre & auancer.

Auec diſtinctiõ des temps, ſelon les diuers naturels des Arbres.

VOILA noſtre Baſtardiere remplie, maintenant n'eſt queſtion que de la cultiuer ſoigneuſement: afin qu'aidant à la jeuneſſe des Arbres, l'on les ſolicite à s'accroiſtre. Trois fois l'annee, pour le moins, cõuient la marrer, pour tenir le fons en gueret & deſchargé de toutes herbes, à l'vtilité des bonnes plantes. Au labourer cõuient aller retenu, ſur tout la premiere annee, c'eſt à dire, ne profonder beaucoup en terre en la marrant de

peur d'offenſer les racines des Arbriſſeaux : à la ſecõde y aller vn peu plus auant, ainſi continuãt par diſcretion juſqu'à ce que fortifiees & aiãs prins terre, aucun labourage ne leur ſoit eſpargné. L'arrouſer eſt auſſi requis à l'auancement de ces Arbres, ſur tout en leur commencement, ne pouuãs lors que mal-aiſemẽt ſouffrir la ſechereſſe, plus la craignãs, que plus chaud en eſt le païs. Si aués l'eau à commandement, faites la doucement couler prés des Arbres en temps opportun : mais gardés d'abuſer de telle cõmodité, ſoit ou en la faiſant croupir ſur le lieu, ſoit ou en les arrouſant trop ſouuent, car par l'vne & l'autre voie, toſt ou tard, les Arbres periſſent. Le moien de ſe ſeruir vtilement de l'eau, eſt, de l'emploier ſeulemẽt en la neceſſité, qui eſt lors que par les grandes chaleurs l'on void la terre alteree, laquelle en tel poinct, abruuee, cauſera tel rafreſchiſſement aux Arbres, qu'auec la chaleur de l'Eſté, à ſouhait, s'accroiſtront-ils. Tel arrouſemẽt, toutesfois, ne ſera emploié indifferemmẽt toutes les annees, afin de n'accouſtumer les Arbres par trop à boire, & par là, rendre incertaine leur reprinſe en lieu ſec, auquel ſouuent l'on eſt contraint de les replanter & loger pour la derniere fois. Ains leur donnera-on l'eau plus ſouuent és premiers, qu'és derniers ans de leur ſejour en la paſtardiere: pour, petit-à-petit, les ſevrãs de boire, par maniere de dire, les deſaccouſtumer de l'eau, pour aiſément s'en paſſer (icelle defaillant) aprés eſtre replantés au Verger.

Comment arrouſer les jeunes Arbriſſeaux.

Comment les curer.

OR cõme il eſt requis d'eſtre moderé à l'arrouſer des Arbres, auſſi eſt neceſſaire beaucoup de diſcretion au curer & nettoier, pour les faire croiſtre, ainſi qu'il appartiẽt, en ceſte leur tendre jeuneſſe: car eſtãt ce poinct mal entẽdu, c'eſt procurer la mort aux jeunes plãtes, ou du moins les auãcer mal à propos, pour aprés ne pouuoir faire bõne fin. Il eſt certain que tout jeune Arbre s'efforce à vous obeïr, quand ſe ſentant deſchargé de brancheage, s'en monte hautement : mais c'eſt à ſa ruine ſi trop toſt, ou ignorãment, l'on l'a eſmundé, dont finalemẽt par la foibleſſe de ſon tige, le pied eſtãt curé, demeurãt mince, l'Arbre ſe recourbera par le haut, & sãs pouuoir paſſer outre, lãguiſsãt, deſſechera. Pour laquelle perte preuenir, & tout-d'vne-main rẽdre l'Arbre biẽ façõné, faudra s'abſtenir patiemment d'en couper riẽ auec le fer, de ſes deux ou trois premiers ans: ains ſeulemẽt auec l'ongle, oſter ce que ſans ſurcharge, l'on ne lui pourroit laiſſer, cõme le bout des brãches des coſtés s'eſcartãs par trop, ſans s'oublier d'en couper aucune rés du tronc, auant le ſuſdit terme. Cela ſe fera de jour à autre, à meſure qu'õ verra les jettõs s'alõger, deſquels la cime ſera roignee entre les deux ongles : laiſſant croiſtre amõt celui du milieu, qui ſe trouuera le plus droit pour ſeruir de maiſtre-pied, ou tige. Toutesfois, ce ſera auec vn Iuſques-où, qui pourra eſtre limité à ſix pieds, pour là, faire la fourcheure de l'Arbre. Auſſi quoi-qu'il tardaſt, couperoit-on telles brãches, quãd ce ne ſeroit qu'en tranſplantant l'Arbre, & ce aprés auoir tiré beaucoup de ſubſtance au detriment du tronc : lequel, par ce moien, s'engroſſira bien tant, & ſi toſt, qu'on ne le pourra contempler qu'auec esbahiſſemẽt. Iuſqu'à telle meſure dõques laiſſera-on s'en mõter le tige : non dauãtage,

là le roignant, dés incontinent qu'on s'apperceura y eſtre paruenu, pour jeune que ſoit l'Arbre. Et en ſuite, eſtant engroſſi, couper bien rés toutes les branches du tronc, l'en deſchargeant depuis terre iuſqu'à la fourcheure, là prenant ſa forme. Par ainſi demeurera l'Arbre plus gros par le bas, que par le haut, par conſequent tres-ferme pour durer longuement. Auquel poinct ſe rendra-il, quand par le temperemment des branches coſtieres, aura eſté retenu de verſer en hors, reſiſtant aux vents : & que, cõme a eſté dit, la vertu des roigneures ſuperieures, retrogradant, aura eſté reſeruee pour la nourriture du pied, ſans l'auoir inutilement communiquee à la teſte.

En quel temps.

Le temps de curer les jeunes Arbres eſt lors qu'ils ſont en ſeve, pour tant plus facilement en eſtre leurs plaies recouuertes, & en moins de tẽps conſolidees, ce qui auient par le prompt ſecours d'icelle ſeve: choſe qu'on pourra faire, depuis la fin de Mars, juſqu'à celle de Iuin. De pluſieurs annees ne pourriés eſperer l'entiere gueriſon de telles vlceres, eſmundãt les Arbres auant tel ſecours-là, comme aucuns mal experimentés font, qui, au contraire, ne mettent jamais la ſerpe és Arbres, que lors qu'ils ſont endormis, inueteree ignorance. Aiant curé les troncs des Arbres, conuient les entretenir en tel eſtat ſans ſouffrir s'y accroiſtre par-aprés aucun bois, ains en oſter, curieuſement, tout ce qu'y pourroit reuenir, non ſeulemẽt comme ſuperflu, ains nuiſible. aucun jetton n'y pouuant renaiſtre qui ne difformaſt le pied de l'Arbre, au prejudice de toute la plante. Par tel ordre, & benefice de la culture du fonds, les Arbres ſe façõnerõt tres-bien, ſoient-ils entés en la Baſtardiere ou non, ſans diſtinction, ainſi eſtant cõuenable de les gouuerner tous: & ſe rendront preſts à eſtre replantés dãs cinq ou ſix ans, (ou pluſtoſt, le pais leur agreant) à compter de l'enſemencement, qu'auront attaint la groſſeur du bras d'vn homme robuſte, ou celle du manche du hoiau. telle pour la reprinſe & accroiſſement, eſtant neceſſaire : dautant que moindre ne pourroit eſtre, que de trop tardif & ennuieux auancement, & plus grande, que de hazardeuſe reprinſe.

Les Arbres d'origine ſauuage, ne produiſent iamais ſi bons fruicts, que les venus par ſeuilles.

Povr gaigner quelque annee, aucuns ne paſſent par la pepiniere, ains ſeulement par la Baſtardiere, en laquelle ils replantent des Arbriſſeaux bien choiſis, arrachés és taillis & foreſts, pour là les nourrir & eſleuer, cõme deſſus. Cela eſt bon, où l'on a à ſuffiſance de plant, qualifié comme il appartient. Mais comment qu'on manie le plant ſauuage de ſon origine, jamais n'en peut-on tirer fruit ſi exquis, que par la voie de la ſemence, pour les raiſons dittes.

Enter les Arbres en la Baſtardiere.

Plvsievrs arrachent de la Baſtardiere les Arbres encores ſauuages, pour les replanter au Verger, & là finalement les entent : d'autres & mieux entẽdus en ceſt art, les entent en la Baſtardiere meſme, auant que de les en retirer, à ce que francs ſoient logés en leur dernier lieu, ſans eſtre contraints par neceſſité de les enter aprés. Voire paſſans plus outre, ne ſe contentent de les enter vne ſeule fois, ains y retournent pluſieurs,

Pluſieurs fois.

pour faire rapporter aux Arbres, fruit treſ-precieux. Car il eſt certain, que comme les metaux ſe raffinent tãt mieux, que plus ſouuẽt l'on les refond: ainſi les Arbres par reïterés entemens, paruiennent à celle perfection de bonté tant ſouhaitee, pour la production des excellents fruits, meſme par telle curioſité, les fruits s'en diuerſifient & bigearrent auec vtile & plaiſante admiration. Et dautant que c'eſt l'vn des principaux ſecrets de la conduite des Fruitiers, ignoré des Antiques, ne faut laiſſer en arriere de repreſenter l'ordre à cela conuenable, ſans toutesfois toucher aux particulieres façons d'enter, reſeruees en leur lieu, qui eſt tel. Vn an aprés le remuëment des Arbres en la Baſtardiere, vers le mois de Mars ou d'Auril, les jeunes Arbres, quoi-que minces, ſeront entés en fente, vn peu ſur terre ou dedans icelle, ſi mieux vient à propos. Pour la petiteſſe du tronc, vn ſeul greffe y ſera mis, joignant par ſes deux eſcorces des deux coſtés, le tronc de l'Arbre, icelui & le greffe eſtans de meſme groſſeur. Là, le greffe juſtement inſeré, ſe reprendra tres-bien, jettant du bois à ſuffiſance pour receuoir vn autre greffe l'annee ſuiuante. De meſme en ferés pour la troiſieſme fois, la troiſieſme annee, c'eſt à ſçauoir, enterés cõme deſſus; mettant le greffe ſur l'enté: en ſuite pour la quatrieſme, faiſant touſ jours vne enteure ſur l'autre, quatre doigts en montant: par ce moien, le dernier greffe logé en lieu du tout purifié, par ſon exquiſe election & des precedens, rapportera en ſon temps fruit treſ-parfaitement bon. Ainſi dans quatre annees, l'on ente quatre fois vn Arbre, en chacune le greffant ſur le franc. Mais qui voudra gaigner la moitié du temps, chacun an entera deux fois vn meſme Arbre, vne en fente, au mois de Mars ou d'Auril, & l'autre en eſcuſſon ou canon, en Mai ou Iuin, ſur le jetton ſorti de la precedente enteure. Peu de difficulté ſe trouuera-il à ceci, eſtant l'Arbre de ſoi-meſme vigoureux & bien cultiué, pour ſouffrir les entemens. De l'enter à l'eſcuſſon & canon, ſe pourra-on ſeruir preſque en toutes ſortes d'Arbres, mais plus expreſſément és Abricotiers, Aubergers & Pechers, leur naturel aimant plus ces façons-ci d'enteure, que les autres.

Par quel moien.

Reïteré enter, & affranchit les Arbres, & en anãte l'accroiſſement.

TANT s'en faut que l'enter pluſieurs fois recule les Arbres de croiſtre, comme aucuns eſtiment, qu'au contraire, les contraint à s'auancer dauãtage. Cela ne prouient toutesfois du naturel de l'enter, ains de celui du coupper, lequel a telle vertu, qu'eſtans les jettons de l'Arbre oſtés, leur ſubſtance en reuient aux racines, qui la redonnans au tront, icelui, s'en engroſſit d'autant plus, que plus de fois l'on l'aura recouppé. comme de neceſſité à chacun entement cõuient faire. Par ainſi, l'Arbre en s'en montant peu-à-peu, acquiert ceſt auantage, que d'eſtre plus gros par le bas, que par le haut; ſelon que raiſonnablement l'on le ſouhaite, pour eſtre capable de ſupporter en ſon temps, cõme ferme baze, grande quantité de brancheage, & pouuoir reſiſter à la violence des vents. En quoi ne court ſi lõg terme, que dans cinq ou ſix ans, voire pluſtoſt, par le benefice du terroir, les Arbres ne ſoient paruenus à la groſſeur conuenable pour eſtre

replantés

replantés pour la derniere fois; moiennant gouuernement requis, & du hoiau & de l'arrouſement: ſur tout de la conduite du ramage ci deuant marquée, prinſe de la premiere jeuneſſe des Arbres, laquelle, comme la plus ſubtile maiſtriſe de ceſt art, doit eſtre bien entenduë, pour la meſnager en toutes ſortes d'Arbres, ſauuages & francs, eſtans en la Baſtardiere & ailleurs. Et qu'en outre, l'on ajouſte vn fort paiſſeau à chaſque Arbre, pour la fermement attaché, les commiſſures des entemens ſe pouuoir bien reprendre & aiſément reſſouder, ſans craindre le deſtourbier des vents, ni autres accidens, renuerſer les Arbres, ainſi qu'à pluſieurs ſont-ils ſubjets, meſme d'eſtre rompus plus en l'endroit des enteures, qu'ailleurs. Eſcheant d'enter les Arbres jà groſſets, conuiendra en chacun Arbre loger deux greffes, vn ſeul n'en pouuant occuper le tronc: à la charge (eſtãt l'enteure faite en bas prés de terre) d'en coupper vn greffe, les deux aians reprins, à ſçauoir le plus mince, laiſſant l'autre s'en monter & groſſir, pour le pied & tige de l'Arbre. Mais ce ſera vn mois ou ſix ſepmaines aprés auoir enté, non deuant, pour auoir temps à conuenablement ſe reſoudre ſur telle election. Obſeruerés au reſte, tout ce qui eſt requis au gouuernemẽt des nouueaux Arbres entés ſelon leurs particulieres proprietés & manieres d'enter, comme ci aprés ſera amplemẽt diſcouru: aiant au preallable monſtré, la façon & moien de plãter & accommoder les Arbres.

Faut ajoindre aux Arbres entés, des aſſeurés paux, pour les ſouſtenir contre les vents.

CHAP. XIX.

Planter les Arbres au Verger & ailleurs.

POVR vn preallable, ſera prins auis ſur l'entre-foſſé, afin de poſer les Arbres de raiſonnable diſtance l'vn de l'autre, aiant eſgard à l'ouurage où l'on les deſtine, au particulier naturel de chacun Arbre, & au lieu où l'on eſt. Si on deſire faire des allees, où ſoient requiſes deux rengees d'Arbres, faudra planter les Arbres plus ſerrément qu'és Vergers vniuerſellement complantés, & encores plus, s'il n'eſt queſtion d'en planter qu'vn rang pour border quelque poſſeſſion. Dautant que aians des coſtés la faueur du Soleil, plus facilement fructifieront-ils, qu'eſtans preſſés les vns des autres. Les plus grands Arbres, comme Noiers & Chaſtaniers, ſeront conuenablement poſés de huit à dix toiſes l'vn de l'autre, n'en plantant qu'vne rengee: mais ſi deux, pour ſeruir d'allee, leur en faudra dix ou douze. Les plus petits, cõme Pruniers & ſemblables, plãtera-on de deux toiſes & demie l'vn de l'autre, en vn ſeul rãg, leur dõnant demie toiſe d'auãtage, eſtant queſtiõ d'en faire deux. Les moiens ſerõt diſpoſés à l'equipolẽt de ces deux meſures. Pour les Chaſteneraies & Nojeraies, c'eſt à dire, pour les lieux cõplantés vniuerſellemẽt de ces Arbres-là,

Conſideration ſur l'entre-deux des Arbres.

conuiendra l'entre-deux des foſſes, eſtre de quinze à ſeze toiſes, à cauſe de la grandeur de telles plantes, dont les racines & branches occupent beaucoup de terre & d'aer. Es Oliuetes, Amendaies, & Coudraies, cinq ou ſix toiſes ſatisferont. Touchant les Fruitiers du Verger (parmi leſquels peu de ces Arbres-ci, ni de Noiers & Chaſtaigners ſont meſlés, attédu que ſelon les climats, eu eſgard au reuenu, en ſont faittes des foreſts ſeparees) nous leur donnerons quartier en la maniere ſuiuante. Les Pōmiers, Poiriers, Pruniers, Ceriſiers, Abricotiers, Pechers, Figuiers, Grenadiers, Coigniers, ſont la plus commune fourniture des Vergers: eſquels Arbres, adjoint-on quelque nōbre de Corniers, Cornoaillers, Meuriers, Pins, plus pour en paſſer la fantaſie, que pour le profit; meſme que la pluſ-part d'iceux viennēt d'eux-meſmes par les foreſts agreſtes ſans artifice ſelon les païs. Aux Pommiers, comme aux plus grands Arbres de la troupe, nous donnerons le plus de place. Nous la limiterons à ſix ou ſept toiſes, equidiſtamment les plantans en pluſieurs rengees: aux autres la moitié moins reuenant à trois, ou à trois toiſes & demie l'vn de l'autre. Et bien qu'en l'accroiſt de ces Arbres y ait de la difference, ſi n'eſt-elle tant grāde, pourtant, qu'il falle donner à aucun d'eux autre particuliere portion. ceſte-ci eſtant raiſonnable. Tout ce deſſus s'entend ſi on eſt en païs temperé, car en endroit fort battu des vents, faudra plus ſerrément planter les Arbres, afin, qu'vnis enſemble, puiſſent aucunemēt reſiſter à telles violēces. D'ordonner ici de la diſtāce qui doit eſtre par-entre les Orengers, Limoniers, & ſemblables Arbres precieux, n'eſt à propos, leur delicateſſe requerant gouuernement ſeparé, comme ſera veu. Donc, pourſuiuant noſtre Verger, dirai pluſieurs s'eſtre deceus en la diſpoſition de leurs Arbres, par trop de preſſe aians toſt defailli. Sous le credit deſquels, m'eſtant laiſſé cōduire en mes premiers plantemens, ai trouué, par le refaire, que mieux vaut planter les Arbres trop largement, que trop eſtroittement. La faculté du fonds eſt auſſi à conſiderer, dautant que plus graſſe eſt la terre, tant plus au large conuient y plāter les Arbres, pour l'accroiſt plus grād qu'ils y font, qu'en maigre. Aprés, faut pouruoir à leur ſituatiō, mettant les plus petits Arbres du coſté de Midi, pour en tel endroit jouïr à l'aiſe de la faueur du Soleil, & eſtre tenus en abri par les grands, plantés vers le Septentrion. La pluſ-part diſpoſent leurs Vergers à la quinqu'once, pour le plaiſir de voir les Arbres alignés droittement en tous ſens, & les diuerſes allees qui en tel ordre ſe preſentent à l'œil, où l'on trouue du contentement: & du profit auec, pour l'aiſance du labourage, y pouuant la charruë jouër ſans deſtourbier, & le Soleil paſſer libremēt à trauers les rangs des Arbres, pour la maturité des fruits. commodités n'eſtans és Vergers confuſemēt complantés. Toutesfois les confus ne laiſſent d'eſtre recommandables, & pour le profit, & pour le plaiſir, pourueu que les Arbres ne ſoient par trop preſſés. En voici les raiſons, plus au long repreſentees ſur ſemblable article en l'edifice de la foreſt, Que le Verger paroiſt à la veuë plus touffu,

En païs vēteux faut planter les Arbres plus ſerrémēt, qu'en autre.

Plus largemēt en terre graſſe qu'en maigre.

Diſpoſer les Arbres à la quinqu'once.

En confus.

dont les Arbres ſont confuſément plantés, qu'eſtans alignés, Qu'il reſiſte mieux aux vẽts, & n'y paroit tant la defectuoſité des Arbres qui meurent, qu'eſtans plantés en ligne droite. Or afin qu'en nos Vergers rien ne defaille, differemment les ordonnerons, c'eſt à ſçauoir, & en alignement, & en confuſion. faiſans des Vergers ſeparés & de l'vne & de l'autre ſorte, pour auoir le contentement qu'on reçoit communémẽt de l'aſſemblage des choſes diuerſes. Ces Vergers ainſi diſpoſés, ſeront diuiſés par entr'eux en larges & droites allees, autant longues que le lieu le permettra. A quoi pour augmenter le plaiſir du promenoir, ſera ajouſté ceci, que de diſtinguer les races des Arbres, pour diſtinctement les planter, chacune ſelon ſon eſpece, dont en outre, plus de fruit prouiendra, que ſi elles eſtoient confuſément meſlangees. chacun aimant ſon ſemblable. Les Arbres qui le plus rejettent du pied, ſont les plus propres à planter confuſément: les autres, à eſtre alignés, pour de tous enſemble tirer ce qu'en ceſt endroit l'on deſire, à ſçauoir, paſſage & arreſt de la veuë: telle diuerſité rendant le Verger agreable. A ceſte cauſe, planterons confuſément les Coudriers, Grenadiers & Coigners, & les autres en ligne droite, laiſſant neantmoins à la diſpoſition d'vn chacun, d'en faire & des vns & des autres Arbres, des Vergers confus & alignés, voire d'en meſlanger les Arbres par-enſemble, comme l'on voudra. en ceci n'y aiant aucune ſubjection.

Par diſtinction d'eſpeces ſeparees.

APRE'S ces reſolutions, preparera-on le logis des Arbres. Les foſſes en ſeront creuſees fort grandes, c'eſt à dire, larges, pour à l'aiſe s'y pouuoir loger & allonger les racines des Arbres : non beaucoup profondes, par n'en eſtre nul beſoin, attendu que les racines ne penetrent guieres auant en bas, pour l'amertume & crudité de la terre, qu'elles refuſent. C'eſt pourquoi par deſſus toutes autres foſſes, ſont plus priſees celles qui ſont faites en raions longs, comme ceux auſquels l'on plante la vigne, où les racines des Arbres s'eſtendent à volonté, pour le facile accés qu'elles trouuent dans la terre de nouueau remuee le long du foſſé ou raion. De telles foſſes neãtmoins ne nous ſeruirons-nous en ceſt endroit, les reſeruans au plantemẽt des Arbres du taillis, où l'on les diſpoſe prés à prés l'vn de l'autre: ains pour l'eſpargne, ferons-nous des trous & foſſes ſeparees, non moindres en largeur, que de ſix pieds, en terre argilleuſe & forte, & de quatre, en ſablonneuſe & foible. Moiennant laquelle eſpace, les racines des Arbres auront du lieu aſſés pour s'eſgaier à l'aiſe, auant que rencontrer la terre des extremités de la foſſe, dont la dureté ne permet aux racines de s'y fourrer guieres auant. Ces meſures ci ſont pour les Fruitiers du Verger : aux autres eſtant neceſſaire de l'amplifier ſelon leur portee, comme Noiers, Chaſtaigniers, & autres de la campaigne. Touchant leur profondeur, outre ce que ja en a eſté touché, ceſte cauſe ſera ajouſtee, pour ne fourrer trop auãt les Arbres en terre, que la peſanteur de la terre, ſingulierement de celle qui ſe rencontrera eſtre argilleuſe, eſtouffe les racines des Arbres, dont toſt ils periſſent. Suffira en tel endroit, creuſer les

Comment ſeront faites les foſſes à planter les Arbres.

Leur largeur, & profondeur, ſelon les terres.

foſſes vn pied & demi, en intention d'y remettre au fons enuiron demi pied de terre aſſaiſonnee, pour ſur icelle aſſeoir les racines des Arbres en les plantant. En terroir ſablonneux & leger, quelque demi pied dauantage y enfoncera-on, comme auſſi la raiſon veut, faire les foſſes quelque peu plus profondes en lieu pendant & ſec, qu'en plat & humide. En creuſant les foſſes, ſera faite diſtinction des terres, pour conuenablement les emploier ſelon leurs particulieres facultés. La premiere de la ſuperficie, ſera repoſee d'vn coſté, pour la mettre au fons de la foſſe à l'entour des racines de l'Arbre, comme la meilleure & plus ſubſtancielle: l'autre, jettera-on de l'autre part de la foſſe, pour finalement l'en acheuer de remplir, dont aiant eſté par l'aer, à la longue elle s'aſſaiſonnera: ainſi d'amere & creuë, ſe rendra douce & cuite, pour finalement en labourât meſlee auec celle du fons, les deux ſoient ſalutaires pour les Arbres. Quant à la figure des foſſes, aucune ſubjection n'y a-il, car creuſees rondes ou quarrees, n'importe, pourueu qu'elles ſoient larges & ſpatieuſes, en quoi ne pourroit-on exceder, pour les raiſons dites.

Comment diſtinctement emploier les terres, & pourquoi.

LES Foſſes veulent eſtre faites long temps deuant que planter les Arbres: afin que tant plus facilement reprenent les Arbres, que mieux preparee s'en trouuera la terre quand l'on les y logera: ce qui ne ſe peut faire qu'à la longue, pour donner loiſir aux ſaiſons de cuire la terre du fons & des coſtés de la foſſe, & par là, la rendre apte à receuoir & nourrir les racines des Arbres. Si on ne leur veut donner vn an de terme, comme les Antiques l'ont commandé, pour le moins leur faut il trois mois pour ſe preparer, à moindre temps ne le pouuans commodement eſtre. Mais ſi on eſt contraint de les creuſer a meſme inſtant qu'on y veut planter les Arbres: en ce cas, faudra bruſler dans la foſſe quelque bois leger, ou des broſſailles & pailles, afin que le feu ſuppleât au defaut du Soleil & des gelees, en prepare la terre. Ou bien en plantant les Arbres, ne remettre dans la foſſe aucune terre de celle qui en aura eſté tiree en la creuſant, ains la recombler d'autre aſſaiſonnee prinſe en la ſuperficie du lieu.

Auſſi à meſme fin faire ſejourner les Foſſes auant que de les emploier.

TELS projets faits, les foſſes preſtes, & le temps conuenable à planter, arriué, mettrons la main à l'œuure de l'affection requiſe & particuliere à tant noble meſnagerie. I'ai ja monſtré quel auancement c'eſt que d'eſtre fourni de plant de raiſonnable groſſeur, & combien à cela l'on ſe doit affectionner. L'aiant tel qu'il appartient, prins és taillis & foreſts, ou nourris és pepinieres & baſtardieres, entés ou non, ſeront plantés en la maniere ſuiuante: auec ceſte diſtinction, Qu'és païs chauds & ſecs, l'on les plantera deuant, ou dans l'Hyuer, afin que l'humeur de la ſaiſon les fauoriſant, aient moien de ſe reprendre, pour vigoureuſement repouſſer au renouueau: Es froids & humides, aprés les froidures, pour euiter que le trop de telles importunités procedantes de la longueur du temps, ne leur empeſche & la reprinſe & l'accroiſſement. Encores faudra-il diſtinguer les Arbres, pour planter les premiers, ceux qui plu-

Quand plãter les Arbres, & ſous quelles obſeruatiõs.

ſtoſt fleuriſſent, & en ſuite, les autres, ſelon que pluſtoſt ou pluſtard ils bourgeonnent. Pour vn preallable, ſeront les Arbres retirés de la terre & arrachés auec curioſité, à ce que toutes leurs racines en ſortent ſaines & entieres, ſi poſſible eſt: & pour ce faire n'eſpargner, ni la deſpenſe ni la peine requiſes, ni auſſi la patience neceſſaire en ceſte action, de peur que par precipitation les Arbres, mal arrachés, ſe rendent inutiles. Le temps à ce le plus propre eſt celui qui eſt ſans froidures, ſans chaleurs, ſans pluies, tendant pluſtoſt toutesfois à l'humidité, qu'à la ſechereſſe. Mais ſi d'auenture eſtes ſurprins ou du vent ou de la pluie, faudra auec patience attendre changement de temps: principalement ſi la pluie chet, pendant laquelle n'eſt poſſible loger commodément les Arbres, à leur ruine la terre s'embourbant à l'entour des racines. Du vent n'eſt de meſme, car ſon importunité ſe peut aucunement dompter par artifice: c'eſt en plongeant les racines des Arbres dans l'eau, ſur l'inſtant qu'on les met en la foſſe, par le moien dequoi la terre ſeche s'attache incontinent aux racines, par eſtre mouillees, dont ſont preſeruees de l'eſuent. Pour cela faire aiſément, de l'eau ſera charriee ſur l'œuure meſme, auec quelque petit vaiſſeau portatif, aſſés large par le haut, dans lequel l'on plongera les racines. Touchant au poinct de la Lune autre enqueſte n'en ſera faicte, que s'arreſter à ce qu'en a eſté dit.

Comment les garder d'eſuenter.

L'VN des plus difficiles articles de ce gouuernement, eſt le tranſport des Arbres d'vn lieu en autre, pour le danger eminent d'en eſuenter les racines. Parquoi ſi on eſt contraint de les enuoier cercher loin, conuiendra, aprés qu'ils ſeront arrachés, empaqueter bien leurs racines, les courans auec des drappeaux pour les conſeruer trois ou quatre jours, qui eſt le plus qu'on les puiſſe ſainement garder: ou ſeroit qu'ils fuſſent conduits par batteaux ou charrettes, où auec de la terre on les accommode preſques auſſi bien que dans vn Iardin: mais charriés à dos, autre moien n'y a-il que le ſuſdit. Le meilleur ſera, de ne garder du tout rien les Arbres arrachés, ains, ſi faire ſe peut, les replanter à meſure qu'on les tire du lieu de leur origine, leur laiſſant attachee aux racines, quelque peu de leur mere-terre, & auec icelle les loger en la foſſe pour le reſte de leur vie. Telle commodité ne peut eſtre ailleurs, que où l'on aura nourri & eſleué les jeunes Arbres, ou joignant icelui, auquel l'on les replantera, ainſi que treſ-profitablemét ſe pratique par la voie des pepinieres & baſtardieres. Aucuns, par curioſité marquent les Arbres auant que les arracher, pour les remettre à l'aſpect du ciel ſous lequel ils ſont nés, croians que par tel moien, eſt adoucie l'alteration qu'ils ſouffrent du changement, & que replantés ſous la meſme ſituation de leur nourriture, ſe reprennent mieux, & s'agrandiſſent plus vigoureuſement, qu'en autre. Toutesfois, par les ordinaires experiences recognoit-on, que telle primeur, bien qu'vtile, n'eſt pourtant neceſſaire: ne laiſſans les Arbres de profiter, quand pour les renger droitement en la foſſe, l'on eſt contraint

de n'auoir eſgard à telle obſeruation.

Faut éteſter les Arbres quand on les plantera.

EST neceſſaire d'éteſter les Arbres deuant que les replanter, ſans leur laiſſer en la fourcheure que des chiquots longs, comme les doigts: par-ainſi, les vents n'aians ſur eux point ou peu de priſe, leurs racines s'agrafferont plus aiſément en terre, & leurs rejettons s'accroiſtront plus vigoureuſement, que ſi on les plantoit auec les branches. Cela ſera ſur terre, la hauteur d'vn homme de moienne taille, pour là former la naiſſance des branches, le païs n'eſtant pat trop batu des vents; auquel cas, conuiendra tenir les Arbres plus bas d'vn pied, & dauantage, comme s'accordera pour le mieux. Et ſoient les Arbres gros ou menus, ainſi veulent-ils eſtre gouuernés, pour de bonne heure les façonner comme qu'il appartient. Aux Arbres minces, ajoindra-on des bons paux, pour ſupporter leur foibleſſe: ſur leſquels ſe repoſans, garentis de la violence des vents, ſe reprendront & s'accroiſtront vigoureuſement. Là on les attachera fermement auec des liens, doux & flexibles, le plus que faire ſe pourra, de peur d'en offenſer l'eſcorce, ce que preuenant, mettra-on entre la ligature, l'Arbre, & le pau, quelque couſſinet d'herbe, de vieux drappeaux, ou d'autre matiere à ce propre.

Quelle hauteur donner à leur tige.

Comment aſſeoir leurs racines.

REVENANT aux racines: Au fons de la foſſe rejettera-on quatre doigts ou demi pied de la premiere & meilleure terre qu'en aura eſté tiree auparauant, & repoſee, comme a eſté dit, ſur laquelle l'Arbre ſera aſſis & ſes racines eſcartees de tous coſtés, ſans violence, les accommodant au plus prés de leur naturel qu'on pourra, les gardant de s'entretoucher n'entrecroiſer l'vne l'autre. A telle cauſe ſera miſe par-entr'elles de ſouple & delice terre, dont toutes les racines ſeront couuertes, les vnes aprés les autres, auec patience ainſi les accommodant. Pour cela proprement faire, l'on commencera aux plus baſſes, puis on viendra aux moiennes, & finalement aux plus hautes, ſelon que communément elles ſe treuuent diſperſees és Arbres, comme par eſtages: par ce moien ſeront toutes couuertes, ſans qu'il y demeure aucun caue par dedans, dont ſera euité l'eſuenter de l'Arbre par l'aer, qui de neceſſité ſe treuue touſ-jours enclos où il y a du vuide. Ce qui des racines ſe treuuera eſcorcé, froiſſé, ou rompu, prouenant du rude arracher ou tranſport, ſera rafreſchi & oſté auec la ſerpe, auãt que loger l'Arbre en ſon dernier lieu: mais ce ſera auec ceſte obſeruation, que de faire rencontrer la plaie joignant la terre, les racines eſtans couchees: tant pour en euiter la pourriture par l'eau, y aiãt plus d'entree eſtant la plaie en haut qu'en bas, que pour la naiſſance des nouuelles racines, leſquelles plus facilement ſortent des bords de la plaie, ainſi poſee, qu'autrement. En logeant les racines, prendra-on garde à ce poinct, que de les faire pendre en bas, & jamais regarder en haut; eſtant ce choſe fort prejudiciable à la reprinſe de l'Arbre: dautant que l'humeur de l'Arbre, ſelon le naturel & proprieté des choſes graues, tendant en bas, porte par conſequent ſa nourriture en tel endroit. Parquoi

ſe treuuans le bout des racines logees là, là auſſi auec l'humeur deſcendra la vie és racines de l'Arbre, & d'elles à ſon tronc & à ſon brancheage, ce qui ne ſe pourroit faire eſtans les racines autrement poſees. La commodité de la terre miſe dans la foſſe auant que l'Arbre, facilitera ceci, attendu que s'y treuuant emmoncelee au milieu, l'Arbre s'y aſſerra par deſſus ainſi qu'on deſire. Les racines eſtans couuertes, l'on les affaiſſera doucement auec les mains, ſans les poiſer ne preſſer auec les pieds, de peur d'en rompre aucunes, comme cela eſt treſ-dangereux, y allant trop rudement. En quoi ſont à reprendre ceux qui y ajouſtent les coups, auec battoirs ſemblables à ceux des paueurs de ruë. Il eſt neantmoins requis, tant mieux affermir les Arbres, que plus ſablonneux & foible eſt le terroir: comme au contraire, la peſanteur de la ſeule terre argilleuſe & forte, ſatisfait à ceci. Ajouſter à la terre du fonds, quelques ſubtils engraiſſemens, eſt choſe treſbonne pour les Arbres: parquoi, aprés en auoir couuert les racines auec la premiere terre, auant que paſſer outre pourrés mettre par deſſus, non des fumiers, ains des neufs terriers, qui meſlés auec la terre reſtante, de tout cela la foſſe s'acheuera de remplir. Les gazons des prés ſont à ceci fort bons, deſquels l'herbe ſe pourriſſant dans terre, aide beaucoup à l'auancement des Arbres, pourueu qu'elle ne touche à leurs racines, leſquelles par trop de chaleur prouenante de ladite herbe, s'en pourroient offenſer. Les tendres brins du bouïs coupés és ſommités des branches, ſont ici vtilement emploiés, pour le naturel de telle matiere, long temps ſe maintenans dans terre ſans s'y pourrir, dont la terre eſt tenue craue & freſche! Tout-d'vne-main, en acheuant de remplir la foſſe, l'on l'agrandira de quelque peu par les bords: de l'entour deſquels en rompra-on vn bon demi pied auec le hoiau, en recomblant la foſſe: ce qui facilitera le chemin aux racines des Arbres, pour s'y eſgaier s'allongeans d'autant plus, que plus treuueront de terre mouuee de nouueau.

Comment les couurir.

De quels engraiſſemens vſer en ceſt endroit, & comment.

EN rempliſſant la foſſe, l'on la remettra en ſon premier eſtat, c'eſt à dire, l'on l'vnira par deſſus au plan de la terre, ſans releuement ni enfoncement aucun, l'vn & l'autre eſtant prejudiciable à l'Arbre, quoi-que pluſieurs pratiquent le contraire. Dautant que par ceſtui-ci, les eaux ſont trop attirees ſur les Arbres, en danger de les pourrir, & par ceſtui-là, les racines ne s'accroiſſent profondement, comme auec raiſon l'on deſire: ains s'approchans par trop de la ſuperficie de la terre, le plus ſouuent c'eſt à leur ruine, quand par la vehemente chaleur du Soleil penetrant facilement le trauers de la monticule du releuement, les racines ſont bruſlees: pour laquelle cauſe, en aucun lieu ne doit-on ſe ſeruir de tels releuemens. L'enfoncement n'eſt tant pernicieux, eſtant pour le moins vtile és lieux ſecs, par le moien duquel, l'humidité paruient juſques aux racines, dont elles ſont nourries, & contraintes à ſe profonder auant dans terre, en la premiere jeuneſſe des Arbres: leſquels vn peu for-

Faut reünir la foſſe au plan du lieu

tifiés, qui pourra eſtre dans deux ou trois ans, les foſſes ſeront du tout remplies. Les nouueaux Arbres ſont quelques fois incommodés par les vers, rongeans leurs racines dans terre. Cas eſtant qu'en plantant vos Arbres voies parmi le terrain, de ces beſtioles-là, faudra curieuſement en ſortir tout ce qu'en pourrés attrapper: & en outre, meſler auec la terre de la foſſe, quelque quantité de cendres de buee, leſquelles non ſeulement tueront les vers reſtans, ains adouciront la terre, & par là ſera rendue propre à receuoir les racines des Arbres. IE N'AI tellement limité le corps des Arbres, qu'on n'en puiſſe planter de plus gros que de la meſure que je leur ai donnee, voire des vieux & du tout agrandis; mais, comme j'ai dit, auec deſpenſe, & beaucoup plus grãde que celle qu'on emploie, au dreſſer des communs Vergers. Eſcheant de replanter des grands & grõs Arbres, ſoit ou pour le deſir de voir toſt vn Verger de port au lieu que deſirés, ſoit pour ſurroger des Arbres de pareille groſſeur à ceux qui ſont morts au vieil Verger, afin de corriger la defectuoſité des rangees: Le moien ſera d'apreſter aux Arbres, logis grand & ample, c'eſt à dire; de leur creuſer des foſſes fort ſpacieuſes, larges & profondes, à ce que leurs racines s'y puiſſent eſtendre à l'aiſe ſans toucher la terre dure. Puis les éteſter entierement, les deſchargeant de toutes leurs branches: aprés, les arracher auec tant de patience, qu'aucune racine ne s'en rompe, & auec icelles, entieres, les planter au lieu preparé. Auec patience auſſi l'on eſtendra les racines comme elles eſtoient en leur premier lieu, ſans les forcer à autre aſſiete, ni auſſi poſer les Arbres, plus ou moins profondement, ni en autre aſpect du ciel, qu'ils eſtoient auparauant, afin que mieux ils ſe reprennent, & moins ſe reſſentent du changement, que moins aurés alteré leur naturelle habitude. Les racines ſeront enuelopees & couuertes de terre déliee, engraiſſee long temps auparauant auec des vieux & menus fumiers: & ſi bien les ajencerés, que par entre-elles n'y ait aucun vuide, ains que le tout ſoit rempli. Ainſi acheuant de remplir la foſſe, elle ſera reünie au plan de la terre. Et à ce que la chaleur du Soleil n'offenſe les racines des Arbres les deſſechant, l'on l'empeſchera d'y penetrer, quoi-que la terre par deſſus icelles ſoit remuee de nouueau, par des ramages, pailles, & autres choſes dont tout le lieu ſera couuert durant l'Eſté aprés le plantement. L'on preſerue auſſi les racines de tel mal, en y ſemant deſſus de l'auoine ou de la veſſe, dont l'ombrage tient en quelque humeur le fonds, au profit des Arbres. L'arrouſer y ſera ajouſté en la grande ſechereſſe pour leur premiere annee: paſſee laquelle, aians prins terre, ne leur ſera requis aucun particulier traittement. Le temps de planter tels Arbres ſera plus propre au Printemps qu'en l'Automne, & ce pour le reſpect de la trenche des branches, de peur que les froidures de l'Hyuer ne tuent les Arbres: bien que les racines requiſſent plus l'Automne que le Printemps, pour la crainte des proehaines chaleurs, mais à tel danger eſt pourueu par les moiens ſuſdits. A la ſcience du planter

Replanter les grands Arbres.

du planter des Arbres, ſera ajouſté l'œil du pere-de-famille, ſans lequel peu de plaiſir aura-il de ſes Vergers: pour l'ignorance des mercenaires, & encores plus pour leur pareſſe, n'ouurans (la pluſpart) en l'abſence du maiſtre, que deſloiaument. Or s'il eſt queſtion de tenir de prés les ſeruiteurs au labourer des terres, des vignes, des jardins, à plus forte raiſon telle ſolicitude eſt à propos en ceſt endroit, où ſe jettent les fondemens de la prouiſion des precieux fruits, non pour vne annee ſeulement, ains pour pluſieurs aages. Tous les Arbres que j'ai fait planter en ma preſence, ſont venus à bien, peu exceptés, au contraire, tous ceux ſont morts ou languiſſent, dont j'ai commis le planter à mes ſeruiteurs. Duquel auis ſe pourra ſeruir noſtre pere-de-famille, & des experiences que pour lui j'ai faites en ceſte eſpece de meſnage: à ce que n'eſtant contraint d'en venir au refaire, il s'aſſeure jouïr toſt du fruit de ſon plaiſant labeur, moiennant la benediction de Dieu.

La preſence du maiſtre eſt neceſſaire au planter des Arbres.

CHAP. XX.

L'Eſpalier ou Paliſſade.

AINSI dés toute ancienneté a-on eſleué & façonné les fruitiers: à laquelle diſpoſition ajouſtant de ſiecle à autre touſ-jours quelque choſe de nouueau, ſelon que les hommes ſont entreprenans, eſt-on finalement venu à ce poinct, que de faire produire des fruits pluſtoſt que ne faiſoient nos Anceſtres. Dont l'inuention eſt d'autant plus loüable, que plaiſant & profitable en eſt l'vſage. Telle ordonnance de Fruitiers eſt appellee, Eſpalier & Paliſſade, par laquelle les Arbres plantés en haie s'entre-embraſſent & s'entre-lient les vns les autres, ſans diſtinction d'eſpece, jettans en touſte liberté, leur bois, leur fleur, & leur fruit, deſpuis terre juſqu'à la hauteur qu'on leur veut donner: ſans par trop craindre, ni les vents, ni les ſechereſſes, (principaux ennemis des fruits) de l'importunité deſquelles injures, eſtans de beaucoup exempts par leur baſſeur, acheuent leur port à l'aiſe, rapportans abondamment des fruits tres-biẽ cuits & preparés. Plaiſante eſt auſſi telle ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort proprement en murailles & barrieres, droites, curues, en toutes figures, ſelon que diuerſement l'on les deſire, où paroiſt vne gaie & perpetuelle tapiſſerie, couuerte au Printemps de fleurs, en Eſté & Automne de fruits, enrichie de verdure: meſme en Hyuer ne ſont ces Arbres-ci, vuïdes de beauté, quand leur brancheage nud, entrelaſſé par art meſuré, s'ajence auec grande grace.

Deſcription de l'Eſpalier

QVE les fruits de l'Eſpalier ſoient plus beaux & meilleurs que ceux qui procedent des autres Arbres, la raiſon le veut & l'experience le preu-

De ſes fruits, remarchãs la beauté & bonté.

ue. Dautant que ces Arbres ainſi diſpoſés ſe treuuent abonder plus en racines qu'en rameaux : à raiſon, que ſelon le naturel de l'œuure, ſouuent l'on en retranche du bois en les eſlargant, comme ſera monſtré: & cela reuenant à l'vtilité des Fruits, qui nourris auec liberalité, en ſortent parfaitement bien qualifiés. Ce que touſ-jours n'auient de ceux des Arbres des Vergers communs, qui ſouuétesfois par ſur-charge de brancheage, langoureuſement les produiſent. A la bonté des Fruits, eſt neceſſaire le beau ſolage, ſous lequel eſtant l'Eſpalier dreſſé, pour la libre jouïſſance du Soleil & de l'aer, produit des Fruits tres-bien qualifiés.

La quãtité. Touchant la quantité, pour le peu de branches que chaſque pied d'Arbre ſupporte, à la verité elle eſt petite: mais laiſſant la particularité, pour en general prendre tous les Arbres de l'Eſpalier, c'eſt ſans doubte qu'elle eſt grande, mariés enſemble rapportans beaucoup plus de Fruit, que les autres des Vergers ordinaires. Le prenant, non en compte, ains en meſure: dautant que l'Eſpalier occupe treſ-peu de terre, au regard des Vergers communs, qui eſt ce, qui fait tumber la balance pour l'Eſpalier. Concluant là deſſus, qu'vn arpent de terre emploié en Eſpalier, rapporte plus de Fruit que trois, en Verger ordinaire. Et ce peu de terre ſe cultiuant par conſequent auec eſpargne, recommande d'autant plus l'Eſpalier, que plus de labeur conuient emploier à l'entretenement des autres Arbres. Ioint ce treſ-notable article, que les Fruits paroiſſent dans trois ans en l'Eſpalier, aprés en auoir enté les Arbres, parce que n'aians beſoin que de branches pour produire des Fruits, en eſtans les Arbres raiſonnablement pourueus, dans tel terme commencent dés lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut eſperer dans ſi bref delai des autres Arbres, par leur eſtre neceſſaire d'auoir des tiges hautes & groſſes pour fondement du brancheage, leſquelles ne peuuent s'accroiſtre & façonner qu'auec longueur de temps.

L'Eſpalier fructifie plus toſt que les Vergers communs.

Se dreſſe facilement. S'IL y a aucune liberté au cours du Iardinage, c'eſt à l'entrepriſe de l'Eſpalier où s'en treuue le plus: car là où l'on veut, peut-il eſtre dreſſé, haut ou bas, & en la figure qu'on deſire. Au lieu donques où l'aurés deſtiné, ſoit aux orees des Iardins, ſoit à l'entre-deux d'iceux, diuiſant le Potager d'auec le Bouquetier, le Medecinal d'auec le Fruitier: ſoit en trauerſant aucun deſdits Iardins, par croiſades & autrement; ou poſé ailleurs pour en faire des longues allees, droites, curues, & d'autres figures telles qu'on deſire; Seront faits des petits foſſés ſemblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'enuiron deux pieds (tant les enfonceant pour la raiſon ci aprés marquee) & larges à diſcretion, trop ne le pouuans eſtre. Les foſſés demeureront ouuerts long temps, pour auoir loiſir de ſe cuire és coſtés & au fons, où lors qu'on y plantera les Arbres, rejettera-on quatre doigts de la meilleure terre prinſe en la ſuperficie du lieu, & à telle cauſe gardee à part, ſur laquelle ſeront aſſis les Arbres, accommodés & chauſſés comme deſſus a eſté dit. Là au cordeau, ſi c'eſt en li-

En quelle façon.

gne droite, ſeront les Arbres equidiſtamment rangés de pied & demi l'vn de l'autre: & eſtant queſtion de les poſer en rond ou en autre ligne curue, ce ſera par l'adreſſe de l'œil, & par autres guides & meſures qu'on prendra ſelon l'art, gardant touſ-jours la diſtance & egalité par-entre les Arbres, ſuſdite. De la groſſeur des Arbres du Verger ſeront choiſis ceux-ci, c'eſt à dire, de la groſſeur qu'on les plante au Verger, pour auancemẽt d'œuure, car les plantans trop minces, le plaiſir de ce meſnage en ſeroit importunément retardé. En plantant les Arbres, le foſſé ne ſera du tout recomblé, ains y ſera laiſſé vn vuïde de demi pied, pour donner moien d'enter les Arbres entre-deux terres: où reprinſes les enteures & leur plaie conſolidee, lors le foſſé ſera entierement rempli & reüni au plan: ce qui pourra eſtre au bout de deux annees, à cõpter du plantement, & autant longuement demeureront les foſſés ouuerts par le deſſus. La cauſe de ceſte particularité, & le profit qui en reuient repreſenterai-je ci aprés: pour vous dire ici qu'incontinent auoir planté vos Arbres, les couperés ſur terre vn pied & quart, plus ne les en ferés reſſortir: afin que tãt mieux s'affermiſſent par racines, que moins de bois leur donnerés à nourrir. Ainſi les Arbres accommodés, ſe reprendront tres-biẽ, faiſans nouueaux jettons, ſous leſquels recoupera-on le tronc, lors qu'il ſera queſtion d'en enter l'Arbre, ſi ja ne l'a eſté dés la baſtardiere, ou de le reenter pour plus d'affranchiſſement. Ici, ſans diſtinction de race ne d'eſpece, emploie-l'on la pluſpart des Arbres domeſtiques, meſlans enſemble ceux de noiau & à pepin, ſans crainte que leurs differentes qualités les entre-incommodẽt. Dautant, qu'aians par les coſtés & de Soleil & d'aer à ſuffiſance, chacun pour ſa nourriture en tire abondamment. De telle aſſemblee d'Arbres, toutesfois, oſtera-on le Figuier, à cauſe qu'il ne ſouffre d'eſtre taillé qu'auec difficulté, comme de neceſſité tous ceux de l'Eſpalier faut qu'ils le ſoient. Le Coudrier auſſi en ſera banni, à cauſe que ſon ramage abonde trop à l'equipolent du commun des autres, auſquels conuient s'aſſubjetir: & pour la meſme cauſe, le Noier & Chaſtanier. Tres-bien pourra-on de chacune de ces eſpeces-là, faire des Eſpaliers ſeparés, qui ſe repreſenteront de bonne grace, meſme les Coudriers par-deſſus tous autres Arbres ſe ploians comme l'on veut, & ſe plaiſans à la coupe: dont l'on les ajence à volonté, tant leurs rejets ſont flexibles & obeiſſans, reproduiſans vigoureuſement. Auſſi, des ſeuls Oliuiers ſe pourra-on ſeruir en ceſt endroit, dont l'on aura plaiſir & profit, pour la beauté de la couleur immortelle de ſes fueilles, & richeſſe de ſon fruit.

Quels Arbres ſeront employés en l'Eſpalier.

COMME l'Eſpalier eſt compoſé de diuerſes natures d'Arbres, auſſi en diuers temps conuiẽt-il les planter, ſelon les precedentes adreſſes. Ce qui ſera aiſé à faire, n'eſtant queſtion lors qu'on plante les primerains & haſtifs, que de laiſſer place pour les dernierains & tardifs: par-ci par-là au foſſé par ouuertures, ſelon les endroits eſquels vous leur aurés marqué logis, pour les y planter en ſaiſon. C'eſt toute la peine que don-

En quel temps les planter.

ne l'Eſpalier la premiere annee, car ſans y ajouſter aucun bois, conuient en laiſſer pouſſer & croiſtre les Arbres, à quoi l'on les ſolicitera par ſerfoüer & ſarcler, ainſi les deſchargeant d'importun voiſinage, s'auanceront gaiement. L'annee d'aprés, generalement ſeront entés tous les Arbres, francs & ſauuages, par ce moien rendans ceux-ci, bons, & ceux-là, meilleurs. Ce ſera en temps & façons conuenables à leur particulier naturel, ailleurs repreſentees. Tout-d'vne-main, ajoindra-on au nouueau Eſpalier, le bois neceſſaire pour le façonner, ſeruant de moule pour faire prendre pli conuenable aux nouueaux jettons, prouenans des entes (comme les cintres ſeruent aux maçons, baſtiſſans leurs voutes) leſquels ſe laiſſeront manier ſelon voſtre deſir, à cauſe de leur ploiable jeuneſſe. Ainſi l'on y procede.

En quel ſenter.

Le bois requis à l'appui des nouueaux jettons.

Comment ſ'emploier.

ENTRE DEVX Arbres, vn pau droit eſt fermement fiché dans terre, l'en faiſant autant reſſortir en haut, qu'on delibere faire monter l'Eſpalier: ajenceant ſi bien ces paux, que droits en perfection, tous d'vne hauteur & equidiſtamment plantés, reſſemblent à vn rang de colomnes poſees par vrai art d'Architecture. Puis, auec des bons oziers, ſeront fermement attachees aux paux, des perches ou lates droites qu'on diſpoſera en quatre ou cinq rangees trauerſantes les paux, aſſauoir l'vne au plus haut des paux, l'autre en bas à quatre doigts ſur le plan de la terre, au deſſus de l'enteure des Arbres, & entre-deux, les autres par diſtances egales. Ces appuis preparés, l'on attendra l'effect des entes, pour y attacher les jettons à meſure qu'ils s'allongeront. A la maniere qu'on lie les vignes à lignolot, ſont ces nouueaux brins attachés à la premiere perche prés de la terre, les y recourbant en archet d'vn coſté & d'autre. Les ligatures ſeront ozers, doux & flexibles, afin qu'elles n'eſcorchent les tendres branches, ains que ſans les offenſer, les retiennent en office. Ces jettons-ci, ſeront eſcartés les vns des autres tant egalement qu'on pourra, pour leur faire occuper le vuïde par proportionnee meſure: retranchant des brins, tout ce qui par trop de preſſe empeſche l'ajencement de l'ouurage: n'eſtant conuenable, de s'entaſſer les vns ſur les autres. Mais en ce retranchement, eſt neceſſaire d'eſtre fort retenu, n'en coupant des jettons auec le fer pour la premiere annee, que le moins qu'on pourra, pour les raiſons dittes. Seulement ſe contétera-on en ce commencement, de ploier les jettons ſur la perche, des deux coſtés, comme a eſté monſtré, attendãt plus d'auancement l'annee ſuiuante: en laquelle fera-on jouër la ſerpe, coupant du brancheage des entes, tout ce qui s'eſcartera dedans & dehors l'allee, afin de le contraindre à fournir la barriere ſelon l'ordonnance de l'Eſpalier. Aprés auoir occupé la premiere barriere ou perche, l'ente produira nouuelle matiere pour la ſeconde, puis pour la troiſieſme, & ſuiuantes, rejettant puiſſamment en haut & tant hautement, qu'il faudra l'arreſter en lui coupant les ſommités, aiant attaint la meſure qu'aurés donnee à l'Eſpalier. Chacune annee ſera reïteré l'atta-

Comment y attacher les nouueaux jettons des entes.

Dequoi les lier.

Leur diſpoſition.

chement des jettons, les ajenceans, couppans, recourbans, par la guide de la beſongne: & ſans s'aſſubjettir de les lier tous aux perches, en pourra-on attacher auſſi quelque partie ſur leur bois meſme, ſelon que mieux s'accordera, ſe gardant ce pendant d'en rien rompre par trop rude maniment. En quelque Lune que ce ſoit eſt bon d'ouurer en ceci, pourueu que le temps ſoit beau & ſerein, ſans pluie, ni exceſſifs vents, & froids. Les paux & perches ſeront faites de bois non tortu, ains du plus droit qu'il ſera poſſible de trouuer: de Cheſne de refente, de Chaſtaigner, ou d'autre à cela propre. Ici ſe ploie tres-bié le Saule, mais ſon peu de duree le fait poſtpoſer aux Cheſne & Chaſtaigner: à faute deſquels l'on l'emploiera. toutesfois ce ſera à la charge du refaire, la neceſſité y eſcheant: laquelle ne ſera par trop importune, puis que l'Eſpalier n'a beſoin d'appui que durant quatre ou cinq ans, dans lequel temps, ſes Arbres ſe rendront ſi bien fortifiés, que ſans autre aide que d'eux-meſmes, par-entre-eux ſe ſupportans & s'entretenans, demeureront au lieu & en la maniere que leur aurés ordonné. Ce qui eſpargne & la peine & la deſpenſe, par n'eſtre neceſſaire d'y remettre aucun bois pour l'auenir: ou ſeroit que defaillãt l'Eſpalier par vieilleſſe, recouppant ſes Arbres, il falle le renouueller entierement. Si c'eſt bois de ſaule ou de peuple qu'on emploie en ceſt endroit, ſera requis de le blanchir en l'eſceant & pellant, pour la beauté & duree: principalement pour garder que les paux fourrés dans terre ne s'y reprennẽt & enracinent, au detriment des entes.

Pluſieurs ſortes de bois, ſont bonnes à l'appui de l'Eſpalier.

L'Eſpalier ne ſera appuié que durant ſes quatre ou cinq premiers ans.

Eſcheant qu'aucun Arbre defaille, ſoit ou par n'auoir voulu reprendre en plantant, ou ſe mourir en entant, auſſi toſt la ſaiſon reuenuë, d'autres Arbres ſeront ſurrogés en leur place, des entés s'il eſt poſſible. Auſſi reentera on ceux qui n'auront bien rencontré la premiere fois, afin de reparer les defectuoſités qui pourroient eſtre en l'œuure. Au cas que les Arbres voiſins des morts, pour l'abondance de leur ramage, aient occupé la place de ceux qui ont defailli, ne vous mettés en peine d'y en replanter d'autres, tant pour la difficulté de leur reprinſe parmi telle preſſe, que pour n'eſtre la choſe neceſſaire: attendu que ces voiſins-là, ſatisferont largement à telles defectuoſités.

Moien d'en reparer les defectuoſités.

Eſt laiſſé à la liberté du Iardinier, s'il void que ſes Eſpaliers ne ſe fourniſſent vniment & à ſuffiſance, d'en coupper vniuerſellement vn ou pluſieurs quartiers, demi-pied deſſus l'enteure de chacun Arbre, par où rejettans copieuſement, il reparera les lieux qu'il deſire, les remettant tout de nouueau auec plus de luſtre qu'au commencement. joint, que par tel renouuellement, les Fruits s'en augmenteront en bonté. Et ſi tout-d'vne-main il reente generalement tous les Arbres de l'Eſpalier, tant ſoit peu ſur l'enteure, ou de ſes propres Fruits, ou d'autres meilleurs, ce ſera pour lui faire produire des Fruits du tout excellents en bonté & beauté. Par tel ordre auſſi ſe rajeunira l'Eſpalier, quand par vieilleſſe ſe trouuera ſur-chargé de brancheage, dont la trop grande abondance lui oſte & le luſtre & le

Par retailler, & Reenter.

fruit. Pour lequel renouuellement faire à propos, a eſté pourueu dés le fondement de l'Eſpalier, aiant ordonné les Arbres en eſtre plantés aſſés profondement, afin de les pouuoir par-aprés, commodément enter entre-deux terres ſur le franc, eſcheant reformation. Ainſi ne paroiſtra en l'Eſpalier que nouueau bois, tout le vieil demeurant caché dans terre, icelle reünie au plan du lieu: dont ſe remettra à fructifier à ſon accouſtumee, voire produira-il fruits plus exquis qu'auparauant, par l'artifice du reenter.

Diuerſes ſortes d'Eſpaliers.

I'AI dit en l'ordõnance de l'Eſpalier n'y auoir aucune ſubjection. Suiuant laquelle liberté l'homme d'eſprit ſe maniera diuerſement en ceſt endroit, dreſſant des Eſpaliers de differentes ſortes, pour ornement de ſon lieu. En allees de deux rengees equidiſtantes de douze à quinze pieds: les vnes droites, les autres curues, à l'entour de ſes Iardins, en trauers, s'entrecroiſans les vnes les autres, comme mieux ſe pourra accommoder. Auſſi en enuironnera-il des Iardins ſeparés, taillés de diuerſes figures, triangulaires, quadrangulaires, pentagõnes, rondes, ovales, & autres par la guide de la fantaſie. Pour en aucuns de tels Iardins mettre du ſaffran, en d'autres des legumes, des chardons-à-bonetier, du gaude, de la garence, & ſemblables choſes plaiſantes à l'œil & profitables à la bource. Des riches labyrinthes dreſſe-on auec des Eſpaliers, pour l'abondance du fruit qui en ſort, & treſ-plaiſans auec, pour la gentilleſſe de l'entrelas de leurs diuerſes plãtes. Ainſi qu'vn ingenieuſemẽt compoſé de Ceriſiers, ſe void au Iardin de Monſeigneur le Conneſtable à Alés, joignant vne tresbelle tonne de meuriers blancs.

Faut roigner les cimes des Arbres de l'Eſpalier.

LES bouts & cimes des Arbres, ſeront roignés à toutes les fois qu'on s'apperceura exceder la meſure dõnee, qui pourra eſtre de quatre à cinq pieds pour les plus bas; & de neuf à dix, pour les plus hauts. Sur leſquelles ne ſouffrirés ſur-ſaillir aucuns jettõs, ains là juſtement & vniment les ferés coupper. Si toutesfois y voulés laiſſer quelques Arbres ſur-ſaillans les autres, le pourrés faire, pourueu que ce ſoit par meſure limitee, en ornemẽt de l'Eſpalier, qui ſera, ſi de trois en trois, ou de quatre en quatre toiſes laiſſés ſur-croiſtre vn Arbre autãt l'vn que l'autre: & les taillés tous de meſme façon, en rond, en pyramide ou autrement. Car telle rãgee d'Arbres aiant pour fondement l'Eſpalier, ſe repreſentera treſ-agreable. Auſſi pourra-on eſpargner en l'extremité de l'Eſpalier des creneaux ou merlets: façonner le bout, en pointes à ondes & autrement, comme l'on voudra. En bas, faire des portes en arcade, au milieu des feneſtres, quarrees, rondes, ovales. D'en faire des berceaux voutoiés, eſt choſe prejudiciable aux Fruits, pour n'y pouuoir meurir à cauſe de l'ombrage: toutesfois ſi telle conſideration n'a lieu, l'on ſe pourra ſatisfaire en ceſt endroit, auec aſſeurance d'auoir des bons Fruits, au moins en l'exterieur de l'Eſpalier, à l'aſpect du Soleil. Quant à l'eſpeſſeur conuenable aux murailles ou barrieres de l'Eſpalier, certaine meſure n'en peut eſtre donnee, cela depen-

Ses branches ſouffrẽt diuers maniment.

dant de la faculté des Arbres & de leur aage: tant y a que la plus deſiree, eſt la plus petite, comme d'vn pied, ou d'vn pied & demi. A laquelle meſure & à celle de la hauteur preſcrite conuiendroit s'arreſter, ſi l'obeiſſance des Arbres le permettoit. Mais leur grand accroiſſement, à la longue, cõme cheuaux eſchappés, les faiſans ſortir de leurs limites, contraint d'en venir au refaire par retaillemens, comme a eſté monſtré.

De quelles eſpeces d'Arbres ont eſté faits les premiers Eſpaliers.

Les premiers Eſpaliers ont eſté faits de Pommiers nains, dits de S. Ian, pour l'opinion qu'on auoit telle ſeule eſpece de fruit, ſouffrir d'eſtre ainſi baſſement maniee. Aprés s'y ſeruit on des petites Poires muſquees: & finalement par eſſai a-on trouué preſque tous Fruits ſe ploier en telle ſorte de Verger. Ce que pour vn temps aucuns ont caché, donnans à entendre que c'eſtoient eſpeces de Fruit particulieres, dont l'on compoſoit l'Eſpalier, par ſingularité les greffes en eſtans tranſportés des Indes. Eſt neceſſaire tenir curieuſemẽt cultiués les deux coſtés de l'Eſpalier, vn couple de pieds d'vn chacun, l'amender de bons terriers ſelon le beſoin; & vtile l'arrouſer quelques fois en Eſté, és grãdes ſechereſſes. Auſſi c'eſt toute la deſpenſe qu'il y conuient faire pour ſon entretenement petite pour le fruit qui en ſort.

Le fonds de l'Eſpalier ſera tenu labouré, & en la ſechereſſe, arrouſé.

C'est la conduite de l'Eſpalier, auquel noſtre Meſnager ajouſtera ce qu'il jugera le pouuoir rendre du tout magnifique, ſelon les journalieres inuentions des gens d'eſprit. Eſtimant pour fin de ce diſcours, n'eſtre beſoin d'en defendre l'approche aux beſtes, la choſe parlant d'elle-meſme. Ioint que puis que l'Eſpalier, ou Paliſſade eſt logé dans l'enclos des Iardinages, il ne pourra eſtre qu'en bonne & ſeure garde, & pour les Arbres & pour les Fruits.

CHAP. XXI.

De l'Enter en general.

Admirable artifice, eſt celuy d'Enter.

Aprés auoir planté les Arbres, conuient les enter pour les affrãchir, ſi ja ne l'ont eſté, dés la Baſtardiere, ou qu'on les vueille reenter pour le raffinement du Fruit: ce qu'en pluſieurs manieres l'on fait, comme ſera monſtré. Science, par jugement vniuerſel, eſtimee la plus excellente de l'Agriculture, comme celle qui donnant luſtre au reſte du gouuernement des champs, a eſté, non ſeulement cherie, ains preſques adoree, de pluſieurs grands perſonnages, arreſtés à la cõtemplation de ſes ſupernaturels effets. Cyrus Roi de Perſe eſt celebré és hiſtoires pour auoir, auec beaucoup d'artifice, de ſes propres mains, dreſſé des beaux Vergers. Parmi les vertueux exercices du grand Roi François, eſt couché le temps qu'il emploioit à enter lui-meſme des Fruitiers. Aux grands Ca-

pitaines, Senateurs, Preteurs de l'Antiquité, auons-nous dequoi ajoindre des excellés Seigneurs, Gentils-hommes & autres vertueux perſonnages, de toutes robes & diuerſes nations, qui aujourd'hui priſent l'admirable ſcience d'Enter, par la douceur de laquelle, comme par vn fort hameçon, pluſieurs ſont attirés à l'vniuerſel exercice de l'Agriculture. Et de fait, ce n'eſt pas ſans cauſe que la ſcience d'Enter rauit l'entendemẽt humain. Car quelle choſe peut faire l'homme plus approchãte du miracle, que d'inſerer le bout d'vne branche d'Arbre, longuement gardé, trãſporté de lointain païs, ſur le tronc d'vn autre Arbre, là lui faire prendre vie & accroiſſement, & auec communication de ſubſtance, enſemble fructifier? De cõtraindre, par ce moien, vn Poirier, de produire des Pommes: vn Prunier, des Abricots: vn Coigner, des Meſles: vn Aubeſpin, des Poires, & ſemblables? D'en diuerſifier les naturels, changeans leurs figures, grandeurs, couleurs, odeurs, ſaueurs? D'auancer les Fruits tardifs, retarder les haſtifs? & en ſomme, faire des Fruits tous nouueaux, meſlifs, voire monſtrueux? Ces choſes auiennẽt par Enter, meſme auec facilité, comme s'experimẽte tous les jours. Saturne a monſtré la ſcience d'Enter les Arbres, par le teſmoignage de Macrobe. Pline en donne l'inuention à vn berger, qui accommodant ſa logete, ſans y penſer, fourra le bout d'vne branche viſue de Fruitier, dans le tronc d'vn Arbre freſchement couppé, ou ſe reprenãt & s'accroiſſant, par nouuelle vie, manifeſta la merueille de l'œuure. Duquel accident, l'art d'Enter eſtant ſorti, & à la longue raffiné par nouuelles additions, ſelon le naturel des choſes inuentees, finalement l'a on reduit en tel poinct, que par diuerſes manieres, auec esbahiſſemẽt, l'on Ente aujourd'hui les Arbres. Sur toutes leſquelles, en a-on choiſi quatre pour principales, dont la facilité en a fait retenir l'vſage. Sçauoir en Fente, en petite Coröne, en Eſcuſſon, en Canon. Des autres, pour y auoir plus de curioſité, que d'aſſeurance, n'en ferons grand eſtat: neantmoins, pour contenter les perſonnes, ſera monſtré en ſon lieu, comment l'on s'y gouuerne. Et en ceſt endroit, traitterai amplement des precedentes, comme des plus faciles & plus aſſeurees à tirer ſeruice.

Autheurs de l'Enter.

Les diuerſes façons d'Enter.

L'ENTER en Fente ou en Coin, par d'aucuns en Poupee, & en petite Coröne ou entre l'eſcorce & le bois, ſont en meſme predicamẽt, parce qu'en l'vne & l'autre ſorte, ſe ſert-on de greffes, les inſerans ſur Arbres ſauuages ou francs. Auſſi grande ſympathie ont enſemble, l'Eſcuſſon & le Canon, puis que c'eſt cõmunément par jettons nouueaux, qu'on ouure en ceſt endroit, au Printemps & en Eſté, tandis que la ſeve dure és Arbres. Parquoi ces quatre manieres d'Enter, peuuent eſtre reduites à deux, mettant les deux premieres en vn ordre, & les dernieres en vn autre. Indifferemmẽt ſur tous Arbres ni en tous temps, ne doit-on emploier toutes façons d'Enter, ains diſtinguer ces choſes, & les eſpeces des Arbres, pour conuenablement marier les francs auec les ſauuages. Par l'Eſcuſſon & Canon, beaucoup plus d'Arbres ſont entés que par greffe: dautant que la de-

Diſtinction des Arbres, temps & façons pour Enter.

la delicateſſe de l'eſcorce de quelques-vns, ne peut ſouffrir la greffe, ſoit en Pente, ſoit entre l'eſcorce & le bois, mais l'Eſcuſſon & le Canon, quaſi-modent preſques par tout. Ces façons-ci d'Enter ne ſont, neãmoins, tant viles que celles-là, à cauſe que les jetrons dont l'on tire les Eſcuſſons & Canons, ne peuuent eſtre gardés que quelques heures auant que d'eſtre mis en œuure, ſe fleſtriſſans en peu de temps: au lieu, que pluſieurs mois conſerue-on les greffes, ſains & entiers, ſans eſtre emploiés. Et c'eſt telle commode garde, qui donne moien de ſe fournir de fruits excellẽs prins de loin, comme a eſté dit: choſe en laquelle l'on ne peut venir par la voie de l'Enter en Canon & Eſcuſſon, dont d'autres fruits ne peut-l'on recouurer, que du voiſinage.

Faut que le ſujet & la greffe ſymbaliſent en naturel.

AVSSI conuient neceſſairement aduiſer à la concordance des naturels des Arbres, pour les apparier enſemble le plus proprement que faire ſe pourra: ſans laquelle curioſité, en vain trauaillera-on. Car poſé qu'vn Arbre reprene, en eſtãs le franc & le ſauuage de cõtraire naturel, en leurs eſcorces, ſeues, bois, fleurs, & fruits, cõme cela ſe void quelques fois, mais rarement, ſi eſt-ce que telle antipathie ne leur permettra viure lõguemẽt enſemble, ains toſt les fera defaillir. Tous Arbres ſeront Entés ainſi qu'il appartient, ſi faite diſtinctiõ de ces trois eſpeces, à Pepin, à Noiau, à Fruit; chacune eſt jointe à ſon ſemblable: ſans ſe diſpẽſer de mettre ſur vn Poirier, vn Abricotier, ſur vn Prunier, vn Põmier, ſur vn Figuier, vn Amẽdier, ainſi des autres, ou ce ſeroit de quelques vns qu'on excepte de ceſte regle, cõme ſera particulieremẽt monſtré. Parquoi, à cela l'on auiſera curieuſement: & de ne ſur-charger vn Arbre, c'eſt à dire, de ne lui dõner à nourrir aucune ſorte d'Arbre produiſant, naturellement, plus de bois que lui, ains pluſtoſt faire le cõtraire, logeant ſur vn Arbre robuſte, vn de foible cõplexion, lequel eſtant abondãment nourri par le ſujet, ſur lequel ſera inſeré, ne pourra que bien faire. C'eſt la preuue de pluſieurs ſiecles que telles obſeruances, où eſtant jointe la raiſon qui veut, *Chacun eſtre auec ſon pareil*, cõme notable maxime les retiẽdrons; & ce d'autant mieux, que plus fermement l'on s'arreſte aux experiẽces. Par cela appert, cõbien ſe trompẽt ceux qui ne ſe contẽtans de la liberalité de Nature, entent des Põmiers, Poiriers, Pruniers, ſur troncs de chous, ſur des cheſneaux, ormeaux, branches de ſaux & ſemblables drogueries du tout diſcordãtes des Fruitiers; dont, cõment qu'on puiſſe faire, ne peut-on tirer contentement, s'y perdãs & peine & eſperance. Et quand bien, en ſortiroient des Fruits; pour l'inſuffiſance de tels ſujets, autre nourriture qu'extrauagãte, ne leur pouuãt eſtre dõnee, ils ſe trouueroient de ſaueur fade & deſ-agreable, ou poſſible de maligne & pernicieuſe. Toute l'vtilité qu'on pourroit tirer de tels meſlanges, s'arreſte au plaiſir de l'œil, admirant la ſingularité, de voir des fruits monſtrueux & inuſités. Se trompent auſſi ceux qui Entent les Arbres, puis les plantent, faiſans ces deux choſes preſques à la fois, pour la ſur-charge de ces actions-là; n'eſtant eſmerueillable, ſi les Arbres ſe perdent à telle

Les Arbres ne ſouffrent l'Enter & le planter à la fois.

cauſe, ou du moins, s'ils languiſſent auec peu d'auancement. Doncques, eſtans les Arbres aſſés trauaillés de l'vne d'icelles, pour la premiere annee l'on ſe contentera du ſeul planter, afin qu'en la ſeconde, bien reprins & fortifiés, cõmodément l'on les puiſſe greffer, auec eſperance de bien fructifier: cela s'entend de l'Enteure en Coin, non de celles de l'Eſcuſſon & Canon. Auis ſalutaire à celui qui deſire auoir de bons fruits, à ce que ſans s'amuſer aux vaines & inutiles curioſités, il s'arreſte aux adreſſes ſuſdites & ſuiuantes, procedans de la raiſon & de l'experience.

CHAP. XXII.

Enter en Fente ou au Coin: & en Petite Coronne, c'eſt entre l'eſcorce & le bois.

LA PLVS requiſe obſeruation en ceſte partie de meſnage, eſt, la recerche de bõs Fruits, dõt chacun deſire ſe pourueoir: mais là giſt la difficulté, que ſouuent les Fruits ne viénent tels en noſtre lieu, qu'en celui d'où en auons tiré les greffes, à cauſe de la differẽces de climats. Pour lequel obſtacle, pourtant, ne laiſſerons d'edifier des Arbres des plus exquiſes races que pourrons recouurer, (bien que ne ſoions aſſeurés de leur fecondité) à ce que ne ſoions du tout priués de fruits precieux: mais ſous ceſte condition, que ce ſera en petit nombre qu'en planterons, tenãs lieu d'acceſſoire au Verger; reſeruant le principal, pour les Arbres portans abondance de Fruits de paſſable bonté: car il vaut mieux en recueillir grãde quantité de tels, que trop peu de ſinguliere delicateſſe. Quelques fois les Arbres eſtrãgers conſentent de viure parmi nous, auec profit, contre pluſieurs raiſons naturelles apparentes: leſquelles eſtans deſmenties par l'experience, nous incitent de nous pouruoir de races de Fruits excellents, és nations eſtrãgeres. Ainſi dés long temps, s'eſt pratiqué en ce Roiaume, où des Indes, de la Grece, de l'Italie, & d'autres païs loingtains a-on apporté des races de diuers Arbres auec bon ſuccés, pour les beaux Fruits qui s'en voiẽt en pluſieurs quartiers des prouinces. Sur ces conſiderations, nous baſtirons: & puis que la principale matiere des Vergers ſont les greffes, nous les choiſirons, cueillerons, & emploierons ainſi qu'il appartient, par ces adreſſes.

Des greffes. Où les prendre.

LES extremités des branches ſont ce qu'on appelle, greffes, leſquelles eſtans de bois tendre ſe reprénent aiſémẽt, inſerees ſur les Arbres. Ce ſera en Arbres recõmandables pour leur aſſeuree bonté, que nous cueillerõs les greffes: autremẽt ce ſeroit prejugé de mal beſongner, veu que mauuais Arbre ne produit jamais bon fruit. Sur le cueillir des greffes, les Anciens ont commandé d'y laiſſer quelque peu de bois de l'annee precedente, & auec icelui, les inſerer ſur les ſauuageaux. Par cela ils nous ont voulu enſeigner, que les plus prochains bourgeõs de ce vieil bois, ſont les plus fertils,

par raiſon ſemblable à celle des crocetes des vignes, ce que toutesfois ne ſe pratique aujourd'hui tant exactemẽt par les meilleurs Enteurs, qui enſçonnent vne longue greffe en deux ou trois pieces, deſquelles ils font des Arbres tres-fecõds, ce qui nous diſpenſe en ceſt endroit. Cõme auſſi l'experiẽce de tous les jours, nous permet de prẽdre des greffes ſur Arbres qui pour leur jeuneſſe, n'ont encores porté fruict, quoi-que de tous tẽps cela ait eſté defendu. Parquoi ſi deſirés auoir de la race d'vn Arbre qui vous agree pour l'aſſeurãce de ſa bonté, quoi-qu'il n'aie jamais fructifié pour ſon peu d'aage, ne craignés d'en prendre des greffes és premiers jettõs de ſon Enteure, car ils ne faudront de vous donner contẽtement en ſaiſon: voire quelques fois rapporteront-ils fruit, pluſtoſt que les Arbres, deſquels en aurés tiré les greffes. Cela m'eſt auenu pluſieurs fois, voire ai-je Enté heureuſement en Eſcuſſon au mois de Iuin, des Abricotiers, des Poiriers, & autres Arbres, dont j'auoi tiré les Eſcuſſons en Arbres Entés au Coin, au precedent mois de Mars. Telle precipitatiõ eſt treſ-opportune pour l'affranchiſſement des Vergers, parce que ſouuent auient, que pour la rarité de quelque nouueau & excellent fruit, n'en pourrés recouurer qu'vn ou deux greffes, dont n'aurés qu'vn ſeul Arbre, lequel par la voie ſuſdite dans la meſme annee, vous produira des greffes à ſuffiſance, pour en faire pluſieurs Entes. Eſlirés les greffes pluſtoſt de moiẽne groſſeur, que trop fournis de bois par abondãce d'humeur, ne langoureux, par faute de nourriture; l'vne & l'autre de ces extremités, eſtans cõtraires à la fructificatiõ: faiſans ſeulement bõne fin, ceux qui tiennẽt le milieu en ceſt endroit, moiẽnant qu'ils aient les œillets prés-à-prés l'vn de l'autre, qui eſt ſigne euident de fertilité. Touchant la Lune, il n'y a aucune action en l'Agriculture, où tant eſtroitemẽt l'on ſe ſoit aſſujeti, qu'au cueillir des greffes: aiãt eſté creu de pere à fils, depuis pluſieurs ſiecles, qu'autant de jours qu'il reſtoit de la Lune lors qu'on cueilloit les greffes, autant d'annees demeuroient à fructifier les Arbres en prouenans. Qu'auoit fait tenir pour loi à nos Anceſtres, de ne tirer les greffes des Arbres, jamais en autre tẽps qu'és derniers jours de la Luſſe. A laquelle defenſe ſcrupuleuſe, ajouſtoient les aucuns ceſte ridicule, que ce ne fut en aucun jour de la ſepmaine y aiant des R, notamment le Mercredi, à ce meſnage n'eſtans bons, ſelon eux, que les Lũdi, Ieudi, & Samedi. Mais le tẽps maiſtre des Arts, a mõſtré la vanité de telles obſeruances: car en quel poinct de la Lune que ce ſoit, nouuelle ou vieille, & jour de la ſepmaine qu'on veut, les greffes peuuent eſtre cueillis auec bon eſpoir pour la reprinſe & fructification, pourueu que l'aer ſoit beau & ſerein, s'il eſt poſſible tel le choiſir: à quoi ſeulement regardent les meilleurs ouuriers en ceſt Art. Les endroits de l'Arbre ſont bien plus obſeruables, pour la difference qu'il y a de l'vn à l'autre. Ce ſera és boues des principales branches, où nous cueillerons les greffes, du coſté du Leuant & Midi, non d'autre aſpect: ni auſſi en dedans les Arbres, parmi l'embarras des brãches, ſi ce n'eſt à faute d'autres. Le tẽps en eſt propre dés que les fueilles sõt cheutes des Arbres, juſqu'à ce qu'ils bourgeonnẽt: dõt

Quels les choiſirés.

Pour les cueillir n'eſt neceſſaire aucune obſeruatiõ de Lune.

Oui, les endroits de l'Arbre.

Quand les cueillir, & comme garder.

le meilleur eſt, dix ou douze jours, ains que les mettre en œuure, deuant lequel terme, ſans neceſſité ne ſeront emploiés. Mais auſſi ſi aués à faire venir des greffes de lointain païs, ou que vous trouuant en lieu de bons fruits, deſquels deſirés auoir de la race, ne differés d'en tirer des greffes (quoi que ce ſoit auant la ſaiſon ſuſdite) dés que le mois de Nouembre ſera entré: car les conſeruerés ſains & entiers, juſqu'au poinct qu'il les faille enter: moiennant que les gardiés dans vn foſſé profond d'vn pied & demi, & là ſoient enterrés du tout ſans ſentir nul vent ne aer. Pour les trãſporter loin, conuient les enfermer dans des barrils auec de la terre déliee, dont ils ſeront remplis, & aprés bien bouchés, afin qu'ils ne reſpirent aucunemẽt contre-faiſant le foſſé. Et à ce qu'ils ne deſſechẽt par faute d'humeur, comme à la longue cela ſeroit à craindre, par fois l'on mettra de l'eau dans le barril, par vn trou qu'on y laiſſera à l'vn des bouts, le fermant auec du liege, à la maniere des barrils d'anchoies. Ainſi les garderés ſans tare, quatre ou cinq mois & dauantage, ce long terme vous donnant loiſir de recouurer des precieux fruits de païs lointain. Se faut prendre garde en enterrant les greffes, que ce ne ſoit prés des murailles, pour le doubte de certaines beſtioles qui en tels endroits les importunent. Auſſi, que le lieu ne ſoit aquatique, ne pleinement expoſé au Soleil, en abri, parce que l'eau pourriroit les greffes: & la grande chaleur du Soleil tranſpaſſant la terre, juſqu'à eux au commencement du Printemps, les feroit pouſſer, meſmes n'eſtans ſuffiſamment profondes, qui eſt le plus à craindre ſur ceſt article. Dautant que les greffes ne peuuent eſtre inciſés pour Enter, s'ils font ſemblant de bourgeonner, pour à leur ruine s'enleuant l'eſcorce en les maniant. Et ne peuuent reprendre qu'auec langueur, ſi les ſauuageaux n'ont la ſeve preſte pour les receuoir: dont pour faire bonnes Enteures, eſt requis auoir deux choſes contraires à la fois, à ſçauoir, le ſauuageau auancé, & le greffe reculé: ce qui auient à ceſtui-là, par la patiẽce de le laiſſer cõmencer de bouter par l'ordre de Nature, & à ceſtui ci, par l'artifice ſuſdit. Ainſi s'accordãs ces choſes, les Enteures s'en aſſeurent auec grãd auancemẽt, & tel que dans peu de jours l'on les void repouſſer ſans crainte du deſſecher, comme ſouuent auient de celles qu'on fait inconſiderément. A telle cauſe, eſt neceſſaire la terre du foſſé où ſejourneront les greffes, eſtre plus ſeche qu'humide, & plus froide que chaude, partant le foſſé eſtre creuſé profondemẽt. En cueillant les greffes, les diſpoſerés par petits paquets ſeparés, chacun ſelon ſon eſpece, dont le nom ſera eſcrit en billets de parchemin, pour conſeruation de la memoire, non en papier, pour eſtre plus facile à ſe pourrir que le parchemin. Par tel ordre, ſans cõfuſion & à loiſir, tirerés vos greffes de la foſſe aiant dés le commẽcement marqué le lieu où l'aurés faite, afin de ne vous deceuoir. Aucũs, quelques fois auec bon rencõtre, Entent les greffes incõtinent les auoir cueillis ſans nullement ſejourner: ce que pourtant ne faut tirer en conſequence, n'eſtant le meilleur, pour le hazard qu'il y court. Car cela eſt treſ-aſſeuré,

Comment les empaqueter pour les tranſporter loin.

Les noms des Fruits ſeront eſcrits en billets, à chacun paquet le ſien.

que tout greffe ſe retire de quelque peu comment qu'on le garde, eſtant ſeparé d'auec ſa mere, lequel mis ſur le ſauuageau tout frés & rempli d'humeur, s'y reſtreſſiſſant eſt en grand danger d'y mourir par le vuide qui à telle occaſion ſe fait entre le ſubjet & le greffe, dõt le vent là enclos deſſeche le greffe, & ſouuentesfois auſſi le ſauuageau. Mais par l'attente de dix ou douze jours eſcheuirés tel danger, parce qu'eſtant le greffe conuenablement reſſerré auant que l'inſerer ſur le ſauuageau, aprés ne s'y retire plus, ains ſans delaier, s'vnit tres-fermement auec le ſubjet, par le prompt ſecours de la ſeve, ſi que par ce moien ne peut faillir de faire bonne fin.

Quel temps eſt requis pour Enter.

MAINTENANT conuient greffer les Arbres, c'eſt à dire, y loger les greffes. Eſt treſ-neceſſaire en ceſte action prendre le temps à propos, afin d'ouurer comme il appartient. Les vents, les pluies, les neges, les grandes chaleurs auſſi, contrarient à ce meſnage. Pour icelui, nous choiſirons des jours calmes & frés : mais n'y pouuans du tout auenir, prefererons le temps humide & moderément exhalé du coſté de Midi, à tout autre: meſmes nous-nous garderons d'entreprendre telle beſongne, lors que la Bize ſouffle rudement, par eſtre ennemie mortelle des Entes, ſa violence & ſiccité les deſſechant. Les outils pour enter, ſont petites cies, haches, ſerpes, ſerpillons, couſteaux grands & petits, des coins de fer ou de bois ſolide, & vn marteau: les matieres, cire ou argile, eſcorces de ſaule ou drapeaux, & oziers. De tout cela, conuient eſtre abondamment pourueu, faiſant tranſporter ces choſes ſur l'ouurage, dans des paniers. Pluſieurs ne ſe ſeruent de la cie en ceſte action, ains ſeulement de la hache ou de la ſerpe, craignans l'eſbranlement du cier nuire plus aux racines des Arbres, que les coups des haches & des ſerpes. Cela eſt bien aſſeuré au regard des jeunes Arbres, pour la foibleſſe de leurs racines, dont facilement elles ſe rompent : mais des gros, ce danger n'eſt tant à craindre, pour leſquels tailler, eſt indifferent l'inſtrument duquel l'on ſe doit ſeruir: & quel qu'il ſoit qu'on emploie, conuient raffiner & addoucir la trenche par le deſſus, & ſi bien, que le greffe s'y puiſſe commodément joindre. Pour vn preallable, ſeront deſchauſſés en pied, les Arbres qu'on deſire Enter, & d'iceux oſtés tous rejets & cions, afin que leur ſubſtance ſoit entierement laiſſee pour les greffes: aprés, les coupera-on en lieu droit & poli autant plus bas & prés de terre, que plus minces & plus petits ſeront les Arbres. Les Arbres ja fortifiés du tronc, enſemble les vieux & agrandis de long temps, Entera-on quatre ou cinq pieds ſur terre, là façonnant leur fourcheure. Touchant ceux de l'Eſpalier, ailleurs qu'en bas ne ſeront-ils Entés pour le naturel de l'œuure, comme a eſté monſtré. A tous autres Arbres, l'Enter entre deux terres eſt defendu (bien qu'aucuns hazardeuſement le pratiquét) par ce que l'eau, ſoit de la pluie, ſoit du propre de l'aſſiete, pourrit & Arbres & greffes, entrant dedans les Arbres par la fente del'Enteure, en laquelle toute autre humeur que celle

Quels outils.

Les petits Arbres ſeront Entés en bas, & les grands en haut.

Non entre deux terres, que par neceſſite.

prouenante de la ſeve, cauſe la mort és Arbres. Partant, l'on ſe gardera de ſe deceuoir en ce poinct. Mais ſi par contrainte l'on fait quelque Ente entre-deux terres, conuiendra en tenir ouuerte la foſſe vne couple d'annees, & l'enteure deſchauſſee, juſqu'à ce que ſa fente par l'accroiſt des greffes ſoit recloſe & la plaie conſolidee, pour ne craindre plus les eaux à l'vſage de l'Eſpalier, inuenté pour la conſideration du renouuellement de ſes Arbres en leur vieilleſſe, ainſi qu'a eſté dit. L'Enter ſur terre, en outre, ſert en ce cas, que ne ſe reprenans les greffes pour la premiere fois, l'on y retournera pour la ſeconde, voire pour la troiſieſme, en reentant les Arbres plus bas au deſſous des enteures, ce qu'on ne pourroit faire le prenant trop bas la premiere fois. Aiant coupé l'Arbre, auant que paſſer outre, l'on taillera les greffes, non du tout, ains ſeulement en les eſbauchant, attendant de les acheuer de preparer lors que le ſauuageau ſera fendu, afin que ſelon la meſure de la fente, l'on accommode le greffe, tandis demeurant la trenche de l'Arbre couuerte d'vne piece d'argile, de peur de l'eſuent. Aprés, le tronc ſera fendu auec vn ferme couſteau en frappant par deſſus à-tout vn martelet, doucement, de peur que la fente ne ſe face trop grande par trop rude frapper, laquelle fente l'on entre-ouurira à l'aide d'vn coin de fer ou de quelque bois dur & ſolide, qu'on y fourrera par deſſus en frappant auſſi auec le marteau, à meſure que par deſſous l'on retirera le couſteau. Eſpargnés la mouelle de l'Arbre en le fendant, pour n'y toucher auec le couſteau, ſi poſſible eſt: & encor qu'à telle cauſe l'Arbre ne ſe fende juſtement par le diametre du tronc, n'importe de rien pour la reprinſe des greffes, pourueu qu'on les aſſee en endroit de l'Arbre, où l'eſcorce ſoit tendre & vnie. Lors que par le moien du coin la fente entre-baaillera, l'on parfera la preparation des greffes, & cela ſi proprement, qu'ils puiſſent joindre au ſauuageau, faiſant s'entre-rencontrer leurs eſcorces, à ce que des deux, s'en face vne ſeule, ſe conglutinans enſemble par leurs ſeves. Et à ce que cela auienne plus parfaitement, eſt neceſſaire prendre garde à ce poinct, que ſelon la groſſeur de l'Arbre, l'on y fourre les greffes: plus auant dans le bois, de celui qui eſt vieux & groſſier aiant l'eſcorce rude & rabouteuſe, qu'au jeune & delicat, d'eſcorce déliee & liſſe. Ainſi conuenablement ouurerés en ceſt endroit, dautant que la plus ſubtile ſeve, eſt touſ-jours auprés du bois, dont n'eſt queſtion faire égaler exterieurement les eſcorces du frãc & du ſauuage, l'Arbre eſtant ja fort & robuſte, ains que le greffe, qui eſt tout de ſubtile ſeve, ſoit mis joignãt la ſeve ſubtile du ſujet, quoi-qu'enfoncé, comme a eſté dit. Ou ſi en l'Arbre jeune & tendre, duquel l'eſcorce & celle du greffe proprement ajuſtees, fleuriröt en dehors: Faites que l'inciſion du greffe ſoit quarree par le haut, d'vn coſté & d'autre, pour joindre au deſſus du tronc de l'Arbre, afin de receuoir la ſeve, qui des racines s'en montant en haut, s'arreſte en tel endroit par le rencontre de la quarreure du greffe, & là cauſe bonne & ſeure reprinſe. Telle inciſion en quarré, s'entend eſtre faite ſans detriment aucũ, ni pre-

L'vtilité de l'Enter ſur terre.

Tailler les greffes.

Fendre l'Arbre, comment, & en quel endroit.

Inciſer le greffe comment.

judice de la moüelle du greffe, à laquelle ne faut toucher en taillant telle vuidange, ains ſeulement en oſter l'eſcorce, & du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes ſont menus, ne les vuiderés que d'vn coſté, laiſſant l'autre en coin, ſans aucun entre-taillement, de peur de les affoiblir par trop à leur ruine. car en telle ſorte accommodés, ne ſe porteront que bien. En taillant les greffes, ſoignés-vous de ne les eſcorcer nullement, parce que ce ſeroit perdre temps de les inſerer au ſauuageau auec l'eſcorce enleuee. Cela ſe preuiendra, en gardant les greffes dans terre à la maniere ja ditte, & en les taillant doucement auec vn couſtelet, ſubtil & bien tranchant, les prenans touſ-jours par le deſſus de l'eſcorce en preſſant ſur le bois, non au contraire. Auis qui ſeruira auſſi pour couper le ſauuageau, duquel faut auoir ſemblable crainte. Ce qui du greffe entre dans l'Arbre, ſera façonné en coin par le bout ſelon la figure de l'ouuerture de la fente, dont la partie exterieure, ſera plus groſſe que l'interieure, afin que l'Arbre en ſe reſſerrant, retienne en office le greffe. En l'autre regardant l'interieur du ſauuageau, laiſſerés de l'eſcorce, ſi bon vous ſemble, pour en cela n'y auoir aucune ſubjection: non plus que de faire parfaitement joindre le greffe au ſauuageau, en tout & par tout, comme les menuiſiers font leurs pieces rapportees: car par quelque petit vuide qui ſe rencontre entre les deux eſcorces, la ſeve ſe retraiant là, comme par l'ouuerture du tonneau le mouſt en ſort, cauſe l'vnion entre le franc & le ſauuage, telle qu'on deſire, enſemble ſe marians. Quand les greffes ſeront aſſis, l'on retirera le coin tant legerement qu'on pourra, de peur de les deſplacer, ce qu'aiſément ſe fera, empoignant d'vne main l'Arbre auec les greffes, & de l'autre, arrachant le coin. Incontinent aprés, enduirés les cõmiſſures ou fentes, pour garder d'eſuenter l'Ente, ou auec de la cire ou de l'argile déliee, puis y ſeront miſes des petites eſcorces de ſaule ou d'autre arbre, comme emplaſtres pour couurir les plaies, faiſant tenir les eſcorces des deux coſtés auec vn ozier refendu, duquel l'Arbre ſera eſtroitement lié, le contenu en la partie bleſſee pour fermement retenir les greffes, & ce à la façon des ligatures des cercles des tonneaux. Par deſſus, ajouſtera-on vn rempar d'argile, pour engarder l'eau, les vents, la chaleur, d'entrer dedans, l'empaſtant proprement, & par ce moien en couurir toutes les joinctures. Et afin que l'argile tienne bon, l'on l'enuironnera par le deſſus & des coſtés, auec des eſcorces de ſaule, ou auec des drappeaux, qu'on liera à-tout des oziers, autant fermement que la choſe le requerra, faiſant de l'Ente comme vne poupee, dont le nom eſt venu à l'Ente. De telle torqueure, les greffes ne ſur-ſailliront beaucoup, ains ſeulement d'autant que deux ou trois œils pourront occuper de place, le reſte ſera là juſtement coupé, pour tant mieux preſeruer l'Ente de l'injure des vents, lequel tant plus vigoureuſement bourgeonnera-il, que moins d'œillets lui aura-on laiſſé à nourrir. Aucuns ajouſtent de la mouſſe à ce rempar, pour tant mieux le fortifier contre la pluie: mais

Maniere de tailler les greffes pour les garder d'eſcorcer.

Couurir l'Ente pour le preſeruer des injures des temps.

telle curioſité n'eſt nullement neceſſaire, veu que l'argille auec les eſcorces de ſaule, ſeules, ſuffiſent à preſeruer les Entes de toutes injures.

NE vous mettés non plus en peine d'enueloper vos Entes auec de la paille longue, pour y retenir de la terre, afin de les garder freſchement, comme aucuns font: car cela leur nuit plus, que ne leur aide, en attirant ſur les Entes, ainſi que par vn entonnoir, les eaux de la pluie, en lieu de les en deſtourner pour les raiſons dites. Mais pour cataſtrophe & cloſture de l'Enter, conuiét affermir au nouueau Ente, des paiſſeaux, pour ſouſtenir les tendrons & brins qui viendront des greffes, pour pouuoir reſiſter contre les vents, dont la violence ſouuentesfois les rompt: & ce ſera ſans nulle attente, de peur que le delaier ne rende vain voſtre labeur, quand par negligence aurés obmis d'y ajouſter tels appuis. C'eſt la vraie façon d'enter en Coin ou en Fente: car, comme a eſté dit, pour minces que ſoient les Arbres, ſouffrent d'eſtre ainſi maniés, à chacun inſerant vn ou deux greffes ſelon la capacité de l'Arbre. Les plus gros que la jambe, ne conuient du tout ainſi manier, parce que les greffes par trop reſtreins dans ſi fort bois, s'y eſtouffent: & auſſi que pour la groſſeur du tronc, les greffes n'en peuuent entierement recouurir la trenche, où les pluies attirees font perdre l'Arbre de pourriture. A ces maux, le remede eſt, de laiſſer dans la fente de l'Arbre, y aſſeant les greffes, vn petit coin de bois ſec, lequel engardant l'Arbre de ſe reſſerrer importunément, preſeruera les greffes de ruine. Et pour tant pluſtoſt conſolider la plaie du deſſus, au lieu de deux greffes que communément l'on met à chacun Arbre, en ceſt endroit, quatre ſeront emploiés, en fendant l'Arbre en croix. Ou bien, & pour le meilleur, l'on logera deux greffes en fente, & deux autres entre l'eſcorce & le bois, ou dauantage ſelon la capacité de l'Arbre, à la maniere ci aprés enſeignee. Par-ainſi, ſera ſatisfait à ce deſſus au profit de l'Arbre, qui ſe treuuera mieux de ce traitement, qu'eſtant refendu en plus que d'vn endroit.

La maniere d'Enter les plus gros Arbres.

Enter en petite Coronne.

L'ENTER entre l'eſcorce & le bois, qu'on appelle à Petite Coronne, ne differe en autre choſe de la ſuſdite maniere, qu'au fendre de l'Arbre, tout le reſte leur eſtant commun: excepté qu'en l'vne, eſt neceſſaire la ſeve de l'Arbre pour faire ſeparer l'eſcorce d'auec le bois, afin d'y loger le greffe, & en l'autre, n'eſt-on reſtraint en terme tant preſſis, qu'on ne face des Entes deuant que la ſeve paroiſſe. Auſſi ceſte façon-là d'Enter, appartient proprement aux grands Arbres, les petits pour la tendreur de l'eſcorce, ne pouuans ſouffrir la ſeparation d'auec le bois, pour receuoir le greffe. Pour donques enter en Petite Coronne pour vn preallable l'Arbre ſera coupé en ſa fourcheure, ſur terre la hauteur d'vn hõme, pour le moins, au tronc ou és branches, ainſi que mieux s'accordera. Ce ſera auec la cie ou auec la hache, pourueu que la trenche ſoit aprés adoucie auec la ſerpe, pour commodément receuoir les greffes. Puis joignant le lieu où aura eſté coupé, ſera fermement lié auec vne forte ligature de cuir,

Comment.

cuir, de chanvre, ou de laine, afin qu'aucune partie de l'eſcorce ne s'eſclate, lors que l'ouuerture pour le greffe ſe fera. Vn petit coin ou cizeau de fer, d'os, ou de quelque bois dur & ſolide ſera l'inſtrument qu'on emploiera ici, façonné en applatiſſant, non du tout en poincte, ains vn peu mouſſe, comme le bec d'vn canar, preſque droit d'vn coſté, courbe & vouſſé de l'autre, ſelon la rondeur de la circonference de l'Arbre, eſguiſé par le bout, pour facilement entrer dans l'Arbre, & vn peu plus gros que le greffe, pour lui faciliter la voie, à la figure duquel le greffe ſera façonné. En endroit vni & ſolide entre l'eſcorce & le bois, fera-on l'entree du greffe, en y fourrant l'inſtrument doucement ſans rien rompre, quelques deux doigts de profond: là on le laiſſera juſqu'à ce que le greffe ſoit accommodé pour eſtre mis dans le trou, à telle cauſe l'on le taillera, en lui enleuant l'eſcorce d'vn coſté, & du bois, autant qu'on verra le trou le requerir. Ce fait, l'inſtrument ſera oſté & à meſme inſtant le greffe fourré en ſa place, autant profondement qu'on pourra pour le bien affermir. Et ſi d'auenture le greffe s'enfonce plus que ne cuidiés, ſans le retirer enleuerés encores de l'eſcorce auec la pointe du couſteau, ce qui ſera requis, ſans couper l'eſcorce, ains l'y laiſſerés pour ſeruir de couuerture en tel endroit; à ce que retenant la ſeve venante du tronc de l'Arbre, le greffe en ſoit tant mieux accommodé pour toſt reprendre & bourgeonner.

Quel inſtrument requis en ceſte façon d'enter.

APRE'S, la corde ſera oſtee, & en ſon lieu mis vn fort ozier refendu, dont l'Arbre ſera lié au bord de ſa trenche, joignant l'entree des greffes, pour iceux retenir en leur place ſans eſbranlement. Et à ce que cela ſe face ainſi qu'il appartient, la ligature choiſie longue, donnera trois ou quatre tours à l'Arbre, lequel ainſi enuironné & lié, maintiendra les greffes en eſtat pour receuoir nourriture du trone, telle que deſirés. Il eſt neceſſaire parer ces entes-ci des injures des temps, aſſauoir de la pluie, du vent, du froid, & du chaud: pour leſquelles cauſes, autant curieuſement qu'on pourra, ſeront-elles couuertes auec de l'argile ou de la cire, & des eſcorces, & le tout ſi bien lié auec des bõs oziers, que mal aucũ n'en puiſſe arriuer. Les greffes reſſortiront de la torqueure deux ou trois œillets, pour là faire leurs nouueaux jettons, leſquels pour la foibleſſe du fondement, n'eſtans aſſeurés que ſur l'eſcorce, l'on ne laiſſera ſans bons appuis, & juſqu'à ce que par l'aage du tout fortifiés, n'aient à craindre aucun eſbranlement. Par ceſte maniere, toutes ſortes d'Arbres, à pepin & à noiau, pourront eſtre entees, peu exceptees.

Le moien de lier & couurir l'Ente pour le preſeruer de mal.

CHAP. XXIII.

Enter en Eſcuſſon, & Canon ou Fluſteau.



COMME les Entes à Eſcuſſon & Canon, ſe font de nouueaux jettons, auſſi ſur nouueaux Arbres ou renouuellés par eſbranchemẽs, l'on emploie ceſte ſorte d'affranchiſſement: à raiſon de la ſeve, qui, ſeule, gouuerne l'œuure par ſon abõdante force dans peu de temps, conglutinant le franc auec le ſauuage. C'eſt pourquoi autre ſaiſon pour ce meſnage n'eſt bonne, que la fin du Printemps, & le cõmencement de l'Eſté tandis que les Arbres croiſſent eſtans en grande vigueur: lors defaillant la faculté de tel Enter, que defaut la ſeve es Arbres, ſoit par trop de chaleur, ſoit par trop de froideur. De la generalité des Arbres nous excepterons le Figuier & le Chaſtaigner, & quelque peu d'autres qui ſe laiſſent enter, & dés l'entree du Printemps, lors que la ſeve commence, & en Eſté, lors qu'elle a plus de force, prenans les jettons de l'annee precedente, auant qu'ils aient bourgeonné, s'il eſt queſtion d'Enter au mois de Mars; & aprés auoir fait nouueau bois; pour Enter en Iuin ou Iuillet. Le pluſtoſt qu'on peut Enter, par quelle que ſoit de ces deux ſortes, de l'Eſcuſſon & du Canon, eſt le meilleur, pour le profit des enteures: parquoi dés qu'on s'apperceura les Arbres, deſquels deſirés auoir de la race, auoir raiſonnablement rejetté, & dont le bois ſoit ja affermi & fortifié, ne delaierés d'en couper des brins & jets nouueaux, les prenans à la cime des principales branches, du coſté d'Orient & de Midi, dont ferés Eſcuſſons & Canons, comme ſera monſtré. Mais afin de ne ſe confondre en ces deux manieres d'Enter, eſt de beſoin, les diſtinguans, traiter de chacune à part. La Lune, non plus qu'és precedentes enteures, n'eſt nullement conſiderable en celles-ci, ſeulement doit-on auiſer au temps, pour le choiſir beau & clair, ſans exceſſiues chaleurs ni vents, plus tendant à l'humidité, qu'à la ſechereſſe, & pluſtoſt ſur le ſoir, qu'en autre partie du jour: la freſcheur de la prochaine nuit, fauoriſant l'ouurage. Auis commun pour toutes ſortes d'Enter. De garder lõguemẽt les jettons dont l'on tire Eſcuſſons & Canons, n'eſt poſſible, par ſe fleſtrir en peu de temps: pour lequel defaut, d'ailleurs que de chés vous ou du voiſinage, ne vous pouués accommoder en ceſt endroit. Toutesfois, d'vne journee loin de vous en pourrés faire tranſporter ſans tare, pourueu que les jettons ſoient ſerrés dans vn vaze longuet plein d'eau & bien eſtoupé, de peur de l'eſuent: ou enuelopés auec du linge, ſoient mouillés d'heure à autre, pour la conſeruation de leur humeur.

Quelles ſaiſons propres pour ces manieres d'Enter.

&

Autres obſeruations.

A Eſcuſſon.

TOVCHANT l'Enter à Eſcuſſon, appellé auſſi Emplaſtration, Morceau & Bouton, eſt à noter n'y eſtre propres indifferemment tous les œillets & bourgeõs, eſtans aux nouueaux brins, ou jettons ſeruans pour

greffes: ains ſeulement ceux qui pour leur groſſeur, manifeſtent leur force, rejettant les autres, minces & langoureux, comme inutiles. Vn ſeul œillet ſuffit à faire vne Ente, lequel œillet auec ſon eſcorce, eſt attaché par le moien de la ſeve ſur l'Arbre qu'on deſire affranchir par enter. Là ſe reprenant, bourgeonne, & produit des vergetons, dont l'Arbre ſe façonne, ſe legitime, ſe fertilie ſelon voſtre intention. Tel œillet choiſi comme deſſus, ſera enleué auec vn morceau d'eſcorce, taillé à la figure d'vn ſimple & commun Eſcuſſon à armoiries (dont auſſi ceſte façon d'Enter, porte le nom) au milieu duquel Eſcuſſon ſera l'œillet ou bourgeon, auec le bout de la queuë de la fueille auparauant tronçonnee: aprés, appliqué ſur la partie de l'Arbre, la plus droite & vnie où s'accordera le mieux.

Pourquoi telle façon d'Enter eſt ainſi appellee.

En l'ordre de retirer l'Eſcuſſon du bois, giſt la maiſtriſe, auquel defaillant, defaudra auſſi l'eſperance de ce meſnage: parce que la plus commune faute qui ſe fait en ceci, procede de ce que l'Eſcuſſon ne porte quand & l'œillet, le germe neceſſaire pour la vie de l'Ente, demeurant attaché au bois par faute de l'en ſçauoir arracher. Pour cela commodément faire, le moien eſt tel. Aprés que ſur le jetton duquel deſirés tirer l'Eſcuſſon pour Enter, aurés tracé voſtre Eſcuſſon, & de l'eſcorce d'icelui ſans toucher au bois, auec vn couſteau bien tranchant, couppé ce qu'il y en faudra, le manierés entre les doigts en le preſſant pour l'emmattir, afin de faire ſeparer l'eſcorce d'auec le bois, ſans toutesfois toucher à l'œillet ou bourgeon pour ne le corrompre. Puis le prenant auec le poulce & l'autre doigt joignant, l'arracherés vn peu de force en tordant, afin que le germe ſe ſepare du bois, & adherant à l'œillet, les deux enſemble ſortent auec l'eſcorce. Ce que cognoiſtrés eſtre fait comme il appartient, quand par dedans l'Eſcuſſon, verrés n'y auoir au renuers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement, car y apperceuant du vuide, ce ſera ſigne manifeſte que le germe eſt demeuré au bois, à la ruine de l'Ente. Ce qu'eſtant, conuiendra en venir au refaire, & par tant de fois, que finalement l'Eſcuſſon demeure parfait & accompli. Mais ſi en cela treuués trop de difficulté, le germe ne ſe voulant ſeparer nettement du bois, faudra laiſſer vn peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la branchete, & ainſi l'Enter: choſe qui ne nuira aucunement à la reprinſe de l'Ente, ains s'en fera-elle treſbonne. Aiant ainſi leué & preparé voſtre Eſcuſſon, le tiendrés entre vos levres par le bout de la queuë qu'y aurés laiſſé, pendant que, pour le loger, inciſerés le ſauuageau, vous gardant toutesfois de le mouiller auec voſtre ſaliue, toute autre humeur lui eſtant contraire, que celle de la naturelle ſeve. En la partie du ſauuageau la plus droite & vnie, & où l'eſcorce eſt tendre & déliee, ferés l'inciſion pour voſtre Eſcuſſon, en la figure de ceſte lettre T, vn peu plus grande que l'Eſcuſſon, puis ouuerte des deux coſtés, dans icelle appliquerés l'Eſcuſſon. En ceſt endroit l'on ſe ſert d'vn petit inſtrument appellé, Bec-de-cane, pour la reſſemblance du bec de tel animal, ſe rapportant auſſi à la figure de l'eſpatule de Chirurgien, &

Moien de retirer l'Eſcuſſon comme il appartient.

De faire l'inciſion pour loger l'Eſcuſſon.

fait non de fer, ains d'os, de breſil, de bouïs, où d'autre bois ferme & liſſé. Auec icelui ouurirés la partie inciſée, par l'endroit où la ligne perpendiculaire joint la trauerſante, en leuant l'eſcorce des deux coſtés ſubtilement, ſans la rompre, pour faire paſſage à l'Eſcuſſon, lequel y ſera mis incontinent aprés en auoir retiré le bec-de-cane. Là ſera ajuſté & ajencé de telle ſorte, que l'eſcorce de la partie ſuperieure de l'Eſcuſſon, baiſe la ligne trauerſante de l'inciſion de l'Arbre, & que le corps de l'Eſcuſſon joigne entierement le bois eſcorcé, ce qu'il ſera en l'y preſſant contre auec le bec-de-cane. L'Eſcuſſon ſera couuert par les eſcorces des deux coſtés, excepté l'œil, qui demeurera libre pour bourgeonner par la fente d'entre les deux eſcorces, & là prendre nouuelle vie. Ce fait, conuient lier l'Ente pour l'affermir & garder d'eſuenter. L'ozier n'eſt à cela propre, à cauſe de ſa durté, ains eſt de beſoin telles ligatures eſtre de matiere ſouple & molle, afin de n'offenſer les Entes. Par deſſus toute autre la meilleure eſt le chanvre, lequel, en outre, eſt fort pour fermement tenir. qualités qu'on ne treuue és eſcorces, dont quelques fois l'on ſe ſert en ces enteures. A telle cauſe emploierons-nous le chanvre en ceſt endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en maniere de corde retorce, ains applaties, ſans autre myſtere, que de prendre vn peu de chanvre lorg, & d'icelui enuironner & entortiller l'enteure, juſques à couurir toutes les commiſſures & fentes. L'Ente ſera lié tant proprement qu'on pourra, en eſpargnant l'œillet, à ce que ſans eſtre preſſé, à l'aiſe il puiſſe bourgeonner. Se faut ſoigner que telle ligature ſoit moderément ſerree, non par trop, de peur de gaſter l'ouurage : car cuidant lier l'Ente à profit, par trop eſtreindre l'on empeſche la ſeve de l'Arbre de s'arreſter ſur l'enteure, comme en lieu conuenable, ains par là l'on la contraint de paſſer outre, au detriment de l'œillet qui en tarit. Et à ce que la chaleur de la ſaiſon ne deſſeche l'Ente, dés eſtre fait, auſſi toſt le couurira-on auec des gros fueillars, pour quatre ou cinq jours, durant leſquels, exempt de l'importunité du Soleil & des vents, en tel temps plus à craindre qu'en autre, ainſi vmbragé, les ſeves du franc & du ſauuage ſe joindront enſemble, pour à l'aiſe, l'ente bourgeonner & faire nouueau bois. L'Arbre ſera coupé quatre doigts ou demi pied par deſſus l'enteure, enſemble tous rejets & rameaux du pied d'icelui, à ce qu'il n'y ait rien qui en deſrobe l'amour, ains que toute la ſubſtance demeure pour l'Ente, dont toſt il s'agrandira. Ceci eſt auſſi neceſſaire, que de faire ces Entes-ci, pluſtoſt en la partie de l'Arbre regardant le Septentrion ou l'Orient, qu'en autre, pour la freſcheur de tels aſpects, qui retiennent de ce coſté-là l'eſcorce de l'Arbre, plus ſubtile & humide, que ne font, ni le Midi ni l'Occident, leur grande chaleur deſſechant par trop le tronc de l'Arbre, ſi que preſques cuit, les Eſcuſſons n'y peuuent profiter. Autre commodité ſort de telle curieuſe recerche, que les jettons prouenans des Entes, ne ſont tant tourmentés des vents, eſtans poſés au regard du Septentrion,

De l'appliquer.

De quelle matiere le conuient lier,

&

Comment.

En quel aſpect du ciel eſt requis faire l'Ente à Eſcuſſon.

que s'ils eſtoient vers le Midi, parce que la Bize donnant contre, les pouſſe droit à l'Arbre, qui les retiét & garde d'eſclater: & eſtant la Bize du tout à craindre pour ſa violence, contre elle auons-nous auſſi plus à nous couurir, que contre autre vent. N'empeſchera tel aſpect, que le Soleil dés ſon leuer, ne dõne en Eſté à l'Ente, lequel tant plus d'vtilité retirera du Soleil, que plus ſalutaire il eſt en telle partie du jour, qu'en autre. Eſcheãt de faire pluſieurs Entes en vn meſme tronc, conuiendra ſe prendre garde de ce poinct, que de ne poſer perpendiculairement les Eſcuſſons les vns ſur les autres, ains indirectement: à ce que ſans s'entre-empeſcher, chacun puiſſe & tirer ſa part de la ſeve de l'Arbre, & tous enſemble, façonner l'Arbre, mieux que s'ils eſtoient poſés tous d'vn coſté. Au bout de ſept ou huit jours l'on cognoiſtra ſi l'Arbre bourgeonnera, & ce, à la cheute du tronçon de la queuë laiſſé prés de l'œillet, parce que le germe s'engroſſiſſant par la nourriture prouenãte de la ſeve de l'Arbre, expulſe en hors le bout de la queuë, pour faire faire place au nouueau bourgeon, ce qui n'auiendra, l'Eſcuſſon mourant; auquel cas le tronçon flaiſtri y reſtera attaché. Dans vingt ou vingt-cinq jours ſuiuans, le jetton commencera à paroiſtre, pouſſant en hors, & lors ſera arriué le temps de coupper le lien pour eſgaier l'Ente: ſans lequel moien, l'Ente ſeroit en dãger de s'eſtouffer, pour trop eſtre ſerré. Non plus delaiera-on à mettre à l'Arbre, des bons appuis, pour ſupporter les nouueaux vergetons à venir, de peur d'oublier choſe tant n'eſt-la re: car ſans cela les vents en degaſteroiẽt plus en vn jour, que n'en ſçauriés edifier dans pluſieurs annees. Ainſi Eſcuſſonne-on les jeunes Arbres au tronc, & les vieux és brãches: eſtans capables de telle façon d'anchiſſement, tous Arbres aians l'eſcorce tendre & nouuelle, peu exceptés, comme ſera monſtré ci aprés. Adjouſter vn peu de cire gommee ou d'argile bien ſubtile pour couurir les fentes, ce ſeroit aider à la reprinſe des Entes: ce que je conſeille, bien-que ce ne ſoit la plus commune façon. Car la raiſon eſt toute apparente que les Entes s'eſuẽtent par leurs cõmiſſures, ſi elles ne ſont bien cloſes, & par conſequẽt ſe perdent, à quoi le ſeul lien ne peut parfaitement ſatisfaire. Parquoi l'on n'eſpargnera ce peu de peine, que de lutter proprement les Entes, en y ajouſtãt par deſſus vne plaque quarree faite d'eſcorce de ſaule ou d'autre Arbre, enueloppãt toute l'Enteure, par le trou de laquelle fait au milieu, l'œillet & le bout de la queuë ſortiront, dont l'Ente en la maniere ſuſdite, curieuſement empaqueté, ne pourra faire que bonne fin.

Ne faut mettre les Eſcuſſons directemẽt l'vn ſur l'autre en vn meſme Arbre.

Quand deſlier l'Eſcuſſon.

Le faut appuier.

Sera bon de le couurir d'vn peu de cire ou d'argile.

VOICI vne autre ſorte d'Enter à Eſcuſſon, vn peu differẽte de la precedente, mais de plus facile reprinſe. Es figures de l'Eſcuſſon & inciſion de l'Arbre, giſt toute la diuerſité. En quarré parfait eſt taillé ceſt Eſcuſſõci, portant au milieu le bourgeon auec le bout de ſa queuë, & à ſa meſure eſt faite l'ouuerture du ſauuageau pour l'y inſerer, reuenant à la figure de ceſte lettre Grecque Π. Là eſt emplaſtré l'Eſcuſſon, de telle ſorte qu'il joint l'eſcorce de l'Arbre de trois diuers endroits, s'entre-baiſans parfaite-

Autre Eſcuſſon.

ment les eſcorces du franc & du ſauuage du deſſus & des coſtés laiſſant l'eſcorce du quatrieſme pendante en bas, pour d'icelle, la renuerſant en haut, couurir de l'Eſcuſſon juſqu'à l'œillet, ſans toutesfois le preſſer, pour, libre, pouſſer ſans deſtourbier. Puis luté, ou auec de l'argile ou de la cire, aprés couuert d'vne plaque d'eſcorce percee, comme deſſus, finalement lié, ſe reprendra treſ-bien, par le moien du rencõtre des ſeues conjoignãs les diuerſes eſcorces. Ce que tant aſſeurément ne peut auenir des autres Eſcuſſons, par ne joindre à l'Arbre, de leur eſcorce, que le bout ſuperieur: des coſtés eſtans ſeulement couuerts de l'eſcorce du ſauuageau, ſouuent à leur ruine s'eſuentans par le vuide, qui de neceſſité s'y laiſſe, ainſi les gouuernant.

Autres plantes que d'Arbres, Eſcuſſonnables.

PAR Eſcuſſon auſſi ſe ſert-on à enter pluſieurs plantes à fleur, à bouquets, à la medecine, eſtans vn peu fortes: comme roziers, œillets, violiers, paſſe-velours, paſſe-rozes, bugloſſes, cichorees & ſemblables, pour les bigearrer & diuerſifier: moié que l'expert Iardinier emploiera, y ajouſtant touſ jours quelque choſe de ſon induſtrie ſelon les occurrences, pour l'illuſtration de ceſte excellente ſcience.

En Canon.

AVSSI ſont treſ-proprement Entés pluſieurs Arbres en Canon, Cornuchet, Tuiau, Fluſteau. ainſi ditte telle ſorte d'Enter, des inſtrumens de ces noms, laquelle a eſté ignoree par les Antiques, qui d'autre maniere que des precedentes, ne ſe ſeruoient à l'affranchiſſement de leurs Arbres. aujourd'hui familiariſee & vtilement emploiee. Eſt neceſſaire en ceſt endroit, approprier entierement le greffe au ſujet, c'eſt à dire, les deux eſtre d'vne meſme meſure, ne pouuant ceſte ſorte d'Enter, ſouffrir l'inegalité. C'eſt pourquoi, ſur nouueaux rejets prend-on les greffes, & ſur ſemblables jettons l'on les inſere, & Canone, afin que mieux ſe conjoignent enſemble, que moins de diſparité ſe trouuera par-entre-eux. Les jettõs pour Canons, ſeront choiſis & cueillis comme ceux à Eſcuſſon, c'eſt à ſçauoir, au bout des principales branches, gros & vigoureux, ne ſe pouuans commodément tirer de greffes par trop minces. En tel endroit donc, ſera prins le Canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la Nature y en aura mis, & aprés en auoir couppé les fueilles & laiſſé les bouts des queuës, comme deſſus, conuiendra en maniant, preſſant, roulant entre les doigts la branchete, auec douce force, emmatir l'eſcorce pour la ſeparer d'auec le bois, puis couppper l'eſcorce ſur le bois, de la meſure ſuſditte; finalement ſortir le Canon. Ce que ferés treſ-bien tenant le Canon d'vne main, & le reſte du jetton de l'autre, en tordant auec vn peu de violence pour ſeparer le Canon du bois auec les germes attenans aux œillets, pour ſains & entiers, eſtre rapportés ſur le ſauuageau. Mais à ce qu'on ne ſe deçoiue, ceci ſera obſerué, que de tordre touſ-jours d'vn meſme coſté le Canon, car variant en telle action, les germes ne ſe pourroient ſeparer du bois, entiers, comme de neceſſité tels les faut auoir: ce que vous reco-

Cõprendre les Canons.

Moien de les retirer des brãches, ſains & entiers.

&

gnoiſtrés par ſemblable adreſſe, que celle de l'Eſcuſſon, qui eſt, regardant en dedans le Canon. Sorti qu'aiés voſtre Canon, ſans ſejourner, de peur de l'eſuent, l'appliquerés ſur le ſauuageau en branche d'egale groſſeur au Canon, comme a eſté dit, laquelle tronçonnee, l'eſcorcerés pour faire place au Canon. Fendrés l'eſcorce de la branchete, de long en trois ou quatre endroits, la ſeparãt d'auec le bois, d'icelle faiſant comme des courroies ſans les coupper; puis en la place de l'eſcorce ſur la branchete nuë, mettrés le Canon, l'enfonceant tant auant, qu'en fin joignant parfaittement au bois ſauuage, la ſeve en reſſorte en haut par-entre le Canon & le bois du ſauuageau, rendant humeur blanche & gluante, ſigne certain le Canon eſtre au poinct deſiré. Mais à ce que la ſeve ne s'eſuente au detriment de l'œuure, auec vn couſteau raclerés du bois eſcorcé, tout ce qui ſur-ſaillira en haut hors du Canon, & ce en telle ſorte, que la racleure s'arreſte au bord du Canon, pour y ſeruir de rempar contre le vent, & pour garder que la ſeve de l'Arbre ne ſe perde par ce coſté-là, rejailliſsãt en haut: ne laiſſant du bois eſcorcé & raclé, que deux doigts par deſſus le Canon, aprés auoir couppé le reſte. Par-ainſi, la ſeve demeurant en ſon lieu, nourrira treſ-bien l'Ente, moiennant auſſi que le Canon ſoit fourré par le bas entre l'eſcorce & le bois, à ce qu'en ceſt endroit-là, couuert par l'eſcorce du ſauuageau, ne ſe puiſſe eſuenter. Ce ſera auec moins de doubte de la reprinſe de l'Ente, ſi on enduit les deux bouts du Canon auec de la cire, & ſi l'Ente eſt enueloppé auec quelques fueilles ou linges, afin qu'aucune partie de la ſeve ne ſe perde, bien-que ce ne ſoit du commun vſage. Ceci eſt auſſi obſeruable, que de faire regarder les principaux œillets de l'Ente, vers le Septentrion, pour là eſtre plus aſſeurés les vergetons en prouenans, que croiſſans en autre aſpect du Ciel, pour les raiſons dittes.

De les aplquer.

DE ces deux façons d'Enter, Eſcuſſon & Canon, ſe ſert-on en France durant tout l'Eſté, pour la continuation de la ſeve prouenant de la fraiſcheur du climat. En climat Meridional, la ſeve s'arreſte és jours caniculiers, leur ardante chaleur la deſſechant, laquelle reuenuë à l'entree de l'Automne, lors on recommence à Enter: mais à cauſe de l'approche de l'Hyuer, les jettons des Entes ne ſe peuuent guieres allonger; voire l'Eſcuſſon & Canon, en quelque païs que ce ſoit, ne font en telle ſaiſon, que ſe reprendre ſans pouſſer, attendant de s'auancer au renouueau, les froidures eſtans paſſees.

CHAP. XXIV.

Pluſieurs autres manieres d'Enter les Arbres, pour en diuerſifier les fruits.

POVR ſatisfaire à la curioſité de pluſieurs, je coucherai ici en rang diuerſes autres façons d'Enter les Arbres, & en meſlanger les fruits, par leſquelles ſubtilités aucuns s'efforcent de s'accommoder de fruitiers : à ce qu'y trouuant du jour, rejettee toute impertinence, noſtre Meſnager s'en puiſſe ſeruir ſelon le jugement de ſa raiſon. Ie ne ferai mention des Entes ſur troncs de chous, ſur des ormeaux, des chesneaux, des freſnes, des obiers & ſemblables, pour n'eſtre d'aucune valeur, tant pour la difficulté de leurs reprinſes, courte vie, que peu de plaiſir qu'on pourroit tirer de la ſaueur des fruits ſortans de tels monſtrueux mariages : dont à bon droit, condamnables, l'on ne s'amuſera à telles vanités.

Enter ſur perches de ſaux.

AVCVNS pour auoir abondãce de fruitiers en font enraciner les greffes en vne perche de ſaule, en ceſte maniere. Auec vn foret ou vebrequin ils percent la perche juſqu'à la moëlle, en autant d'endroits qu'ils deſirent auoir des Arbres, comme de demi en demi pied, puis à chacun trou fourrent vn greffe à ce accommodé, qu'ils lutent & couurent, afin que l'eau n'y entre par là. La perche eſt couchee dans terre de ſon long, elle eſt enterree, & les greffes auſſi juſqu'à deux doigts de leurs ſommités, leſquelles reſſortans de terre à l'aer, font là leurs jettons. La perche s'enracine par l'humidité du fonds, arroulé ou non, toutesfois moite : de ſa ſubſtance ſont nourris les greffes, leſquels ſe cõuertiſſans en Arbriſſeaux, dans trois ou quatre ans ſont tranſplantés au Verger. Pour ce faire la perche arrachee de terre, auec vne cie eſt tronçonnee par-entre les Arbriſſeaux, chacun portant ſa portion de la perche auec ſes racines, & ainſi ſont logés pour la derniere fois Ceſte façõ d'Enter eſt plus admiree qu'imitee, pour le peu d'eſperance de contentement, tant pour la difficulté de la reprinſe; que reprenans, pour la ſaueur des fruits qui en pourroient ſortir. d'autre gouſt que fade & deſ-agreable, ne pouuans eſtre ceux qui pour fondement ont le ſaule.

Au Foret.

AVEC le foret ou vebrequin, Ente-on auſſi en pluſieurs endroits, meſme en Piedmont, heureuſement : mais c'eſt ſur ſauuageaux d'eſpece accordante aux greffes. A l'entour d'vn Arbre de moienne groſſeur, duquel l'eſcorce n'eſt du tout endurcie, quoi-qu'affermie, fait-on des trous profons de deux à trois doigts, non en trauers du tronc de l'Arbre, ains pendans de haut en bas, dans leſquels l'on fourre tant auant qu'on peut, les greffes taillés & accommodés au trou. Auec de la cire ou de l'argille, des

eſcorces

eſcorces & ligatures l'on les aſſeure, & finalement l'on les couppe, n'en faiſant reſſortir de la torqueure, qu'vne couple d'œillets. Ils ſe reprennent fort bien, pourueu que le ſauuageau ſoit éteſté, & du pied tous rejettons oſtés, afin que toute ſa ſubſtance paruienne aux Entes.

En perſant les Arbres.

PERSER en trauers vn jeune Arbre, de bas en haut, & par le trou faire paſſer (comme en lardant) vn vergeton d'Arbre de franche condition, planté & viuant auprés, eſt vne maniere d'Enter dont aucuns ſe ventent, pouuoir, non ſeulement appriuoiſer les Arbres eſtrangers, ains de marier enſemble toutes plantes, quoi-que de contraire & extrauagant naturel. Duquel Enter aiant au long diſcouru au traité des vignes, euitant redite, n'en parlerai plus auant.

Enter indifferemment ſur tous Arbres.

VN autre Enter à meſme fin, eſt deſcrit par Columelle, dont il ſe dit l'inuenteur: non toutesfois pratiqué pour ſon difficile vſage, & le long tẽps qu'il conuient y emploier. Il met pour exemple vn Figuier & vn Oliuier, viuans prés l'vn de l'autre: veut qu'on couppe le Figuier, qu'on en fende le tronc, & en la fente qu'on mette vn rameau de l'Oliuier, le recourbant en archet, dont la cime, là liee, luttee, & fermement empaquetee, ſe puiſſe retenir, pour ſe reprendre ſur le Figuier; puis au bout de trois ans, le coupper de ſa mere, afin qu'il tire toute ſa nourriture du Figuier. De meſme ordonne-il qu'on face indifferemment de tous Arbres, ſi on deſire meſlanger les diuerſes eſpeces de fruits.

En petite coronne pour multiplication de fruitiers.

POVR ſe fournir de bon nombre d'Arbres fruitiers, francs en toutes leurs parties, ceſte maniere eſt receuë. Grande quantité de bons greffes, eſt inſeree en petite coronne, ſur le tronc d'vn gros Arbre de leur eſpece, Pommier, Poirier, Prunier, Cerizier, & ſemblables, pour s'y enraciner. L'Arbre eſt choiſi bon & vigoureux, non trop vieil: l'on le deſchauſſe vn pied dans terre, là on le couppe rondement, puis entre l'eſcorce & le bois à la façon ja monſtree, ſont les greffes fourrés en diſtance l'vn de l'autre, de quatre doigts ou demi pied enuironnant l'Arbre. Lequel ainſi rẽpli de greffes, eſt rechauſſé de terre juſqu'à deux doigts prés de la cime des greffes, aprés auoir le tout couuert d'argile & auec des eſcorces & liens ſi bien accommodé & empaqueté, que l'eau n'y puiſſe penetrer. Les greffes s'y reprẽnent, & accroiſſent ſi bien, que dans vn couple d'annees, ſe rẽdent propres à eſtre prouignés ſelõ qu'il eſt neceſſaire pour s'éraciner. Auquel tẽps, l'entour de l'Arbre eſt deſchauſſé, deſcouurãt les Arbriſſeaux juſqu'à l'enteure. L'on les renuerſe en hors, les prouignãs & les fourrãs dans terre, recourbãs leurs tẽdres troncs, cõme l'on fait les vignes, & de meſme qu'elles, faiſant reſſortir en haut les bouts des Arbriſſeaux. Par ce moié, l'on les cõtraint à faire nouuelles racines & à ſe façonner en Arbres, moiennãt exquiſe culture & opportun arrouſemẽt: & qu'au bout d'autres deux ans, redeſchauſſés, ſoiẽt couppés de leur mere, & cõme ſevrés, par telle ſeparatiõ d'eux-meſmes, ſans autre aide, s'acheuent de nourrir & fortifier. Auquel point paruiẽdront-ils dans autres deux annees, pour eſtre propres à tranſ-

plãter au Verger. où ils ferõt bonne fin auec telle proprieté, q̃ pour jamais tous leurs rejets ſe trouueront frãcs, par en eux n'y auoir rien de ſauuage.

En piece rapportee.

LA maniere d'Enter en piece rapportee, a quelque correſpondance auec celle à l'Eſcuſſon, ãtant ceci de commun, qu'vn ſeul œillet ſuffit à faire vn Ente. Au temps d'Enter en fente (qui eſt aprés l'Hyuer) vn bon œil ou bourgeon eſt prins du greffe où il ſe trouue plus gros, bois & tout. L'on le couppe rondement, aprés eſt refendu par moitié, & la partie en laquelle eſt l'œillet, comme piece de marquetterie, eſt appliquee ſur le ſauuageau en lieu droit & vni, y creuſant par dedans autant qu'il eſt conuenable pour l'y ajuſter. Ce qui eſt neceſſaire d'eſtre curieuſement accõmodé, faiſant entre-rencõtrer & entre-joindre, les eſcorces du franc & du ſauuage, ſi juſtement, qu'il ſemble les deux n'eſtre qu'vne ſeule piece. Les cõmiſſures ſont couuertes d'argile, & en ſuite y met-on eſcorces & liens, dont l'on forme la torqueure pour fuir toute l'incommodité qui y ſçauroit arriuer, & parer l'Ente des injures des ſaiſons.

Pour auoir fruits meſlinges.

PAR communication de nouueaux jettons les fruits communiquent leurs diuerſes qualités, dont ils ſortent meſtifs, meſlingez en figures, couleurs, odeurs, ſaueurs. Trois ou quatre jeunes Arbriſſeaux plantés prés-à-prés les vns des autres ſeront Entés prés de terre, par celle façon qui mieux vous agreera, & à meſure que leurs jettons s'accroiſtront les aſſemblerés dans vn tuiau de rozeau aprés les auoir ſubtilement liés, pour là, par contrainte ſe nourrir, & de pluſieurs vergetõs s'en faire vne ſeule tige qui ainſi compoſee, rapportera en ſon temps fruit different aux communs. Ne faut oublier d'aſſeurer ceſt artifice auec des bõs appuis pour le retenir ferme, à ce que les vents esbranlans l'ouurage ne rendent vaine telle gentilleſſe. Les fruits à noiau, ſe ploient mieux à ceci, que ceux à pepin: car il ne faut que ſemer les noiaux pour en venir à bout, & aprés contraindre les jettons à s'accroiſtre enſemble dans vn tuiau de rozeau, ou à trauers d'vn trou de pot de terre, à telle cauſe eſtant percé par deſſus, & icelui pot renuerſé ſur les noiaux les couurãt. Par-ainſi de tous ceux-là ſe fera vn Arbre qui rapportera fruit participant de l'abricot, de l'auberge, de la peche, du mire-couton & ſemblables. Comme d'autres ſe pourrõt compoſer produiſans fruits meſlingés de nois, & d'amẽdes, de ceriſes, & prunes, de poires, & pommes, de peches, & noirs, & autres, pourueu qu'on ne ſe diſpenſe de marier le pepin auec le noiau accoupler chacun auec ſon ſemblable tant que faire ſe pourra auec de tant eſperer de ces gentilleſſes que moins l'on s'eſloignera des generales maximes.

Enter au bout des branches.

AV bout des branches ente-on toutes ſortes d'arbres, par les quatre principales façons, ſelon les temps. vtile telle curioſité, en ce que diuers fruits pouués faire porter à vn meſme Arbre: par ce moien r'affranchiſſant par reëntemens, ceux de vos Arbres qui du tout ne vous agreent.

Arbres nains.

TOVS Arbres dont la brãche eſt enracinable, ſe cõuertiſſent en nains, ſi on fourre en terre les ſommités de leurs branches renuerſees ſen-deſſus

deſſous, où s'enracinans, pouſſent, mais c'eſt en jettans leurs rameaux tendans en bas, ſans toutesfois laiſſer de fructifier reprenans le haut. Et à ce auſſi, que les Arbres demeurent plus petits que de leur naturel, ne leur laiſſera-on la terre libre, ains à l'eſtroit l'on les reſſerrera, les plantant dans des caiſſes, où aians comme leurs morceaux taillés, ſe maintiennent touſjours bas & minces. Seront, en outre, plaiſans à voir ces petits Arbres chargés de fruits en leur ſaiſon, tranſportés d'vn lieu en autre juſques ſur la table. Ainſi ſe laiſſent manier, le Figuier, le Grenadier, le Coignier, le Coudrier: par deſſus leſquels le Figuier ſe rend le plus aggreable: meſme pour le reſpect du fruit, dont la maturité s'auance d'autant plus, que plus curieuſement l'on en aura tenu les Arbres en Hyuer, hors du pouuoir des froidures, & recerché pour eux, l'abri & le Soleil.

CHAP. XXV.

Prouigner les Fruitiers pour les augmenter en nombre.

DEvx notables vtilités procedent du prouigner des Arbres entés: Leur nombre s'en augmente à ſouhait, & leurs racines s'en affranchiſſent entierement. D'où grande quantité de bons Fruitiers ſort à la commodité du pere-de-famille: qui ſe trouue auoir en reſerue autant d'Arbres qu'il deſire, pour faire nouueaux Vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, & pour en tirer argent, s'il eſt en lieu de vente. Mais, Arbres tels, qu'il n'eſt neceſſaire de plus enter, par immediatement ſortir de la baſtardiere du tout affranchis. Ou bien en les reentans vne autre fois ou pluſieurs, comme a eſté dit, c'eſt pour les rendre parfaittement capables à porter fruits precieux, dautant que dés le fondement, affranchis, ne tiennent choſe aucune du ſauuage. Et bien que ce ne ſoit le plus cómmun vſage, que de prouigner les Fruitiers, ne laiſſerés pour cela de vous en ſeruir, pour les raiſons dittes. Sur-quoi, ceſte maxime eſt notable, *Que tous Arbres qui rejettent en pied, ſe peuuent augmenter par prouignemens*: par laquelle verrons peu y auoir de Fruitiers, ne ſouffrir le prouigner, puis que la pluſ-part d'iceux, rejettans du pied, laiſſent touſ-jours des neueux aprés eux, dont à plus forte raiſon, les Arbres enracinables par branche, ſe peuuent facilemént prouigner. Ceux qui le moins rejettent du pied, ſont les Noiers & Amendiers, qu'à telle cauſe nous ne traitterons de ceſte ſorte: mais treſ-bien indifferément tous autres Fruitiers, deſquels à ce les plus difficiles, ſont les Pommiers & Poiriers. De ceux-ci neantmoins vient-on à bout par culture & arrouſement: ſans ſouffrir qu'ils endurent la ſoif, meſme leur premier

De ceſt artifice, ſort abondance de precieux Fruitiers.

Quels ſont les Arbres propres à prouigner.

Eſté, comme de ce, ſur ma propre experience vous-vous pouués arreſter.

Le moien. Aprés donques qu'en la baſtardiere aurés Enté vos Arbriſſeaux, & iceux auront jetté beau bois, en trois ou quatre vergetons que pour la cauſe qui s'offre, aurés expreſſement laiſſés, coucherés ces vergetons auec leur mere-ſouche dans terre, à la maniere de la vigne, & de meſme les rechauſſerés, faiſant reſſortir les bouts à l'aer pour leur accroiſſement. Ce qui reſte pour rendre ces Arbres-ci au poinct d'eſtre tranſplantés au Verger, meſme la conduite de leur brancheage, pour à propos les façonner, a eſté enſeigné: parquoi ce ne ſeroit qu'ennuieuſe redite, d'en continuer le diſcours. Seulement ajouſterai-je ceci, que le ſeul prouigner vaut demi Enter, par le moien duquel, les Arbres ſe raffinent dauantage à la longue, dont d'autant plus excellens ſe rendent-ils, que plus de fois, reiterant le prouignement, l'on les aura recouchés dans terre. Choſe qu'il conuient refaire à toutes les fois qu'en aurés arraché des Arbres pour tranſplanter ailleurs, remplilſant le vuide de la baſtardiere, laquelle par ce moien, cõme vne ſource viue, fournira auec peu de labeur, autãt de plant d'Arbres exquis, que lui impoſerés, voire en telle abondance, qu'elle pourra ſuffire à l'entiere fourniture de tout vn païs.

L'vtilité.

CHAP. XXVI.

Le particulier logis des Arbres, ſelon leurs eſpeces, & naturel d'vn chacun; auec la cueillete & garde de leurs Fruits.

IVSQVES ici auons-nous diſcouru generalement des Arbres Fruitiers, reſte à particulariſer leur gouuernemẽt, ſelon leur ſingulier naturel: quand, où, & comment, veulent eſtre plantés, entés, cultiués, & leurs Fruits, cueillis & gardés. Afin qu'auec moins de hazard les eſleuions, que plus pres approcherons du naturel d'vn chacun, dont, par ce moien les fruits (but de ce negoce) qui en prouiẽdront, ſeront & meilleurs & en plus grande abondance, que ſi à l'auenture & auec ſcience enueloppee, auions planté, enté & labouré nos Arbres. Ceci a ja eſté dit, que de planter toſt, en païs chaud & ſec: & tard, en froid & humide. Sur laquelle maxime edifierons nos Vergers, preſuppoſans, toutesfois, que ſoions en climat temperé, comme ſeulement de là, deuons eſperer profit des Fruitiers. Ceux de nos Fruitiers qui le pluſtoſt deſirent d'eſtre plantés, enrolerai-je ici les premiers, en ſuite les autres ſelon leurs temps & propre ſaiſon.

Abricotiers, Aubergers, Pechers. EN premier rang ſont mis les Abricotiers, Aubergers, Pechers, pour leur haſtif bourgeonnemẽt. En l'Automne ou cõmencemẽt de l'Hyuer eſt la droite ſaiſon d'edifier ces Arbres, à ce qu'enracinés à tẽps, pouſſent à

l'iſſue des froidures, ſelon qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce & fertile, plus legere que peſante, & humide que ſeche, eſt celle qu'ils deſirent, pourueu qu'elle ſoit ſous aër temperé tendant plus à la chaleur qu'à la froidure. Ils viennent de noiau, comme a eſté monſtré. S'entent ſur eux-meſmes, ſur Amandiers, ſur Pruniers, Ceriziers, & Coigners: en fente, en eſcuſſon & en canon, ainſi qu'on deſire. Plus facilement toutesfois par les deux dernieres manieres, qu'en fente. Eſcheant d'enter ces Arbres-ci en fente où au coin, ce ſera toſt aprés l'Hyuer, voire & dans l'Hyuer meſme, en les couurant exquiſement, pour les parer des injures du temps. Or comme ils precedent tous autres au planter, auſſi à nuls cedent-ils touchant ceſte ſorte d'affranchiſſement. car quant aux autres entemens, la ſeule ſeve les gouuerne, qu'on emploie ſelon qu'elle ſe preſente.

Sur quels ſujets conuient Enter l'Abricot.

Les Abricotiers entés ſur Amandiers, ne rendent fruit tant gros, que ſur Pruniers, Ceriziers, & Coigners: à cauſe que les Amandiers haïſſent l'eau & l'abondance de fumier, & les Abricots aiment l'vn & l'autre. Donc, pour preſeruer le pied, conuient s'abſtenir de l'arrouſer & fumer, mais cela vient au detriment du fruit, qui ne ſort jamais que laid, petit, & de peu de ſaueur, de lieu ſec & maigre. A l'arrouſement & engraiſſement ſe delectent les Pruniers, Ceriziers, & Coigners; partant, ne ſe faut eſmerueiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté & grandeur. Sur tous leſquels Arbres, le Prunier eſt recogneu le plus facile à receuoir & nourrir l'Abricotier, par vne naturelle amitié qui eſt entre ces deux plantes-ci. Mais pour peu de temps, à cauſe que le Prunier n'eſt de guieres longue duree. Encore moins dure-il que ſur le Prunier, enté ſur ſoi-meſme, ſur l'Auberger ou ſur le Pecher. Inſeré ſur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuſte naturel du ſujet, toutesfois pour la difficulté de la reprinſe, ce mariage n'eſt guieres pratiqué: non plus ſur le Coigner, pour la diuerſité notoire qu'il y a des Fruits à pepin, à ceux à noiau: neantmoins en viendra-on à bout l'entant à eſcuſſon & canon, choiſiſſant à propos le temps, pour la concordance des ſeues. Eſtant vne fois reprins l'Abricotier ſur le Coigner, ne faut douter de ſa longue vie, à cauſe que ceſt Arbre-ci, ne craint par trop les froidures, pour double commodité, communiquant la groſſeur de ſon fruit à l'Abricot. Des Abricots grands, moiens, petits, void-on, differens pluſtoſt en telles qualités, qu'en eſpece, prouenant cela ſouuentesfois du temps, du terroir, ou de la main du Iardinier. Auſſi y en a-il de ſaueurs diuerſes, comme de muſcate. Leurs noiaux meſme ſont diuers, car communément ceux des gros Abricots ſont amers, & les moiens & petits, les ont doux au manger, comme noiſetes. Les noiaux ſemés, ne produiſent directement fruit du tout ſemblable à celui duquel ils ſont venus, car ils deſcheent touſ-jours de corps, s'appetiſſans. Eſtans ſemés en meilleure terre que celle qui les a nourris, ſe maintiendront en leur eſtat: mais en ſem-

blable,& leur donnant pareille nourriture, ſans augmentation de culture, ſe diminueront & de corps & de ſaueur. Les petits s'entretiennent mieux en leur eſtat par le ſeul ſemer, que les gros. Il n'y a que l'enter qui ſoit à priſer en ce meſnage, pour auoir fruit de requeſte, & en abondance. Tout Abricot deſpouïlle nettement ſon noiau, au contraire l'Auberge le tient fermement.

Auberges. IL y a diuerſes qualités d'Auberges, toutes ſymboliſans auec les Abricots. Les Auberges incarnates d'vn coſté, jaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noiau, ſont fort priſees. Celles auſſi de jaune doré, duracines, aians la chair ferme. Plus ou moins chargees de couleur font les vnes que les autres, ſelon le fonds & le ſolage. De compagnie auec les raiſins ſe meuriſſent les Auberges, excepté vne eſpece qui eſt pluſtoſt meure que les autres d'enuiron ſix ſepmaines, & ce qui, en outre, la rend recommandable, eſt la ſaueur muſcate qu'elle a particuliere: au reſte de plus petit corps, qu'aucune des autres.

Peches. ENCORES plus qu'en Auberges l'on abonde en eſpeces de Peches, diſcernees par leurs diuerſes grandeurs, couleurs, ſaueurs. Les groſſes jaunes durans, ſurpaſſent toutes autres en bonté, pour leur agreable gouſt, & longue conſeruation, ſe laiſſans facilement ſecher au Soleil: comme c'eſt auſſi du naturel de toutes autres Peches, que d'eſtre pellees & ſechees pour le facile deſpouïllement de leurs noiaux. Commodité qu'on ne treuue, ni és Abricots, ni és Auberges, difficilement ſe pouuans long temps garder, qu'en confitures & compoſtes: pour laquelle cauſe, conuient les manger venans freſchement de l'Arbre. A autre vſage, ne ſont non plus propres les Preſſes, Pauies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Peche-noix, Peche-noire & ſemblables fruits à noiau, eſtans tous de meſme parentage auec les ſuſ-nommés: mais par diuers entemens, à la longue, ſe ſont eſloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte diſtinction n'en peut eſtre faite qu'auec beaucoup de difficulté, ſe diuerſifians encores à toutes les fois qu'on les tranſmue de terroir ou de climat. De ſe peiner d'enter ces Arbres-ci, n'eſt aucunement neceſſaire, à cauſe que par le ſeul ſemer, les Fruits ſortent du tout bons. Tous leſquels Arbres, Abricots, Auberges, Peches & leur ſuite, ſont d'eux-meſmes de courte vie, ſpecialement les entés, pour la delicateſſe qu'ils ont plus grande, que les autres. De ce nombre, ceux qui le moins durent, ſont les Abricotiers, & Aubergers, ne pouuant leur tendreur ſouffrir grandes froidures. C'eſt pourquoi qui deſire n'auoir faute d'Abricots ni d'Auberges, ſe reſolve d'en planter des Arbres chacun an, comme l'on fait des chous, afin que les nouueaux ſubſtitués aux vieux, fourniſſent à toutes ſaiſons abondance de Fruit. Les Pechers reſiſtent vn peu dauantage, mais non tant qu'il ne falle paſſer par tel chemin, ſi on veut auoir continuation de cueillete de Peches. Par autre moien que par replanter de nouueau, ſe remeuble-on d'Aubergers: c'eſt en leur couppant le tronc entre-

Ce viuent longuemẽt.

deux terres quelques quatre doigts, ou rejettans, ſe renouuellent auſſi toſt, ſi que dans vn couple d'annees ſe remettent à Fructifier comme deuant, tant ils ſont de bonne volonté. Le temps en eſt à l'iſſue de l'Hyuer, en jour beau & ſerein, & la Lune en ſon premier quartier. Les Pechers auſſi, ſe remettront par tel moien, pour la ſympathie qui eſt entre telles plantes, leſquelles ont auſſi de commun, le mourir pluſtoſt par le bas des branches (ou au moins d'en faire le ſemblant) que par leurs bouts & cimes: dont à voir, ces Arbres ſont rendus mal-plaiſans, paſſé qu'ils aient leurs ſix ou ſept premiers ans.

TOVT-d'vne-main a eſté pourueu à la cueillete des fruits de ces Arbres, leur ſeul diſcours nous aiant ſuffiſamment inſtruits à cela. Seulement auiſera-on de ne les tirer jamais des Arbres qu'en bonne maturité. Des gardables & propres à ſecher, pour en faire prouiſion pour l'Hyuer: & des autres, s'en ſeruir à manger au jour la journee durant la ſaiſon: & d'en appareiller auſſi en confiture & compoſte, où ils ſe ploient tres-bien: meſme l'Abricot confit au ſuccre, paroiſt entre les exquiſes confitures.

Amãdier.

ESTANT l'Amandier Arbre primerain, auſſi ſera-il mis des premiers en terre, voire dés le commencement de l'Hyuer, la Lune eſtant en decours, le temps non venteux, ne pluuieux. Il ſe plaiſt en lieu expoſé au Soleil, chaud, & ſec, plus pierreux & ſablonneux, qu'argilleux: haïſſant les humides & fortes terres. Eſt de petit entretien & de bon rapport: & le ſeroit meilleur, s'il ne ſe haſtoit tant à fleurir, auenant treſſouuent, que n'eſtans eſcoulees les froidures de l'Hyuer, lors qu'il produit ſes fleurs, toutes ſont emportees par le mauuais temps, & auec elles, l'eſperance du fruit. C'eſt le vice de l'Amandier, pour lequel corriger on a recours au planter, qui gouuerne le fleurir: car en ſemblable temps il fleurira, qu'auparauant l'on l'aura planté, aiant attaint l'aage de porter: & à cela continuera-il durant toute ſa vie, ſelon que par accident ce remede a eſté treuué ſalutaire. Pour donques faire fleurir l'Amãdier, comme à poinct nommé & temps aſſeuré, nous le planterons vers la fin du mois de Feurier, ou au commencement de celui de Mars, & lors fleuriſſant, la tardité de la ſaiſon conſeruera la fleur pour le fruit. En ce tardif planter, la reprinſe de l'Arbre eſt treſ-douteuſe, pour ſon naturel haſtif à bourgeonner, qui auoit fait ordonner à nos Anceſtres, de le loger en terre des premiers, comme a eſté dit: mais elle s'aſſeurera par l'arrouſer quelques fois en ſon premier Eſté, és plus importunes chaleurs, meſme n'aiant le Printemps eſté ſuffiſamment pluuieux. Ne craignés que la ſeve de l'Amandier (qui en telle ſaiſon eſt fort apparente) empeſche ſa reprinſe, car pluſtoſt elle la fauoriſe, pour le naturel de tous Arbres, dont le fruit fournit de l'huile au meſnage, voulans eſtre plantés en la primevere, comme l'Oliuier & le Noier. Le Meſnager eſtant fauoriſé du climat, fournira d'Amandiers ſes legeres terres, aux bleds deſquelles ne

Faire fleurir l'Amãdier comme à poinct nõmé, pour en preſeruer les fleurs.

nuiront-ils beaucoup, n'eſtans par trop fournis ni de racines ni de rameaux. C'eſt ſans doute que l'abondance de fumier tue les Amandiers, qui ſera pour auis, afin d'en eſloigner des racines tous engraiſſemens, eſtant queſtion d'amender les terres complantees de tels Arbres. Ne conuient de neceſſité enter l'Amandier, dautant que franc, ſort immediatement de la ſemence: toutesfois telle curioſité aide beaucoup à en affiner le fruit, & à l'adoucir auec: car d'amer, il deuient doux par enter, ſeul remede à tel changement. quoi-que certains Antiques nous aient laiſſé par eſcrit, cela ſe pouuoir faire en vuïdant l'humeur amere de l'Arbre, par vn trou fait prés de ſes racines, aprés l'auoir profondement deſchauſſé. Eſcheant d'enter l'Amandier, ce ſera en canon pluſtoſt que par autre maniere, bien qu'il ſouffre paſſablement l'eſcuſſon, mais non l'enter en fente, à raiſon, tant de la durté de ſon bois, qui par trop reſtreindre eſtoufferoit le greffe, que par ne ſe vouloir fendre à propos. Pour conuenablement ouurer en ceſt endroit, eſt de beſoin éteſter les Amandiers qu'on veut enter, & celui duquel l'on deſire tirer des greffes: & ce vn an deuant, afin que, & canons & ſujets eſtans de meſme aage & groſſeur, ſe puiſſent parfaitement bien conjoindre enſemble. Deuant ou aprés auoir bourgeonné, ſeront faits ces entes-ci: pourueu que les Arbres & les greffes ſoient entés en ſeve, ainſi qu'on le pratique és chaſtaniers, ci-aprés noté. Peu d'Amandiers ſe treuuent ne tenir quelque choſe de l'amer, auquel vice les Arbres augmentent, à meſure qu'ils s'auancent en aage, tendans plus à l'amertume, les vieux que les nouueaux Amandiers.

Quand recueillir les Amandes. LA cueillete des Amandes, ſera lors qu'elles commenceront d'elles-meſmes à cheoir des Arbres, nues & deſpouillees de leur premiere couuerture: leſquelles l'on abatra auec des perches, ſans offenſer les Arbres que le moins qu'on pourra, choiſiſſant pour ceſte œuure, vn beau jour & chaud. Puis, du tout deſuelopees, leur aiant oſté par force ce qui de leur peau ne ſe ſera voulu oſter par gré, ſeront expoſees au Soleil pour deux ou trois jours, afin de s'y ſecher. Aprés les retirera-on à couuert ſur des planchers, les y tenans eſcartees, & les remuans ſouuent, pour s'y acheuer d'appreſter: à ce que vuides de toute nuiſible humidité, ſoient finalement retirees au grenier, & là emmoncellees, eſtre conſeruees ſaines pluſieurs annees.

Comment les garder.

Couldrier. EN meſme ſaiſon que l'amandier, ſera planté le Couldrier, c'eſt à dire de bonne heure, à cauſe de ſon auancé bouter: n'eſtant tant à craindre le degaſt de ſes chatons par les froidures, que pour les en preſeruer, l'on en faille reculer le planter de l'Arbre, ainſi qu'on fait de l'amandier pour le reſpect de ſes fleurs, comme a eſté repreſenté. Il requiert terre de moienne bonté, plus legere que peſante, plus humide que ſeche. Quant à l'aer, quel qu'il ſoit, chaud ou froid, ne s'eſloigne beaucoup de ſon naturel: car on le void s'accroiſtre & és montaignes froides, & és campaignes chaudes, mais ſpecialemét en certains quartiers du Viuarés, eſquels

pour

pour l'eſleuation du païs, la vigne ne peut croiſtre, où toutesfois le Coudrier vient naturellement: & à la coſte de la mer Mediterranee vers Marſeille, climat chaud, d'où l'abondãce des Noiſetes eſt diſtribuee par toute la France. Le fruit du Coudrier eſt diuerſement appellé, Auelaines & Noiſetes, auſſi y en a-il de diuerſes figures & conditions, rondes & longues, franches & ſauuages. Touchant la figure des Noiſetes, il y a peu d'arreſt, car de toutes s'en treuuent de bonnes, toutesfois moins de fauſſes, des lõgues, que des rondes: mais à la condition faut auiſer ſoigneuſement pour n'en prendre que des franches. Il n'eſt queſtion de s'amuſer à affrãchir les Coudriers ſauuages, puis que les branches des francs s'enracinẽt auec autant de facilité, que les ſarmens de vigne. Et cõme la vigne auec plus d'auancemẽt s'edifie par plant cheuelu, que par ſimple ſarmẽt, auſſi en ceſt endroit prefererons-nous les rejettons enracinés prins és pieds des vieils Arbres, aux ſeules brãches, deſquelles neantmoins ne ferõs difficulté de nous ſeruir, en cas de neceſſité. Or ſoit plãt enraciné ou nõ, nous le choiſirons de la meilleure race qu'il ſera poſſible, authoriſee par l'experiẽce. Les plus remplies Noiſetes, ſont le plus à priſer, à laquelle marque nous nous arreſterons, ſans auoir eſgard au corps: car ſouuẽt auiẽt que les plus groſſes Noiſetes ſont les moindres en valeur, le dedãs de leur fruit eſtant leger, langui, ridé, de mauuais gouſt, dõt la debite eſt d'autãt plus auilee, que moins l'on tire d'argent des choſes legeres que des peſantes ſe vendãs au poids, ainſi que d'ordinaire l'on fait de ce fruict-ci: preferant neantmoins les grandes aux petites Noiſetes, les deux eſtans bien qualifiees. C'eſt auſſi marque de bõté aux Noiſetes, que la couleur de leur coquille, laquelle tãt plus approchera de rouge, tant mieux vaudra: pourueu auſſi que la coquille ne ſoit trop groſſe & dure, ains moderemẽt eſpeſſe & ferme. Sous ces adreſſes nous edifierons la Coudraie, ſoit, ou par plãt enraciné, ou par branche: ou par vn troiſieſme moié, de ſemence: laquelle facilemẽt & auec beaucoup d'vtilité, l'on emploie és endroits où le plant defaut. Les jettons venus de la ſemence, ſans les tranſplanter, ſe conuertiſſẽt en bõs Arbres, pourueu que la ſemence ſoit miſe enuiron vn pied dans terre, à ce que les Arbres en prouenans ſe treuuent ſortir d'aſſés profond, pour leur affermiſſement. Ainſi auiendra, pourueu qu'on ne rempliſſe la foſſe, y mettãt la ſemẽce, ains on en laiſſe demi pied de vuide attendãt de la cõbler l'annee d'aprés, les jettons s'eſtans hauſſés. Ce ſera auec eſpoir de bõ & certain reuenu, ſi sãs nous reſtreindre à nõbre certain de Coudriers nous en plãtons grãde quantité (à l'exẽple de Marſeille, où la terre eſt fructueuſement emploiee à la nourriture de ces Arbres-ci, & des Figuiers.) Dautãt que les Noiſetes, eſtãs de tresfacile recolte & de ſemblable conſeruatiõ, ſe gardẽt pluſieurs annees: & toutes entieres, nõ caſſees cõme amãdes, ſe vendent aux marchands, qui ainſi les tranſportent par les prouinces, dont le meſnage tire argent, & du bon & du mauuais de ce fruit-ci.

Marques des bonnes Noiſetes.

SVR la cueillette, ceſte obſeruation eſt notable par preuoiance que

Recolte & garde des Noiſettes.

de loger les Coudriers dans l'enceint des jardinages, ou ailleurs, d'où l'on en puiſſe aiſément & ſans perte, retirer le fruit, de lui-meſme cheant des Arbres. car c'eſt ainſi qu'il conuient le recueillir, ſans ſe donner peine de l'abatre. Attendu qu'il deſire eſtre ſerré en parfaicte maturité, pour eſtre & rempli en dedans, & roux en dehors. qualités venantes par le ſeul benefice du Soleil, auec la patience du laiſſer le fruit ſur l'Arbre juſqu'à ce poinct-là, qu'il s'acheue de preparer. Aprés qu'on aura amaſſé les Noiſetes preſques nues, auec peu de peine le reſte de leur deſpouille ſera enleué, s'en allant en pouſſiere: puis le fruit mis au Soleil pour quelques jours, s'y preparera, pour en aprés le ſerrer au grenier, l'emmonceler en lieu ſec, toutesfois peu aëré, & là le garder, tant qu'on voudra attendant l'vſage & la vente.

Ceriziers.

NOVS planterons les Ceriziers & Guiniers enuiron le plus court jour de l'an, ſi nous voulons ſuiure la doctrine des Antiques: leſquels Arbres pour la rarité, ils traitoient curieuſement. L'on donne à Lucullus l'appriuoiſement des Ceriziers en Italie, où il les fit tranſporter de Pont, aprés ſes victoires contre le Roi Mithridates, le nommant *Ceraſium*, d'vne cité ditte *Ceraſos*, d'où il les tira. Depuis ce temps-là, l'Italie non ſeulement s'en eſt treuuee fournie, ains par ſon entre-pos, le reſte de l'Europe, ſi qu'il n'y a aujourd'hui prouince deſgarnie de tels Arbres. Le lieu propre pour le Cerizier & Guinier, eſt celui qui plus participe du ſablon que de l'argile, de l'humide que du ſec, eſtant ſous climat temperé, plus chaud que froid, bien qu'il ſouffre aſſés patiemment les injures des froidures. Comme il y a pluſieurs ſortes de Ceriſes, auſſi diuerſement ſont-elles nommees ſelon les païs: non toutesfois ſans quelque confuſion. car en France on appelle, Ceriſe, le fruit qu'en Languedoc on dit, Agriote, & la Ceriſe de telle prouince, eſt nommee en France, Guine. Toutes leſquelles Ceriſes ſe diſcernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, gouſts: s'en voiant des groſſes, moiennes, petites: rondes, longues, plattes, refendues: des rouges, blanches, noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: & des autres meſlangees de diuerſes qualités. La Ceriſe ou Agriote eſt plus aigre que douce, comme tirant ſon nom de là: au contraire, la Guine, plus douce que aigre. Plus de ſortes y a-il de la douce, que de l'aigre, de ceſte-ci ne s'en treuuant que de deux ou trois ſortes, deſquelles la groſſe Agriote, aiant la queuë courte, le noiau petit, eſtant de couleur rouge-brun, ſurpaſſe les autres en valeur: mais de ceſte-là, le nombre en eſt beaucoup plus grand: parmi lequel, paroiſſent pour les plus priſees, les duracines, appellees auſſi, Graſſions. mot prins en Dauphiné, generalement pour toutes ſortes de Guines. Ce ſeroit non ſeulement trop entreprendre, ains ſe confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piedmontois, & Eſpagnols donnent à ces fruits-ci, ſuffira d'en repreſenter quelques-vns des plus vſités és prouinces de ce Roiaume, pour les approprier és lieux eſquels l'on eſt.

MERISES ſont Guines preſques ſauuages & petites, tenans de l'amer, dont elles portent le nom. Cœurs, ſont aſſés groſſes, poinctuës & fendues, ainſi dittes à cauſe de leur figure reſſemblant, & en leur chair & en leur noiau, aucunement le cœur d'vne creature humaine, par aucuns, ſans grãde raiſõ, appellees auſſi, Ceriſes heaumees, & leurs Arbres, Heaumiers. Non plus pouuons-nous dire pourquoi d'autres Ceriſes ſont dittes, Pinguereaux, Rodanes, Greffions & ſemblables: tres-bien des Muſquates, dont le gouſt rend raiſon de leur appellation: l'on les peut accoupler auec les Cœurs, pour la conformité de leurs communes & exquiſes qualités. Ces noms ſont donnés aux Guines, non aux Agriotes, qui ne ſe diſcernent autrement que par les marques ſuſdites. *Noms des Ceriſes.*

LES Ceriziers & Guiniers ſe delectent d'eſtre entés. Si c'eſt en fente qu'on deſire de les affranchir (car ils reçoiuent tous entemens) le pluſtoſt ſera le meilleur aprés les grandes froidures, ſans attendre que les ſauuageaux pouſſent, à cauſe de leur haſtiueté à bourgeonner à l'approche du Printemps. Sur eux-meſmes eſt leur droit enter, mettant des greffes de fruit aigre, ſur Arbres le portans doux, & au contraire, pour les meſlanger: ce qui reuient touſ-jours à commodité, rendans par tel moien, des fruits agreables à la veuë & au gouſt. Le Prunier reçoit auſſi le greffe du Cerizier & du Guinier, & ce ſans extrauaguer: veu que ce ſont touſ-jours Arbres de Fruit à noiau, mais tel entement n'eſt de longue duree, pour la foibleſſe du ſujet.

LA cueillete des Ceriſes & Guines ſe fait de jour à autre, ſelon le cours de leur maturité, pour les manger freſches & confire au ſucre & au miel, principalement les Agriotes, comme à ce les plus propres. Auſſi de toutes les eſpeces des mieux qualifiees, en ſechera-on au Soleil ou au four, pour ſeruir durant l'annee à l'appareil des viandes, en ſauces, paſtés, tartellages. *Leur cueillete & vſage.*

SI le Prunier eſtoit autant rare, comme precieux en eſt le fruit, il ſeroit rengé entre les choſes les plus priſees des champs, ſuiuant la maxime, *Que le plus deſirable, eſt ce dont l'on jouit le moins*: mais pour ſon facile accroiſt, ceſt Arbre-ci, eſt accompté entre les plus communs. Autre viande que Prunes, ne ſont les Dattes & Mirabolans, & toutesfois pour merueille l'on nous les apporte des païs Orietaux & Meridionaux. pour le reſpect d'aucunes poires ne pommes, telle peine n'eſtant prinſe. Comme les excellents vins rendent celebres les lieux de leurs origines, ainſi en eſt-il des pruneaux, qui donnent nom à pluſieurs endroits d'où l'on les tire. Tout ce Roiaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Priuas, de Saint-Truſemus, pour leurs precieuſes qualités. Et là & ailleurs, meſmes en Prouence & Languedoc, pluſieurs Prunes ſe recueillent de diuerſes ſortes, dont les principales ſont, les trois Perdigones, les Imperiales, les deux Royales, les Dattes, de Chipre, de Ieruſalé, les deux Brignons, gros & petit, des quatre *Prunes.* *Les diuerſes eſpeces de Prunes.*

Damas, blanc, noir, violet, rouge, des trois Cathelanes, vertes, blanches, violetes, des Medecinales, des Damaiſines; par ces noms preſques cogneuës par tout. Outre leſquelles, infinies eſpeces s'en voient differentes entre-elles en toutes ſortes. Le Prunier s'edifie facilement, car ſoit deuant ou aprés l'Hyuer qu'on le plante, ſous les generales obſeruations, touſ-jours il vient bien. Meſme facilité treuue on pour le reſpect du terroir, aimant, toutesfois, mieux eſtre logé en fonds leger & humide, qu'en peſant & lec. Quant à l'aer, ſous quel qu'il ſoit, neantmoins temperé, toutes ſortes de Prunes de moienne bonté viennent bien: mais les exquiſes & precieuſes, ne ſont propres qu'és climats chauds, eſloignés des exceſſiues froidures. Sur lui-meſme s'ente le Prunier, plus profitablement que ſur aucun autre ſujet. Conuient s'auancer à faire ces entes-ci, pour les raiſons dites des Abricotiers & Ceriziers, ainſi par degrés conduiſant ces Arbres.

Leur appareil pour les conſeruer. TOVCHANT la cueillete & garde des Prunes, comme leurs qualités ſont diuerſes, diuerſement auſſi les cõſerue-on: car aucunes ſont ſechees entieres ſans peller ne trancher, autres ſont pellees ou tranchees, & en tel eſtat expoſees à la chaleur du Soleil pour ſecher, lequel defaillant, ſont miſes dans le four moderément eſchauffé. Au peller y a auſſi de la diuerſité, car aucuns pellent les Prunes auec des couſteaux, autres pour gaigner temps les plongent dans la lexiue à ce preparee, qui leur enleue la pellicule. Celles qu'on tranſporte de la Prouence, ſont plus mignardement gouuernees, ſelon auſſi la delicateſſe du fruit. L'on les met ſecher ſur des poinctes d'eſpine, les y fichant l'vne aprés l'autre ſans s'entretoucher, aprés eſt le buiſſon ſuſpendu à l'aer, par vne corde attachee à vn baſton. Mais c'eſt aprés les auoir deſchargees de leur pellicule, laquelle on leur oſte auec des couſteaux faits de rozeau ou de canne, afin que la rouille du fer n'enlaiſſe les Prunes. Incontinent aprés on les pique au buiſſon, où elles demeurent vn couple de jours expoſees à l'aer, non à la nuict, de crainte des roſees, à telle cauſe les retirant dans le logis ſur la veſpree. Touchant au noiau, on ne l'oſte pas quand-& la pellicule, mais c'eſt deux jours aprés, qu'eſtant la Prune emmatie, auec les mains biẽ nettes l'on le fait ſortir du coſté poinctu en le preſſant entre les doigts, ſans autre inciſiõ que celle que lui-meſme ſe fait en perſant la Prune d'où il ſe fait voie pour ſortir. Ainſi la Prune demeure entiere, & ronde cõme vne figue, pourueu auſſi qu'elle ſoit aprés ajencee entre les mains. Ce fait, on ne remet plus la Prune au buiſſõ, ains on la repoſe ſur des tables ou claies biẽ nettes, expoſees au Soleil encores pour vn couple de jours. Puis eſtãs moderément ſechees, & ſans attẽdre que leur humeur ſoit du tout tarie, on les met dans des boëtes bien ſerrees, pour là s'acheuer de cõfire: à la charge, toutesfois, de les viſiter ſouuent durant leur premier mois, pour les eſuenter lors qu'on s'aperçoit en auoir beſoin. Ainſi en general l'on ſe gouuerne en ce meſnage, ce qu'õ ne peut plus particulieremẽt ſpecifier,

chacũ aiant ſes obſeruãces ſingulieres, ſelon la proprieté de ſon lieu. Tous neantmoins s'accordent à ce point, que de ne cueillir jamais ce fruit-ci, que parfaittement meur, pour le peu de plaiſir qu'il y a de le manger vert. Et pour l'impoſſibilité auſſi de le conſeruer prins mal qualifié: joint que poſé qu'il ſe conſeruaſt, le pauure gouſt de telle confiture, manifeſteroit l'impatience de ne l'auoir laiſsé conuenablement appareiller ſur l'Arbre.

Pommier.

LES Antiques Paiens adoroient leur deeſſe Pomona pour tutrice des Vergers, ainſi appellee de ce nom de Pomme, preſques general & donné à pluſieurs fruits: lequel par ſucceſſion de temps, reſtreint à vn ſeul, par icelui ſont aujourd'hui ſeulement entenduës les Pommes vulgaires cogneuës par tout le monde. Deſquelles entendans parler en ceſt endroit, laiſſerons les Pommes de Coin, les Pommes de Grenade, d'Orange, de Pin, & autres portans ce titre, pour eſtre remarquees à leurs ſpeciales appellations. Or comme ce nom-là eſtoit le temps paſſé communiqué à diuers Fruits, auſſi à preſent noſtre Pomme en comprend ſous elle pluſieurs eſpeces, voire treſ-differentes, leſquelles l'on ne peut repreſenter ſans s'esbahir, tãt pour leur grãd nombre, que diuerſité de leurs loüables facultés & agreables ſaueurs. Auſſi c'eſt l'honneur du Verger, que le Põmier, accouplé auec le Poirier, faiſans ces deux Arbres-ci, le gros des Fruitiers, & fourniſſans pour toutes les ſaiſons de l'annee, des Fruits en abondance: n'eſtant repas, que ſur table l'on ne puiſſe ſeruir des Pommes & des Poires. Mais afin de ne ſe confondre, je traicterai premierement du Pommier, & en ſuite de l'autre.

Quand & où le planter.

LE Pommier eſt Arbre aſsés grand & touffu, tel ſe rendant planté en ſaiſon, & logé en fonds & aer agreables. Deuant ou aprés l'Hyuer (ſelon les diſtinctions ja faites) le mettra on en terre, choiſie plus ſablonneuſe qu'argilleuſe, vn peu pierreuſe, neantmoins fertile, & telle qu'il la faut pour les meilleurs ſegles: non ſeche, ains vn peu humide & l'aer approchant plus du froid que du chaud, toutesfois, temperé. Le Pommier ſera enté en fente, lors qu'il commencera à bourgeonner, non deuant, quoique ce terme eſchee vers le mois de Mars ou d'Auril, eſtant ce le ſecret de le faire aſſeurément reprendre, comme a eſté dit. Il s'entera ſur lui-meſme, & auſſi fort commodément ſur le Poirier, pour la conformité de leurs naturels, dont le fruit en ſortira treſ-bon, & y ſera l'Arbre plus aſſeuré du ver que ſur ſon propre tige, pour n'auoir le ver tant de priſe ſur le Poirier, que ſur le Pommier. Le Coignier le reçoit auſſi volontiers, mais n'y dure pas longuement: ne pouuant la foibleſſe du tronc, ſupporter la peſanteur des branches, dont à la longue le Coignier ſe trouue oppreſſé. En l'Aubeſpin, le Pommier eſt de bonne duree, pourueu qu'il ſoit enté deuant que le planter, pour fourrer l'enteure dans terre: & de là, l'Arbre prendre le fondement de ſon tige, dautant que l'Aubeſpin croiſt groſſit ſi toſt, ne tant, que le Pommier. Et en petite coronne & en eſcuſſon & cannon profitablement ente-on le Pommier: en ſomme, tant ceſt Arbre eſt

& L'enter.

de facile maniement, on l'affranchit par toutes les manieres à ce receuës.

Pluſieurs noms de Pómes antiques & modernes.

ENCORES qu'il ne ſoit neceſſaire de s'arreſter aux particuliers noms de chacune eſpece de Pommes, eſtant plus queſtion d'auoir des bons fruits, que de magnifiquement les nommer: ſi eſt-ce qu'il y a du contentement de ſçauoir comment on les appelle, par ci, par là, afin auſſi que de la generalité de telles appellations, noſtre meſnager puiſſe diſcerner ſes fruits, ſans toutesfois par trop s'y aſſeurer, pour la foibleſſe du fondemẽt. procedant cela du climat & du terroir, qui changent les noms des Fruits, comme a eſté dit. I'entend me contenir dans les limites de ce Roiaume & de ſon voiſinage Car quel beſoin eſt-il de parler des Pommes *Peluſianes, Syrices, Marcianes, Amerines, Scandianes, Sextianes, Manlianes, Claudianes, Marianes,* & autres de l'Antiquité, veu que le temps a renduë vaine telle curioſité? Les noms ſuiuans, comme les plus remarquables de ce ſiecle & en ces climats-ci, nous ſeruiront de guide, *la Melle* ou *Pomme-Appie*, ainſi ditte de Claudius Appius, qui du Peloponneſe l'apporta à Rome, *la Roze, le Court-pendu, la Reinete, le Blanc-dureau, la Paſſe-pomme, la Pomme de-Paradis, la Pomme-de-Curtin, de Rougelet, de Rambure, de Chaſtinier, de Franc-eſtu, de Belle-femme, de Dame-Iane, de Carmaignolle, la Sandouille, la Pomme-de-Souci, la Pomme-cire. Courdaleaume, Turbet, Bequet, Camiere, Couet, Germaine, Blanc-doux, Mennetot, Fueillu, Sapin, Coqueret, Cappe, Renouuet, Fſcarlatin, Eſpice, Peau-de-vieille, Pomme-poire, ou Oignonet, Barberiot, Giraudete, la Longue, la Calamine, la Muſcate, la Boccabreué, la Couchine, la Bourguinotte, la Pupine, la Pomme-de George, de ſainct-Ian, d'Heroet.* Sur toutes leſquelles Pommes, nous choiſirons les races les plus remarquables en bonté de gouſt & de conſeruation, pour la fourniture de nos Vergers: n'y en mettant des autres, que pour en paſſer la fantaſie. Ainſi par exquiſe election prendra treſ-bon fondement noſtre Iardin Fruitier, pour durer longuement en reputation, à l'honneur de ſon fondateur. Dans ce grand roolle de Pommes, s'en treuuent de diuerſes ſortes, des groſſes, moiennes, petites, des longues, des rondes, des rouges, des jaunes, des blanches, des vertes, voire des noires, comme la pomme de Caluau, noir en l'eſcorce, blanc en la chair: des douces, & des aigres, des mangeables cruës, & cuites, augmẽtans ou diminuans en ces qualitésla, ſelon les ſituations. Il y a peu de Pommes d'Eſté, ne s'en recognoiſſãt guiere plus que de deux eſpeces, l'vne eſt la petite Põme ſainct-Ian, meure enuiron le cõmencemẽt de Iuillet, l'autre eſt du mois d'Aouſt, ditte de Grillot. Celles qui reſtent, ſont toutes de l'Autõne, qu'on recueille en telle ſaiſon, toutesfois en diuers jours par l'ordre de leur maturité. à ce plus s'auançans les vnes que les autres, pour la varieté de leurs naturels, non tant, neantmoins, qu'aucune precede les raiſins.

Cueillir & conſeruer les Pómes.

L'A induſtrie de la conſeruation des fruits, giſt au meurir. Parquoi eſt requis d'attendre que les Pommes ſoient meures en perfection, auant que de les recueillir pour les garder. Car preuenant ce point, c'eſt ſans

doute qu'elles deſcherroient toſt au grenier, ou par pourriture, ou fleſtriſſeure, & ſi demeureroient de pauure ſaueur: excepté quelque petit nombre de certaines groſſes farineuſes en leur chair, & de peu de liqueur, qui veulent eſtre cueillies vn peu verdelettes. Les premieres meures, ſeront donques, celles que premierement tirerons des Arbres, aprés les autres ſelon leur ordre ſans diſtinction d'eſpece. Les tardiues à meurir, ſerõt laiſſees ſur l'Arbre, juſqu'à ce que les gelees d'Automne les aient touchees, trois ou quatre fois, pour accroiſtre & fortifier leur bonté & garde. Pour en general cueillir toutes Pommes, faut choiſir les jours beaux & ſereins, eſchauffés du Soleil, ſans brouïllards ne pluies, ſur les dix heures du matin, pour donner loiſir au Soleil d'auoir paſſé deſſus, afin que moins elles ſe reſſentent de la freſcheur de la nuict precedẽte. A telle obſeruation ſera jointe ceſte-ci, que de cueillir en l'Arbre, les Pommes à la main, l'vne aprés l'autre, la queuë attachee au fruit: ſe donnant garde de ne caſſer rien, s'il eſt poſſible, par heurt ni autrement. Puis mettra-on à part les intereſſees, pour eſtre mangees les premieres: & les ſaines & entieres, ſeront tout doucement portees au grenier, où elles repoſeront par races diſtinctes, ſans meſlange. Aucuns gardent les Pommes eſtenduës ſur des aix, auec, ou ſans paille, ne ſouffrans qu'elles s'entre-touchent. Autres, par contraire vſage, les emmoncellent comme bled, ſans les remuer que pour en prendre à manger: croians que la curioſité de les reuoir, pour en ſeparer les pourries d'auec les ſaines ou autre occaſion, gaſte tout le monceau. Ceſte façon-ci, eſt auſſi receuë par aucuns. Les Pommes ſont enfermees dans des tonneaux defoncés d'vn bout, aſſis ſur l'vn de leur fons, l'autre regardant en haut; & parmi elles, eſt miſe de la paille pour les garder de s'entre-froiſſer: le tonneau eſt aprés renfoncé, ſi juſtement que l'aer n'y puiſſe entrer, non plus que s'il eſtoit rempli de vin, là les Pommes ſe gardent ſaines & entieres, juſqu'au Printemps. Mais plus aſſeurément & plus longuement ſe gardent les Pommes dans les tonneaux, en ceſte maniere. Sans y mettre aucune paille, l'on les emmoncelle dans le tonneau, les y arrengeant doucement l'vne aprés l'autre ſans les preſſer: puis eſt le tonneau fermé aſſés groſſierement, ſans ſe ſoucier de reſpirer ou non. Ceſte curioſité y eſt ajouſtee, que l'humeur que les Pommes, ainſi preſſees, rendent en ſuant, eſt ſechee auec vn linge blanc, auec la ſueur oſtant la cauſe de leur pourriture. De dix en dix jours l'on les viſite, vne-à-vne, curieuſement les eſſuiant, ſans les preſſer, tous doucement les remuant de lieu en autre: ce que reïteré par trois ou quatre fois, & en ſomme juſqu'à ce qu'on recognoiſtra les Pommes ne ſuer plus, dont deſchargees de telle humeur nuiſible, ſe garderont ſainement de là en hors tant qu'on voudra.

Quel lieu requis à la garde des Pommes.

CHACVN conſent à ceci, que le lieu auquel l'on garde les Pommes, doit eſtre temperé de chaleur & froidure, non humide, ains ſec & modérément aëré. Les Pommes qui ſe trouueront caſſees quand l'on les cueil-

lira, non toutesfois pourries, ſeront emploiees en la boiſſon, l'vſage du païs le portant, ou à tel defaut, l'on les couppera à quartiers, puis ſechees au Soleil ou au four, ſeruiront au meſnage durant l'annee, les faiſant manger par les valets trempees en vin, ou en potages: ou meſlees au pain, auec le bled reduites en farine, ſi l'abõdance de tel fruit n'en fait reſeruer pour les pourceaux. N'eſt conuenable de confire des Pommes pour la table du ſeigneur, ni au ſucre, ni au miel, ni au vin-cuit: par ceque ce fruit ne ſe peut guiere bien accommoder à aucune ſorte de confiture: treſ-bien en tartellages, buignets & ſemblables gentilleſſes de cuiſine, pour eſtre mangé incontinent, qui eſt tout le deſguiſement qu'il ſouffre.

Poirier.

En meſme laiſon que le Pommier, eſt planté le Poirier, en meſme ſorte: & en meſme façon & temps, eſt enté & affranchi, pour la ſympathie de leurs mœurs. En ce peu diſcordent-ils par-entr'eux, Que le Poirier ne monte ſi hautement, que le Pommier, Qu'il aime plus l'aer chaud, que le froid, toutesfois temperé, Qu'il profite plus en terre tendante à l'argile, qu'au ſablon, telle que les fromens la deſirẽt. Sur lui-meſme s'ente le Poirier, ſur le Pommier auſſi, en change de pareille facilité: & en ſomme, ſur meſmes ſujets que le Pommier ſe reprend & vit le Poirier, comme ſemblable ſoin eſt requis au recueillir & garder les Poires que les Pommes: toutesfois, ſous les diuerſités ci aprés repreſentees. Il n'y a Arbre entre tous les priués qui tant abõde en eſpeces de fruits que le Poirier, dont les diuerſes ſortes ſont innumerables, & leurs differentes qualités eſmerueillables. Car deſpuis le mois de Mai juſqu'à celui de Decembre, des Poires bonnes à manger ſe trouuent ſur les Arbres. En conſiderant particulierement les diuerſes figures, grandeurs, couleurs, ſaueurs & odeurs des Poires, qui n'adorera la diuerſe ſageſſe de l'Ouurier? Des Poires ſe voient rondes, longues, goderonnees, pointuës, mouſſes. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le ſatin vert, reluiſent aux Poires. Le ſucre, le miel, la canelle, le girofle, y ſont ſauourés. Et flairés, le muſc, l'ambre, la ciuete. Bref, c'eſt l'excellence des fruits que les Poires, & ne ſeroit digne Verger, le lieu auquel les Poiriers & Pommiers defaudroient ſelon qu'enſemble les auons accouplés. Les Antiques Romains ſe ſont plus arreſtés aux Poiriers qu'à nul autre fruitier: & des eſtrangeres natiõs, non ſeulement en ont-ils tranſporté les races en leurs Vergers, ains leur ont fait porter les noms, comme teſmoignent ces tiltres tirés de l'Antiquité, Poires *Pompeianes, Coriolanes, Dolabellianes, Decumianes, Licerianes, Seuerianes, Amphorines, Volcſmes, Neuianes, Tarentines*, & ſemblables qui ſoroient trop longs à reciter. Leſquels noms par la reuolution des ſiecles, ne ſont plus cogneus aujourd'hui, non plus que pluſieurs autres impoſés aux fruits pour diuerſes cauſes, prinſes, ou des lieux d'où premierement ont eſté tirés, ou de leurs marques particulieres, ou du temps de leur maturité, & ſemblables qui ont confondu leurs appellations. Et quand meſme en ce temps-ci demeureroient telles, ne les pouuons-nous pourtant rapporter

Ou & cõment le planter & enter.

Les noms antiques des Poires.

rapporter à nos Poires, pour icelles appellations n'auoir eſté pareilles generalement par tout: à quoi de neceſſité euſt fallu que tous peuples euſſent conſenti, ſi on les euſt voulu conſeruer, & ſans confuſion s'en ſeruir. Mais tout le rebours s'eſt pratiqué depuis pluſieurs ſiecles, car non ſeulement chacune prouince, ains preſque chaque priue enteur, a donné à ſes fruits, noms ſelon ſa fantaſie. Aux noms ſuiuans pluſieurs de ce Roiaume recognoiſſent leurs Poires, non toutesfois que j'eſtime cela eſtre ſans diſpute: dautant qu'ici vne Poire aura vn nom, là vn autre, voire telle ſera appellee diuerſement, comme je l'ai remarqué eſtant à Paris, où la Poire appellee, de Meſſire Ian, eſt celle qu'en Dauphiné & Languedoc, l'on nomme, de Coulis: & la Pomme qui en telle prouince eſt ditte de George, eſt celle de Chaſtinier en France. C'eſt neantmoins peu de cas que cela, au prix de la bonté des fruits, où principalement faut tendre. Ainſi donques nommerons-nous nos Poires, & d'aucunes repreſenterons les qualités, pour latisfaire à la curioſité de pluſieurs. La petite *Muſcateline*, ceſte-ci eſt la plus petite, la plus muſcate, & la plus primeraine de toutes les autres. *La Doree*, ainſi ditte pour l'or dont elle eſt peinte du coſté regardant le Soleil: elle eſt aſſés groſſete, de figure tendant à la rondeur, de precieux gouſt, & de meureté contemporaine à la muſcateline. *Les Blanquetes*, ſont de diuerſes grandeurs, la plus groſſe eſt ſurnommee de Florence, eſtans toutes de ſemblable couleur, à ſçauoir fort blanche, dont elles portent le nom, meuriſſans preſques de compaignie dans le cœur de l'Eſté. *Les Muſcateles*, ſentent toutes le muſc, au reſte ſont beaucoup differentes par-entr'-elles; y en aiant de pluſieurs grandeurs, figures, couleurs, & temps de meureté, dont la plus groſſe eſt preſque ronde & rouge, vn peu tardiue. *La Brute-bonne*, porte le nom de ſa figure mal-plaiſante, & de ſon gouſt treſ-bon; elle eſt groſſe, meure au mois de Iuillet. *Le Caillon-rozat* eſt de meſme mois, aſſés groſſe, preſque ronde, de couleur verte, de gouſt agreable. La Poire *de Rouſſelet, de Haſtiueau, la Cramoiſie, la Cameſine, la Laſſola, la Fadoche, la Sabatiere, la Poire de Fin-or* ou *de Poulini, la Nazarde, la Bergamote, les Poires de Bon-Chreſtien d'Eſté & d'Hyuer, la Poire Chat, la Poire du Printemps, d'Angoiſſe, d'Amiot, de Molard, de Noſtre-dame, de Tahou, de Coulis, de Parmain, de Saint-Rigle, de Verdelet, de Rozete, de Renoult, de Hardi, de Pucelle, de Caluau*, noire en dehors non en dedans, *Rin-de-loup, Vinot, Milan, Citron, Cœur de Roi, de Iargonet, de Franc-real, d'Amiral, de Meſſire-Ian, d'Angoubert, de Lombardie, de Bel-œil, la Poire Sementine*, ainſi ditte par venir au temps des ſemences, *de Certeau, de Caluau, de Cigoigne, de Dame-Iane, d'Eſpine, de Deux-teſtes, la Bazilique* ou *Roiale, la Nompareille, la Sucree, la Gelee, la Gentile, la Miellee, la Cuiſſedame, la Frumentelle, la Ioatane, l'Eſtranguillonne, la Campanete.*

Les modernes.

VOILA vne grande partie des noms des Poires, vſités en pluſieurs endroits de ce Roiaume; non tous, pour l'impoſſibilité de les pouuoir entierement repreſenter, aucuns deſquels, mais peu, ſont recogneus d'vn

bout de ce Roiaume à l'autre, à ſçauoir, le Bõ-Chreſtien & la Bergamote, leur exquiſe bonté leur aiant acquis reputation. Sous telle generalité, ſont compriſes toutes ſortes de Poires de l'Eſté, de l'Automne, de l'Hyuer, ainſi diſtinguees par ſaiſons, afin de ne ſe confondre. Mais c'eſt ſelon les climats, car il peut eſcheoir que des Poires ſeront en vn endroit haſtiues, qui en l'autre ſe trouueront tardiues, par la faculté du Ciel, plus chaud ou plus froid, en vn lieu qu'en l'autre, ce que l'homme d'entendemẽt diſcernera pour ſon vtilité. Et comme ces fruits-ci, ſe precedent en valeur l'vn l'autre, on remarque cela, que des Poires d'Eſté, l'honneur eſt donné à la Doree: de celles de l'Automne à la Bergamote: & de l'Hyuer, au Bon-Chreſtien. Chacune deſquelles Poires, eſt neantmoins accompaignee de quelque petit nombre d'autres de merite, pour leur precieuſe valeur. Outre icelles s'en trouuent dont la tardité les rend treſ-recommandables, arriuans non ſeulement juſqu'au printemps, ains, ſaines, paſſent en l'Eſté, y eſtans mangees & crues & cuites pour les malades.

La cueillette, garde & vſage des Poires.

IL a eſté dit que la cueillete & garde des Poires, eſt ſemblable à celle des Pommes: à quoi l'on s'arreſtera, pour retirer des Arbres les Poires en parfaite meureté, & ainſi que les Pommes, les ſerrer au grenier. Mais en ce poinct les Poires ſurpaſſent les Pommes, que de ſouffrir toutes ſortes de confite, au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement les conſeruer en delicate viande pour toute l'annee. Seches, ſans moien ſe gardent longuement toutes ſortes de Poires, voire pluſieurs annees, mais plus aſſeurément que nulles autres, les Frumentelles & les Eſtranguillonnes. Auſſi en tartellages & autres appareils de cuiſine, generalement emploie on tout ce fruit, preſque ſans diſtinction, tant il eſt ploiable & plein d'vtilité.

Coigner.

DVRANT l'Automne & l'Hyuer, eſt planté le Coigner, de plant enraciné ou de branche, pourueu que le jour ne ſoit importuné de froidure ne d'humidité. Sa droite ſituation eſt en bonne terre, toutesfois, pluſtoſt ſablõneuſe, qu'argilleuſe, humide que ſeche, ſous ciel plus froid, que chaud, neãtmoins temperé. Il y a des Coings de trois eſpeces diſtinguees plus par la veuë que par noms particuliers, n'en trouuant autre que, Struthies, ainſi par Columelle, Dioſcoridés & Galien nõmés les Coings de la plus grande ſorte, tenus en ſecond rang de bonté. Les moiens aians la couleur d'or, ſont les plus priſés, demeurans les petits pour les moins valeureux, comme ſauuages. Tous leſquels Coings ſont cottonnés, mais plus les moiens & dorés que les autres, comme marque de bonté. Les petits ſe rendent bons par enter, & plus fertiles auec; affranchiſſement que tous Coigners reçoiuent gaiement, voire ne refuſent aucun greffe de fruits à pepin, ne les Abricotiers, comme a eſté dit. Sur Poiriers, Pommiers, & Aubeſpin, s'ente profitablement le Coigner. Le Coing eſt couché en rang auec les Fruits de marque, pour ſes bonnes qualités: ſe ploiant à eſtre confit en diuerſes ſortes, & à pluſieurs appareils de gelees, cotti-

Les eſpeces de ſes fruits.

gnats, & ſemblables gentilleſſes: comme auſſi en cuiſine eſt vtilement emploié parmi beaucoup de viandes.

Quand les cueillir.

LE plus tard que l'on pourra, les Coings ſeront cueillis, pour donner tant plus de loiſir aux gelees de les toucher ſur l'Arbre, ſans laquelle preparation ſe pourriroient toſt au grenier. L'odeur des Coings pourrit toutes ſortes de fruits, quand par trop de voiſinage la leur communiquent: pour laquelle perte preuenir, conuient ſerrer les Coings en grenier ſeparé, eſloigné des Poires, Pommes, raiſins, & ſemblables fruits de reſerue.

Leur odeur nuiſible aux autres fruits.

Arſeirole.

SANS m'eſloigner du propos des Coings, dirai qu'entant le greffe de l'Aubeſpin blanc ſur le tronc du Coigner, de ce mariage ſort vn fruit nommé Arſeirole. Il eſt petit, de la figure d'vne Poire pointuë, de couleur rouge. Son gouſt eſt aſpre, ne pouuant eſtre mangé que preparé en confiture au ſucre ou au miel: ou bien dans le vinaigre auec du ſel, pour ſeruir de meſme que les cappres.

Chaſtaigner. Lieu VII.

EN la generale deſcription des Arbres ſauuages, eſt-ci aprés monſtré comment le Chaſtaigner veut eſtre planté; eſtant la foreſt ſon principal lieu, pour le rang honorable qu'il y tient. Parquoi en ceſt endroit ſeulement enſeignerai-je le moien de l'enter, pour lui faire produire fruit du tout agreable, à ce que ſoit en la foreſt & ailleurs, par tout eſtant beau & profitable, l'on puiſſe auoir abondance de bonnes Chaſtaignes, autres que baſtardes, appellees, Bouchaſſes, ne pouuant attendre des Arbres non entés, les produiſans petites, ridees, de difficile deſpouillement. De pluſieurs eſpeces de Chaſtaignes franches y a-il, dont les meilleures ſont les Sardonnes & Tuſcanes, ainſi dittes des païs d'où les races nous en ſont venuës de-par-deçà. Les Sardonnes ſont celles qu'on appelle à Lion, Marrons, cogneuës par toute la France, pour le traffique de tel fruit. Diuerſes contrees de ce Roiaume abondent en Chaſtaignes. Le Dauphiné, la haute Prouence, partie du Languedoc, comme en Viuarés, Geuaudan, le Velai. Auſſi l'Auuergne, le Limoſin, le Perigord, la Guienne, la Gaſcongne en pluſieurs endroits. En France y en a auſſi en quelques quartiers. Le plus propre moien d'enter le Chaſtaigner eſt par canon ou tuiau, non en l'Eſté, comme en ceſte ſorte l'on fait tous autres Arbres fruitiers, ains au Printemps auant qu'ils aient fait jecté nouueau. Eſtant le Chaſtaigner ja entré en ſeve, auant toutesfois auoir pouſſé, eſt le poinct de mettre la main à l'œuure, parce que lors les Canons ſe deſpouillent fort nettement, & auec meſme facilité s'appliquent ſur le ſauuageau. Il conuient à cela preparer vn an deuant, & ſujets & Arbres francs, deſquels deſirés auoir des greffes, en éteſtant & les vns & les autres, pour les faire rejetter de nouueau, & tout-d'vne-main s'entr'accorder & jettons & Canons, ſi juſtement, proportionnément & d'accordante égalité entr'eux, qu'eſtans de pareil aage & groſſeur, s'vniſſent treſ-bien enſemble.

Quelques noms de Chaſtaigner.

Quand & comment enter le Chaſtaigner.

Par ce moien, ne faudrés d'auoir des entes tels que desirés. ceſte obſeruation eſtant ſemblable à celle ja notee, ſur les propos des Amandiers. Aucuns entent le Chaſtaigner ſur le cheſne, où il ſe reprend, mais le peu de profit qu'il y fait, nous incite de ne tenir nul conte de telle curioſité. Sur lui-meſme non ailleurs, veut eſtre inſeré le Chaſtaigner: non plus reçoit il aucun autre Arbre, tout meſlange lui deſ-agreant.

Comment recueillir,

LA cueillete des Chaſtaignes eſt de grande importance és lieux eſquels elles tiennent rang entre les principaux fruits, là reputee pour vn moiſſonner. Auſſi auec grande diligẽce & curioſité y ramaſſe-on tel fruit eſtant paruenu en parfaite meureté, qui eſt lors qu'on void entre-baailler les bources des Chaſtaignes, qui ſont leurs premieres robes garnies de piquerons, deſquelles ouuertures, les Chaſtaignes ſortent. Si on ne veut attendre qu'elles cheent d'elles-meſmes des Arbres, on les en abattra tout doucement auec des perches, ſans offenſer les jettons des Arbres que le moins qu'on pourra: aprés ſeront ſerrees és greniers, pour y eſtre conſeruees juſqu'au beſoin. Pour garder longuement les Chaſtaignes, ſaines & entieres, diuers moiens y a-il. Aucuns, pour les garder fraiſches, ne les ſortent des bources qu'à meſure qu'ils en veulent manger, les tenans en lieu frais, non humide, ni eſuenté. Autres, aprés les auoir tirees des bources, les tiennent dans du ſable meſlees enſemble, ou parmi de la feugere par littees. Mais ceux qui ne ſe ſoucient de les auoir fraiſches, les ſechent à la fumee ſur des claies à ce accommodees, aprés les battent pour les deſpouiller de leurs pellicules: finalemẽt les vannent comme bled, dont deuenuës blanches, ainſi deſchargees de pouſſiere & ordure, nettes & ſaines, ſans crainte de la pourriture, ſe conſeruent juſques aux nouuelles.

garder les Chaſtaignes.

Meurier.

NESTANT en ceſt endroit queſtion que de Fruits, laiſſé le Meurier blanc pour la ſoie, traitterai du Noir, puis que de lui ſeul prouiennent les bonnes Meures. Fruit recommandable pour eſtre ſain, plaiſant au manger, & haſtif au meurir. Par les Antiques le Meurier a eſté eſtimé le plus ſage de tous les Arbres, à cauſe qu'il ne bourgeonne, que la rigueur des froidures ne ſoit paſſee, donnant, telle tardité, loiſir de le loger comme l'on veut. Le temps pour planter ceſt Arbre eſt deſpuis le commencement d'Automne juſqu'à la fin de l'Hyuer, les froidures & les pluies ne l'empeſchant. Deſire bon fonds, plus ſablonneux qu'argileux, plus humide que ſec, & l'aer temperé, plus frais que trop chaud. Se delecte d'eſtre ſouuent fumé, & quelques fois arrouſé. Il vient de ſemence, de branche & de racine, mais auec beaucoup plus d'auancement par ceſtui-ci, que par branche: dont le meilleur eſt de tranſplanter au Verger l'Arbre ja gros & cheuelu, prins à la pepiniere, où il aura eſté ſemé, que de s'amuſer à le commencer par branche L'enter n'eſt neceſſaire au Meurier, puis que s'edifiant par branche tout affranchi ſort de la baſtardiere. Mais eſcheãt qu'aiés des Meuriers ja auenus, dont le Fruit ne vous agree, les pourrés enter en Canon ou Eſcuſſon, ainſi reformant leurs defauts à la bonté

On planter,

&

du fruit, qui s'en engroſſira : à quoi ſeruira de beaucoup la bonne culture du fonds, le fumier, l'arrouſer, & l'eſmunder en ſon brancheage. Le Meurier ne reçoit autre greffe que de ſa race, ou ſeroit de Blanc en Noir, *Meur.* & au contraire, auſſi n'eſt-il receu d'autre plante que ce ſoit. Contre ces auis, neantmoins, ente-on le Pommier ſur le Meurier Blanc, pour auoir des Põmes tres-douces : mais la difficile reprinſe de tels entes, prouenant du laict que jette le Meurier en l'inciſant, qui contraire à la ſeve du Pommier, fait ne tenir grand conte de telle ſubtilité.

LES Meures ne ſe pouuans que bien peu garder, conuient les manger freſchement cueillies : c'eſt pourquoi ne mettrons-nous au Verger que trois ou quatre Meuriers Noirs, nombre ſuffiſant pour ſatisfaire à ce qu'en ceſt endroit nous deſirons de tels Arbres.

BIEN que la Corme ne ſoit Fruit rare, ains abonde par tout, venant meſme naturellement par les foreſts agreſtes, ſi ne ſera-il mal à propos, pourtant, de mettre dans le Verger quelque petit nombre de Cormiers, qui tant meilleur fruit rapporteront, que plus curieuſement ſeront cultiués. Les Cormes ſont auſſi appellees, Sorbes, du mot Latin, *Sorbus*, & leur Arbre, Sorbier. Le Cormier ou Sorbier ſera plãté en meſme temps, en meſme lieu, ſous meſme aer que le Pommier. De l'enter ne ſe faut mettre en peine, pour le peu d'auantage qu'il y auroit, car pour auoir de belles Cormes, il ne faut qu'en bien cultiuer les Arbres. Non plus ſur ice-lui ſe ſoucier d'inſerer aucun autre Fruitier, pour la durté de ſon bois rendant difficile l'enter, & doubteuſe la reprinſe du greffe. Il y a Cormier maſle, & Cormier femelle. Ceſtui-ci, eſt ſeul fertile, l'autre ne faiſant aucun fruit. Auſſi differentes par-entr'elles ſont les Cormes, dont les meilleures ſont les preſque rondes & mouſſes du coſté de la queuë ; les pointuës par tel endroit, eſtans eſtimees ſauuages, & les autres de franche condition, bien que toutes viennent ſans artifice, comme a eſté dit.

Cormier.

N'eſt beſoin d'enter les Cormes.

POVR cueillir les Cormes, n'en faut attendre la maturité, ains conuient les tirer de l'Arbre eſtans encores jaunes & dures pour les faire acheuer de meurir ſur la paille, où ſeront tenues eſtendues juſqu'à ce poinct-là, qui ſera lors, que deuenues noires & molles, ſe pourront manger ; & ce ſera dans peu de temps, ce fruit ne ſouffrant la longue garde. Les Cormes auãt leur maturité, coupees, & ſechees au Soleil ou au four, ſont façilement reduites en farine, mouluës auec le bled pour le pain du meſnage, auquel ce fruit eſt vtile : tant pour allongement, que pour abatre la malignité de l'yuroie. Auſſi s'en fait de la boiſſon, qu'en defaillans les raiſins on l'emploie auant ſa maturité encores jaune, comme en tel cas l'on fait des Pommes & Poires.

Leur vtilité

AVSSI quelque petit nombre de Cornoailliers ſierra bien parmi les precieux fruitiers (encores que ce ſoient Arbres deſquels la Nature, ſeule, fourniſſe les foreſts) à cauſe de la beauté des Cornoailles, pour leur excellente couleur eſcarlatine, plaiſantes à voir. Durant tout l'Hyuer ſe

Cornoaillier.

plante le Cornoailler, vient en toute terre, bié que ſeche, mais à ſouhait, ſous aer plus froid que chaud. Son bois eſt ferme & ſolide, comme corne de beſte, d'où il tire ſon nom. Auec le cormier a de cõmun le Cornoailler, le non-vouloir eſtre enté ne ſur lui-meſme, ne ſur autre plante: ni auſſi receuoir aucun greffe. Car ſans autre myſtere que de le planter & cultiuer, rend Fruit tel qu'on deſire. Par maſle & femelle ſe diſtingue ceſt Arbre, plus de Fruit & meilleur rendant ceſtui-là, que ceſtui-ci: dont eſt requis diſtinguer les ſexes de ceſt Arbriſſeau, pour ne s'en charger que du plus profitable.

Ne deſire d'eſtre enté.

Son fruit.

LA cueillete des Cornoailles ſe fera lors qu'elles auront attaint le dernier poinct de maturité, qu'on recognoiſtra à la couleur. C'eſt pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, afin d'eſtre rendu propre à eſtre employé en bruuage, la neceſſité y eſcheant. Et auſſi pour le laiſſer manger aux pourceaux, principale de ſes vtilités. Car quant à la reſerue, aucune n'en eſt faite que pour plaiſir, en confiture au ſucre, à la maniere des Agriotes, & en gelees, pour rafreſchiſſement aux febricitans, où il ſe rend treſ-propre.

Meſſier ou Neffier.

DANS l'Hyuer ſe plante le Meſlier ou Nefflier, en terroir de moienne bonté, non trop humide ni ſec: comme de meſme deſire l'aer temperé, toutesfois, plus froid, que chaud. Ceſt Arbre ſe plaiſt d'eſtre enté, voire ſur diuers eſtocs: ſur ſoi-meſme, ſur Poirier, ſur Pommier, ſur Coigner & ſur Aubeſpin: ſur tous leſquels Arbres, profite tres-bien, mais diuerſement, pour la diuerſité des ſujets. Les Meſles croiſſans ſur tronc de Meſlier, demeurent petites, quoi-que franches, de bon gouſt, ſans changement. Sur Poirier & Pommier, d'autant plus grandes, que plus les fruits des troncs tiennent de telle qualité, leur communiquans auſſi leur ſaueur & figure. Sur Coigner ſe forment les groſſes Meſles & plattes, douces en ſaueur. Au contraire, petites & pointues en l'Aubeſpin, duquel elles tirent vne petite & agreable aigreur. En fente eſt le ſeul enter des Meſliers, n'en pouuans ſouffrir les autres façons, pour la ſubtilité de leur eſcorce.

Eſt enté ſur diuers ſujets

Les Meſles demeurent longuemẽt ſur l'Arbre.

LES Meſles ou Neffles ſe meuriſſent par les gelees de l'Hyuer: pour laquelle cauſe les tient-on és Arbres fort long temps, juſqu'à prés de leur parfaite meureté, à laquelle elles paruiennent par la garde ſur la paille de quelque ſepmaine, lors les mangeans que de jour à autre elles s'en rendent propres. Autre reſerue n'en eſt faite, qu'en confiture & compoſte, qu'on prepare au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement.

Noier.

LE Noier fera l'entree des Arbres qu'on plante au Printemps, car bien qu'il ne ſoit autrement delicat, ſi eſt-ce que pour le plus aſſeuré, conuient le mettre en terre aprés les froidures: pour crainte qu'elles ne penetrent dans l'Arbre, par ſa groſſe mouëlle, qu'on deſcouure lui coupant la teſte quand on le plante. Ioint, que la ſeue de l'Arbre aidant à ſa reprinſe, eſt requis de l'attendre, pour le planter. Icelle donques venue, en la vieille Lune du mois de Mars, ſera la vraie ſaiſon de mettre les Noiers en

terre. Le meilleur fonds tel que pour les froments eſt celui que plus les Noiers deſirent, où ils s'accroiſſent en ſuperbe grandeur : pourueu que l'aer les fauoriſe, qui eſt le temperé, plus froid que chaud. Mais dautant que ſelon l'etymologie de ſon nom, le Noier nuit, principalement aux bons labourages, ſes racines occupans importunémẽt le fonds; & ſes rameaux par grands ombrages, l'aer, au detriment de toutes ſortes de grains, fait qu'auec grande raiſon les meilleurs meſnagers ne logent les Noiers ailleurs, que là où ils ne peuuent beaucoup nuire. Tel lieu ſe prend és orees des champs joignant les chemins, és valons prés des ruiſſeaux, & autres pareils endroits, où la terre eſtant bonne, ne peut, à cauſe de ſon aſſiete, ſeruir à autre choſe. Le plus gros plant eſt le meilleur, pour toſt s'agrandir, de la reprinſe duquel ne faut douter, encores que pour ſa peſanteur, falut quatre hommes à manier vn ſeul Arbre : à la charge que la foſſe ſoit grande à ſuffiſance, en largeur & profondeur, pour, à l'aiſe, receuoir ſes racines. Pour auancement d'œuure, fourniſſés-vous de plant de Noiers, le plus gros que pourrés recouurer : à telle cauſe, l'aiant laiſſé bien nourrir en la baſtardiere : ne tenant conte du mince & menu, dont la foibleſſe ne peut donner eſperance que de tardif auancement, ni reſiſter ni à la violence des vents, ni à l'importunité des beſtes, qui ſouuentesfois en frotant & broutãt, degaſtent les jeunes Arbres de nouueau plantés, les treuuans expoſés à la campaigne, où eſt leur droite ſituation, non és Vergers reſſerrés, tant pour la grandeur des Arbres qui opprimeroiẽt les autres Fruitiers, que par n'eſtre la Nois fruit duquel l'on doiue faire autre eſtat, que des choſes communes de meſnage. Ceſt Arbre ne fleurit aucunement, comme la pluſpart des autres, ſeulement jette-il des chatons pour auant-coureurs des Nois prochaines, ainſi que font les Coudriers & Cheſnes. On ente les Noiers en canon, ſur nouueaux jettons de l'annee precedente, dans le Printemps ou l'Eſté, comme j'ai dit des Amandiers : toutesfois rarement prend-on telle peine, ou ce ſeroit pour affranchir ceux qui ja auenus, ne produiſent fruit de valeur, qu'ainſi l'on corrige. Car des autres qu'on eſleue dés leur origine, en ſemant les Nois bien choiſies en la pepiniere, pouruoiés à ceci, comme il appartient, d'où les Arbres ſortent parfaitement francs. Le Noier eſt fort vtile au meſnage, le fourniſſant pour toute l'annee, de Nois & d'huile, tant pour mãger en la groſſerie de la famille (& en certains lieux eſquels celui d'olique defaut, pour la table du maiſtre, à cela eſtant approprié) que pour bruſler à la lampe : outre autres infinis ſeruices, que, & Nois & huile font, à la medecine, à la peinture, aux cimens. Eſtant, en outre, la confiture de la Nois faite au ſuccre, des plus priſees : & au miel, de paſſable bonté. Le bois du Noier eſt tres-propre à tout ouurage de menuiſerie : ſert auſſi pour le chauffage. Leſquelles commodités compẽſent aucunement les nuiſances de ceſt Arbre, dont il tire le nom : où s'ajouſtent celles de l'ombrage, emmaladiſſant & hommes & beſtes, s'y retraians deſſous,

Nuit par ſes racines & ombrages.

Veut eſtre planté gros.

Ne fleurit, ains jette des chatons

N'eſt enté, de neceſſité.

Eſt de grãde vtilité au meſnage, pour ſon fruit & pour ſon huile.

Pour l'exquiſe confiture des Nois : & pour ſon bois à la menuiſerie.

aians chaud en Eſté, & que les Nois offenſent la bouche, l'eſtomach & la teſte de ceux qui en mangent, ſans eſtre confites, moins toutesfois les freſches que les ſeches.

Cueillir & garder les Nois. LA cueillete & garde des Nois, eſt du tout ſemblable à celle des amandes, où vous renuoiant, n'en ſera ici parlé plus auant. Si ce n'eſt pour vous donner auis, que pluſtoſt ferés exprimer l'huile des Nois à ce deſtinees, & meilleur il ſera: mais en moindre quantité en aurés vous, que ſi attendés longuement: eſtant ce de l'vſage de pluſieurs bons meſnagers, que de ne faire tirer leur huile d'autres Nois que des vieilles, à telle cauſe gardans leurs Nois vne annee, juſqu'aux nouuelles.

En exprimer l'huile.

Iujubier. LA Iujube ou Guindoule, reſſemble la cornoaille, en figure, en couleur, & en ce qu'elle a vn noiau dedans, comme auſſi l'oliue. En gouſt diſcordent elles, par eſtre l'vn doux & l'autre aigre, ne tenant la Iujube, rien de ſauuage, comme la cornoaille, qui a la couleur plus claire, que la Iujube. Par ces reſſemblances, aucuns tiennent la Iujube, eſtre la cornoaille franche: ou la cornoaille, la Iujube ſauuage; mais ils ſe deçoiuent, car ce ſont deux Fruits diſtincts & ſeparés de diuerſes eſpeces, diſcordantes auſſi en ceci, que la cornoaille eſt de pais froid, & la Iujube de chaud. Pour laquelle cauſe, plante-on le Iujubier aprés l'Hyuer, vers le mois de Mars, de peur des froidures, en terre douce & fertile, ſous aer chaud, & en endroit non trop batu des vents. Eſtant eſloigné de ſon naturel, auec ſoin conuiét le cultiuer, en le beſchant, fumãt, & arrouſant au beſoin: mais en autre, il ſouffre patiemment la negligence du Iardinier. N'eſt neceſſaire de l'enter, puis que par le ſeul ſemer des noiaux, les Arbres viennent bons, & par les rejettons des vieux auſſi. Ne veulent eſtre plantés trop gros, ſuffira qu'ils aient attaint la groſſeur du manche du hoiau. Columelle marque deux couleurs de Iujube, l'vne blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a eſté premierement apportee de Surie en Italie par Sextus Papinius, d'où, à la longue, eſt paruenue juſqu'à nous. Les Anciens ont appellé la Iujube *Poma Serica* ou *Syrica*, particulierement Columelle & Galien, *Zizipha*.

Quand & où le planter.

N'eſt beſoin de l'enter.

D'où venue la race.

VERS la fin du mois de Septembre les Iujubes ſont recueillies, comme eſtans lors parfaitement meures: aprés, ſerrees en lieu non humide, pour eſtre mangees durant quelques mois, ou eſtre emploiees en medecine le long de l'annee.

Vtilité des Iujubes.

Grenadier. EN meſme temps que le jujubier, faut planter le Grenadier, en ſemblable terre, & ſous pareil aer, pour la conformité de leurs naturels. De la baſtardiere retirera-on le plant des Grenadiers, où, de branche aura eſté mis enraciner quelques annees auparauant. Le plant ſera choiſi vn peu plus mince que le manche du hoiau, parce qu'il ne ſe reprend ſi aiſement, gros que menu. Ceſt enracinement de branche, eſpargne la peine de l'enter: toutesfois ſi on deſire de l'enter, on le pourra faire en canon ou eſcuſſon, non en autre maniere, à cauſe de la durté de ſon bois.

De trois

De trois eſpeces de Grenades y a-il, des Douces, des Aigres, & d'autres participãs des deux gouſts, nommees, Aigre-douces; differentes auſſi ſont elles en grandeur, ſelon leurs particulieres races. Toutesfois, à cela aide fort la culture, laquelle, immediatement, agrandit ce Fruit. car vne race de Grenades petites, miſe dans vn Iardin bien cultiué, rapportera Fruit plus gros, qu'vne de grande, plantee en lieu laiſſé en friſche. Cela ſe remarque tous les jours, à la difference des Grenades croiſſans és Arbres cultiués au Verger, à celles que portent les haies, qu'en pluſieurs lieux l'on dreſſe pour cloſture, celles-ci demeurans petites, au reſpect de celles-là. Ce qui ſera pour auis: & telle bonne culture ſeruira auſſi de corriger aucunement l'aigreur importune des Grenades: non l'adoucir entierement, cela ne ſe pouuant faire par artifice, quoi-que par diuers remedes, aucuns s'en efforcent, non plus que d'engarder d'eſclater les eſclatables. Tout ce qu'à ces defauts on peut, eſt de ne ſe fournir des races trop Aigres, & des ſujettes à creuer ſur l'Arbre, quãd il ſera queſtiõ d'edifier la Grenadiere. eſtãt lors le remede d'autãt plus aſſeuré, que plus facile il eſt de preuenir les maux, que de les guerir eſtans auenus. La Grenade eſt ainſi ditte, pour le grãd nombre de grains dõt ſa pomme eſt compoſee. Elle eſt venue de Carthage en Italie, partãt appellee des Latins, *Malus Punica*.

Des eſpeces.

Veut l'hõme eſtre cultiué.

LES Grenades ſeront cueillies fort meures, car tirees de l'Arbre deuant ce poinct-là, toſt aprés ſe perdent par moiſiſſeure, ou ſe rident & deſſechent: mais prinſes en leur parfaite meureté, ſont de longue garde: pourueu auſſi qu'on les tienne pendues ſous des planchers, en lieux moiennement aërés, non humidés. Aucuns au cõtraire, par ne ſentir aer, les conſeruent ſainement vn an. Ils enferment les Grenades dans des grands vazes de terre curieuſement couuerts & cimentés auec de l'argile ou de la poix, ſi bien que vẽt ne aer n'y entrẽt. A la charge, toutesfois, auãt qu'enclorre les Grenades, de les bien ſecher au Soleil, en les y tenans deux ou trois jours: auec auſſi ceſte ſubtile obſeruance, que d'engarder de feuer là fleur de ce fruit. ce qu'on fera, ſi deſſus icelle l'on poſe les Grenades lors qu'on les ſoleille, pour garder que le Soleil ne frape deſſus. Ainſi que de pluſieurs autres Fruits, de ceſtui-ci ſe fait du vin, en exprimant ſon ius au preſſoir, en aiant au preallable retiré nettement ſes grains, pour les deſcharger d'eſcorces & pellicules. Les Apoticaires ont accouſtumé de conſeruer longuement le jus de Grenade dans des vazes de terre vitree, ou de verre, aprés eſtre eſpuré & eſcumé, y verſant par-deſſus de l'huile d'oliue, pour le garder d'eſuenter.

La cueillette du fruit, & ſa garde, &c.

LA bonté de la Figue n'eſt miſe en diſpute, chacun tenant ce fruit-là eſtre des plus exquis, lequel & le Raiſin, par jugement vniuerſel, ſont eſtimés la coronne de tous autres. De faict, à l'arriuee des Figues & des Raiſins, marchans preſque de compaignie, on void diſparoiſtre la plus grande partie des autres Fruits, comme cedans à leur delicateſſe. Aucuns ajouſtent à ce roole, la Peche, mais ils ſe trompent: car bien qu'elle

Figuier.

La Figue, fruict excellent.

ſoit bonne, s'entend des bien choiſies, ſi eſt-ce que meilleures ſont pluſieurs Poires, Pommes & Prunes, partant indigne d'eſtre couchee en ſi haut degré. Reuenant à la Figue, dirai qu'admirable eſt la contemplation de tel Fruit, pour l'abondante varieté de ſes eſpeces & leurs diuerſes qualités, duquel, ainſi que des Poires, les Anciens ont fait treſ-grand eſtat. teſmoin les Figues de Carthage, portees au Senat de Rome par Caton. Laquelle bonne opinion, conſeruee juſqu'à preſent, pour l'vtile vſage de ce fruit, fait beaucoup priſer les Figues. On en void des blanches, des noires, enfumees, griſes, tannees, vertes. Des grandes, moiennes, petites. Des haſtiues & tardiues. Des ſaueurs treſ-diuerſes & precieuſes. Quant aux noms des Figues, il eſt à propos d'en repreſenter les plus vſités, & de meſme pour l'honneur de l'Antiquité, renouueller ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le temps n'a peu enterrer, non pour autre auantage, que pour contenter noſtre curioſité. Car en vain les voudrions-nous rapporter aux noſtres, pour la difficulté de l'entrepriſe. Columelle commande au meſnager de ſe meubler principalement des Figues Liuianes, Afriquaines, Chalcidiques, Sulques, Lidianes, Calliſtrutics, Topies, Rhodianes, Libycques, Hybernales & de toutes celles qui fleuriſſent deux ou trois fois. Es endroits de ce Roiaume où la Figue croiſt gaiement, on fait cas de celles qu'on nomme ainſi, Aubicons, Bourjaſſotes, Blanquetes, Bruneſſenques, Quotidianes, Oeil de perdrix, Blauetes, Coucourelles, Blanqueres, Bouuaux, Douces, Hoſpitalieres, Coquines, Rouſſaux, Pel-dure, Marſeilletes, Angeliques, qui ſont blanches, longues & groſſes, Pourquines, noires & petites, pour brefueté obmettant les autres. De toutes leſquelles eſpeces, les Figuiers fleuriſſent vne ou pluſieurs fois : non à la maniere des autres Arbres, ains en produiſans des petites Figues de nulle valeur, qui comparees à l'eſcume, comme auant-coureuſes des bonnes, ſans paruenir à maturité, ſont par les bonnes expulſees de l'Arbre. Exceptees quelques particulieres eſpeces, dont la Figue de fleur ſe meuriſſant treſ-bien, pour bonne eſt receuë, & pour ſa haſtiue meureté, fort eſtimee.

Antiques noms des Figues. Modernes.

Fleur de Figue, que c'eſt.

OR combien qu'il y ait pluſieurs eſpeces de Figues, ſelon leurs differentes qualités, ſi eſt-ce que les Figuiers veulent indifferemment eſtre plantés en meſme temps, qui eſt aprés les froidures vers le mois de Mars & d'Auril, afin d'euiter le peril d'eſtre tués par le mauuais temps, qu'ils craignẽt touſ-jours beaucoup, mais plus en leur premiere jeuneſſe, qu'auancés en aage. C'eſt ſelon le general naturel de ceſte plante, à laquelle autre aer n'eſt conuenable, que chaud, ou du moins temperé, ſe reculant des froidures. Pour toutes ſortes de Figuiers, donques, nous choiſirons tel aer: mais du fonds n'en ſera de meſmes, qu'on diſtinguera pour l'approprier au particulier naturel de chaſque Arbre. Les Figuiers portans groſſes Figues, deſirent bon fonds, gras & humide, les autres ſe contentent de moienne terre, plus ſablonneuſe, qu'argilleuſe; non toutesfois

Quel aer deſire le Figuier.

Quelle terre.

trop legere & ſeche, car aucune ſorte de Figuiers, ou n'y vient, ou n'y fructifie. Il eſt vrai que naturellement le Figuier ſauuage s'agraffe parmi les pierres, és vieilles mazures & ruines des baſtimens, dont neantmoins ne peut-on eſperer fruict d'aucune valeur. Aiant l'eau à commandement, ce ſera le comble de leurs ſouhaits, que de faire boire les Figuiers en Eſté, quelques-fois durant les grandes chaleurs, leur aidant autãt l'eau opportunément dõnee, qu'elle leur nuit, croupiſſant prés d'eux, dequoi ſe faudra donner de garde, afin de ne les planter en lieu mareſcageux. Le fumer & labourer auance l'abondance de bonnes Figues: traittemẽt qu'on ne leur eſpargnera. Ce ne ſeront pas des gros fumiers qu'on emploiera en ceſt endroit, ains des terriers vieux, & ſemblables engraiſſemẽs. Marſeille abonde en precieuſes Figues, cogneuës par toute la France. Auſſi en autres diuers endroits de la Prouence en croiſſent de fort bonnes: en pluſieurs lieux du Languedoc auec, comme à Montpellier, Niſmes, au Pont Saint Eſprit, au Bourg Saint Andeol, ma patrie, à Aubenas & ailleurs. Le Figuier s'auance toſt planté en grande foſſe, donnant lieu à ſes racines où s'eſtendent à plaiſir: pour laquelle cauſe, l'on la creuſera fort ample & large, ſans crainte d'exceder, ſi mieux l'on n'aime planter la Figuerie au raion, à la maniere des taillis, pour du tout à l'aiſe en mettre les racines. En ceci diſcordent les Figuiers des autres Arbres du Verger, que de ne vouloir eſtre plãtés guieres gros, mieux ſe reprenant & auanceant le petit, que le gros plant: dont, conuiendra le tirer de la baſtardiere encores mince, ſans l'y laiſſer beaucoup engroſſir. Suffira d'auoir attaint la groſſeur du poulce d'vn homme robuſte, & tel le planter non droitement, comme les autres fruitiers, ains couché de lõg en la foſſe, le recourbant par le bout, pour en faire reſſortir à l'aer ſeulemẽt quatre doigts ou demi pied, à la maniere des prouins. C'eſt pourquoi le raion long eſt plus propre à ce ſeruice, que la foſſe ronde ni quarree, ou ſeroit qu'on la creuſaſt auantageuſement grande, comme de neceſſité conuient telle eſtre. car petite & ſerree demeureroit inutile. La raiſon de ce recourbement vient de ce que ſi le Figuier eſtoit éreſté en le plantant, comme les autres Arbres, le froid, que tant il craint, entreroit dedans ſon tronc, par la plaie de l'ouuerture, ſa groſſe mouëlle l'y attirant, dõt il mourroit. Mais le plãtant ainſi recourbé, & pour ce faire le prendre jeune & mince, n'eſt neceſſaire de le roigner aucunement: parquoi eſtãt entier ſans nulle ouuerture, les froids n'ont beaucoup de prinſe ſur lui. Ioint que le reſte du trõc ſe cõuertiſſant en racines, ſert de bon fondement à l'Arbre, pour en peu de temps le faire agrandir. Ne pouuant le Figuier, pour la groſſeſſe de ſon tronc, eſtre recourbé en la foſſe, ne ſera inutile pourtant: moiennant qu'il n'excede la groſſeur du bras d'vn homme, ains profitera, le plantant droit, comme les autres Arbres: à la charge auſſi de ne lui couper entierement toutes les branches, ains celles qui notoirement deſtourneroiẽt la reprinſe, & de le ſouſtenir auec vn pau, qu'on lui plantera auprés, au-

Aime l'eau.

La graiſſe, & la culture.

Lieux de ce Royaume eſquels les bonnes Figues croiſſent.

Le Figuier deſire d'eſtre planté, mince.

Eſcheant de le planter groſſet, comment il ſera gouuerné.

Si c'eſt de brãche ſans racine, quel moien.

quel attaché, pourra reſiſter aux vents. Aucuns plantent les Figuiers directement de branche, ſans ſe ſoucier de la faire enraciner en la baſtardiere, ni d'en tirer des jettons du pied des vieils Arbres: mais c'eſt auec beaucoup moins d'auantage, & pour la reprinſe & pour la duree, que ſe ſeruant de plant cheuelu. S'il eſchet d'emploier ici la branche, n'en faudra recombler du tout la foſſe deuant vn an, afin d'en faire profonder les racines auant dans terre, par les raiſons dittes: ou bien la branche, eſtant enracinee au bout d'vne couple d'annees, la replanter plus bas. En plantant les Figuiers, ſera à propos (à cauſe de leur delicateſſe) de leur donner quelques engraiſſemens, leſquels profiteront beaucoup à leur reprinſe, meſlés auec la terre du fonds: ici ſeront emploiés vieux & ſubtils fumiers, ou nouueaux & vigoureux terriers: & auec beaucoup d'efficace, l'arrouſement durant leur premier Eſté. En canon & eſcuſſon eſt le ſeul enter de ces Arbres, dont l'on ſe ſert plus par curioſité, que neceſſité, lors qu'on veut affranchir quelques vieux figuiers qui ne vous agreent, puis que du tout francs ils viennent directement de branche, comme a eſté veu. Nous auons repreſenté le moien de faire des figuiers nains, gentilleſſe dont l'on ſe ſeruira auec contentement, de laquelle, pour obuier redite, n'en ſera ici plus auant parlé.

En quelle maniere l'enter.

En ce Lieu cha. XXIII.

La recolte des Figues.

DAVTANT que les Figues ſe meuriſſent petit-à-petit, leur cueillete dure longuement: c'eſt pourquoi de jour à autre durant quelque téps, l'on les retire des Arbres ſelon qu'elles ſe preſentent meures. Les Aubicons ſont les plus auancees Figues, venãs vers le mois de Iuin & de Iuillet, priſees tãt pour celle leur haſtiueté, que pour leur groſſeur & paſſable bonté: au reſte, ne ſe peuuent longuement garder, pour laquelle cauſe l'on les mange freſches. Les Figues qu'on deſire conſeruer pour prouiſion, ſeront cueillies parfaitement meures, & tout auſſi toſt ſans autre myſtere, portees ſecher au Soleil ſur des aix, des claies bien tiſſues, ou des caniſſes proprement faites auec des rozeaux. Là ſouuent l'on les viſite, & en les remuant & renuerſant s'en deſſus deſſous, on les haſte de ſe preparer au Soleil, qui les frape de tous coſtés, & ſi bien, que dans ſept ou huit jours, les rend ſuffiſamment deſſechees. Lors elles ſont ſerrees dans des caiſſes repoſans en lieu frais, nullement eſuenté, toutesfois, plus ſec, qu'humide, afin d'y eſtre conſeruees juſqu'à l'vſage, pour le manger & pour la vente. Mais c'eſt aprés les auoir reueuës & aſſorties, diſtinguant les petites d'auec les grandes, les bonnes des mauuaiſes, mettant chacune ſorte à part dans des cabas ou des ſacs, comme l'on deſire.

Le ſecher des Figues eſt le plus difficile de ce meſnage.

Le plus important de ce meſnage, eſt le ſecher des Figues, auquel s'augmentent les difficultés à meſure que le Soleil decline, ſouuentesfois à la ruine de l'ouurage: dont les Figues ſe pourriſſans, deuiennent paſture aux pourceaux, quand par la ſuruenue des pluies l'on n'a moien de les ſecher. Au defaut de la chaleur du Soleil, l'on ſe ſert de celle du four moiennement eſchauffé; mais cela ſe fait auec peu de profit, n'eſtans

ne belles ne bonnes, autres Figues, que celles qui ſans deſtourbier s'acheuent d'appreſter au Soleil, dans peu de jours. En ſomme, le Figuier eſt Arbre riche, rapportant bon reuenu, s'il ſe rencõtre planté en lieu chaud & auancé, afin de faire toſt meurir les Figues, pour de meſme eſtre ſechees durant les grandes chaleurs: par ce moien, euitans la faſcherie des pluies primeraines, contrarians à leur appareil. Parquoi qui n'aura le climat fauorable, ne ſe ſouciera plus auant des Figuiers, que pour en planter ſous ceſte ſeule eſperance, que d'en auoir des Figues freſches pour manger de jour à autre durant la ſaiſon: puis que l'appareil des Figues eſt plus incertain que le rapport des Arbres, leſquels, tant ſont fructifians, ne faillent jamais de produire, ou ce ſeroit quelque annee, mais à tard, par la malice des extraordinaires ſechereſſes du mois de Iuillet, bruſlans leurs fueilles.

Oliuier.

C'EST marque certaine d'agreable ſejour, que l'Oliuier, dautant qu'il ne s'accroiſt ne profite, qu'en lieu téperé, haiſſant les extremités de froidure & de chaleur: il eſt vrai, que ſelon le commun naturel des plus precieuſes plantes (parmi leſquelles ceſte-ci tient honorable rang) l'Oliuier tend plus au Midi, qu'au Septentrion, aimant mieux la chaleur que la froidure. Et bien que directement il ne donne ſans appareil, ſon fruit à manger, comme font la plus-part des Arbres, pour cela n'eſt-il poſtpoſé à autre Fruitier, aucun deſquels ne le precede en valeur, pour la richeſſe qui prouient de ſon huile (par excellence à ce ſeul mot, huile, eſtant recogneuë celle d'Oliue) & gentilleſſe de la confiture de ſes Oliues. Au profit ſortant de l'Oliuier, eſt jointe ceſte cauſe de plaiſir, que la beauté de ſa rameure, de non-vulgaire couleur verte, eſt d'autant plus agreable, que maugré l'Hyuer, telle ſe la conſerue toute l'annee. Le rameau d'Oliuier porté à Noë par la colombe, lui fut annoncement de bonne nouuelle. De là les Antiques ont prins la branche d'Oliuier pour ſignal de Paix, cõme de Laurier, la Victoire. En quoi on peut remarquer combien ceſt Arbre-ci, dés tous temps a eſté ſouhaitable, puis qu'il eſtoit emploié à repreſenter le repos du genre humain. De dix eſpeces d'Oliuier fait mention Columelle, qu'il nomme Oliuier *Pauſian, Algian, Licinian, Sergian, Newian, Culminian, Orchite, Roial, Circite & Murtee.* Aujourd'hui ſe trouue bien complet ce nombre, voire & plus grand és païs où ceſt Arbre abonde: mais le temps a changé telles appellations: en certains endroits, ainſi eſtans nommés les Oliuiers, *Boutignan, Bequerut, Daurades, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Eſpaigne, Rouuieres, Glandaux, Roiales, Gentiles, Coliaux, Lõguetes, Negraux, Boubaux, Salliernes, Morengues.*

Arbre riche.

Oliuier porte-Paix.

Ses noms Antiques.

Les Modernes.

ESTANT l'Oliuier Arbre de païs chaud, nous ne l'expoſerons en ſon commencement à la merci des froidures, ains attendrons de le planter juſqu'à ce que l'Hyuer ſe ſoit du tout deſchargé, à ce qu'exempt de telles injures, puiſſe ſe reprendre ſans deſtourbier. A cela aide fort la ſeve, ſelon les communes experiences; pour leſquelles cauſes, ne mettrés la main

Faut planter l'Oliuier au Printemps, l'Arbre eſtant en ſeve.

à ceſte œuure, deuant l'arriuee du mois de Mars, lequel & le ſuiuant, emploierons à ce meſnage, comme en eſtant la plus propre ſaiſon de l'annee. En pluſieurs endroits neantmoins, voire approchans les froidures, l'on n'attend le Printemps pour planter l'Oliuier, car c'eſt dés l'Hyuer meſme, qu'on le met en terre, comme les autres Arbres, ſans diſtinction, toutesfois, mal à propos, pour les raiſons dittes. A la diſpoſition du Ciel, conuient ajouſter la qualité de la terre, pour la donner à l'Oliuier toute telle qu'il deſire, ſans laquelle concordance, ce ſeroit perdre temps, que de cuider l'eſleuer. Car comme il requiert perfection d'aer, de meſme fait-il de la terre, ne ſe plaiſant, ni en trop graſſe, ni en trop maigre, ni en trop peſante, ni en trop legere, ni en trop humide, ni en trop ſeche, ains ſeulement en celle qui tenant le milieu, s'eſloigne des deux contraires. Si tel lieu ſe peut rencontrer, ne doutés que vos Oliuiers ne ſoient treſbien logés. Mais dautant que treſ-rarement auient és affaires du monde, s'arreſter au droit milieu ſans choir en quelque extremité, pour Oliuete, nous prendrons pluſtoſt le fonds maigre, que le gras: le leger, que le peſant. le ſec, que l'humide, pourueu que le climat ſoit fauorable. Ainſi choiſie la terre, elle ſera facile à labourer, partie treſ requiſe, & n'eſtant ſize ni en plaine ni en montaigne, ſera par conſequent en couſtau releué, digne repos de tout precieux Arbre. Au reſte de ſon edifice, grande difficulté n'y a il, parce que ſon plant eſt auſſi facile à recouurer, qu'aiſé à loger en terre. Dont s'enſuit moderé entretenement; & celle patience tant celebree en ceſte plante, quoi-que precieuſe, qu'elle endure la negligence du laboureur, ne pouuant l'Oliuier perir par faute de culture, encores que pour pluſieurs annees on la lui denie: laquelle à la longue redonnee à propos, auec renouuellement de vigueur, lui void-on reprẽdre nouuelle vie, ſe perpetuant par ſes neueux, qu'en abondance l'Oliuier rejette du pied. De là commodément l'on ſe fournit de plant, car ſans ſe donner peine d'en faire venir par pepiniere, ni autrement, on le trouue tout auancé joignant les grands Arbres: d'où les jeunes Oliuiers arrachés auec leurs ſouchetes portans des racines, ſont heureuſement plantés en l'Oliucte.

Quelle terre lui eſt propre.

S'eſleue facilement.

Quel eſt le bon plant d'oliuier, & ou prins.

MAIS defaillant le moié de trouuer à ſuffiſance des rejettõs aux pieds des vieux Arbres, & qu'on delibere de faire, cõme vn magazin de jeunes Oliuiers, à l'imitation des autres Arbres, on le pourra faire par branches, leſquelles s'enracinans en terre ſe conuertiſſent en Arbres. Ceſte eſt l'ordonnance des Antiques (improprement appellee, pepiniere, veu qu'il ne s'agit, ni de pepins, ni de noiaux, cõme à ce eſtãs les noiaux inutiles) pratiquee par aucuns de noſtre tẽps, pour en abondance auoir du plant d'Oliuiers. Vne jeune branche d'Oliuier groſſe comme le bras, aiant l'eſcorce liſſe & polie, eſt couppee d'vn Arbre de bonne race & fertile: auec la cie eſt miſe en pieces par trõçons d'vn pied, ou d'vn pied & demi de lõg, l'on enfouït ces trõçons dans terre bien fumee & labouree, juſques là, que par

Moien d'auoir abondance de plant d'Oliuier.

deſſus y en ait quatre doigts ; auec telle obſeruance, que de poſer les trõçons debout, la partie d'enhaut tournee vers le Ciel, comme elle eſtoit creuë en l'Arbre, afin que les jettons en prouenans, ſuiuent leur naturel. Là ces tronçons prennent racines, moiennant que le lieu ſoit tenu arrouſé en Eſté, & par marrer & ſarcler, deſchargé d'herbes malignes. Et à ce que par meſgarde, le beſcheur n'offenſe les tendres jettons dans terre, l'endroit où ſont enterrés les tronçons, eſt marqué, ainſi demeurans en aſſeurance. D'vn couple d'annees l'on s'abſtiendra d'en oſter aucun rameau, quoi-que pluſieurs en ſortent : paſſé ce terme là, l'on cure le ſuperflu pour façonner les plantes, à ce que dans trois ou quatre ans aprés elles ſoient propres à tranſplanter en l'Oliuete. Voila l'ordre de tel meſnage. Mais auec plus de facilité, non toutesfois ſans esbahiſſement, void-on *Autre.* par experience vne bille d'Oliuier n'aiant eſcorce que d'vn coſté, s'enraciner treſ-bien plantee droitement dans terre, & là deuenir Arbre ſans autre myſtere. De là eſt ſortie la ſcience de refendre les vieux & gros Oliuiers, d'vn en faiſant pluſieurs auec la cie, les prenãs de leur long deſpuis le haut juſqu'en bas, racines & tout, comme s'accorde le mieux, ainſi que communément ſe pratique en Languedoc & Prouence, où tranſplantant les Oliuiers auec eſcorce d'vn ſeul coſté, la Nature les acheue de reueſtir à la longue Or de quelque lieu qu'on tire le plant d'Oliuiers, c'eſt *L'oliuier veut eſtre plante gros.* choſe aſſeuree, que tant plus gros il eſt, tant pluſtoſt & plus vigoureuſement repouſſe & s'agrandit il, en la meſure duquel ne peut on exceder, encores qu'il falut quatre hommes à manier vn ſeul Arbre. aiant l'Oliuier cela de commun auec le Noier. Parquoi, pour toſt voir voſtre Oliuete grande & fructueuſe, editiés la d'Eſtaques (ainſi appelle-on en Languedoc & Prouence le plant d'Oliuiers) fortes & grandes, non de petites & minces, pour le naturel de ceſt Arbre aſſés tardif à croiſtre, & par conſequent de longue vie & duree.

Es prouinces où ceſt Arbre abonde, on ne le loge parmi les autres fruitiers és Vergers, ains pour les grands deniers qu'on tire de ſon rapport, des grands Vergers ſeparés, comme foreſts, en ſont faits : ce qui n'eſt de l'vſage des regions où l'aer ne fauoriſe entierement ce meſnage, eſquelles l'on ſe contente d'eſleuer quelque petit nombre de ces Arbres dans les Iardins, pour le plaiſir d'en voir la rameure & d'en tirer du fruit ſeulement pour confire.

En plantant l'Oliuier, l'on lui couppe la teſte, à la maniere des autres *Comme le planter.* Arbres, afin de les faire beaucoup rejetter. Deſire d'eſtre curieuſement rembouché de terre, de peur de l'eſuent, qu'il craint fort : à quoi auiſant de prés, lors qu'on le plante, comme à la maiſtriſe de ce meſnage, la terre eſt eſcartee ſi bien de tous coſtés que vuide aucun n'y reſte ; & tant à profit eſt foulee auec les pieds, voire en la battant auec vn battoir, que l'aer ne le vent n'y puiſſent entrer. Sera bon, en rabaiſſant la terre des bords de la foſſe lors qu'on la reamplit, tout-d'vne-main meſler du fumier parmi

la terre, pour le plaiſir que ceſt Arbre prend d'eſtre engraiſſé: car quel que ſoit le fumier, eſt receu de l'Oliuier, mieux, toutesfois, tant plus vieil & pourri ſe trouue: les gras terriers leur eſtans auſſi treſ-agreables. L'Oliuier ne ſera planté prés du cheſne, ni en foſſe de laquelle l'on aura tiré le cheſne, à cauſe de l'inimitié naturelle qui eſt entre ces deux plantes, dont l'Oliuier languit & perit. Cela n'auient du voiſinage du Figuier, ni de celui de la Vigne, par-entre leſquels, ſe comporte-il aſſés bien. Le meilleur, toutesfois, eſt de ne dementir le nom de l'Oliuete, en n'y meſlant aucun Arbre d'autre eſpece; ains la compoſant des ſeuls Oliuiers, les plus remarquables en fertilité. En la diſpoſition de l'Oliuete, ceci eſt notable, eſtant le païs importuné de chaleur, de la planter à l'aſpect du Septentrion; & ſi de froidure, du coſté de Midi, afin d'adoucir aucunement telles intemperies. Columelle n'approuue l'opinion de pluſieurs de ſon temps, qui tiennent l'Oliuier n'eſtre fertile, ou ſe mourir, eſtant eſloigné trente lieuës de la Mer. En Prouence & Languedoc cela eſt manifeſte, que l'abondance des Oliuiers ſe trouue entermee dans pareille eſpace de terroir. Il eſt vrai, que de ſiecle à autre ſe recule-on heureuſement de la Mer, faiſans fructifier ces Arbres-ci en diuers lieux, pour leur froidure, eſtimés le temps paſſé, impropres à leur accroiſſement, pratiquant la maxime: *Que beaucoup de bonnes choſes ſe perdent, par faute de les recercher.*

L'Oliuier haut le Cheſne.

Aime le Figuier & la Vigne.

Opinion ancienne touchant l'Oliuier.

La maniere de l'enter.

APRE'S le planter, conuient parler de l'enter. Pluſieurs ne ſe donnét telle peine, laiſſans produire à leurs Oliuiers, fruit ſelon leur naturel, ſans artifice, ce qui ſouuentesfois rencontre bien: mais pour bonne qu'en ſoit la race, touſ jours meilleure ſe réd-elle par enter, & pour la qualité & pour la quantité du fruit. Le vrai enter de l'Oliuier eſt ſur lui-meſme. en vain s'eſtans aucuns efforcés d'affranchir les oleaſtres, comme auſſi c'eſt abus de cuider inſerer l'Oliuier ſur autre Arbre, ne de lui faire receuoir aucun fruitier. Le ſeul mois de Mai en eſt la ſaiſon, l'eſcuſſon la ſeule maniere, & le poinct le meilleur pour la reprinſe des entes (ſans obſeruation d'aucune Lune) eſt quand les ſujets ſont en fleur. terme qu'il faut prendre par les cheueux, ſans le laiſſer paſſer. Mais c'eſt pour le regard des Arbres ja auenus, dont l'aage les rend capables de fleurir: car des plus jeunes ne conuiét attendre telles adreſſes, ains de les enter dés la ſeconde annee de leur replan-emét. L'inciſion ſe fait en quarré, ſelon la figure de ceſte lettre Grecque, Π, dont ci deuãt j'ai parlé: & ce, és endroits les plus vnis & ſolides des principales brãches, n'excedans ſur terre guieres plus que la hauteur d'vn homme. Là ſeront appliqués les eſcuſſons, tant proprement qu'on pourra, & encores qu'ils ne joignent parfaittement de tous coſtés le bout de l'eſcorce de l'Arbre, (comme és autres Fruitiers cela eſt neceſſaire) n'importe, eſtans ceux-ci, plus faciles à reprendre qu'aucũs autres entes. Deux ou trois eſcuſſons mettra-on à chacune branche, & dauantage ſelon ſa groſſeur, non perpendiculairement l'vn ſur l'autre, ains en enuironnant la branche des coſtés en tournoiant. Par deſſus leſquels, quatre doigts ou demi

demi pied, enleuera-on de l'eſcorce de la branche, vne courroie large de deux doigts, enuironnant l'Arbre en ceinture, pour aucunement arreſter la ſubſtance du tronc, à l'auantage des entes, ſans du tout l'oſter aux branches, à ce qu'elles acheuent de nourrir les Oliues dont les fleurs font demonſtration: & que cas auenant que les entes ne prennent, les Arbres demeurent encores entiers, ſoit ou pour les reenter par-aprés, ſoit ou pour les laiſſer en leur premier eſtat, ſi bon vous ſemble. Ainſi ſans grand hazard, l'on attend les entes auoir bourgeonné, leſquels poſſederont entierement l'Arbre, quand au bout d'vn an les branches ſiees en la partie ja eſcorcee, toute la nourriture du tronc ſera laiſſee pour eux. Toutesfois, ſi on ne ſe ſoucie du fruit de ceſte annee-là, ce ſera en plus grande aſſeurance de la reprinſe & auancement des entes, ſi tout-d'vne-main en entant les Arbres, l'on les deſcharge de leurs branches, en les éteſtans entierement; car par ce moien, aurés l'vtilité requiſe de ceſte nourriture, en ce, qu'aucune partie de la vigueur de l'Arbre ne ſe perdra, ains toute paruiendra au profit des entes.

Comment conduire les Oliuiers, pour les faire bien fructifier.

SANS abuſer de la patience des Oliuiers, l'on les cultiuera ſoigneuſement, afin de leur faire produire du fruit en abondance, ſelon qu'il ſe recognoit, à veuë d'œil, leur rapport manifeſter la diligence de leur maiſtre. Voire requierent-ils gouuernement particulier, pour la particularité de leur naturel: ce qui me diſpenſe de n'en renuoier ailleurs le diſcours, c'eſt aſſauoir, au general des autres Arbres, ains d'en traiter en ceſt endroit. La culture qu'ils deſirent, eſt d'eſtre profondement deſchauſſés, ſinon chacun an, à tout le moins de deux ou trois l'vn: & aprés auoir couppé des racines tout ce qui paroiſtra à deſcouuert, reamplir la foſſe de bon fumier meſlé auec de la terre du fonds, en reüniſſant le plan ſans releuement, comme aucuns ignorans font cuidans bien beſongner, qui en emmoncelant la terre au pied des Arbres, en font tarir les racines. Dautant que les racines cerchans la terre mouuee & engraiſſee, ſe logent en la ſuperficie, & ſe trouuans au deſſus de la monticule du releuement, vuides d'humeur, en temps de ſechereſſe defaillent, au detriment de l'Arbre, qui à la longue en perit. Le reſte du champ ſera tenu labouré, afin que les herbes ne s'y logent. Et à ce que la deſpenſe ſorte du fonds meſme, ſur icelui ſeront ſemés des legumes ou des bleds, qui paians la culture, l'Oliuete s'entretiendra d'elle-meſme. De deux en deux ans on chargera le fonds de l'Oliuete à la maniere des autres labourages, pour auoir tant plus de loiſir de le guereter, pour le rendre tant plus capable à ce ſeruice. Les Oliuiers s'accordent en ceci, auec pluſieurs autres Arbres, que de ne produire indifferemment tous les ans du fruit; ains de deux l'vn, à tout le moins fort rarement: auquel naturel, eſt de beſoin les entretenir, pour le profit de ce meſnage: car mieux vaut de deux en deux ans l'vn, auoir bonne cueillete d'Oliues, que chacun an, vne maigre & chetiue. A cela l'artifice vtilement interuient. L'experience monſtre, que

Eſt à ſouhaitter l'Oliuier ne porter fruit que de deux ans, l'vn.

quand la terre eſt enſemencee, les Oliuiers portent du fruit; & eſtant vuide, s'amuſent à faire du bois, pour l'abõdance de nourriture que le fonds donne aux Arbres: dont s'auanceans en rameure, ſe rendent capables par-aprés, à fructifier. C'eſt de l'Antiquité, qu'on a tiré telle primeur, Cõlumelle l'aiant ainſi eſcrit. Pour donques auoir également du fruit chacune annee, le pere-de-famille partira en deux ſes Oliuetes, leſquelles, alternatiuement par annees, il labourera & enſemencera: moiennant lequel ordre, & la faueur du ciel, aura touſ-jours abondance d'huile. Pourueu auſſi, qu'il tienne nettoiés ſes Oliuiers, les eſlaguans à propos & par art; voire les éteſtans en la neceſſité, en les deſchargeans du bois ſuperflu. partie des plus requiſes à l'entretenement de ces Arbres ci, en vain attendant fruit, bon, ni en abondance, d'aucun Arbre ſur-chargé de brancheage.

Quand, & comment amaſſer les Oliues.

LA cueillete des Oliues donne grande fatigue, auſſi tient-elle rang entre les plus importantes des païs d'Oliuiers. Cela auient du temps, qui eſt l'Hyuer aux jours courts: & pour le naturel de la choſe, l'ouurage en eſt long, puis que c'eſt à la main qu'on tire les Oliues des Arbres. Aucuns pour l'eſpargne, les abatent auec des perches: autres croient que c'eſt ruiner les Arbres: auquel auis eſtant jointe la raiſon, pour le profit des Arbres, fait preferer le cueillir des Oliues à la main, au battre, & laiſſee à chacun ſa couſtume, dirai le temps de ceſte recolte eſtre arriué, lors que les Oliues ſont deuenuës noires, lequel poinct l'on attendra auant que de les cueillir (ou ſeroit celles qu'on deſtine à confir, qu'il conuient prendre encores vertes & fermes.) Auec diligence, l'on mettra la main à l'œuure, de peur des froidures tallonans la ſaiſon. Dés le mois de Nouembre, peu deuant, la beſongne eſt ouuerte, continuant tout l'Hyuer, & plus tard, ſelon l'abondance de tel fruit. Sur des linceuls eſtendus és pieds des Arbres, l'on fait cheoir les Oliues, d'où aiſement ramaſſees, ſont aprés portees au grenier pour y repoſer, attendant le moien d'en faire exprimer l'huile. De peur d'offenſer les Arbres en y montant deſſus, on accommode des eſchelles à ce particulier ſeruice, par le moien deſquelles, les Arbres enuironnés de tous coſtés, ſans preſſer leurs branches, auec beaucoup d'aiſance, ſont deſpouïllés de leur fruit. Eſt defendu de toucher aucunement aux Oliuiers, pendant qu'ils ſont baignés, ou de pluie ou de gelee, de peur de les incommoder pour pluſieurs annees. Partant, la pluie ſuruenant, ou les gelees cheans deſſus, faut auec patience chommer de ce labeur, en attendant que par le retour du beau temps, les Arbres ſechés, l'on retourne amaſſer les Oliues comme deuant. car de cuider remettre les Arbres en eſtat de pouuoir eſtre vẽdangés ſans leur nuire, par eſcourre & es brãler, c'eſt accroiſtre leur mal. Le grenier pour l'entre-pos des Oliues, ſera à couuert, en lieu frais, ſec, plus eſuenté, qu'humide, paué de bois, vn peu en pente, pour vuider l'humeur qu'elles rendent eſtans amoncelees. Auant que les y loger, elles ſeront curieuſe-

Obſeruatiõ notable & neceſſaire pour le bien des Arbres.

Quel ſera le grenier pour le repos des Oliues.

mentenrotiers, les deschargeans de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de nerfs, de buschettes, & semblables drogueries, pour, nettes, se conseruer sans s'acquerir aucune mauuaise senteur. Le moins garder les Oliues est le meilleur, pour la bonté & pour la quantité d'huile: car sans doubte des freschement enuoiees au moulin, l'huile en sort, & plus doux & plus abondant, que des longuement gardees: se recognoissant tres-bien cela à l'œil, l'huile s'augmenter en telles bonnes qualités, à mesure qu'on s'auance à l'exprimer des Oliues. aiant estimé estre à propos, par cest auis, oster l'erreur de la contraire opinion, pratiquee par plusieurs. *Quand on exprimer l'huile.*

VOICI des plantes & des fruits qui seruent beaucoup au decorement des Iardinages, lesquelles l'homme d'esprit emploiera, pour rendre son lieu du tout beau & plaisant. Ce qu'il trouuera faisable, puis que les Oranges, Citrons, Limons & semblables fruits precieux, viennent en tout aer, moiennant despense condigne. Pour vn preallable, doit-on se resouldre à quelles fins l'on desire esleuer ces rares plantes, pour de mesme s'y affectionner. Car si c'est pour le profit, il faut venir à l'espargne, de laquelle en nul autre endroit de ce Roiaume l'on ne peut vser, qu'és parties Meridionales, prés la mer Mediterranee, en certains recoins de la Prouence & du Languedoc, pour la chaleur du climat, du tout necessaire à leur nourriture. Mais ne regardant qu'au plaisir, par tout où l'on voudra les edifier, on le pourra faire auec de l'argent: n'estant aer ne terre tant difficiles & rebours, qui par artifice, ne soient à ce domptés & appropriés. Il semble que les Antiques n'aient cogneu de ces Arbres-ci, que le seul Citronier, pour ne faire mention aucune des Oranges, Limons, ne Ponciles, qui aujourd'hui nous sont tant familiers. Par le moien de Palladius, l'Italie fut anciennement peuplee de Citroniers, les y aiant apportés de Medie d'où ils ont tiré leur nom, encores des Latins appelles, *Medica Malus*. Des autres, l'on est incertain par qui, ni en quel temps furent premierement naturalisés de par deçà. Tant y a, que, & le soin que communément il conuient auoir pour l'esleuement de toutes sortes plantes, & la conformité des fruits, monstrent ces Arbres-ci, auoir tousiours esté de mesme origine. Tous ces Arbres sont fort delicats, craignans merueilleusement le froid, duquel battus, ne peuuent subsister. C'est pourquoi, pour leur conseruation, plus d'artifice est necessaire, que plus l'on les recule des endroits esquels le cep les a naturalisés. Premierement est requis pour les defendre du froid, qui tant leur est contraire, d'auoir l'œil à ce, en les tenant legerement couuerts, és plus rigoureux mois de l'Hyuer: puis les approchant des parties Septentrionales, auec des exquises couuertures, se seruir du feu pour les eschauffer. Car seulement ils ne desirent d'estre preserués des froidures, sins veulent estre rauigouris par chaleurs, naturelles ou artificielles. Or comme ces choses sont ordinairement de grande despense, aussi ne se laissent- *Oranger, Citronier, Limonier, &c.* *Considerations sur l'instruction de ces Arbres.* *S'accroissent par tout, moiennant soin requis.* *Leur delicatesse.*

celles maniér que par les grãds, ſelon la pratique des Princes & grands Seigneurs, en Frãce, en Allemagne, & ailleurs, où, non ſans merueille, void-on croiſtre & meurir ces precieux fruits, quoi-que ſous aër cõtraire à leur inchination. Auec beaucoup d'esbahiſſement, cela paroit à Heilderberg, maiſon de l'Electeur Palatin, de laquelle le Iardin nourriſſant telles precieuſes plantes, eſt enuironné d'vne grande cloiſon de charpenterie, & couuert de meſme durant le mauuais temps: pendant lequel, les Arbres y ſont tenus chaudement, par des poiles qu'on y eſchaufe: & par le moien des grandes feneſtres, dont le logis eſt eſclairé, qu'on ouure & ferme à volonté, le Soleil y entre és beaux jours pour rejoüir les Arbres. Finalement, le beau temps venu, & la crainte des froidures paſſee, ſont les Arbres deſueloppés de leurs couuertures & cloiſons, & laiſſés au pouuoir de l'Eſté, ſi que moiennant ces magnifiques ſumptuoſités continuellemẽt, la douceur du Printemps & de l'Eſté, regnẽt en ce logis-là, & jamais n'y eſt ſentie la rigueur de l'Hyuer.

Deſcription d'vn beau Iardin à Orangers, &c.

La maniere de conduire ces Arbres.

LE gouuernement de ces Arbres requerant ſoin particulier non communicable en tout auec celui des autres Fruitiers, requiert auſſi particuliere demonſtration, pour enſeigner à les eſleuer; les faire par-croiſtre, & fructifier. Eſt beſoin entendre que de ces rares plãtes, qui des terres lointaines ſont ja paruenuës à noſtre cognoiſſance, l'on en remarque, en Italie, principalement, quatre eſpeces, nommees, Orangers, Citroniers, Limoniers & Limones, celles-ci auſſi dites Ponciles: & en outre, pour cinquieſme eſpece, vne autre appellee, Pomme-d'Adam. Le fruit de tous leſquels Arbres, ſe mange crud & confit, eſcorces, jus, & grains, exceptee la Pomme d'Adam, qui ne ſert preſque qu'à eſtre regardee, maniee, flairee, & à s'en lauer les mains pour ſa beauté & bõne ſenteur, eſtant au reſte de peu de valeur. Les grains de ces fruits, produiſent des Arbres, toutesfois lentement, à raiſon de laquelle longueur, ſont les rejettons cheuelus prins és pieds des grands Arbres, preferés à la ſemence. Auſſi leurs branches s'enracinent aſſés bien, hors-mis celle de l'Oranger, qui pour la dureté de ſon bois, ne prend racine que treſ-difficilement & rarement. Au cõtraire, la branche du Poncile s'enracine plus facilement, & mieux que de nul autre. Le tráſport de telles plantes d'vn lieu en autre, eſt fort faſcheux, ne le pouuant ſouffrir, leur delicateſſe, qu'auec imminent peril de les perdre: ſur tout ſi on eſt cõtraint de les faire porter de loin, car encores pourroient elles endurer quelques journees, aiant curieuſement couuert & empaqueté leurs racines. Dont conuient prendre ceſte reſolution, qu'eſtant en lieu fort eſloigné de tels Arbres, laiſſé le plant, le meilleur ſera de ſe ſeruir de la ſemence, ce qu'on fera auec eſperance de bon ſuccés, en la maniere ſuiuante.

DES vazes de terre de potier ou des petites caiſſes de bois, ſeront remplies de la meilleure, plus ſubtile & maleable terre qu'õ pourra recouurer, qu'à cela on preparera en la criblant & fumant dés l'Hyuer precedent,

afin que ſous les efforts des froidures, elle ſe cuiſe & adouciſſe. Le fumier qu'on emploiera ici ſera de cheual & de brebis, vieux & pourris; toutes ſortes de cendres y ſont auſſi bonnes, mais par deſſus les autres celles prouenantes des courges & concombres bruſlés, comme treſ-delicates. Aprés, dans le mois d'Auril, que les fruits ſont parfaitement meurs, les ſemences en ſeront tirees, & auſſi toſt miſes en terre quatre doigts de profond, poſees de leur plat, deux doigts de diſtance l'vne de l'autre, & diſtinctement ſeparees par vazes, afin qu'elles s'accroiſſent tant mieux, que chaſque eſpece aime ſon ſemblable. De deux en deux jours les arrouſerés, premierement auec de l'eau tiede, aprés auec de la freſche, ſelon que le temps s'eſchauffera, & touſ-jours par meſure: à ce que les ſemences n'en ſoient noiees, ains ſeulement humectees: vous prenant garde de ce poinct, que de tenir à couuert vos vazes & caiſſes, toutes les nuits du mois d'Auril, & la pluſpart de celles de Mai: auſſi en tous autres téps, ſoit jour, ſoit nuit, importunés des freſcheurs reſtantes de l'Hyuer, ou des tempeſtes & greſles de l'Eſté. Ainſi ageancees ces ſemences, leueront toſt de terre s'en montans en haut: & encores qu'elles naiſſent par trop eſpeſſes, ne faut pourtant ſe diſpenſer d'en arracher aucune plante ſur-abondante, qu'vn an ne ſoit paſſé pour auoir loiſir de diſcerner les fortes des foibles. Mais aprés ce terme-là, ſans autre delai en oſterés tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que laiſſerés à chaſque vaze, tant eſloignees les vnes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aiſe elles s'accroiſſent & fortifient. Auſſi eſt dangereuſe la precipitation à eſmunder les nouuelles plantes, eſtant ce le vrai moien de les perdre (comme a ja eſté monſtré ailleurs) non de les faire auancer, quoi-qu'aucuns l'eſtiment. Le mois de Mai de la troiſieſme ou quatrieſme annee, ſelon l'auancement, ſera le temps d'en couper les rejettons ſuperflus naiſſans au pied & au tronc des Arbriſſeaux, pour commencer à façonner les tiges: & de là en hors, à les entretenir conuenablement, & à la ſerpe & au hoiau, afin de les auancer à raccroiſtre pour les rendre propres à eſtre tranſplantés.

Quel fumier leur eſt bon.

Quand & comment ſe meurt les grains de ces Arbres.

Temps d'eſmunder les jeunes Orangers, Limoniers, &c.

TELLE eſt la façon de faire venir ces Arbres par ſemence: mais pluſtoſt par branche en eſtes vous pourueu, pour ſon facile enracinement. Des cimes des principales branches des Arbres, aians l'eſcorce vnie & tendre, ſont coupees demi pied de long, & aprés en auoir oſté de l'eſcorce de chaſque tronçon, quelques deux ou trois doigts, ſeulement du coſté joignant la partie de l'Arbre, coupee, laiſſant l'autre bout entier ſans aucunement le roigner, ſont foutrés droitement dans terre juſqu'à deux doigts prés d'icelui bout, par lequel ils rejettent, moyennant les racines croiſſantes en la partie eſcorcee. Le compoſt eſt vers la fin de Mars, & plus tard, la ſaiſon eſtant cardine pour craindre des ſuiure froideurs: & le poinct de la Lune, ſon decours. La choſe parle d'elle-meſme, que la terre doit eſtre fertile, bien fumee, bien labouree, & opportunément arrou-

Faire enracimer les branches de ces Arbres

ſee en Eſté, pour l'auancement de ces Arbriſſeaux: auſſi moienant ces choſes, dans peu d'annees ſe rendront-ils au poinct deſiré. Le prouigner s'emploiant generalement en toutes plantes enracinables de branche, en ceſt endroit eſt recognu treſ-vtile, tant pour l'augmentation du nombre, que pour gaigner temps: eſtant plus haſtif, que, ne la ſemence, ne la branche, & plus aſſeuré, que nuls d'eux: attendu, que les rejettons prouignés dans terre, y ſont nourris auec toute abondance de la ſubſtance de la mere: ſoient, ou vieux arbres, ou nouuellement enracinés de branche en baſtardiere, qu'en aurés dreſſee pour la prouiſion du plant. Deſquelles deux manieres, comme d'vne ſource inexpuiſable, tirerés du plant excellent, pour tranſplanter, donner, & vendre tant qu'il vous plaira. Le tranſplanter eſt plus vtile; que neceſſaire: parce que les Arbres ſe treuuent bien d'acheuer leur cours où ils l'ont commencé, voire quelque peu mieux, qu'eſtans ailleurs remués. Mais daurant qu'on s'en accommode en diuers lieux, l'vſage porte d'arracher du plantis les ſurabondans, pour les renger au Verger. En conuenable groſſeur, comme pourra eſtre celle du bras d'vn homme, ou bien peu moindre, ſeront ces jeunes Arbres tirés de leur premiere terre, auec ſoin d'en preſeruer les racines, & tout auſſi toſt plantés aux lieux deſtinés. Le moins qu'on les peut garder, eſt le meilleur, de peur de l'eſuent. S'il eſt queſtion de les tranſporter hors de leur origine pour planter, ils ſeront curieuſement empaquetés: & ſi bien leurs racines couuertes & liees auec des linges, paille & cordage, que mal ne leur auienne. Ne faut entreprendre ceſte action qu'en beau jour, ſerein, ſans vents, ſans pluies, par craindre ces Arbres-ci, encores plus que nuls autres, toutes intemperies. Aprés l'Hyuer, vers la fin de Mars, ou commencement d'Auril, en eſt la ſaiſon, la Lune eſtant en decours. L'endroit auquel deſirés loger vos Arbres pour la derniere fois, ſera curieuſement choiſi, expoſé au Soleil, couuert des vents, principalement de la Bize pour ſa grande importunité: & de terre, douce, fertile, aiſee à cultiuer, comme a eſté dit. Si la Nature ne le donne tel, à tels defauts ſera ſuppleé par artifice, baſtiſſãt vne muraille du coſté de Septentrion ſeruant d'eſpauliere aux Arbres, afin de les tenir en abri: & en amendant le fonds, par vigoureux engraiſſements & excellent labourage. Prés de la mer Mediterranee & autres quartiers, où ces belles plantes ſe plaiſent entierement, ne prend-on communément tant de peine, ains le loge-on auec les autres Fruitiers, ſans ſoin particulier. Les trous ou foſſes pour ces Arbres-ci, ſeront faites au meſme temps & de ſemblable capacité, que celles des autres du Verger, & de diſtance raiſonnable ſelon le lieu. Vn bon pied dans terre eſt la droite profondeur que ces Arbres deſirent: l'Oranger ſeul y veut eſtre planté vn peu plus auant, daurant qu'il produit ſes racines plus bas que ſes ſurgnõs. En plantant ces Arbres, ſoit ramollie la terre de la foſſe, ſa fonds & és coſtés, la releuãt auec le hoiau ſoigneuſement d'vne main, y ioignant le bois qui

En prouigner les jettons.

Quel moien pour tranſporter leurs ces Arbres pour planter.

En quel lieu conuiẽt les planter.

Comment.

ques ſubtils & gras terriers, pour en couurir les racines, meſlés auec la terre du lieu. Si ces Arbres ſont de la groſſeur marquee, ſeront éteſtés quand on les plantera; mais eſtans minces & tendres, ne veulent eſtre beaucoup taillés. On auiſera à ce poinct, que de les remettre au meſme aſpect du ciel qu'ils eſtoient en leur premiere terre: afin que plus facilement ils ſe reprenent, que moins d'alteration ils treuueront au changement. Aprés cela, tous les mois vne fois, ſera la terre d'alentour legerement ſerfoüee, pour en extirper toutes ſortes d'herbes; à ce qu'aucune n'en ſucce la ſubſtance deuë aux Arbres, & pour eux deſtinee. Deux fois l'an, l'vne en l'Autõne, & l'autre au Printemps, tel labourage ſera profondé juſqu'aux racines: tout-d'vne-main ſera ajouſté au fonds, quelque bõ engraiſſement, pour, meſlé auec la terre, augmenter la vigueur des Arbres. Mais principalement ce ſera en l'Automne, qu'on fumera ces Arbres, ou en l'Hyuer, par profiter beaucoup plus toute ſorte d'amendement en telles ſaiſons, qu'approchãt les chaleurs, pour les raiſons ailleurs repreſentees. Auſſi eſt de beſoin, d'arrouſer ces Arbres en Eſté, la ſoif leur eſtant par trop ennuieuſe, juſqu'à les faire mourir. Ne ſouffrés leurs trõcs eſtre mouillés, ains deſtournés en l'eau, pour le mal qu'elle leur pourroit cauſer: ſuffit que leurs racines ſoient bien humectees. A faute d'eau coulante, ſuppleera celle du puits, ou de ciſterne, qu'on emploiera en la neceſſité. Deſirent auſſi ces Arbres-ci, d'eſtre ſouuent curés & eſmundés, eſtans paruenus en leur parfaite grandeur: parquoi, chacune annee, l'Hyuer eſtant du tout eſcoulé, on les eſlaguera curieuſement, coupant d'entre les branches tout le ſuperflu: afin que par-entr'elles ne s'entre-touchent, ni auſſi s'excedent l'vne l'autre. Sera roigné des cimes le ſurcroiſſant qui empeſche la bien-ſeance: & leur cauſera auſſi tel ajencement, ce profit, que le tronc de l'Arbre s'en engroſſira, pour gaiement nourrir le fruit, & long temps durer en ſeruice.

Quel labourage eſt requis pour leur entretenement.

Le ſoin de leur ramage.

MAINTENANT conuient enter ces Arbres, pour leur faire produire fruits du tout bons & delectables: ſans lequel moien, ne le pourroient-ils faire. Les Orangers, Citroniers, Limoniers, & Ponciles ne ſouffrent d'eſtre entés ſur autres Arbres que ſur-eux-meſmes: en quoi ſe trompent ceux qui les inſerent ſur des Lauriers, Meuriers, Pommiers, Poiriers, & Grenadiers, où ne font jamais bonne fin. Non plus reçoiuent-ils aucun greffe d'autre fruit, eſtant ceſte race d'arbres, particuliere & diſcordante à toutes autres, en bois & en ſeve. Orangers donques, ſeront entés ſur Orangers: Citroniers, ſur Citroniers: ainſi des autres. Toutesfois, ſe diſpenſe-on en ceſt endroit auec heureux ſuccés, d'entremeſler ces fruits-ci, dont ils ſortent tres-bien qualifiés: mais c'eſt auec ceſte particuliere obſeruation, que de mettre pluſtoſt le Limonier ſur le Citronier, qu'au contraire: l'experience aiant apprins, le fruit ſortir plus nourri, ainſi, qu'autrement: par abonder plus en humeur le Citronier que le Limonier. Mais par-ſus tous ſes compaignons, le Cedriac (eſpece

Les enter.

de Limon) ainſi appellé en Prouence, eſt le plus propre à receuoir les eſcuſſons des autres: à cauſe de ſa groſſe & douce eſcorce. car ſans diſtinction d'eſpece s'y reprenent-ils tous, fructifient tres-bien, & y durent longuement. Les Orangers entre autres, y profitent merueilleuſement, portans fruit dans deux ans, à raiſon de la conformité des fleurs de ces deux Arbres, qui communément les produiſent pleines & fortes: & par conſequent, fruit beau & bien nourri. La maniere d'enter generalement tous ces Arbres, eſt l'eſcuſſon: la ſaiſon, le Printemps & l'Eſté, durant la ſeve, deuant & aprés auoir fait nouueaux jettons: auſſi quelques fois, au commencement d'Automne, & le poinct de la Lune, ſa montee. L'eſcuſſon quarré ſemblable à celui des Oliuiers, eſt meilleur que le pointu, l'on l'emploiera donques; & pour tout-d'vne-main auancer les enteures, oſtera-on les rejets du pied des Arbres, à ce que toute la ſubſtance des tiges, leur ſoit reſeruee. De chacune de ces quatre races de fruits, Oranges, Limons, Citrons, Limones ou Ponciles, y en a de diuerſes ſortes, differentes par-entr'elles pluſtoſt de grandeur & gouſt, que d'eſpece: demeurans leur forme & couleur, preſques touſ-jours ſemblables. Entre les eſpeces d'Oranger croiſſans en Prouence, eſt le Cornut ou Bigarrat, là ainſi appellé, & fort priſé pour ſon facile accroiſt. Se treuuent des Oranges, douces, aigres, d'autres participantes de l'vne & l'autre ſaueur. De meſme des Limons, Citrons, & Ponciles: à quoi en entant conuient prendre garde, pour ſe fournir des races que mieux l'on aime, & qui plus produiſent au lieu auquel l'on eſt.

En quelle ſorte.

Couuertures ſous leſquelles ces Arbres demeurent aſſeurés du froid.

Nous auons parlé de couurir ces precieux Arbres en Hyuer, pour les parer des froidures: ſans laquelle curioſité, ce ſeroit peine perdue que de s'efforcer de les eſleuer ailleurs qu'és parties Meridionales. Cela eſcheant, ainſi l'on s'y conduira. Que prés de la muraille dreſſee au lieu ja marqué, les Arbres ſoient plantés du coſté regardant le Midi, au deuant de laquelle, dix ou douze pieds loing, vn rang de colomnes ou de pilaſtres, de pierre, ou de bois, ſera eſleué de la hauteur de douze à treze pieds, equidiſtantes de ſept à huit pieds: elles porteront vn ſoliueau regnant pour architraue, & icelui auec la muraille, excedant la hauteur des colomnes de trois à quatre pieds, la couuerture dont eſt queſtion, pour conſeruer les Arbres. Icelle couuerture ſera compoſee de chevrons & des aix, legerement, pour auec aiſance, la pouuoir oſter & remettre ſelon le beſoin: & toutesfois, ſi bien à profit, qu'elle puiſſe engarder les pluies & les froidures de donner juſqu'aux Arbres eſtans à couuert ſous elle. De paille auſſi la pourra-on faire, & d'autres matieres que l'on recouurera à bon marché, ſelon le païs, comme joncs d'eſtang & ſemblables broſſailles. Conuiendra fermer les deux bouts de ce logis, à ce que les Arbres ne ſoient expoſés qu'à vn ſeul aſpect du ciel, aſſauoir du Midi: lequel logis demeurant là ouuert, les Arbres ſeront eſchauffés le long du jour, y luiſant le Soleil dés ſon leuer juſques à ſon coucher, durant

tout

tout l'Hyuer : au matin y donnant en biais d'vn coſté, de meſme au ſoir, de l'autre, & ſur le jour au milieu, y penetrant dedans juſqu'au fons. Encores mieux entrera le Soleil ſous ceſte couuerture, ſi on accommode au toict, quelques lucarnes, qui facilement ſe puiſſent ouurir & clorre, par où, és belles heures du jour, on donne entree au Soleil : lequel ſoulageant les Arbres, leur fera gaiement paſſer les mauuaiſes ſaiſons, eſtant le païs non du tout abandonné aux froidures, pour lequel ſeul, ceſte maniere de couuerture eſt inuentee. Mais és lieux Septétrionaux, plus froids que chauds, conuient y ajouſter plus d'artifice : c'eſt de fermer ce logis-ci, de tous coſtés vniuerſelement, auſſi bien du Midi que d'ailleurs, en y laiſſant des grandes feneſtres qu'on bouchera auec des vitres ou des chaſſis de toile ciree, pour autant de temps que le Soleil ne pourra ſeruir aux Arbres : demeurant cependant le lieu ſuffiſamment eſclairé. Pour leſquels Arbres eſchauffer, lors que les froidures ſe renforcent, eſt beſoin leur faire du feu de charbon, ou de quelque bois ſec & leger, à ce que la fumee trop grande n'importune les fueilles des Arbres, deſquelles encores plus curieuſement, en faut auſſi eſloigner la flãme, de peur de les bruſler. Si mieux l'on n'aime ſe conformer à la magnificence du logis des Orangers de l'Electeur Palatin, ci deuant repreſenté.

Caiſſes où ſont plantés ces precieux Arbres, pour les porter à couuert en Hyuer.

OSTER & remettre tous les ans ces couuertures, eſt ennuieuſe deſpenſe, principalement és endroits où le plus curieuſement conuient aller. Pour laquelle cauſe, par la Neceſſité, mere des Arts, a eſté treuuee l'inuention de nourrir ces precieux Arbres dans des caiſſes : tres-ioüable en ce qu'à cela ſe ploient volontairement ces delicates plantes ; & ſi bien, qu'il ſemble que pour donner contentement à l'homme, elles s'accommodent par tout où l'on les met, ſe reſſerrans leurs racines, tant à l'eſtroit qu'on veut. Et qu'auſſi ces Arbres ainſi logés, ſont aiſément tranſportés d'vn logis à l'autre, ſelon les neceſſités des temps & plaiſir des Seigneurs, par là eſpargnant la peine de reaccommoder de nouueau chacun an, leurs couuertures. Seulement leur doit-on pouruoir, pour vne ſeule fois, de logis conuenable, pour les tenir à couuert durãt l'Hyuer, où facilement ſeront charriés, par le moié des rouëles miſes deſſous les caiſſes tendans la charge moins peſante : & auſſi, que le lieu auquel ces Arbres ſejourneront en Eſté, ſoit joignant celui de l'Hyuer, ſi faire ſe peut, pour auoir tant moins de peine de les remuer de l'vn à l'autre. Tels lieux ſont communément voutés, pour la naturelle chaleur que la voute ſe conſerue en Hyuer, au contentement de ces Arbres. En la façon des caiſſes, n'y a nulle ſujection, non plus qu'en la capacité : car de quelle figure qu'elles ſoient, petites ou grãdes, demeurent touſ-jours bonnes, pourueu que leur matiere ſoit de longue duree, en quoi conuient s'arreſter, eſtant ce touſ-jours à recõmencer quand on les cõpoſe de bois facile à pourrir, meſmes à cauſe de l'arrouſement qui en auance la ruine. Si on deſire d'auoir des grãds Arbres, en faudra faire les caiſſes grandes, la raiſon voulãt,

que leurs racines ſoient logees au large, & aient plus de terre pour leur nourriture, que les petits. Ainſi des moiens, ainſi des petits, tant ces Arbres s'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux. Voire, en void-on ſe nourrir & fructifier dans des pots de terre, & petits vazes de bois, que pour leur legereté, vn homme porte où il veut, dans les maiſons, és porches, ſalles, feneſtres, les remuant de lieu en autre à volonté: dont l'excellence de telle plante, ſe repreſente auec beaucoup de plaiſir, quand auec telle facilité l'on void les beaux Fruits & en grande abondance, s'accroiſtre ſur ſi petits rameaux y paruenans en perfection de bonté. L'entretenement de ces Arbres, ainſi enfermés dans des caiſſes ou vazes grands & petits, n'eſt autre que des precedens; excepté, qu'en ceux-ci, conuient ajouſter chaſcun an, de nouuelle & fertile terre, oſtant de la vitilſe, le ſurabondant: car puis que leurs racines ne peuuent aller paiſtre loin, eſt de beſoin les nourrir de bonne ſubſtance. Faut arrouſer ces Arbres-ci ſouuent en Eſté: mais nullement en Hyuer, de peur de fortifier la naturelle froidure de la ſaiſon au detriment de l'Arbre, lequel ſe maintiendra en bonne humeur par le ſeul traitement ſuſdit. Les vazes grands & petits, ſeront percés au fons, pour vuider l'eau que la terre ne pourra humer, en arrouſant les Arbres. L'eſmonder leur eſt neceſſaire, pour les tenir touſ-jours baſſement: parquoi outre les branches mortes ou fleſtries, l'on leur en oſtera des viues tout ce qui s'entre-preſſera, & excedera la conuenable hauteur de l'Arbre, les couppant & roignant auec des ſerpes bien eſmoulues, durant le Printemps, & l'Eſté, pendant qu'ils ſont en ſeve. Auec l'ongle auſſi, leur oſtera-on les bourgeons ſuperflus, croiſſans en mauuais endroits, par ce moien les Arbres deſcharges d'oppreſſe, fructifieront vigoureuſement.

Petits vazes pour y loger des petits Orangers neantmoins fertiles.

CECI eſt obſeruable, que de ſe hâter de couurir ou d'enfermer les Arbres, ſans attendre l'arriuee des froidures; pour le danger qu'il y a, qu'à l'impourueu, elles ſurprennent les Arbres en campaigne: dont eſt beaucoup meilleur s'auancer trop, que retarder tant ſoit peu. Cela eſt neantmoins reſtreint à la ſaiſon: car quelques fois auient, que l'Automne eſt fort temperee, voire y reſte-il beaucoup de la chaleur du precedent Eſté, dont par d'aucuns elle eſt dite, en Octobre & Nouembre, l'Eſtiuet de S. Martin. En ce cas, l'on laiſſera les Arbres à deſcouuert, juſques à apparence de changement de temps. Par ce moien, raccourciſſant le terme de l'empriſonnement des Arbres à leur vtilité: car ils s'en treuueront tant mieux au bout de l'annee, que moins en Hyuer, auront demeuré ſous les couuertures. Pour la meſme cauſe, du froid, bien que le Printemps ſoit jà arriué, faut delaier à remettre ces Arbres-ci à l'air, juſqu'à ce que, la crainte du petit puſſee, par le retrograde des froidures & gelees, ils demeurent en toute aſſeurance. Quand l'on couurira ou enfermera ces Arbres, ſera pris garde que leurs fueilles ſoient bien ſeches: partant, choiſira-on vn jour clair & ſerein, non plu-

Temps de les couurir ou enfermer.

uieux ne bruineux; car en tel eſtat, ſe conſeruent-ils mieux ſous les couuertures, que s'ils eſtoient chargés de rouille. Auiſera-on à les remettre en leur premier regard du ciel, pour ne les eſloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Seront lors les Arbres deſchargés de partie de leurs fruits & fleurs, c'eſt aſſauoir, de tout le langui & de peu d'eſperance, pour donner tant plus de moien au reſtant de faire bonne fin.

Plaiſir qu'õ reçoit des beaux Arbres.

NE ſe peut exprimer la grande beauté de ces precieuſes plantes, prouenante, & de l'immortelle & eſclattante couleur verte de leur ramage, & des bonnes qualités de leurs Fruits, qui contre le naturel de tous autres, demeurent attachés aux Arbres, la plus grande partie de l'annee: & ce qui en augmente la grace, eſt, qu'on en void, à la fois, ſur meſme tige, des petits, des moiens, des grands, voire leurs fleurs les accõpaigner tres-longuement, cauſans tres-ſouëfve ſenteur és lieux où ils ſont enfermés. Ce ſont voirement delices de Princes & grands Seigneurs, que d'eſleuer ces excellens Arbres, ſous aer contrariant à leur naturel: en quoi leur magnificence eſt plus aiſémẽt admiree, qu'imitee. Mais és endroits où ſans exceſſiue deſpenſe ces Arbres peuuent s'accroiſtre, & fructifier: auec le plaiſir, le profit y eſt recogneu tres-bon, pour les deniers qu'on tire de leur deſpouille, dont rien ne ſe perd. Car ſoient les Fruits meurs, ou non, les marchands achettent tout, juſques aux mi-pourris & fleurs ſuperflues cheans d'elles-meſmes. Les Fruits parfaitement meurs, ſont emploiés à l'ordinaire vſage: les plus minces & menus, pour leur trop d'abondance tumbans à terre, ſont enfilés pour chaines & ceintures: les groſſets non encores meurs, à confire tous entiers: ce qui ſe treuue de bon és mi-pourris, à eſtre mis en ſubtiles raſclures, puis conuerti en confiture: les fleurs, à eſtre diſtillees, pour eaux de bonne ſenteur. De toutes leſquelles choſes, tout François teſmoignera, s'il conſidere la grande abondance d'Oranges, de Citrons, de Limons, de Ponciles, qu'on tranſporte par tout ce Roiaume, meſmes à Paris à grandes batelees.

Le profit qu'on en tire.

Palmier.

CES precieux Arbres, ſeront ſuiuis d'vn autre de leur qualité, c'eſt aſſauoir, du Palmier, produiſant l'exquiſe Prune Datte, qu'on nous enuoie de la Barbarie. Le fondement en eſt le noiau de la Datte, ſemé à la maniere des autres, & ſous ces particularités, que de le choiſir nouueau, non de fruit longuement gardé. tel ne voulant ſortir à l'aer: & de l'enfoncer quatre doigts dans terre, ſouple, déliee, & de long temps engraiſſee auec des ſubtils fumiers. Ce ſera au mois de Feurier, en lieu regardant le Midi, aiant vne muraille en dos pour eſpauliere, lui faiſant abri. L'on mettra quatre ou cinq noiaux joints enſemble, afin que de deux ou trois qui auront bouté, ſe compoſe le tronc de l'Arbre. car vn ſeul, pour ſa foibleſſe ne peut ſatisfaire à cela. Ainſi vnis & cõme colés enſemble cõmunicans leurs vertus, formeront le tige du Palmier, qui s'en rẽdra bien aſſeuré. Ne le laiſſerés en la pepiniere plus de trois ans, ains au bout de ce

terme-là, le tranſplanterés au lieu où l'aurés deſtiné pour touſ-jours, & là le traiterés auec ſoin, ſelon ſon merite meſme, en le parant du froid par couuertures. C'eſt vn Arbre fort tardif à croiſtre, auſſi dure-il longuement aiant vne fois prins terre. Il ne fructifie qu'au bout de cent ans, ſelon Pline & la commune opinion. Pour laquelle tardité, neantmoins, ne laiſſera l'homme d'eſprit, d'en parer ſon Iardin, tant pour le plaiſir de voir les rameaux de ceſt excellent Arbre, que pour l'eſperance du Fruit qu'il en laiſſe à ſes ſucceſſeurs. Il y a en la Palme, maſle & femelle, s'entr'aimans tellement, que ſeparés l'vn ſexe de l'autre, ne fructifient point, mais aſſemblés portent en leur temps abondance de Dattes, plus toutesfois la femelle que le maſle. Les Dattes ſortent des rameaux des Arbres ſans moien, c'eſt à dire, ſans queuë, comme font toutes autres Prunes. ce fruit aiãt cela de particulier: & l'Arbre, de n'auoir aucun brancheage, ains ſeulement des grandes fueilles longues ſortans directemẽt de la teſte de l'Arbre, eſleuee ſur ſon tige, de cinq à ſix pieds, dont il ſe façonne grand & beau à voir. Auſſi, mais par le temps, ſon tige vient fort gros, qui cauſe planter le Palmier dans terre ferme, non dans des caiſſes, comme les Orangers: ou ce ſeroit pour le ſeul plaiſir des rameaux, ſans ſe ſoucier du fruit auenir.

Cannes de Sucre. POVR faire bonne bouche, finalement j'ajouſterai à ce roolle, les Cannes de Sucre, afin auſſi qu'accouplees auec les Orangers & ſes compaignons, le Iardin ſoit parfaitement ennobli, & rendu du tout magnifique. Ceſte excellente plante, s'eſt deſpuis peu d'annees en çà domeſtiquee en Prouence, où elle a eſté apportee des Iſles Canaries & de Medere. Les païs chauds, dont ces Cannes ſont originaires, nous donnent auis d'en tenir tel conte, que des Arbres ſuſdits, pour les loger & traitter en meſme lieu, & ſous meſme artifice qu'eux, puis que communément telles plantes craignent les froidures. Ces Cannes aiment la terre tres-fertile, legere & douce, & d'eſtre ſouuent arrouſees. Tel fonds leur appreſterons-nous, ſans leur eſpargner l'eau au beſoin. Auſſi auec ſemblable facilité, leur parerons-nous les injures du ciel, comme ſera monſtré. La culture de ces Cannes eſtant de par deçà, plus nouuelle que difficile, donne courage à tout gentil eſprit, de ſe meubler de ſi precieuſe matiere, qui eſt le Sucre, lequel croiſſant par ſon induſtrieux labeur, dans ſon propre Iardin; en receura d'autant plus de contentement, que plus chacun priſe les choſes prouenantes de ſa dexterité, que d'ailleurs. Ces Cannes reſſemblent aux autres communes, qu'on appelle auſſi, Rozeaux, & en tige & en fueille, hors-mis, qu'elles ne montent ſi hautement. L'vne & l'autre Canne, s'edifie par racines & bulbes, ce qui rend la choſe aſſés aiſee: dautant que les bulbes, pour leur durté, ſe peuuent conſeruer ſaines, pluſieurs journees, donnans par ce temps, loiſir de les tranſporter aſſés loin, comme de la Prouence à Paris, en les empaquetant ingenieuſement. Plantees & reprinſes qu'elles ſoient, au bout d'vn

D'où venues.

Leur culture.

an on les pourra prouigner, pour en augmenter la race, non que cela ſoit neceſſaire. Cela s'entend ſi elles ſont plantees en terre ferme, car eſtans dans des caiſſes, la petiteſſe du logis ne permettroit ceſt eſlargiſſement. Le Sucre croiſt dans le tuiau de la Canne, lui ſeruant de mouëlle: pour lequel recueillir, les Cannes ſont couppees prés de terre vers la mi-Septembre, aprés hachees par tronçons de quatre doigts ou demi pied chacun, puis bouillis en eau claire dans des chauderõs, juſqu'à ce que la ſubſtance en ſoit du tout ſortie, laquelle demeure ſeule, par la patience d'en faire exhaler l'eau, par longue ebullitiõ, dont le Sucre s'affermit. Pour en manger de frais, ne faut que le ſuccer des tronçons de la Canne, comme l'on fait du miel auec la cire freſchement tiré de la ruſche. Ce coupper rés de terre, facilite la conſeruation des Cannes, car par deſſus leurs tiges, qui reſtent preſque tous dans terre, eſt treſ-aiſé de faire des couuertures portees par des petits paux eſleués ſur terre, ſeulement de deux ou trois pieds, qui tenans les racines couuertes contre les mauuais temps, des froidures, des neiges, des gelees, des pluies importunes, demeureront aſſeurees, & icelles eſtans eſchauffees par fumiers, ne pourront aucunement ſentir telles injures. Dont plus aſſeurément paſſeront l'Hyuer ces plãtes-ci, n'en aiant qu'à defendre les racines, que ſi on eſtoit contraint leur parer, & racines, & rameaux tout enſemble, comme l'on fait des Orangers & ſemblables Arbres. Aprés l'Hyuer au retour du beau temps, ſont oſtees ces couuertures, & les plantes ſe remettent à rejetter comme deuant, s'accroiſſans en haut durant l'Eſté ſelon leur naturel.

En quel endroit de la Cãne croiſt le Sucre.

L'ARBRISSEAV portant le Cotton ſera ici enroollé, parce qu'eſtant de païs chaud, deſire communication de traittement auec les precedentes plantes. L'iſle de Malthe abonde en tel Arbriſſeau. S'edifie par graine, laquelle l'on treuue dans le Cotton, que les marchands vendent par toute la France. Deſire terre plus ſeche qu'humide, toutesfois vigoureuſe. Conuient la ſemer en Automne. La plante monte de trois à quatre pieds ſur terre. Iette des petites pommes, leſquelles s'approchans de maturité, s'entre-ouurent en croix à la pointe, comme la grenade, par là faiſant jour au Cotton, qu'on void blanchir le long des fentes de l'eſcorce. Puis eſtant du tout meur, on y treuue quatre petits paquets de Cotton, ſi bien agencés & ſi fort ſerrés, qu'en chacun y a vne poignee de Cotton, lequel par-aprés ſeroit impoſſible de remettre en ſi petit lieu qu'il occupoit auparauant, tant la Nature eſt induſtrieuſe.

Cotton.

CHAP. XXVII.

Le general gouuernement & culture des Arbres fruitiers.

EN VAIN l'on plante & ente les Arbres, ſi on ne ſe reſoud à les entretenir: car comme aprés auoir fait naiſtre le beſtail, ſe faut ſoigner de lui donner le laict en ſon cõmencement, & aprés des herbages pour le nourrir & fortifier, ainſi eſt de beſoin, aiant fourni le Verger d'en auãcer les Arbres par opportun labourage: afin que toſt ils produiſent des Fruits, & longuement ſubſiſtent en bon eſtat. ne pouuans que maigrement & auec langueur, faire l'vn, ne paruenir aucunement à l'autre, ſi par pareſſe, auarice, ou ignorance, l'on ne les traite ainſi qu'il appartient. Parquoi, qui n'a grande affection à ce meſnagement, ne doit penſer ſeulement, à eſleuer vn Arbre, pour le ſoin continuel neceſſaire d'accompagner celui qui ſouhaite de voir ſa maiſon abondamment pourueuë, en toutes ſaiſons, de toutes ſortes de bons Fruits. Le labourer à la charruë, ou le houer à la main, & le fumer, ſont le vrai traitement du fonds des Fruitiers: leſquels deſchargés du ſuperflu brancheage, le coupant à propos & à temps, ne peuuent faillir à rapporter contentement. De l'esbrancher des Arbres, eſt ſorti ceſt antique prouerbe, ſelon Columelle parlant des Oliuiers, *Que qui les laboure, les prie de porter: qui les fume, les ſupplie: & qui les esbranche, les contraint.* L'arrouſement venant par deſſus & opportunément diſtribué, eſt ce qui oſte aux Arbres, toute excuſe de fructifier. Car ſouuent il auient, que la ſechereſſe interuenant, rauit toute l'eſperance du laboureur, pour bien & curieuſement qu'il ait preparé & la terre & les Arbres: mais où il y a de l'eau, & donnée à propos, ne peut-on craindre telle perte, le ciel eſtant fauorable.

Quelles œuures requiſes à l'entretenemẽt des Fruitiers.

C'EST vn article de beauté vtile, que de tenir le Verger rempli d'Arbres, ne pouuant eſtre que difforme, defaillant en nombre, ne fructueux, n'eſtant fourni de plantes requiſes. Ioint, qu'autant couſte de labourer le parterre, mal, que bien meublé. Donques, aiant planté le Verger, raſcherés par bon traitement, à faire viure les Arbres, à ce que s'il eſt poſſible, aucun ne defaille: remarquant ſoigneuſement les plantes qui n'ont voulu ſe reprendre; ou qui eſtans reprinſes, ſont, par accident, depuis mortes, pour aprés en leur place y en ſurroger des viues. Le pluſtoſt qu'on peût reparer telles defectuoſités eſt le meilleur, pour la difficulté, ou pluſtoſt impoſſibilité, de faire croiſtre des nouueaux Arbres, parmi la foule des vieux. ceux-ci, au detriment de ceux-là occupans & la terre, & le ciel, ſi que paſſees les trois premieres annees,

Faut tenir le Verger rempli d'Arbres.

ne vous en reſte par-aprés, grande eſperance de cõtentement. C'eſt pour les Vergers eſtroitement plantés, car où les Arbres ſont poſés au large, plus de loiſir a-on de pouruoir à tels defauts: non toutesfois tant, que le retardement ne ſoit touſ-jours prejudiciable, pour l'auantage que les premiers Arbres ont par deſſus ceux qui viennent aprés. leur inegalité rendant le Verger, & moins plaiſant, & moins fructueux.

Et en labourer le fonds.

Tovs Arbres generalement deſirent la culture, plus ou moins s'y delectãs les vns que les autres, ſelon la diuerſité de leurs naturels. Nous auõs veu l'Oliuier, quoi-qu'Arbre delicat, attendre patiemment le loiſir du laboureur, & qu'aprés auoir longuement langui, la bonne culture redonnee à propos, le remet en vigueur. Au contraire, le Noier (bien que du rang des groſſieres plantes) ne pouuoir ſouffrir la negligence, ni par renouuellé bon traitement, eſtre remis; ſi la culture qu'on lui a accouſtumee en ſa jeuneſſe lui eſt deniee, tant ſoit peu, voire la premiere interruption, lui cauſer la mort. Pour doncques ne le deccuoir, le mieux qu'on pourra cultiuer les Fruitiers, ſera le meilleur & le plus deſirable & loüable, que ce ſoit auec moderee deſpenſe: dautant qu'en ceſt endroit eſt queſtion d'accoupler le profit au plaiſir, non s'arreſter au ſeul contentement. Ainſi que le deſires, auiendra, ſi aurs l'eau à commandement, & que ſoiés prés de quelque bonne ville, pour debiter la potagerie que le fonds de voſtre Verger, tenant en iardinage, rendra: d'où ſortira argent à ſuffiſance pour ſatisfaire largement à tous frais, ſi que pourrés dire entretenir vos Arbres pour neant. Mais d'vn entretenement exquis & nompareil, le rapportant aux Fruits, leſquels en ſortiront d'autant plus gros, beaux, & exquis, que les autres n'eſtans cultiués auec tel ſoin, qu'il y a de difference entre les francs & ſauuages. Si ne voulés entretenir tant de iardin comme voſtre Verger eſt grand, pourrés vſer de retranchement: diuiſant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour l'vne d'icelles eſtre, ſeule, jardinee vn couple d'annees de ſuite: aprés ſa voiſine de meſme accommodee, ainſi des autres, faiſant par ce moien courir le Iardin par tout le Verger, comme ſi c'eſtoit parc à brebis: de telle ſorte qu'il n'y ait recoin en tout le Verger, qui au bout d'vn temps, ne ſe reſſente de la faueur du Iardinage. Aiant le Iardin fait la ronde par tout le Verger, repaſſera par ſon premier chemin: dont, & les Arbres ſe trouueront parfaitement bien cultiués, & le Iardin meſme mieux accommodé, que ailleurs ne ſeroit; ceſte eſpece de domaine, touſ jours neuue, pour eſtre deſchargé de l'importunité de pluſieurs beſtioles qui degaſtent la potagerie dans terre, ſur tout les oignõs, plus aux vieux Iardinages qu'aux nouueaux. Sera continué ce jardinement, juſqu'à ce que par l'accroiſſement des Arbres, ſous leur ombrage, la potagerie ſe trouuera opprimee: auquel cas, cedant le Iardin aux Arbres, les Arbres deuiendront fortifiés ſuffiſamment, pour ſe paſſer de tant exquiſe culture, ſe contentans de moindre traitement.

Les miens.

Iamais

Diuers auis ſur l'entretenemẽt du fonds du Verger.

DE là en hors, diuerſement manie-on les Arbres du Verger, ſelon les lieux & fantaſies. Aucuns abandonnent les Arbres à la prairie, ne les cultiuans du tout rien, ou ſi peu, que le houer à l'entour des tiges ne leur peut ſeruir de beaucoup, attendu l'eſtẽduë des racines ſe paiſſans au loin. Autres leur continuent la culture juſqu'à leur extreme vieilleſſe, ſemans au parterre quelques grains; pour, comme d'vne impoſition, tirer la deſpenſe du labourage. Et bien que ceux-là quelques-fois rencõtrent bien, c'eſt par le benefice du fonds & de l'aer, que cela procede: & particulierement pour certains Arbres ſupportans aſſés bien le non-labourer, comme entre autres, les Pommiers, & Poiriers. Mais touſ-jours, pour la generale bonté des fruits, ceux-ci ſe treuuent mieux fondés, dautant que toute ſorte de fruits ſortent meilleurs de terre labouree, que de la delaiſſee, cõme a eſté dit. En ceci eſt vtile le parterre du Verger empreé, que d'engarder les fruits de ſe froiſſer cheans de maturité ſur l'herbe: & que ſans grande tare du foin, plaiſamment, l'on ſe pourmeine en tous temps, ſous les Arbres. Sur leſquelles commodités, balancees auec leurs contraires, le prudent & ſçauant meſnager prendra auis ſelon ſon lieu.

Quelle prairie eſt la moins nuiſible aux Arbres.

S'IL eſchet de conuertir le fonds du Verger en prairie, à la commune preferera-on la Luzerniere, pour le naturel de la Luzerne ou Saint-foin, qui, non plus que les Arbres, ne veut eſtre broutee par les beſtes: & qui au bout de dix ou douze ans, veut eſtre arrachee, comme a eſté monſtré. choſe qui reuient au grand auantage des Arbres, leſquels aprés long ſejour, ſe treuuent rauigouris, comme renouuellés par ce defrichement. A la Luzerne, nuiſent les ombrages des Arbres deſquels elle eſt empeſchee, & de s'accroiſtre au pré, & de ſe ſecher, eſtant fauchee; & aux Arbres la Luzerne cauſe ceſte incommodité, que de leur faire endurer la ſoif en Eſté, elle ne voulant eſtre arrouſee. Leſquelles difficultés ſeront adoucies, en fumant le fonds pour auancer l'herbe, & aprés l'auoir coupee, l'emporter dehors le Verger au plein pouuoir du Soleil, pour s'y ſecher & preparer: & touchant l'arrouſement, y aller retenu, afin que ſeulement pour rafreſchiſſement és grandes chaleurs, l'on leur face courir vn peu d'eau, dont en ce cas, la Luzerne n'en ſera qu'accommodee, ainſi qu'a eſté repreſenté ailleurs.

Au 1 v. lieu 1 v. Chap.

Quels grains moins importuns.

QVANT aux grains, les moins nuiſibles aux Arbres, ſont les legumes, excepté les ciches, que bannirons du Verger auec les orges & naillets, pour leurs naturels deſſicatifs, importunans par trop les Arbres, de meſme les chanvres & les lins: retenans les fromens, ſegles, & autres, pour y eſtre ſemés, ainſi que mieux s'accordera. non toutesfois auec eſperance de grand rapport, pour l'embarras des ombrages, ains ſeulement pour en retirer ce qu'on pourra à la deſcharge du labourage. Ici ſe repreſente le degaſt qu'on fait des bleds en les trepignant, pour cueillir des Arbres les fruits primerains ou de haſtiueau, comme Cerizes, Poires muſquees, Abricots, & ſemblables: afin que ce mal preueu de loin, ſoit deſtourné

ſtourné dés la fondation du Verger meſme. Cela ſe fera en rengeant à part les Arbres dont la maturité des fruits, precede celle des grains, ſous leſquels ſemerés autre choſe que bled de telle ſubjection: où y en ſemant, la perte s'arreſtera en peu d'eſpace de terre que tels Arbres contiendront, plus ſupportable, que s'ils eſtoient eſcartés par le Verger. Les Pommiers, treſ-petit nombre excepté, ne cauſent tel deſordre, ni auſſi generalement les Poiriers d'Automne & d'Hyuer: non plus les Figuiers, Coigners, Meſſiers, dont la tardité des Fruits donne loiſir de retirer, entiere, la deſpouïlle du fonds.

L'on peut mettre du ſaffran au Verger.

LE ſaffran y peut eſtre mis, ſouffrant & le trepis en herbe, & le cueillir de ſon poil, ſans autre deſchet que general, venant de l'ombrage des Arbres, ſous leſquels ne rapporte tant la ſaffraniere, qu'expoſee en plein Soleil. La chaleur du ſaffran altere aucunement les racines des Arbres, mais l'eau interuenant là deſſus, corrige telle intemperie ſans nuire au ſaffran qui en eſt accommodé, opportunément diſtribuee. Le remuer du ſaffran reuient au ſoulagement des Arbres, quand pour icelui de quatre en quatre ou de cinq en cinq ans, la terre eſt de nouueau rompuë & remuee, ſens deſſus deſſous, dont les racines des Arbres reprennent nouuelle force. Vtilement auſſi fera-on des raues & naueaux ſous les Arbres. leurs labour & cueillete (qu'on fait en les arrachant) accommodant les Arbres.

Et des raues.

Auſſi y planter de la Vigne.

RESTE vn autre moien, pour, à bon marché, cultiuer le Verger: c'eſt de planter quand-& les Arbres, de la vigne, parmi laquelle s'accroiſſans les Arbres, auec eux, elle rapportera du Fruit pour ſatisfaire aux frais du commun entretenement de ces plantes, ainſi meſlangees. Non toutesfois pour guieres plus lõg tẽps, que pour vne vingtaine d'annees, paſſees leſquelles, la vigne opprimee ſous l'ombrage des Arbres accreus en perfection, ſera arrachee: quittant la place aux Arbres, qui ſeuls l'occupant, de là en hors, s'y maintiendront en bon eſtat, autant longuement que le naturel des plantes le permettra, à cauſe de la prouiſion de bonne nourriture, que par le moien ſuſdit, les Arbres auront faite.

Diſcours ſur le fumer & l'arrouſer des Arbres.

L'EXCE's de chaleur & d'humidité cauſant la ruine des Fruitiers, fait que pluſieurs condamnent du tout le fumer & l'arrouſer des Arbres. Mõſtrant l'erreur de telle opinion, dirai au contraire, que pour auoir abondance de bons Fruits & precieux, le fumer & l'arrouſer ſont treſ-requis aux Arbres, comme l'excellence de leur nourriture: pourueu qu'auec juſte proportion, l'on ſe ſerue de l'vn & de l'autre. Et de fait, où treuuera-on les Fruits exquis, qu'és lieux engraiſſés & arrouſés, ainſi qu'il appartiẽt? Non és importunés du trop maigre, gras, ſec, & humide. Ce ſera donques auec vn Iuſques-où, qu'emploierons ces commodités, à ce que nos Arbres ſe maintiennent en bon eſtat. Ceſte reſtriction ſe rapporte à la qualité des fumiers, & des eaus; à leur quantité, au temps, & moien de leur emploi, meſmes au païs où l'on eſt. Le meilleur fumier pour

les Arbres, eſt le plus vieux & mieux pourri, ou neufs & vigoureux terriers: les eaux, celles de fontaine ou autres ſalutaires, telles qu'auons choiſi pour la prairie. Conuient moderément vſer de l'vn & de l'autre, car mieux vaut fumer & arrouſer, peu & ſouuent, que trop à la fois. Le temps en eſt diuers, pour la diuerſité de ces deux matieres. Le fumier pour eſchauffer les Arbres, ſera emploié en Hyuer: & l'eau pour les rafreſchir, en Eſté. ainſi l'on corrigera, & les froidures & les chaleurs. Les racines des Arbres ſeront deſchauſſees: aprés l'on les recouurira auec les engraiſſemens meſlés parmi de la terre du fonds, à ce que le pur fumier ne joigne aux racines des Arbres, de telle matiere reampliſſant la foſſe en la reüniſſãt au plan ſans aucun releuement. L'on deſtournera l'eau des racines, afin de n'y croupir jamais, ains ſeulement y decoulera elle en paſſant. en ceſt endroit ſe ſeruant de l'adreſſe du Iardinier, qui n'arrouſe jamais l'herberie, qu'en la neceſſité. Aiant mis le fonds de voſtre Verger en legumes, bleds, ſaffrã, naueaux, ou raues, ne ferés difficulté d'y faire couler l'eau au beſoin, par des petits canaux qu'à cela aurés fait approprier. De meſme ferés de la vigne, parmi laquelle ſerõt plantés vos Arbres, ſans auoir tant d'égard au deſchet du vin (qui ne ſort jamais ſi bon de lieu humide, que de ſec) qu'au profit des Arbres, leſquels auſſi tiennẽt ici lieu de principal, & la vigne d'acceſſoire. Ainſi maniés les Fruitiers, & ſuiuant les inſtructions ſuiuantes, ne douterés de leur bon & long ſeruice.

Conduite de leur brãcheage.

CE n'eſt pas tout, que de cultiuer le fonds des Arbres, il ſe faut ſoigner de leurs branches, où giſt la plus ſubtile maiſtriſe de leur gouuernement: pratiquee par tous païs, non reſtreinte en aucuns, comme l'arrouſement, qui n'eſt emploié pour les Arbres, qu'és endroits fort eſchaufés du Soleil. Les Arbres ne peuuent beaucoup fructifier, ne long temps demeurer en ſeruice, eſtans ſurchargés de brãcheage. Pour laquelle cauſe, il ne faut cercher l'abondance des gros Fruits, bien nourris, & bien qualifiés, és grands Arbres, touffus, abondans en ramage; parce que le tronc de l'Arbre ne peut ſatisfaire, à la fois, à ces deux charges: ni auſſi de tels Arbres ſurchargés eſperer longue duree, ains de ſuccomber ſous le fardeau, & ſe ruiner eux-meſmes. Ces maux ſe preuiendront en eſlaguiſſant les Arbres du ſuperflu, leur laiſſant à nourrir peu de brãches: leſquelles tirans leur vie des racines, qui demeurent entieres, la redõneront aux Fruits auec beaucoup de vigueur, dont ils ſortiront & en abondance, & qualifiés ainſi qu'il appartient. Et ſi en demeureront les Arbres, ſains & robuſtes, pour lõguement durer en ſeruice, quand aians gaiement nourri les fruits, reſiſteront fermement aux tempeſtes, vents, brouter des beſtes, vermines & autres accidents, auſquels ils ſont ſujets: par ce moien, euitans de s'enuieillir trop toſt, & en ſuite, de perir langoureuſement. Or ſans redire ce qui a eſté enſeigné, ſur le dreſſer des jeunes Arbres: ici ſera monſtree la continuation de telle doctrine, pour l'appliquer ſelon l'aage des Arbres & les circõſtances. ESMVNDER, ESLAGVER, ETESTER, ſont les œuures conuenables à

la rameure des Arbres auancés, qu'on emploie pour abaiſſer l'orgueil des jeunes & luxurieux Arbres, & hauſſer le cœur aux vieux & lágoureux: par ce moien, reculant & auançant les Arbres, qui par jeuneſſe, vieilleſſe, accident, ou autre cauſe, defaillent. Eſmunder, eſt oſter le mort & rompu: *Eſmunder.* Eſlaguer, les branches inutiles & nuiſantes croiſſans en mauuais endroit, *Eſlaguer.* empeſchans la grace de l'Arbre: Eteſter, couper generalement toutes les *Eteſter.* branches pour faire reprendre nouuelle vigueur à l'Arbre, & cõme nouueau meſnage, lors qu'on le void ſuccomber. Touſ-jours auec inſtrumẽs bien trencheans taillera-on les Arbres, tant rondement qu'on pourra, ſans en rien eſclater ni eſcorcer, faiſant la trenche fort vhie & pendante d'vn coſté, pour rejetter les eaux de la pluie. Le temps en eſt aprés l'Hyuer, lors que les Arbres ſont en ſeve, afin que par icelle la plaie de la couppe ſoit toſt recouuerte: ce qu'on ne pourroit eſperer, prenant les Arbres encores endormis, comme pluſieurs ignorans font, ce que je redi pour l'importance de ce meſnage. Car les taillant en Hyuer auant qu'ils facent ſemblant de pouſſer, la tranche ſe ſeche en ſe noirciſſant, ſans ſe pouuoir jamais recouurir, ou bien à tard, ſouuentesfois, à la ruine de l'Arbre. Mais par le contraire, l'humeur de la ſeve ſe treuuant preſte, ſecourt ſubitemẽt la plaie, quãd on la fait au temps nouueau. choſe qui ſe preuue par l'experience, & bien apparemmẽt par les entes faits à l'eſcuſſon qui faillent à ſe reprendre, deſquels en treſ peu de temps, la cicatrice de l'inciſion faite au ſauuageau, eſt treſ-bien conſolidee par la ſeve interuenãt là deſſus. Dans *En quel temps.* le mois de Mars cela ſe pourra cõmẽcer, ſans aucun regard de Lune, & continuer juſqu'à la fin de Mai; & en ſomme, tant que la ſeve vous accompaignera: ceſſant lors, que la ſeve tarira par trop de chaleur. Et ſi on deſire de ſe ſeruir en Hyuer du bois des vieux fruitiers, l'on les éteſtera en Octobre ou Nouembre, à la charge, toutesfois, de laiſſer aux branches des longs chicots pour les retailler plus bas en endroit vif au renouueau, pour les raiſons dittes. Tous Arbres veulent eſtre Eſmundés & Eſ- *Commun naturel des Arbres.* lagués chacun an, les deſchargeant, premierement, de tout bois mort; puis des branchettes ſuperfluës, en ſuite, leur roignant les cimes des principales branches excedantes les autres, tout ce qui fondroie & recourbe en bas, coupant ce qui s'accroche & entortille par dedans l'Arbre, & en ſomme, tout ce qui lui oſte ſa grace & le difforme: afin que façonné ainſi qu'il appartient, il s'en repreſente beau à la veuë, & deſuelopé d'empeſchement, puiſſe gaiement fructifier. Souuentesfois par dedans l'Arbre *Ceci eſt à remarquer.* s'accroiſt vne ou deux brãches plus fertilemẽt que les autres, qui engloutiſſent toute l'amour de l'Arbre, comme à cela par deſſus tous, ſont ſujets les Oliuiers & Pruniers. Telles branches ſeront entierement coupees, dés qu'on les deſcouurira, de peur que ne remediãt à temps à ce mal, l'Arbre ne s'en aneantiſſe à la longue. Auſſi toutes autres branches malplaiſantes & importunes. dont l'Arbre eſlagué, demeurera à deliure, pour auec luſtre tenir touſ jours au Verger, rang plaiſant & profitable.

Quant à l'éteſter, on ne ſçauroit dire quels ſont les Arbres en auoir plus de beſoin, les vieux ou les nouueaux. Le plus ſouuẽt ceux-ci periſſent par trop abondante humeur (comme les hommes ſont ſujets à ſe perdre par trop grande proſperité) cauſant pluſieurs rameaux aux Arbres, ſe jettans en haut, leſquels attirans à eux toute la ſubſtance des racines, les troncs en demeurent minces & mal fondés: qui ne pouuans ſupporter la charge de la rameure, & icelle la violence des vents, aians grande prinſe ſur elle, les Arbres entiers en ſont facilement renuerſés à terre. A cela l'vnique remede eſt de coupper la teſte de l'Arbre qu'ainſi l'on void tenir le chemin de ſa ruine, & ce entierement & rondement, comme à vn ſaule, en y laiſſant des chicots longs de demi pied, plus ou moins, ſur leſquels l'Arbre rejettant de nouueau, en augmentera ſes racines, les allongera, prendra terre, & s'y affermiſſant, renforcera ſon tronc, & dans peu d'annees refaçonnera ſon ramage plus beau que deuant. Touchant les vieux, par le meſme ordre on les renouuellera, dont deſchargés de leur fardeau, ſont nouuelles branches, & par ce moien, ſe remettent treſ bien. ſeruant meſme remede à contraires maladies des Arbres, à reprimer la jeuneſſe des vns, & à ſupporter la vieilleſſe des autres. Ainſi vos Fruitiers tenus nettement, par Eſmonder, Eſlaguer, & Eteſter, (ces remedes emploiés ſelon les occurrences) ſe conſerueront treſ-bien auec requiſe bien-ſeance. Auquel meſnage vous vous affectionnerés d'autant plus, que plus verrés de bõs Fruits ſur les Arbres conduits par ceſt ordre, qu'és autres accablés ſous le fardeau de leur vieil ramage: leſquels ne pouuans fournir à tant de nourriture, ne rapportent Fruits que mal qualifiés, & encores en petite quantité. Auec ceſte diſtinction ouurerés ici, que de n'éteſter beaucoup d'Arbres à la fois, bien que neceſſaire, ains en prendrés quelque petit nombre chacun an, afin de ne vous priuer, tout à coup, de grande abondance de Fruit, de la faute duquel, par tel ordre, ne vous ſçauriés recognoiſtre. Tout d'vne main ſeront reentés les Arbres qu'éteſterés, vieux & jeunes, afin qu'auec le renouuellement de leurs branches, le Fruit s'en affranchiſſe d'auantage. Et encores que le Fruit en ſoit bon, meilleur ſe rẽdra-il quãd meſme ce ne ſeroit que d'y remettre de leurs propres greffes, cõme ailleurs ai monſtré l'efficace de telle curioſité. Mais ce dernier reentemẽt viſe là premieremẽt, qu'eſcheãt d'auoir dans voſtre Verger quelques Arbres, dont le Fruit ne vous agree de tous points: ou qu'aiés trop grand nõbre d'Arbres d'vne meſme ſorte, quoi-que bonne, par ce moien les augmenterés, diuerſifierés, & chãgerés à voſtre plaiſir. Et ne doutés que cela recule aucunemẽt vos Arbres, car les jettons de nouueau rafrãchis, s'en agrandirõt auſſi toſt: voire & plus vigoureuſemẽt repouſſerõt-ils, que procedans directement de l'Arbre. Tout le retardemẽt qu'y pourroit auenir, c'eſt de l'attente des nouueaux jets, pour ſur iceux enter en fente l'année d'aprés, ſi tant voulés attendre. Car ſi deſirés d'enter en petite coronne, le pourrés faire à meſure de l'éteſtement: ainſi qu'a eſté repreſenté.

Vertu de l'éteſter des Arbres.

Meſme remede, ſeruant à contraires maladies des Arbres.

Comment emploier l'Eteſter.

Reenter les vieux Arbres, & ſon vtilité.

Ou bien, en canon ou eſcuſſon, dans le mois de Mai, ou celui de Iuin enſuiuant, ſur les premiers jettons que les Arbres feront; dont ſans aulle attente, vos Arbres éteſtés, ſe reueſtiront de ramage reaſſanchi en perfection. Ce reentement donne auſſi lieu aux nouueaux Fruitz, qui d'annee en autre ſuruiennent: ſans laquelle commodité, ne pourroient-ils eſtre logés au Verger ja rempli, au grand meſcontentement de tout homme d'eſprit, qui deſire ſon Verger eſtre fourni de toutes ſortes & eſpeces de fruitages, & qu'aucun de ſes voiſins ne le deuance en ceſte exquiſe meſnagerie.

CONTRE les maux de la jeuneſſe & de la vieilleſſe des Arbres, eſt le remede ſuſdit: lequel ſeruant auſſi à la gueriſon de la ſterilité, ſe rend admirable en ceſt endroit. Il eſchoit bien ſouuent qu'aprés auoir eu prins beaucoup de peine au dreſſer du Verger, aucuns Arbres ſe treuuent ne vouloir nullement fleurir, ni par conſequent fructifier: bien que marqués pour le contraire, beaux & grands, s'eſtendans en brancheage, par là trompans l'eſperance de leur eſleuement. La correction de ce vice, ſe fait, en roignant les cimes des branches de l'Arbre, jeune, auancé en aage & en rameau, qui n'a jamais rien porté, tenu pour ſterile. Mais c'eſt ſous l'eſtroite obſeruation du dernier jour de la Lune finiſſant en Ianuier, que ſeul conuient emploier en ceſte action, ſans s'y diſpenſer. Icelui donc tel choiſi, l'Arbre ſera vniuerſellement tondu en toutes ſes branches, d'icelles en coupant, tant ou ſi peu, que la bien-ſeance de l'Arbre le permettra. Aprés laiſſerés faire à la Nature, car ſans vous faire languir, à la prochaine Primevere vous ſera paroiſtre la vertu de ce ſecret, par les fleurs dont l'Arbre ſera reueſtu, en ſuite par le fruit. Et à ce que ſoiés aſſeuré de ceſt admirable trait de meſnage, ſans eſtimer que nonobſtant l'artifice l'Arbre n'euſt laiſſé alors de fleurir, eſtant arriuee ſon annee de porter, ajouſtés-y, comme pour eſſai, ceſte ſubtilité. C'eſt de n'en roigner de l'Arbre qu'vne portion, la moitié, le tiers, ou le quart: & verrés que la partie roignee, ſera ſeule fleurie, au reſtant de l'Arbre, n'y aiant aucune fleur. Par mon exemple particulier, pluſieurs de mes amis ſe ſont inſtruits de ceſt exquis & vtile jardinement, auec beaucoup de plaiſir, contemplans les merueilles du Createur, en l'ordre qu'il a ordonné à la conduite des choſes de ce monde.

Secret digne d'admiration pour faire fructifier vn Arbre.

LES Chenilles, les Vers, & les Fourmis, ſont les plus communs ennemis des Fruitiers, dont ils reçoiuent beaucoup d'importunité. Le plus aſſeuré moien de garder les Arbres des injures des Chenilles, eſt d'en rechercher diligemment l'engeance durant l'Hyuer, pour s'en deſpeſtrer. Choſe lors fort aiſee à faire, n'eſtant queſtion que d'en prendre les œufs, & les caſſer. L'on les treuue aſſemblés dás des paquets enuelopés auec des fueilles ſeches, liés à-tout de la toile de ces animaux, comme ouurage d'araigne, & iceux paquets ſuſpendus dans les branches des Arbres. Il ne faut que ſe reſoudre à telle recerche, pour en venir à bout, y commettant

Contre les Chenilles qui tourmentent les Arbres.

vn homme curieux, qui toute œuure laiſſee, trauaille à ceſte-ci la ſaiſon en eſtant venue, qui eſt durant tout l'Hyuer juſques au Printemps. Si la curioſité & la patience du recercheur n'ont loialement eſté emploiees, ſe recognoiſtra au renouueau, quand les Chenilles, qui auront eſchappé la main de l'homme, à ſa honte, ſe pourmeneront par l'Arbre: & ce ſera alors au refaire, chaſſant aprés ces laides & nuiſibles beſtioles: mais auſſi s'il n'y vſe de diligence, les prenant dés auſſi toſt qu'elles ſeront eſcloſes (ce qui ſera alors aſſés facile, les treuuant encores aſſemblees) & leur donnant loiſir de s'eſcarter, par-aprés, ne ſeroit que perdre ſa peine de cuider les attraper. Aucuns, auec du filet pendent dans l'Arbre en diuers endroits, des eſcreuiſſes, vifs; où mourans & ſe pourriſſans, rendent odeur tant puante & contraire aux Chenilles, qu'elles en tumbent mortes à terre. Autres aſpergent deſſus les branches de l'Arbre, de l'eau en laquelle l'on aura fait mourir & pourrir des eſcreuiſſes: deſquels remedes auec peu de frais pourra-on faire l'experience.

Les Vers. LES Vers ſe fourrent dans le bois des Arbres, & és troncs & és branches, entre l'eſcorce & le bois, plus frequemment, toutesfois, és Pommiers qu'és autres Fruitiers: & ce à leur extreme ruine, ſi de bonne heure n'y eſt remedié. Cognoiſſant le mal par l'enfleure de l'eſcorce, & certaine liqueur diſtillante de tel endroit, là inciſera-on l'eſcorce, & du bois ſera oſté tout ce qu'on y treuuera de pourri, le coupant juſqu'au vif: & aprés auoir tué la beſte, & fait vuider ſon venim; pour cõſolider la plaie, ſera mis ſur icelle, vn emplaſtre compoſé de fumier frais, de beuf ou de pourceau, de la chaux neufve, & de la ſauge, l'y attachant auec du linge & des oziers, pour y demeurer tant qu'il y pourra tenir, & juſqu'à ce que l'inciſion ſoit reparee.

Les Fourmis SI les Fourmis tourmentent l'Arbre, ne faut qu'en le ſecouant les abbatre à terre: & pour les engarder de remonter, oindrés du tronc de l'Arbre quatre doigts ſur terre, demi pied de large comme vn cercle, auec de l'huile d'oliue ou de nois, & par deſſus ſaupoudrerés de pouſſiere de charbon de quel bois que ce ſoit, laquelle s'attachant à l'huile, arreſtera tout court le paſſage des Fourmis, ſi que demeurans en bas, ne pourront nuire, ni aux tendrons des Arbres, ni à ſes Fruits. Mais ſi deſirés les chaſſer du tout des Arbres, par le moien de la ſuie de cheminee, de la cendre, du charbon, de la fieure de cheſne, enſemble ou ſeparés miſes au pied de l'Arbre, en viendrés à bout, en deſchauſſant vn peu l'Arbre: car qu'elle que ſoit de telles matieres, tue, ou chaſſe les Fourmis au loin, meſme à la premiere pluie tumbant deſſus: au defaut de laquelle ſuppleera l'arrouſement.

Oſter la mouſſe des Arbres. OVTRE leſquelles nuiſances, la mouſſe ſurprend quelques fois les Arbres, auec ſemblable incommodité que la galle les enfans. Pour les guerir de telle maladie, la patience d'oſter la mouſſe en fera la raiſon: ce dont on viendra facilement à bout ſans offenſer l'Arbre en ſon eſcorce,

en abbatant la mouſſe auec vn couſteau rabbatu, non trancheant; ou, & auec moins de danger de bleſſer l'eſcorce, auec vne piece de bois fort & ſolide, à ce appropriee. Sur quoi interuenant l'éteſter, fortifiera tellement le remede, que l'Arbre s'en renouuellera. Parce que la vigueur qui ſouloit eſtre emploiee à la nourriture & du tronc & des branches, donnee au ſeul tronc, par ſon abondance, expulſera d'icelui toute langueur, le faiſant rejetter plus copieuſement que deuant: ſi que reprenant nouuelle force, ſe repreſentera comme planté de nouueau.

Deſcharger l'Arbre de trop de Fruit, à ſon vtilité.

QVELQVES fois auient que par exceſſiue fertilité, les Arbres ſuccombent, & ſont opprimés ſous le fardeau des Fruits accreus en trop grande abondance; dont eux-meſmes demeurét languis & de peu de merite. A cela ſera remedié, premierement, en mettant des bons appuis ſous les branches des Arbres pour les garder d'eſclater & rompre. Aprés en deſchargeant l'Arbre d'vne partie des Fruits, la moins valeureuſe, n'y laiſſant que ce qu'il vous ſemblera l'Arbre pouuoir acheuer de nourrir à l'aiſe. Pour cela commodément faire, eſtans les Fruits ja fortifiés, l'on eſcourra & eſbranlera l'Arbre aſſés rudement, dont cherront les Fruits, & ſurabondans, vermoulus, & langoureux, reſtans les autres mieux qualifiés pour ſe meurir en perfection auec le ſoulagement de l'Arbre.

Le deſlaſſer.

Le deſlaſſer de l'Arbre, eſt le dernier article de ſon gouuernement, autant neceſſaire, comme l'on deſire continuation de bons Fruits. Aprés auoir cueilli le Fruit, l'Arbre ſera eſmunde, lui oſtant tout le caſſé & rompu, & de la cime des branches, tout ce qui s'eſgare en haut, & fond en bas pendant vers terre: par ce moien, l'Arbre deſchargé de fardeau, par nouuelle vigueur rejettera incontinent, emploiant ce peu d'Eſté qui lui reſte, pour faire nouueaux jettons, leſquels par telle contrainte, il poſera en bon endroit, dont il ſe reparera & fournira, pour la bienſeance & fructification de l'auenir.

CHAP. XXVIII.

Le Saffran.

PRE's des Vergers dans l'enceint des Iardinages, ou parmi les fruitiers, ainſi qu'a eſté dit, ſera mis le Saffran: ſi mieux on n'aime faire des Saffranieres entieres, comme ſe fait en pluſieurs païs, meſme en Albigeois, où tel fruit tient rang entre les plus clairs reuenus de la contree. La plus peſante & forte, que legere & foible: l'aer expoſé au Soleil & temperé. toutesfois vient-il bien en climat froid, comme en Alemaigne & en Hongrie. Du temps de Columelle, le Saffran eſtoit rare à Rome,

Quelle terre eſt propre au Saffran.

ſelon qu'on le tire de ſon diſcours. Le Saffran s'engeance par ſes oignonets, les fourrant en terre quatre doigts, & autant eſloignés l'vn de l'autre par lignes droites, equidiſtantes peu moins de demi pied, en terre curieuſement eſpierree, profitablement labouree, & graſſement fumee dés deuant l'Hyuer. Deux ſaiſons y a-il pour ſemer le Saffran, en Mai & Septembre, touſ-jours en decours de Lune. Celui du mois de Mai, commencera à jetter du fruit au commencement de l'Automne: & l'autre auec, mais en petite quantité, ſeulement quelques fleurs produira-il pour monſtre de ſa bonne volonté. Aprés l'auoir ſemé, conuient le couurir auec des legers ramages, comme brins de bouis, fueillars, buiſſons & ſemblables matieres, afin de lui parer la chaleur du Soleil que lors il craint fort: lui laiſſant telle couuerture, juſqu'à ce que reprins, il commẽce de pouſſer ſon herbe hors terre. C'eſt toute la deſpenſe de l'edifice de la Saffraniere que cela: car de là en hors, ne faut que prendre, ou ſi peu de choſe y faire, qu'on peut preſque dire le Saffran en ſortir de liquide reuenu. Ne vous ſouciés de faire paſſer l'eau à la Saffraniere, celle de la pluie ſuffiſant pour tout arrouſement. Auſſi n'en rejettés la commodité, ſi elle ſe preſente, eſtant vtile au Saffran de le faire boire és grandes chaleurs de l'Eſté, ſur tout en païs qui tend au Midi.

LA Saffraniere eſt verdoiante preſque toute l'annee, comme prairie, à raiſon de ſon herbe, dont elle abonde, & d'autre qui s'y meſle parmi. A cauſe dequoi elle eſt fauchee à la fin de Mai, & accompté le foin qu'on en tire, en augmentation de reuenu. Mais ce meſnage n'eſt approuué de tous, pluſieurs ne ſouffrans aucune herbe eſtrangere par-croiſtre auec le Saffran, l'en deſchargeant par ſerfoüer (à la maniere que les Iardiniers accouſtrent les oignons) afin d'auoir du Saffran en plus grande abondance, que par la precedente voie. Les diuerſes raiſons qui ſe repreſentent en ce meſnage, donnent matiere d'en diſcourir. D'vn coſté eſt mis du Saffran, & du foin, nettement retirés ſans deſpenſe de culture. De l'autre, plus de ſaffran ſans aucun foin, auec les frais du ſerfoüer. A l'experience ſe treuuera, ſi le plus du Saffran ſurpaſſera en valeur le foin & la deſpenſe, pour là deſſus ſe reſoudre le meſnager: lequel n'oubliera de mettre en ligne de compte, le foin de la culture, qu'il emploie ou eſpargne en ceſt endroit.

Diſcours ſur le diuers gouuernement de la Saffraniere.

Parer la Saffraniere.

VERS la fin du mois d'Aouſt, conuient parer la Saffraniere, c'eſt à dire, l'applanir entierement, comme ſi c'eſtoit aire à battre le bled, en oſtant tout l'herbage paroiſſant ſur terre: & de la terre meſme en incruſter vn peu de la ſuperficie. Aprés, pour garder que la chaleur du Soleil ne face mal au Saffran, ainſi deſpouillé, toute la Saffraniere ſera recouuerte, comme la premiere fois, & auec ſemblables matieres, y ajouſtant d'autres drogueries de la ſaiſon, telles qu'on peut commodément recouurer portans de l'engraiſſement au Saffran, comme coſſats de feues, de pois, des premieres eſcorces de nois & d'amendes, de la bale du bled

du bled & ſemblables. Outre lequel amendement, la Saffraniere ſera fumee chacun an quelque peu auec du fumier bié pourri & menu, qu'on mettra par deſſus à l'entree de l'Hyuer, aprés en auoir retiré le poil du Saffran. Le Saffran ne ſe treuue que bien d'eſtre trepigné & foulé aux pieds, en tous temps: excepté, lors que la terre eſt molle: quand l'herbe s'approche d'eſtre fauchee, & que la fleur paroit: en ce poinct eſt conuenable de l'eſpargner. Ne voulant l'herbe du Saffran eſtre aucunement rongee, fait bannir de la Saffraniere toutes ſortes de beſtes, pour n'y auoir jamais entree, ſpecialemét le pourceau, comme le plus contraire au Saffran qu'autre animal. *Ne craint le trepas.*

VN mois demeurera la Saffraniere ainſi couuerte: paſſé lequel temps, auec des raſteaux en ſera enleué des ſuſdites matieres, le plus groſſier qui ne ſe ſera voulu conſumer: pour faire place au Saffran, qui ſentãt l'approche de l'Automne, repouſſe ſes fleurs, & par conſequent commẽce à fructifier, ſon aage le permettant. Sur le matin & le ſoir, les fleurs en ſont cueillies à la main, les coupãt ſans arracher, & d'icelles incontinẽt le poil eſt retiré auec les doigts ſans autre myſtere. Lequel Saffran auſſi toſt eſt mis ſecher au Soleil, ſur des papiers & linges blancs & nets, puis ſerré dans des boetes aprés l'auoir oinct auec de l'huile d'oliue, l'en frottant legerement entre les mains, pour lui augmenter la couleur: finalemẽt eſt gardé en lieu temperé, non humide ni eſuenté. Ceſte cueillete dure quelques ſepmaines, refleuriſsãt la Saffraniere de jour à autre, juſqu'à auoir parfait ſon port. Donnant telle tardité, loiſir de commodemẽt retirer le reuenu de ce meſnage: ce qu'on ne pourroit faire ſans perte, ſi on eſtoit cõtraint de le prendre à la fois, cõme la pluſpart des autres biẽs de la terre: attẽdu le naturel des fleurs du Saffrã, ſujettes à pourriture pour peu qu'õ les garde. *La cueillete du Saffran.*

AINSI gouuernee la Saffraniere durera en bon eſtat, quatre ou cinq ans, quelque peu d'auantage, ſelon la proprieté des lieux, au bout duquel temps, elle commencera à deſcheoir pour l'accroiſt & multiplication de ſes oignonets: dont euitant ſa ruine, qui par telle preſſe auiendroit, en faut venir au renouueller. Ce qu'on fait en deſrompant vniuerſellement & profondement le fonds, pour d'icelui tirer la ſemence du Saffran contenue en ſes oignonets, deſquels ſera faite nouuelle Saffraniere comme deſſus. Et à ce que ſans interruption aiés touſ-jours du Saffran à ſuffiſance: diuiſerés le lieu deſtiné en Saffraniere en quatre ou cinq portions, pour l'vne eſtre deſ-enſaffranee, lors que l'autre s'enſaffranera, faiſant ainſi chacun an, ſans interruption: par lequel ordre, en meſme eſtat demeurera continuellement voſtre Saffraniere. *Combien dure la Saffraniere.*

LA facilité du recouurement de la ſemence du Saffran; le nõ-cultiuer de la Saffraniere; ſon continuel port ſans ſemer chacun an, auctoriſe fort ce meſnage. Et ce auſſi que le Saffrã ſe recueille à vne ſeule venue dãs peu de jours, par gens de petit prix, femmes & enfans, y emploiãs & jour & nuit, le bon & le mauuais temps, dehors & dedans la maiſon. Commo-

dité qu'on ne treuue, ni au bled, ni au vin, leſquels auant qu'arriuer dans les greniers & caues, durant pluſieurs bons jours, paſſent par diuerſes mains, la pluſpart hommes de grand prix. Dont le reuenu du Saffran s'en rend plus net, & partant treſ-recercheable.

CHAP. XXIX.

Chanvre, Lin, Gueſde ou Paſtel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.

IVSQVES ici auons-nous trauaillé à recouurer les principaux alimens neceſſaires pour nourrir l'homme: maintenant ce ſera pour les deſtinés à le veſtir & ſeruir. Et dautant qu'il ſemble que les plus importans ſont les Chanvres & les Lins, deſquels continuellement, & ſain & malade, voire & vif & mort, il eſt ſerui, ce ſera par là que ie commencerai.

Chanvre: quelle terre lui eſt propre. LA terre pour le Chanvre, ſera choiſie graſſe, fertile & aiſee à labourer, ſous aer temperé: laquelle cultiuee dés l'Automne, par les gelees de l'Hyuer, ſe rendra propre à receuoir le Cheneui (qui eſt la ſemence du Chanvre) dans la fin du mois de Mars, & de là, par tout celui d'Auril, droite ſaiſon pour le ſemer. Le moien de bien preparer la terre à tel vſage, eſt à la main, auec hoiaux la marrant profitablement: non en vniſſant le plan, ains en le releuant en monticules, afin que les ſaiſons les penetrans à trauers, en cuiſent bien la terre. Au mois de Ianuier ſeront ces releuemens abatus, aprés auoir mis entre-deux, bonne quantité de ſubtil fumier, pour tant plus facilement s'incorporer auec la terre, la rendant propre à ce meſnage. Es derniers jours de Mars ou és premiers d'Auril, la Lune eſtant en decours, ſera ſemé le Cheneui, & incontinent couuert deux ou trois doigts de terre, non plus: ce qui ſe fera au hoiau à lignes droites contre-faiſant le ſoc; mais plus ſubtilement & mieux, à la herce l'y repaſſant pluſieurs fois. Si aprés on ajouſte par deſſus, du fumier de pigeon, ſeruira de beaucoup au Chanvre, pourueu que ce ſoit à la veille de la pluie. car ſans humidité, la grande chaleur de tel fumier, bruleroit la ſemence. Plus vtile que neceſſaire au Chanvre, eſt l'arrouſer: pour laquelle cauſe, ne meſpriſera-on telle commodité, eſtant fauoriſé de l'eau. Pour ſemence, choiſiſſés le Cheneui recent, ne voulant que treſ-mal naiſtre, celui de l'annee precedente, & ſe perdre du tout dans terre, le plus enuieilli. La teille ou poil du fin Chanvre, pour les exquiſes toiles, procede des pieds du Chanvre, eſtans prins & deliés, & tels ſortent-ils de terre, quand auec le naturel de la ſemence, druement ſemee, ſont contraints s'entre-preſſer naiſſans &

En quel temps eſt bõ ſemer le Cheneui: & comment.

De l'arrouſer.

D'où procede le fin poil de Chãvre. &

croiſſans enſemble. Au contraire, ne ſert que pour cordages & autre groſſiere beſongne, le Chanvre venant de tiges eſloignés l'vn de l'autre, quoi-que de delicate race; pour l'abondãte nourriture qu'il tire de la terre, l'aiant à commandement. le trop lui eſtant nuiſible. A quoi l'on auiſera pour ſemer le Cheneui druement, ou rarement, ſelon les ouurages qu'on deſire. Le rare, ſoit ou par artifice, ſoit ou par n'en auoir voulu naiſtre la ſemence, ſera curieuſemẽt ſerfoüé, afin que deſchargé de l'importunité des herbes, ſe fourrans parmi dans leur vuïde, s'accroiſſe à ſon aiſe: tant pour la teille, bien. que groſſiere, que principalemẽt pour la graine. Or la graine ne vient que du Chanvre maſle (en telle plante ſe recognoiſſans les deux ſexes) & icelui ainſi ſe rencontrant au large, produira abondance de graine, moiennant la culture. En change de laquelle cõmodité, la femelle dõne le fin poil du Chanvre. choſe plus recerchee que la graine, comme but de ſon eſleuement. D'où auient, que contre le naturel du genre humain, le Chanvre femelle ſurpaſſe le maſle en valeur.

Le groſſier.

De ſa graine.

LE Chanvre ſera cueilli en ſa maturité, qu'on recognoit à la blácheur de la jumbe, & autres adreſſes appriſes par vſage. Mais ce ſera en diſtinguãt le maſle de la femelle: tirant premierement ceſtui-ci, & laiſſant ceſtui-là en terre, juſqu'à ce que la graine ſoit meure. Et non ſeulemẽt pour la ſterilité de la femelle, ſon cueillir precede celui du maſle, ains à ce que le poil en demeure plus ſubtil, que ſi on la laiſſoit endurcir en terre. Au contraire, l'attẽte de la graine, cauſe au maſle, le poil plus rude que de ſon naturel. L'arracher de terre, eſt la façon de cueillir le Chanvre, comme on fait les legumes, auec ce meſnage qu'õ y ajouſte, que d'y ſemer de la graine de raues: laquelle fauoriſee de quelque pluie ſuruenãt, ou des eaux des arrouſemens, ne peut faillir de fructifier en terre ſi bien preparee par le Chanvre, dõt la force aura tué toutes malignes herbes & beſtioles. Autre frais pour ces raues ne conuient-il faire, que d'en jetter la ſemẽce par deſſus le Chanvre auant que de l'arracher: car en l'arrachant, la terre ſe ſousleue qui eſt pour tout labourage aux raues, moiennant qu'aprés en auoir retiré le Chanvre, l'on en reüniſſe le fonds auec le raſteau. Et bien que toute la Cheneviere ne ſe deſcharge à la fois, y reſtant le maſle aprés la femelle; n'importe, car pour cela, l'on ne laiſſera d'y en reſemer encores d'autres, lors qu'on arrachera le maſle. Par ainſi l'on aura des raues & naueaux de diuers aages; & en ſuite, meilleures que ſi on n'en ſemoit qu'à vne ſeule venue; tant pour la qualité du fruit, que pour l'abondance. Ioint, que ſouuentesfois auient, que toutes les ſaiſons ne ſe rencontrent pas: mais preſques touſ-jours ſe treuue, que ſi la premiere ne prend, ſi ſera bien la ſeconde, ou au contraire. Par tel ordre, il ſemble de ne pouuoir faillir en ceſt endroit. Arraché que ſoit le Chanvre, l'on l'emboteléra, & auſſi toſt en ſeront les faiſſeaux portés à l'eau pour roüir, ou naiſer; ce qui auiendra dans ſept ou huit jours, plus ou moins, ſelon le naturel de l'eau, & chaleur du temps, neceſſaire à telle preparation. C'eſt

La cueillette du Chãvre.

En arrachant le Chanvre, on ſeme vtilement des raues.

Roüir ou naiſer le Chanvre.

pourquoi choiſit-on le lieu auquel le Soleil frapant le long du jour ſur l'eau, auance l'œuure: & à meſme fin, ſe haſte-on en ceſt endroit, de peur que par tarder, la commodité de l'Eſté s'eſcoulant, l'on ne chee en l'incommodité de l'Automne, dont les froides humidités contrarient à ce meſnage. Ainſi gouuerne-on le Chanvre femelle. De meſme le maſle, mais pour donner au maſle loiſir de meurir ſa graine, plus tard le tire-on de terre; & en ſuite, plus tard le met-on en l'eau, ce qu'on fait aprés l'auoir deſpouillé de ſa graine. Eſtant ſorti de l'eau, eſt porté ſecher au Soleil: finalement eſt aſſorti, pour les diuers ouurages où l'on le deſtine: & ſelon iceux, braié, ſerancé, peigné, filé, & conuerti en toiles & cordages.

La Chenevière dure longuement, moiennant bonne conduite.

LA terre ne ſe faſche de porter du Chanvre pluſieurs annees de ſuite, comme elle fait de preſque toute autre choſe, pourueu qu'on ne lui eſpargne ſes façons du labourer & fumer: car moiennant icelles, continuera ce ſeruice-là, tant longuement qu'on voudra. La forte odeur du Chanvre chaſſe de la terre pluſieurs herbes nuiſibles, & beſteletes importunes. Choſe treſ-vtile aux Iardins, quand enſallis de telles nuiſances, on y fait du Chanvre vne couple d'annees de ſuite, qui auſſi radoucit & renouuelle la terre, à la grande vtilité de l'herberie deſirant terre neufue.

L'odeur du Chanvre chaſſe les beſtioles nuiſibles du Iardin.

Lin.

COMME le Lin precede le chanvre en delicateſſe, auſſi plus delicatement que lui veut-il eſtre logé & gouuerné: parquoi deſirant auoir grande quantité de fin Lin, deſtinés à le produire, le plus fertil terroir qu'aiés, & que ſi poſſible eſt, il ſoit arrouſable. Il ſe paſſera bien de l'eau, mais au recueillir verrés de combien l'arrouſé ſurpaſſera en valeur celui qui aura enduré la ſoif en Eſté. tel rarement n'eſtant beau, ni abondant. Quant à l'aer, le temperé approchant plus du froid que du chaud, eſt celui qui mieux lui agree. Il deſſeche la terre où il croiſt, en cela auſſi diſcordant d'auec le chanvre, laquelle terre à telle cauſe conuient fort fumer & ſoigneuſement cultiuer. Sur les prés de nouueau defriſchés, s'accroiſſent à plaiſir les Lins, meſme s'il y a eu beaucoup de treffle, ſur les racines duquel, pourries dans terre, ſe nourriſſent tres-bien. Quel que ſoit le fonds, pour le rendre propre au Lin, ſera profitablement cultiué auec le hoiau, en releuant la terre comme celles des chanvrieres: & ce dés deuant l'Hyuer, afin de donner tant plus de prinſe aux gelees, & tant mieux faire profiter les fumiers.

Veut bonne terre: amie l'eau,

& L'aer frais.

Lin hyuernal & printanier: & leurs differences.

DEVX ſaiſons pour ſemer le Lin y a-il, l'vne deuant, l'autre aprés l'Hyuer. Le Lin Printanier rapporte moins de poil & de graine que l'Hyuernal, mais poil plus fin & plus ſubtil, dont pour telle qualité, ceſtui-là eſt à preferer à ceſtui-ci. Tous Lins indifferemment portent graine (ne ſe diſcernant par-entre-eux, ne maſle ne femelle) exceptees quelques plantes qui en ſont engardees, ou eſtás trop preſſees, ou par autre cauſe. Au mois de Septembre ou d'Octobre, en ſemera-on l'vn, & en Mars l'autre, tous

deux la Lune eſtant vieille, & ce à la maniere des chanvres. La pluſ-part tient y auoir deux races de Lins, chacune aiant ſa particuliere ſaiſon, comme l'on void des bleds: mais d'autres aſſeurent tous Lins ſouffrir d'eſtre ſemés & en l'Automne & au Printemps. Si le temps eſt fort rigoureux, les Lins hyuernaux endurerõt beaucoup, tourmentés des exceſſiues froidures, juſqu'au mourir: à quoi autre remede n'y a-il, que de les loger en lieu couuert de la Bize, pour y eſtre en abri: auſſi de les ſemer de bonne heure, afin que fortifiés deuãt l'arriuee de l'Hyuer, puiſſent reſiſter aux injures de la ſaiſon. Ceſte plante a ſes particuliers ennemis, cõme toutes autres, auſſi ſes remedes. Ce ſont des menuës beſtioles qui les rongent eſtãs nés & ſortis deux doigts ſur terre: de tel mal l'on garãtira le Lin, en lui jettant par deſſus, ainſi auancé, des menuës cendres, pourueu que ce ſoit à la veille de la pluie pour en faire penetrer la vertu dans terre, à laquelle ſeruiront-elles auſſi d'engraiſſement. Autre ſoin n'eſt requis aux Lins de là juſques à la cueillete, que de les deſcharger d'vne meſchante herbe appellee goutte de Lin ou pialet, en Latin *Caſſutha*, qui s'entortille en leurs tiges, les ſuffoquant & gardant de s'accroiſtre. Et de les tenir arrouſés aiant la commodité de l'eau, à ce appropriant le plan, comme j'ai monſtré és ris, pour la donner à propos à la Ligneraie. *Principal du Lin eſt és en terre.*

LA cueillete du Lin ſera quand ſa graine, deuenuë noire, manifeſtera la maturité de la plante. Comme le Chanvre, s'arrachera le Lin, mettant à part les plantes qui n'auront grainé, pour les deſtiner, comme le plus precieux de telle matiere, à faire du filet tres-blãc ſemblable à celui de Florence, & autres exquiſes choſes. En petits faiſſeaux le Lin ſera embottelé, chacun botteau de plein poing, aprés ſeché, puis battu, pour en retirer la graine, à quoi conuiendra diligenter, tant pour la crainte des rats, laquelle ils rongent ſauoureuſement, que pour ne laiſſer eſcouler la bonne ſaiſon du naiſer ou roüir, qui eſt touſ-jours durant les plus grandes chaleurs. en vain l'attendant aprés, les eaux s'eſtans rafreſchies, par l'approche de l'Automne. En la fin de Iuillet ou au commencement d'Aouſt, mettra-on le Lin dans l'eau dormante, toutesfois claire, pour y ſejourner deux ou trois jours, plus ou moins, ſelon le naturel des lieux, paſſé lequel temps, on l'en retire, & tout baigné eſt le Lin emmoncelé & chargé d'aix & de pierres peſantes, pour s'y confire & boire ſon eau durant autres deux ou trois jours: puis eſt eſtendu au Soleil pour s'y ſecher, & de là eſtre rendu propre à accouſtrer & mettre en œuure. Aucuns recognoiſſans telle voie obſcurcir la couleur du Lin, la faiſant comme griſe; par autre moien le rendent tres-blanc. C'eſt qu'en lieu de deux ou trois jours de ſejour en l'eau dormante, y en emploient ſept ou huit, en la courante, & rien plus: car aprés l'auoir ſeché au Soleil, le treuués tel que deſirés. Autres, ſans aucunement paſſer le Lin par l'eau, le naiſent au ſeul ſerein. Dix ou douze nuits le tiennẽt eſtendu à l'air, pour y boire les rozees cheans deſſus, d'où au matin retiré auant que le Soleil frape, eſt porté à couuert, là *Arracher le Lin.* *L'embotteler.* *Le roüir ou naiſer en l'eau dormante.* *En la courante.* *A la rozee.*

emmoncelé tout humide pour tout le jour: au retour de la nuit, eſt remis au ſerein: puis retiré comme deſſus, ainſi cõtinuant le terme ſuſdit, le Lin s'en naiſe & emmolit autãt bien que dãs les eaux, & auec delicateſſe. Ce ſera auancement d'œuure, ſi l'on repoſe le Lin ſur la prairie pour boire là mieux à propos la rozee, qu'ailleurs. Or ſoit, ou en la prairie, ou en autre part, qu'on repoſe le Lin aux fins ſuſdites; ſeurement s'y conſeruera il, ſans crainte des rauines des eaux, qui ſuruenantes groſſes à l'impourueu, ſouuentesfois emportent & chanvres & Lins qu'on y aura mis rouïr, au grand regret de la meſnagere.

Gueſde ou Paſtel. Quel & quel le terre lui ſont propres.

LE Gueſde ou Paſtel, deſire l'aer temperé, & la terre treſ-bonne & graſſe, ne pouuant viure en la maigre & legere. C'eſt pourquoi on le loge pluſtoſt és lieux de nouueau deſpreés, qu'en terre de commun labour, les herbages deſtichés cauſans grande ſubſtance au fonds, y prouenant la graiſſe, par la longueur du temps que la terre a demeuré entiere.

Quand ſeme.

Il eſt ſemé & couuert à la herce ou au ſoc, au commencement du Printemps, aprés pluſieurs bons labourages precedemment faits au fonds. Le Paſtel ainſi ageancé, par la faueur du beau temps auec les pluies de la ſaiſon, ſe leue toſt & ſort de terre s'en montant en tige. Pline met le Paſtel au nombre des laictuës ſauuages, bien-que ſes fueilles reſſemblent au plantain. La Calabre, l'Italie, principalement la Marque d'Ancone, abondent en Gueſde. Il y en a auſſi en certains endroits d'Allemagne, meſmes au terroir d'Erphord: mais depardeçà, en tout ce Roiaume ne vient bon, qu'en l'Auragois, comme les reiterees experiences de pluſieurs bons meſnagers le font croire. Leſquels s'eſtans efforcés d'eſleuer ceſte plante en diuers endroits, auec ſoin & obſeruations requiſes, du terroir, de la culture, & du maniment de l'herbe, ont treuué le Paſtel en prouenant, ſi foible & petit, que comme vin de peu de valeur, ne ſert preſques de rien en tainture. but de ſon ſeruice. Si que la deſpenſe ſurpaſſant le gain, fait laiſſer le maniment de ceſte riche herbe à l'Auragois, ſa naturelle terre, ailleurs du Roiaume n'eſtant eſleuee que par curioſité, & eſperance de s'en ſeruir en medecine.

Où croiſt le Paſtel, auec profit.

Conuient eſfueiller le Paſtel, pour en tirer le rapport: en quel poinct.

LE reuenu du Paſtel conſiſte en ſon herbe, qu'on recueille à pluſieurs venuës, ſelon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les fueilles commencent à prendre couleur és bords, ſans attendre dauantage, tant pour crainte de la laiſſer trop meurir, que pour ne retarder la cueillete ſubſequente, on les arrache du tige, puis ſont portees à l'ombre, pour s'y emmatir. Quatre ou cinq fois durant l'Eſté, ainſi eſt effueillé le Paſtel à meſure qu'il rejette. Finalement, les fueilles emmaties, ſont eſcachees ſous les meules tournantes en moulins à ce appropriés, & conuerties en pelotes entre les mains: leſquelles pelotes ſechees au Soleil, de là ſont tranſportees au grenier poſé en lieu frés, pour y eſtre gardees juſqu'à la vente. Le Paſtel craint l'eſchauffer en ſon commencement, à cauſe de la grande humidité reſtante dans les pelotes.

Comme ãt aprés meſnagees ſes fueilles.

A ce danger, eſt remedié en remuant ſouuent les pelotes d'vn lieu en autre, afin qu'en les eſuentant, toute l'humeur nuiſible s'en iſſe: & y retourne-on ſi ſouuent, qu'on n'aie plus à douter de ce coſté-là. Ainſi accouſtré le Paſtel, eſt rendu propre à ce en quoi il eſt deſtiné, aſſauoir en diuerſes taintures de draps à laine. Naturellement ſans moien le Paſtel fait la couleur bleuë, & par meſlange auec d'autres drogues, la noire, la tanee, la violete, la grize, la verte: en ſomme il eſt emploié à toutes couleurs obſcures. de lui-meſmes auſſi, ſeul, en cauſant des claires, comme celeſtes plus ou moins chargees. Et ce qui eſt notable, réd toutes les couleurs eſquelles il eſt emploié, bonnes & aſſeurees, ſans nul fard. Pour laquelle cauſe, en telle reputation eſt le Paſtel parmi les tainturiers de draps à laine, comme preſque le bled entre les meſnagers, dautant qu'ils ne ſe peuuent paſſer de telle drogue. Le Paſtel en ouurant jette certaine eſcume bleuë, laquelle par inauertance ou pareſſe laiſſee dans la cuue, tache & macule les draps: ce que craignans les tainturiers, curieuſement l'en retirent: puis ſechee, eſt conuertie en poudre qu'on appelle, Floree, ſeruant à certaines taintures de ſoie. Auſſi les paintres emploient la Floree en vne couleur violete par eux nommee, Inde. ainſi void-on, que ce qui nuit en vn endroit, aide en vn autre. C'eſt l'vtilité du riche Paſtel, duquel, à telle cauſe, grande trafique eſt faite en l'Europe, meſmes en ce Roiaume, ſpecialement és quartiers de Tholoſe, là treſ-bien cogneu.

A quoi eſt bon le Paſtel.

Floree.

Inde.

Nous auons veu la vertu du paſtel conſiſter en ſes fueilles: au contraire, ici treuuerons celle de la Garence eſtre és racines. La Garence pour ſa facilité, croiſt bonne en pluſieurs endroits; mais la meilleure vient de Flandres, comme de ſon propre terroir, où elle ſe plaiſt par-ſus tout autre. Auec vtilité donques, en pourra-l'on ſemer en quelque lieu que ce ſoit, en terre toutesfois, fertile, aiſee à labourer. A la main, la terre ſera profondement rompuë au commencement de l'Hyuer, & lors profitablement fumee: à ce que les gelees aident à ſa preparation, & que la ſemence treuue le fumier diſſout & incorporé auec la terre. Au mois de Mars la Lune eſtant vieille, on ſemera la graine de la Garence, aſſés eſpeſſement, puis auec la herce ou le raſteau, ſera proprement couuerte, pour tant plus aiſément prendre terre. Eſtant leuee auſſi toſt ſera ſarclee, pour bannir de la Garẽciere toutes autres herbes, ne ſouffrant dés le commencement, que aucune y prenne place: & à cela aller pluſieurs fois, & tant curieuſement, que la ſeule Garence demeure. Ces premiers ſarclemẽs ſe feront à la main, ſans s'y ſeruir d'aucun ferremẽt, pour n'incommoder les tendres racines. C'eſt toute la deſpenſe de la Garenciere, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la Garence demeure en terre, comme ſera veu.

Garence.

Où ſe doibt ſemer.

Son naturel pas.

Comment ſemer.

& Quand.

Le reſte de ſa culture.

Pour en arracher les racines, où giſt le reuenu de ceſte plante, conuient auoir patience de les laiſſer engroſſir en terre; ce qui pourra eſtre dans deux ans, non deuant, que la Garence aura acquis quelque force. Paſſé lequel temps, on commencera d'en arracher, continuant d'annee à

Le moien d'en tirer le rapport.

autre, juſqu'à ce que la Garence ait acheué ſon ſeruice. La ſaiſon en eſt au mois de Septembre, lors les racines eſtans venuës en leur parfaite groſſeur. Tirees de terre, ſont portees ſecher au Soleil, puis miſes en poudre ſous la meule, pour plus d'aiſance. La Garence ainſi preparee, ſert à taindre les draps de laine en orangé, ſe ploie auſſi en rouge; & ajouſtee au paſtel, fait le plus beau noir & plus durable, de tous autres, & rend bonnes & aſſeurees leſdites couleurs. Indifferemment l'on n'arrache toutes racines, ains l'on diſtingue les groſſes d'auec les petites: prenant celles-là, & laiſſant celles-ci, juſqu'au poinct requis qu'on recognoit au fueillage; touſ-jours choiſiſſant le plus grand & tout-d'vne-main, coupant vniuerſellement rés terre, toutes les fueilles du reſtant, pourueu que la graine de la Garence ſoit meure, que par ce moien l'on recueille aprés auoir ſeché, puis batu la fueille. Ce fait, l'on recouure les racines qui demeurent au fonds, & ce de deux ou trois doigts de terre, qu'on y met par deſſus, laquelle l'on prend, ou és endroits deſquels ja les racines auront eſté tirees, ou ailleurs, comme viendra mieux à propos. Cela leur ſert de rempar cõtre les froidures de l'Hyuer, dont plus gaiement ſe remettent elles à rejetter au renouueau, que ſi on leur eſpargnoit ce peu de peine. Ainſi continuë-on chacun an, d'en tirer, & des racines, & de la graine, huit ou dix de ſuite: au bout deſquels, conuiendra arracher tout ce qu'y ſera de reſte & trop engroſſi, pour de nouueau en reſemer de la graine & faire autre Garenciere. Et à ce que voſtre Garenciere marche continuellement ſon train ſans interruption: le moien eſt, de ſe reſoudre là, que d'en arracher chacun an, la huictieſme ou dixieſme partie, & autant en ſemer de nouueau: dont cueillirés de Garence autant vne annee que l'autre, s'entretenant voſtre Garenciere auec frais moderés. Par plant s'edifie auſſi la Garenciere. Parquoi lors qu'en deſtrompés le fonds pour le renouuellemẽt, retirés les petites racines que treuuerés de reſte, comme jeunes oignons ou pourreaux, & les replantés à la nouuelle Garenciere, où ſe reprendront auec auancement. La Garenciere veut eſtre tenuë nettement, comme a eſté dit: c'eſt pourquoi chacun an la faut curieuſement exheiber, & marrer autant que de beſoin, ſans ſouffrir la terre ſe charger d'aucune plante eſtrangere, ni de s'endurcir. N'eſt beſoin de l'arrouſer, eſtãt le lieu de ſoi-meſme gras & bien fumé. Car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain, tant peu que ce fut n'y pouuant ſejourner, ſans intereſt, attendu que par extraordinaire humeur, facilement ſe pourriſſent ces racines. La terre deſchargee de la Garence, en reſte, non laſſe ne recreuë (cõme pour le port de preſque toute autre choſe) ains treſ-vigoureuſe & fertile, pour produire, ce que par-aprés lui voudrés commettre, meſme des bleds, non tant pour le naturel du fonds, qui de neceſſité doit eſtre bõn pour la Garence, que pour la proprieté engraiſſante de telle plante.

Gaude, ou Geneſt d'Eſpagne.

LE Gaude ou Geneſt d'Eſpagne croiſt naturellement en ces païs-là, d'où, comme de ſa propre terre, il emporte le nom. Il profite, neantmoins,

moins, en plusieurs autres endroits, voire ne refuse-il aucune terre ne aer, pourueu qu'ils soient temperés en leurs qualités. On seme le Gaude en semblable terre, sous les mesmes façons, & temps, que les Chanvres, mais le plus rarement qu'on peut, pour la petitesse de sa graine, n'estant guieres plus grosse que celle du pourpier. Aprés, l'on le sarcle diligemment, à ce qu'aucunes malignes herbes ne se fourrét parmi: en temps sec on l'arrouse aiant l'eau commode, & chacune annee on le serfouë, pour tenir la terre en gueret. Ceste plante demeure plusieurs annees en terre, seruant outre le profit, au plaisir des Iardins pour la bien seance de ses belles petites fleurs jaunes, ainsi que ci deuant a esté representé.

Sa cueillete, & son vtilité.

LE Gaude est coupé rés de terre lors que sa graine est meure, ce estant communément au mois de Iuillet ou d'Aoust. La graine est mise à part pour semer de nouueau; & son bois recueilli, pour principal reuenu de ceste plante: lequel sert aux tainturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne & asseuree de lui-mesme sans moien: & icelle mise dans la couleur bleuë du pastel, c'est à dire, le drap taint en jaune, icelui en sort vert. la couleur verte, se composant du bois de Gaude & de l'herbe du pastel.

Chardon à draps.

LA Bourgongne fournit plusieurs prouinces de Chardons à draps, dits aussi à foulon & à bõnetier, où ils viennent gaiement: si est-ce qu'ailleurs ne refusent à profiter, logés en terre assés fertile, aisee à manier, plus seche qu'aquatique. Non qu'en la moite ils ne s'accroissent bien: mais mal propres au seruice où ils sont destinés, pour la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produit mols & lasches, au lieu de durs & roides qu'on les desire, tels sortans de lieu sec. Mais dautant qu'en terre trop aride, ceste plante n'auance beaucoup, y láguissant par faute de nourriture, est requis l'arrouser és extremes chaleurs: auec toutesfois, retention, de peur que trop d'eau croupissante, ne la pourrisse, ou du moins la jambe n'en sorte creuse, partant foible. Au contraire de celle croissant en lieu plus sec qu'humide, qui remplie de mouëlle, est forte comme l'on desire.

Quelle terre lui est propre.

On seme le Chardon au commencement du Printemps, sur terre bien preparee à la main & au fumier, dés deuant l'Hyuer. Sa meilleure graine est celle qui croist à la sommité des Chardons, car estant là mieux nourrie, qu'ailleurs, aussi mieux qu'autre fructifie elle. Se faut soigner estans les Chardons leués de terre, de les sarcler curieusement, à ce qu'aucune herbe ne se fourre à la Chardonniere. Les rejettons inutiles des Chardons, qu'aisément l'on recognoit à la veuë, seront aussi ostés, pour laisser aux bons toute la substance du fonds, lequel sera serfouë toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir besoin, & que la necessité le requerra, pour le tenir en gueret. De la premiere annee, les Chardons ne produiront que bien peu de testes, encores de peu de valeur; ains ce sera à la seconde qu'ils commenceront à bien faire: à la charge toutesfois, de les remuer du seminaire, les tresplantant ailleurs

Choix de la graine.

Culture du Chardon.

comme ſi c'eſtoient petits raiforts, en terre profondement bechee, au mois de Mars enſuiuant, la Lune eſtant en decours. Vn pied loin l'vn de l'autre on les aſſerra, pour tant mieux eſtre à leur aiſe: aprés conuiendra les cultiuer à la main & arrouſer opportunémẽt & moderément, comme a eſté dit. Les bonnes teſtes de Chardon, croiſtront hautement toſt aprés, & ſeront preſtes à cueillir, lors qu'elles commenceront à expulſer leur fleur, qui pourra eſtre vers le mois de Iuillet ou d'Aouſt, ſelon le climat auancé ou retardé. On leur laiſſera longue queuë, pour la commodité du ſeruice: & freſchement cueillis, l'on les entaſſera en monceau les vns ſur les autres; afin qu'en s'eſchauffans, changent leur couleur verte en jaune. Puis retirés de là, mis en trouſſeaux, ſeront gardes ſuſpendus en lieu ſec, moiennement eſuenté attendant leur vente. Les marchands qui les achetent, les aſſortiſſent pour diuers ouurages, de draperie & bõneterie, où ils les emploient. Les pieds des Chardons tranſplantés, demeurent en terre vn couple d'annees, à chacune deſquelles conuient les tailler, comme la vigne, en leur oſtant le ſuperflu plus ou moins, ſelon les plantes, ainſi qu'on verra à faire. A cauſe de telle petite duree, eſt neceſſaire chacun an, ſemer & tranſplanter des Chardons, en les gouuernant comme deſſus, ſi on deſire leur cueillete marcher, ainſi qu'il appartient, ſans deſtrac.

La recolte.

Le bon menager recerchera toutes choſes profitables de ſa terre.

DE pluſieurs autres matieres ſeruans à la taincture, à preparer draps à laine, & à ſoie, à tanner & affaiter cuirs, & ſemblables ſeruices, s'accommodera le diligent meſnager, ſelon ſon lieu & naturel de ſa terre: à la quelle il fera rapporter, tout ce qu'il cognoiſtra eſtre faiſable & profitable ſans rien obmettre: faiſant ſon compte, que le faillir à gaigner honeſtement, eſt couſin germain de perte. Auſſi y voiant du jour, ſe ſeruira des mineraux qui ſe pourront treuuer ches lui: ſans laiſſer en arriere les plaſtres, marnes, charbons, & autres matieres dont la terre eſt riche par ſes diuerſes proprietés, qu'il fera fouiller auec peu de hazard, & apparente eſperance de gain. A la charge, auſſi, de n'outrepaſſer les limites de raiſon (comme chemin perilleux) en ſe promettant des montaignes d'or, ſous les frauduleuſes adreſſes & inuentions des pipeurs & affronteurs, qui ſouuentesfois abuſent de la trop grande patience & affection immoderee, des hommes curieux. Mais en ceſt endroit noſtre pere-de-famille negotiera retenu, ſuiuant la raiſon & les auis ſalutaires de ſes amis. Le Vert-de-gris ſe fait à Mont-pellier, du marc des raiſins, comme de choſe perduë, & par maniere de paſſe-temps. ouurage de femmes & filles. La matiere du verre, abonde à Narbonne, Aiguemortes, Xaintonge, & ailleurs: qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme Soude, Feugiere, Salicor, par les Arabes dit Salcoran: deſquelles choſes, les gens d'eſprit font profit, ſelon les proprietés de leurs lieux, auſquels Dieu a donné telles facultés, incogneuës aux ignorans & pareſſeux.

Rozeaux ou Cannes.

POVR l'vtilité qu'on tire du ſeruice des Rozeaux ou Cannes, jointe

la facilité de leur entretenement, ſera le pere-de-famille incité à ſe pourueoir abondamment de telles plantes. Des Cannes, treſ-proprement, l'on dreſſe és Iardins, mille gentilleſſes, treilles, cabinets, barrieres, & autres mignardiſes. On en fait des tables pour ſecher deſſus toutes ſortes de fruits, & y nourrir des vers à ſoie, leſquelles tables, en Languedoc & Prouence on appelle, Caniſſes. Les Cannes ſont emploiees és couuertures de maiſon, à faire des inſtrumens pour les tiſſerans à tiltre & draps de laine & de ſoie & toiles, & à pluſieurs autres vſages. Les Rozeaux viennent en tout aer, pourueu qu'il ne ſoit trop froid, deſirent la terre graſſe humide ou arrouſee, craignent les vents & la morſure des beſtes. C'eſt pourquoi leur droit logis eſt, dans l'enceint des Iardinages, en endroit couuert de la Bize: non tant pour la crainte de la froidure, que de la fraction des Cannes, auenant par l'esbranlement des vents. Par racine on edifie les Cannes. Les racines ſont en bulbes, comme oignons, qu'on met en terre quatre doigts profond. eſloignés l'vn de l'autre vn bon pied. Le tẽps à ce le plus propre eſt, le commencement de Ianuier, en decours de Lune, la terre aiant Eſté bien marree & fumee dés l'entree de l'Hyuer. Durãt le premier Eſté de leur plantement, conuiẽdra les ſerfoüer diligemment, à ce qu'aucune herbe ne paroiſſe quand-& les Cannes, & que cependant ſans deſtourbier, leurs racines gaignent le fonds. Autre culture ne deſirent elles de là en hors, ni autre ſoin, que de leur donner de l'eau quelques fois, ſi en aués, & touſ-jours les preſeruer de la morſure des beſtes & de leur trepis. De la premiere annee, les Cannes ne font grand ject, s'amuſans à ſe bien fonder: mais aprés, ſortans à l'eſſor, rendent beaucoup de bois: comme auſſi leurs pieds ſe multiplient en nombre, vn produiſant pluſieurs tiges chacun an, par nouueaux rejettons, ſi que pour large diſtance qu'aiés donné à vos Cannes en les plantant, au bout de quelques annees, ſe trouueront tant preſſees, que pour les eſgaier faudra, ou en oſter d'entre elles quelques vnes, ou arracher du tout la Caneliere, pour la refaire de nouueau, à l'imitation de la ſaffraniere. Si par faute de plant, ne pouuiés faire tant grande la Caneliere que deſirés, & que ne vueillés attendre que Nature la rempliſſe, plãtés plus au large le peu de plant qu'aurés, en lui faiſant occuper tout le lieu imaginé: & à l'entree de l'Hyuer ſuiuant, ſans attendre la maturité des nouueaux jettons, prouignés iceux jettons dans terre és places vuides, & par ce moien, ſe remplira tout voſtre lieu: car de chaſque nœud de la Cane, ſortira vn jetton pour ſeruir incontinent de maiſtre tige.

Vtilité des Rozeaux.

Sont de facile eſleuement.

Comment s'edifient.

Quand.

Leur culture.

LES Cannes ne ſe cueilleront deuant leur parfaite meureté, qui eſt lors qu'elles ſont du tout endurcies, cela ne pouuant eſtre deuant que les froidures les aient touchees. Parquoi aux mois de Nouẽbre ou Decembre, en decours de Lune, les couperés vniuerſellemẽt, le plus prés de terre que pourrés, & ce fort vniment ſans rien eſclater. Puis mettrés les Cannes

Leur cueillette.

par faiſſeaux ſeparés & aſſortis: deſtinant les plus groſſes aux couuertures des logis, & les autres, és autres œuures où mieux elles s'approprieront.

CHAP. XXX.

Les Cloiſons des Iardinages & autres proprietés,

TERMERONT ces Diſcours. En vain auroit-on prins la peine d'ageancer telles commodités, ſi on ne taſchoit de les preſeruer du degaſt des beſtes & des larrons. Or combien qu'il ſemble que la raiſon vueille, de Clorre les pieces auant que de les cultiuer, ſi eſt-ce que pour conuenablement ordóner ſur telle matiere, le plus certain eſt, de prendre auis des Iardins, & des Arbres meſmes ja diſpoſés & plantés, des endroits où doiuent eſtre poſees les murailles & autres defenſes. Sans laquelle adreſſe, difficilement y pourroit-on auenir, eſtant treſ-incertain, ce qui eſt projeté ſur la ſimple imaginatiõ. Ioint qu'auec plus de courage & d'affectiõ s'emploie-l'on à telles choſes, quand on void deuant les yeux, le merite de l'œuure, que ſi on trauailloit auec grands frais, à clorre vn deſert & terre inculte: laquelle, bien-que fermee, parauenture ne ſera-elle jamais plantee, pour l'incertitude des choſes du monde. Ce n'eſt pas mon intention, pourtant, de retarder beaucoup ceſte beſongne, ains au contraire, je conſeille d'y mettre la main dés auſſi toſt que les principales ordonnances auront eſté effectuees; afin que rien ne ſe perde de noſtre labeur, & qu'enfermees ſous clef, telles beautés, elles nous donnent plus de contentement, que demeurans ouuertes, & expoſees à tous venans. Ceci ſoit dit, non ſeulement pour les Iardinages, ains auſſi pour les vignobles, qui ſymboliſans enſemble, eſt requis de meſme conſeruer. voire, comme i'ai monſtré ailleurs, ſeroit à ſouhaiter pour le profit & plaiſir des Iardins & vignes, n'en eſtre fait qu'vn grand clos. Toutes autres proprietés, pour la meſme cauſe, conuient qu'on les ferme: & ſoient terres à grains, prairies, paſturages & bois, rapportent plus de reuenu cloſes, qu'ouuertes. ſpecialement le pré, qui fermé, eſt appellé la piece glorieuſe de la maiſon, ſurpaſſant d'autant l'ouuert, qu'il y a de differéce entre les choſes qu'on conſerue cherement, à celles qu'on abandonne à la negligence. En ces cloiſons, neantmoins, doit-on aller retenu, diſtinguãt les lieux & les moiés de deſpẽdre, à ce qu'inconſiderément l'on n'entreprenne d'enceindre trop grand terroir: ains qu'auec le plus d'eſpargne qu'il ſerá poſſible, les fruits de chacune partie de la terre, ſelon leurs particuliers merites, ſoient conſerués.

Les diuerſes ſortes de Cloiſons.

QVATRE ſortes principales de Cloiſons y a-il, aſſauoir, Murailles, Paliſſades, Haies, Foſſés, & de chacune pluſieurs manieres, ſelon qu'à ce l'on ſe reſoud: eſtant en la liberté d'vn chacun, de les diſpoſer à ſa fantaſie, tant à profit ou tant legerement qu'il veut, par là, reglant la deſpenſe.

De toutes leſquelles Cloiſons, peut-on tirer ſeruice en peu de temps, excepté des haies viues, pour le terme requis à l'accroiſſement des buiſſons dont elles ſont compoſees.

LA Muraille à chaux & ſable de bonne maçonnerie, de raiſonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds, eſt la plus parfaite cloiſon, plus noble & plus ſeruiable que nulle autre : dautant qu'elle s'applique commodément par tout, quelle aſſiete que ce ſoit, platte ou pendante, ſeche ou humide : qu'elle conſerue en abri les arbres, fruits, & herbes des Iardins, n'aians les vents, aucun paſſage à trauers icelle. Demeurent auſſi par la Muraille les Iardins aſſeurés des larrons, couuerts de la veuë des paſſans, ſelon que raiſonnablement chacun le deſire, pour ſeurement & ſecretement y ſejourner, ſeul, en compaignie d'amis s'y promenans, deuiſans, banquetans, liſans, chantans, ſans eſtre apperceus ne contrerolés. Ioint que la Muraille eſtant de bonne matiere & bien faite, eſt de tres-longue duree. Parquoi fermés ainſi vos Iardinages, ſi la trop grande cherté du baſtiment ne vous en deſtourne, aiant les matieres, pierre, chaux, & ſable, par trop eſloignés. car quant à la main des maçons n'eſt raiſonnable s'arreſter, veu qu'és autres ſortes de Cloiſon, auſſi bien qu'en ceſte-ci, court de meſme la deſpenſe de la manufacture. En la ſupputation de la deſpenſe de ces Murailles-ci, coucherés en deſcharge le fonds qu'eſpargnés, duquel n'occupés plus d'vn pied & demi ; au lieu que pour les foſſés, au mois faut prendre ſept ou huit pieds de terre, preſques autant en occupant auſſi la haie viue, dautant que ſes racines des coſtés, degaſtent tout ce qui eſt prochain. Ce que calculant comme il appartient, on treuuera en l'eſtendue de quatre ou cinq cents pas, ſe gaigner plus d'vn arpent de terre, choſe treſ-conſiderable, pour là deſſus faire ſon compte : car il vaut autant que deſpendions noſtre argẽt en pierre, chaux, & ſable, qu'en terre, laquelle ſe perd és haies & foſſés, comme il a eſté monſtré. On pourra eſpargner la chaux & le ſable, faiſant la muraille ſeche ſans mortier, mais cela eſt reſtreint és ſeuls endroits, où la pierre fauoriſe l'œuure, eſtant large, platte, mordante de grés attenante l'vne à l'autre. car la ronde & gliſſante eſt à cela mal propre : de laquelle eſtant contraint de baſtir à ſec, ne peut-on faire murailles que baſſes, & encores fort larges du fondement pour les faire tenir. Par ainſi s'occupant la terre comme deſſus, & s'y emploiant autant de pierre comme aux murailles à chaux & ſable, primes & hautes, on peut voir qu'auec peu de deſpenſe dauantage, la Muraille s'en fera du tout bien & à propos. Defaillans les commodités & de la pierre & du mortier, en pluſieurs lieux ſe ſeruent de l'argille & terre graſſe, dont ingenieuſement ſe font des Murailles, leſquelles enduites & creſpies de bon mortier à chaux & ſable, ainſi blanchies, reſſemblent eſtre de bonne maçonnerie.

Murailles.

La Muraille occupe moins de terre, qu'aucune autre Cloiſon.

APRE'S les murailles, viennent les Paliſſades, en ceci plus requiſes que nulle autre Cloiſon, que d'occuper peu de place, voire moins qu'au-

Paliſſades.

cune muraille. Ces Paliſſades ne ſont d'arbuſtes vifs, comme celles des Iardins de France : ains de bois mort de refente, cheſne, chaſtaigner, ou autre, vne piece joignant l'autre, fichees dans terre par vn bout, & l'autre regardant en haut, pointu : vnies enſemble, par vne piece de bois percee, trauerſant l'ouurage. Elles s'approprient en tous lieux : mais en autres ne peut-on commodément dreſſer Paliſſades, que prés des foreſts, pour en tirer le bois requis, duquel de neceſſité conuient eſtre largement pourueu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes & droites, & pour touſ-jours fournir nouuelle matiere à leur reparation, ſelon qu'elles ſont ſujetes à ruine. Seront, & les murailles & Paliſſades, en leur interieur, tapiſſees de verdure, ſi bon vous ſemble, pour l'ornement des Iardins : y plantant contre icelles, des ſeps de vigne, des roziers, des grenadiers, des coudriers, & ſemblables plantes flexibles, qui s'y agraffans & rampans, par tel artifice rapportent vtile contentement. Ne regardant en ceſt endroit qu'au plaiſir, le ſeul lierre y ſatisfera, couurant continuellement le dedans des murailles, & Paliſſades, dont la couleur verte & liſſe, reſiſtant aux injures des ſaiſons, rendra en tous temps le lieu agreable & de plaiſante repreſentation.

Haies. TOVCHANT les Haies vifues, à toutes Cloiſons ſeroiét-elles à preferer, ſans les defauts ja remarqués : à cauſe des bonnes qualités qui ſont en elles. Touſ-jours les Haies ſont de grand ſeruice, defendans par leurs piquerons, le paſſage à gens & à beſtes : dautant qu'à trauers ne peut on paſſer, ne par deſſus aucunement monter. Elles ſont de longue duree, viuans les plantes, dont elles ſont compoſees, autant que les fruitiers : cauſans bonne & longue conſeruation aux choſes qu'elles enferment. Leurs jettons ajencés par entortillemens & entre-las, les rendent de belle repreſentation : dont la Haie, ainſi diſpoſee, reſſemble à vne muraille verdoiante : en Hyuer meſme, eſt-elle plaiſãte à regarder, quoi-que deſpouillee de rameure, aiant quelque ſympathie auec l'eſpalier, quand tiree à ligne droite, l'allee s'en façonne treſ-plaiſante : ainſi que telles on les void en Daulphiné, vers Valence & Romans, où giſt la maiſtriſe de telles Haies : mais par-ſus toutes ſaiſons, la fait beau voir en la Prime-vere, lors qu'elle eſt chargee de fleurs. Qui dõques deſirera de ſe ſeruir de Haies, le pourra faire en tous endroits de ſa terre, pourueu qu'elle ſoit bõne & fertile. car en maigre & legere, les buiſſons ne viennent qu'en langueur, partant en ceſt endroit inutiles. Suppoſé que de toutes ſortes de buiſſons & de ronces ſe puiſſent compoſer des Haies, neantmoins, les plus vtiles plantes en ceſt œuure, ſont les Aubeſpins blancs ; ou eſpine blanche pour leur force & roideur, dont les jettons ſe rendent treſ-piquans ; abondent auſſi *Aubeſpins* en rameure, & ſont de longue vie. On plantera les Aubeſpins au temps des arbres fruitiers en raion ouuert comme la vigne, vn pied de profond & autant de diſtance l'vn de l'autre, aprés l'on les coupera ſur terre quelques trois doigts. Le plant ſera cheuelu (de branche ne ſe reprenant)

& choisi de la grosseur du poulce. Au bout de deux ans, l'on les retaillera, afin de les faire renforcer du pied, pour rejetter vigoureusement. Ce retaillement se fera en leur coupant tous les nouueaux jettons, hors mis quelques deux doigts qu'on leur laissera, à ce que sur ce tendre bois, ils repoussent plus facilement, qu'estans les rejets contraints sortir du tronc de l'arbre & bois endurci. Le mois de Mars est la saison de ce couper: & l'Automne ensuiuant, de conduire les nouueaux jettons que les Aubespins auront faits, pour les faire entre-lier ensemble: lesquels à mesure de leur accroissement, l'on recourbe & replie des costés en les faisant entre-brasser, ainsi s'vnissans si bien par-entre-eux, que de plusieurs plantes s'en fait comme vne muraille. Et à ce que cela se face du tout bien pour donner force à la haie, les jettons qui s'escartent du rang dedans ou dehors le Iardin, seront rondement coupés, & aussi ceux qui s'en montent trop hautement, roignant la haie à la mesure que lui aurés donnee, pour ne passer ses limites, sur-saillant en haut. Ainsi la haie maintenant sa bien-seance, & de bas & de haut, & comme muraille vnie, n'aura nul trou par lequel aucune beste nuisible passe, jusques aux poulailles, qu'elle arrestera à fait. Tous les ans l'on coupera quelque chose à la haie, & entortillera-on des jettons à ce propres, és endroits necessaires pour la conseruer en bon estat: mesme ne faudra-on de la roigner chacun an, par le haut, vniuersellement, à la mesure prinse touchant la hauteur, comme a esté dit, afin de l'arrester là, & par mesme moien contraindre les buissons se fortifians, à remplir les vuides du bas pour la faire demeurer au poinct que la desirés. A cela aidera beaucoup le marrer vn couple de fois l'annee, & le fumer aussi, qu'on ne lui espargnera, cas estant que la legereté du fonds ne donne assés de force aux Aubespins. Est necessaire de preseruer les Aubespins de la morsure des bestes, sur tout en leur commencemẽt: sans lequel soin, ne pourroient-ils fournir à la haie, par se rabougrir, mesme du tout fleitrir, estans rongés en leur jeunesse. Par le moien d'vne haie morte faite auprés de la viue, on preseruera les Aubespins de ces dangers, laquelle l'on leur entretiendra quatre ou cinq ans, & en somme autant longuement qu'on verra par effect n'auoir besoin de contre-defense.

La conduite des Aubespins.

Plantes mesl angees.

AVCVNS pour faire des haies emploient toutes matieres qu'ils estiment seruir pour defense, les mettans dans terre par graines meslangees par-ensemble: & ainsi en composent des haies confuses, marians par là, toutes sortes de buissons, de ronces, de roziers sauuages. Autres, sans prẽdre la peine de semer ces graines-là, les incorporent ensemble dans la terre clerement destrempee auec de l'eau, y meslant du fumier: & de telle composition frottent vne longue corde de jonc, qu'aprés auoir sechee, ils plantent quatre doigts dans terre en lieu conuenable, la tendant roidement; & là laissent leuer les semences, desquelles se fait la haie, laquelle par ajencement à la serpe & au hoiau, taschent de la faire croistre & for-

tifier. Mais quelque traitement qu'ils y facent, jamais n'approche en valeur celle de l'Aubeſpin, tant par n'eſtre ſi forte, ne de ſi grande duree, que pour occuper trop de place, ne pouuant ſe contenir en peu de lieu, comme l'Aubeſpin.

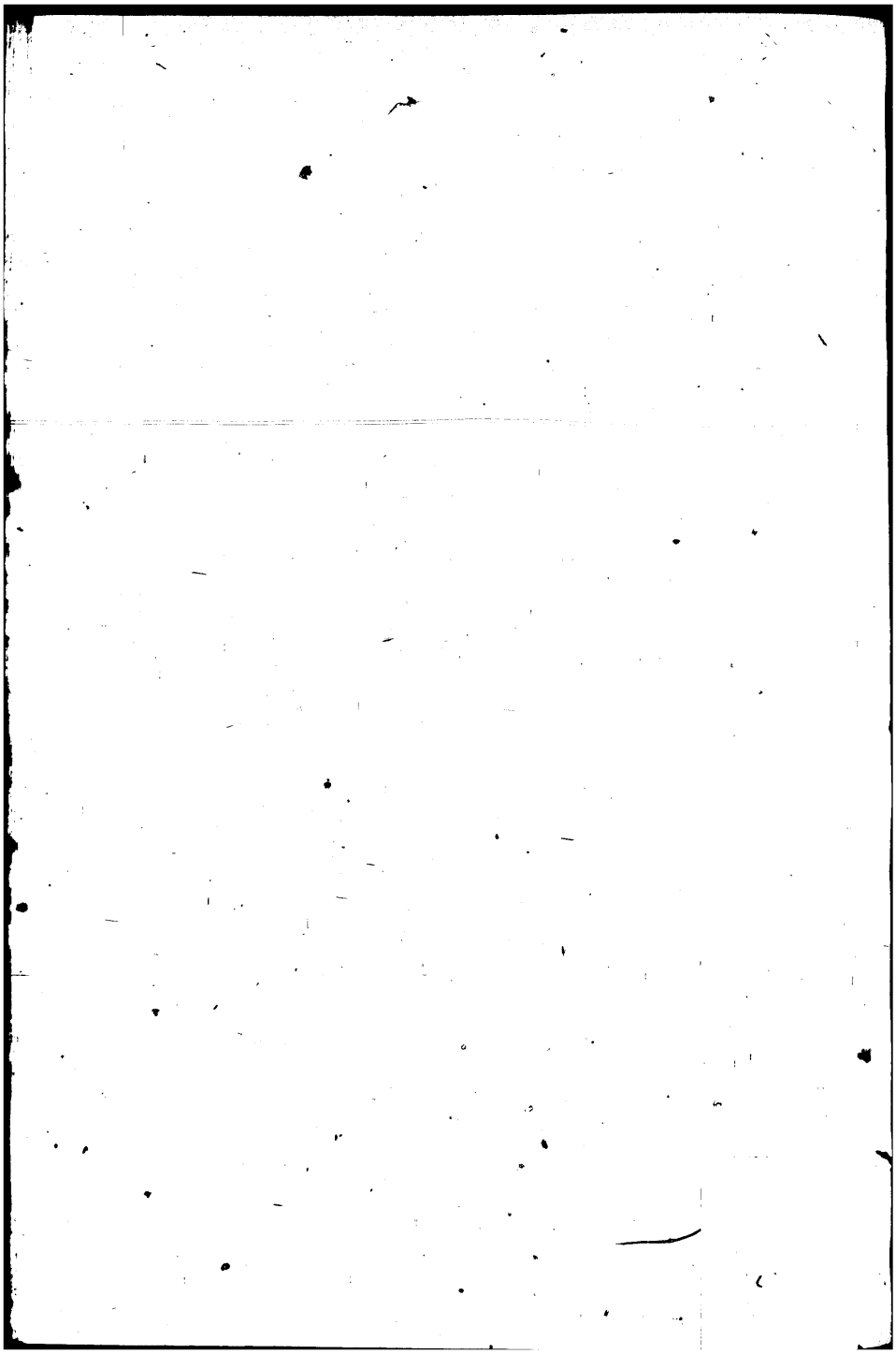
Houx. LE Houx s'accommode auſſi tres-bien en Haie, par auoir toutes les qualités requiſes à tel ſeruice: de force, pour conſeruer ce qu'il enceint, à cauſe de l'abondance des piquerons eſtans en ſes fueilles: de longueur de vie, reſiſtant contre la violence des temps: & au bout de cela, eſtant plaiſant à la veuë, pour la verdeur luiſante & perenne de ſes fueilles. Il aime l'aer froid, & la terre non trop forte. Vient mieux de plant enraciné, que de ſemence. S'entretient auec moderé labeur. Se laiſſe gouuerner à la ſerpe, dont on le ploie comme l'on deſire.

Arbres s'entre-braſſans par leurs tiges. VOICI d'vne autre ſorte de Haie, & belle & ſeruiable, toutesfois, tenant plus de ceſte qualité-là, que de ceſte-ci. C'eſt pourquoi principalement l'on l'emploie dans les Iardinages, pour la diuiſion des proprietés, comme quand il conuient ſeparer les vignes d'auec les vergers: les ſaſſrameres, d'auec les chenevieres: les Iardins potagers, d'auec les bouquetiers ou medecinaux: de dreſſer des allees ou promenoirs, & autres gétilleſſes. De toutes ſortes d'arbres, dont le tige eſt long & droit, ſans tortuoſité, dreſſe-on ceſte Haie, comme de meuriers blancs, de pruniers, de guniers, & ſur tous autres de ſaules. Pour planter ces arbres, vn foſſe comme celui de la vigne eſt fait, puis dans icelui deux arbres joignans enſemble ſont poſés diſtans tels aſſemblages l'vn de l'autre, d'enuiron deux pieds, & apres en auoir couuert les racines auec de la terre, les troncs ſont eſcartés des deux mains, les faiſans pendre des coſtés, afin de s'entre-croiſer à la maniere du plomb des vitres (en ceci vous ſeruant de modele) & de meſme qu'en elles, cauſe en ceſt endroict des quarrés vuides en rombhe ou lozange. Où les arbres s'entre-coupent, conuiendra les meiſer vn peu, oſtant de l'eſcorce & vn peu de bois de chacun, & là les lier auec vn ozier pour les faire reprendre, comme ente: ce qu'ils feront certainement, pourueu que les arbres ſoient en ſeve. commodité qu'on obſeruera en ceſt endroit. Par ainſi, eſtans comme ſoudees les ſections des arbres, iceux mariés enſemble, feront vn corps tout-d'vne-piece, vnis par leurs troncs, ſeulement ſe ſeparans és extremités, & là rejettans leur naturel, viuans en telle vnion, autant longuement que ſeparés, moiennant raiſonnable culture. L'on pourra enter tels arbres au deſſus, ſi ainſi l'on le deſire. Et à ce que l'œuure ne ſe confonde, eſt neceſſaire tenir curieuſement nets les troncs, ſans ſouffrir aucuns rejets y prendre place. A meſure de l'engroſſiſſement des arbres, les trous ou vuides des lozanges s'appetiſſeront: ce que preuoiant dés le commencement, ſera prins auis là deſſus comme il vous viendra à gré: auec ceſte aſſeurance, qu'eſtans les arbres plantés fort prés l'vn de l'autre, à la longue s'entrejoindront entierement, fermans tous leurs vuides en s'accroiſſans.

LES

LES Foſſés pour Cloiſon ne peuuent ſeruir que bien larges & pro- *Foſſés.*
fonds, la choſe parlant d'elle-meſme. Huit ou neuf pieds d'ouuerture, & ſix ou ſept d'enfoncement eſt leur droite meſure, à moindre n'eſtans de la valeur requiſe pour ces Cloiſons. En plate campaigne & lieu humide, ſont cõuenablement emploiés les Foſſés, où ils ſeruent auſſi à vuïder les eaux importunes, non en païs montaigneux, comme il a eſté dit. Ils ſeront creuſés en taluſſant, les faiſant pendre des deux coſtés, afin que la terre ne s'eſboule par les pluies & gelees, comme elle feroit, ſi les Foſſés eſtoient taillés à fond de cuue & droite pente. Par ce moien ſe rendront les Foſſés plus eſtroits par le bas que par le haut; mais n'importe, n'eſtans pour cela de moindre ſeruice. Comment qu'on les face, conuient les tenir nets & curés, leur oſtant chacun an, quelque choſe: voire ſe faut reſoudre là, que de les refaire preſqu'à neuf de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, ſans laquelle diligence vos Foſſés à la longue ſe recombleroient, telle ſujection les accompaignant. Si és Murailles, Paliſſades & Haies ſont ajouſtés les Foſſés en dehors, ſans auoir égard ni à l'occupation de la terre ni à la deſpenſe de l'œuure, & les Foſſés remplis d'eau, ce ſera pour rendre du tout magnifiques telles Cloiſons, ſelon leur ordre & difference de leur ſeruice, ſe ſurpaſſant l'vne & l'autre, comme il a eſté monſtré.

Fin du ſixieſme Lieu.





SEPTIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

De l'Eau & du Bois,

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SEPTIESME LIEV, OV SE VOID

- Le moien de bié accommoder la Maisõ, de ces tant neceſſaires Alimens, aſſauoir, l'Eau & le Bois.
  - *Les Eaux en general.* CHAP. I. diſtinguees en
    - Suſterraines & manifeſtes, qu'õ ſubdiuiſe, en
      - Groſſes Fontaines, Ruiſſeaux, & Riuieres.
        - *Leur conduite par canaux ouuerts.* CHAP. II.
    - Souſterraines & cachees, ſont
      - *Sources de Fontaine, qu'on recerche dans terre pour les mettre en euidence, & aprés les conduire par tuiaux couuerts.* CHAP. III.
      - *Les Fontaines baſſes ne pouuans couler, dont l'on tire ſeruice par les Puits.* CHAP. IV.
    - De la Pluïe, Pour les mettre en reſerue, és
      - *Ciſternes.* CHAP. V.
      - &
      - *Mares.* CHAP. VI.
  - *Les Bois en general.* CHAP. VII. diſtingués en
    - Sec, pour Bois de haute fuſtaie, & de chauffage, &
      - *Le Taillis.* CHAP. VIII.
      - *La Foreſt.* CHAP. IX.
    - Aquatique pour diuers vſages, qu'on coupe és Sauſaies, Peuplaies, Aunaies, &c.
      - *Les Arbres aquatiques.* CHAP. X.
      - *Les Arbuſtes de meſme naturel.* CHAP. XI.

La Coupe de toute ſorte de Bois. CHAP. XII.

AVANT-PROPOS

De l'vtilité de l'Eau & du Bois.

AVEC tref-grande raiſon, les Antiques & Modernes, ſe ſont arreſtés là, que de preferer à tous autres lieux, celui qui le mieux eſt accommodé d'Eau & de Bois: car aprés la ſanté de l'aer, qui eſt le fondement de tout ſejour, de l'Eau & du Bois depẽdent, & l'eſtre & le ſupport de ceſte vie, Dieu aiant ordõné l'humidité & la chaleur, pour principales cauſes de la generation. C'eſt pourquoi, dés toute ancienneté les riues des remarquables fleuues & orees des grandes Foreſts, ont eſté choiſies pour la cõſtruction des groſſes villes, par le moien de telles aiſances, les peuples s'y pouuans commodément habiter & multiplier. Et ſi bien aujourd'hui ſe voient peu de grandes villes auoir en dos la Foreſt, comme pluſieurs baigner leurs murailles dans les riuieres, faut conclurre, que de meſme ſeroiẽt-elles eſloignees de l'Eau que du Bois, ſi l'vſage l'euſt peu conſumer, comme par la reuolution des temps, les Foreſts ſe ſont deſertees. Du ſoin que nos Rois ont eu le temps paſſé, de la conſeruation de ces deux alimens-ci, eſt ſortie la creation des offices de Garde des Eaux & Foreſts. Auſſi par les Anciẽs Iuriſconſultes & Legiſlateurs, a bien eſté remarquee la vertu de telles neceſſaires choſes, en la défenſe qu'ils ont faite à toutes perſonnes, d'adminiſtrer aux criminels fugitifs, de l'Eau & du Feu, par le deſni de l'vſage de tels neceſſaires elemens, les puniſſans rigoureuſement. La preuue ordinaire nous fait confeſſer les hommes ne pouuoir ſubſiſter ne ſains ne malades, ſans le ſeruice de l'Eau & du Bois: auſſi, moiennant leſdictes cõmodités, ſans autres naturelles, vne terre ne ſera mal aſſiſe: ains emploiant & l'vne & l'autre ainſi qu'il appartiẽt, s'en rẽdra des plus belles & fertiles, où fauoriſee du Ciel, ne manqueront ne prairies, ne jardinages, ne fruits des arbres, ne bleds ne vins, ne poiſſon, ne gibier. En ſomme, par le moien de l'Eau & du Bois, tout abonde en vn lieu. Defaillant l'vne de telles commodités, defaut de meſme au terroir la moitié de ſa beauté & bonté, & comme mutilé de ſes principaux membres, demeure manque & imparfait. Pour telles raiſons donques, autant difficilement peut-on diſcerner laquelle des deux cõmodités eſt la meilleure, que d'exprimer les biẽs qu'on tire des terres ornees des deux enſemble. Il eſt vrai, que l'Eau eſt à preferer au Bois en ce point, qu'elle fait produire pluſieurs ſortes d'arbres, où le Bois ne peut moienner aucune Eau. Le Bois au contraire, ſe treuue plus recommandable que l'Eau, pour la longueur & dif-

Neceſſaires Alimens.

Gardes des Eaux & Foreſts.

Antique chaſtiment des criminels.

Seruices de l'Eau & du bois.

ficulté de ſon accroiſſement, & la grande deſpenſe qui court au charroi du Bois pour la prouiſion d'vne bonne maiſon, quand l'on eſt contraint de l'aller querir loin ; ſuiuant la maxime, *Que les choſes les plus difficiles à recouurer, ſont les plus precieuſes* : Cedant l'Eau au Bois en ce cas, que par tout l'on s'abbruuera dans peu de temps, quand ce ne ſeroit que par ciſternes, defaillans autres moiens, comme ſera monſtré. Dont il ſemble eſtre plus raiſonnable, de viſer pluſtoſt au Bois, qu'à l'Eau. Mais pour n'entrer plus auant en ceſte diſpute, la laiſſant aux Philoſophes, nous-nous arreſterons là, que puis que Dieu a aſſujeti l'entretenement de noſtre vie ſous les quatre elemens, deſquels l'Eau & le Feu, nourri par le Bois, font la moitié ; nous poſerons en meſme rang, l'Eau & le Bois, pour de meſme main & pareille affection, nous fournir de l'vn & de l'autre. Et bien-que pour la neceſſité de ces choſes, il ſemble que la recerche de l'Eau & du Bois doiue eſtre jointe auec l'ordonnance de la maiſon, auant qu'entrer au diſcours du labourage des terres : par bonne raiſon j'ai reſerué d'en traicter en ceſt endroit, ainſi qu'il a eſté touché ci deuant.

Lieu 1. Chap. v.

CHAPITRE I.

Les Eaux en general.

COMMENCEANT par l'Eau, je dirai qu'en ceci elle ſurpaſſe les autres elemens, que de ſeruir d'Aliment : entant qu'elle abruue toute ſorte d'animaux, ne donnans immediatement aucune nourriture, ni le Feu, ni l'Aer, ni la Terre. C'eſt par l'Eau que toutes habitations ſont rendues agreables & ſaines, & tous terroirs fertiles. *Vtilités de l'Eau.* Quel plaiſir eſt-ce de contempler les belles & claires Eaux coulantes à l'entour de voſtre maiſon, ſemblãs vous tenir compagnie ? Qui rejailliſſent en haut par vn million d'inuentions, Qui parlent, Qui chantent en muſique, Qui contrefont le chant des oiſeaux, L'eſcoupeterie des arquebuſades, Le ſon de l'artillerie, comme de tels miracles ſe voient en pluſieurs lieux, meſmes à Tiuoli ? Et treſ-naïfuement à ſaint Germain en Laïe, où le Roi a de nouueau fait conſtruire telles & autres magnificences, admirees de tous ceux qui les contemplent. Quant à la ſanté, les ſalubres Eaux courantes rafreſchiſſent l'aer en Eſté, en toutes ſaiſons ſeruent à la netteté, lauans les immondices du meſnage: faute dequoi faire, n'aiãt l'Eau à commandement, ſouuent l'on tombe en grandes maladies & langueurs. La peſte, à faute d'Eau, ſe fourre quelques fois parmi les armees. Le beſtail auſſi n'eſtant bien abruué ne fait jamais bonne fin : au contraire, touſ-jours ſe porte d'autant mieux, que mieux il eſt accõmodé d'Eau. Du profit qu'en dirons nous ? N'eſt-ce pas l'Eau, qui par ſes arrouſemens, conuertit en bonne, la mauuaiſe terre, la rendant propre à produire abõdamment, arbres, fruits d'iceux, foins, herbes des jardinages, & pluſieurs autres biẽs, meſme bleds & vins ? Auſſi à telle occaſiõ, eſt elle ditte, aſſeuree Alchumie, dautant qu'en peu de temps elle ſe conuertit en or & argent, par le moien des choſes ſuſdites : & par les diuers moulins qu'elle anime, ſouuentesfois auec reuenu excedant celui de la terre. En l'article du profit venant de l'Eau, ſera couchee la peſche: autant grand qu'on le pourroit imaginer. comme ailleurs particulierement je l'ai repreſenté. Lieu v. Ch. xiii.

Affection des hõmes touchant l'Eau.

CES choſes recogneuës de toute ancienneté, les hommes ont taſché de s'accõmoder d'Eau, ſelon que leurs eſprits & facultés leur en ont ſuggeré les moiens. La Nature auſſi y a trauaillé, d'elle-meſme, en pluſieurs lieux, mais auec grande merueille, en Egypte, où l'Eau du Nil s'enflant, inonde la terre trois mois continuels, paſſé ce temps-là, l'Eau retiree, laiſſe vn gras limon, ſur lequel le peuple ſeme ſes grains auec peu de labeur & grand rapport. Mais par ne pouuoir eſtre imité tel arrouſement naturel, je n'en diſcourrai plus auant, ni de pluſieurs autres admirables Eaux, dont Pline, Vitruue & autres Anciens, font mention, pour mettre en euidence l'ingenieuſe inuention de Crappone, Gentil-hõme Prouençal, qui en l'annee mil cinq cens cinquante ſept fit cõduire à Selon de Craux en Prouence, vn bras de l'Eau de la Durence, par vn large canal prins à cinq lieuës de ladite ville. Ceſte Eau-là, pour auoir fait chãger de viſage aux terrois qu'elle arrouſe, leur a cauſé d'autant plus de profit, qu'au parauant ils eſtoient de peu de valeur, à raiſon de l'importune chaleur Meridionale du pais: & ſi a vtilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers là, à la lõuange de l'inuenteur, duquel la memoire ſe conſerue auec la jouiſſance du fruict de ſon patient labeur. La ville d'Arles ſuiuãt les traces de Selon, s'eſt deſpuis accommodee de la meſme riuiere: partie de laquelle, paſſant par la Craux, terroir de ſon naturel ſec & aride, ſe rend en ladite ville, pour les arrouſemens & moulins, au grand bien du peuple. Et comme par emulation les vns apprenent des autres, j'ai en mon particulier, ſuiui l'inuẽtion de Crappone, en la conduite d'vne petite Eau perenne: laquelle paſſant à l'entour de ceſte mienne maiſon, arrouſe ma terre, & finalement ſe rend à mes moulins. Aiant l'entrepriſe au commencement eſté jugee autant vaine, que l'effect l'a deſpuis approuuee vtile & profitable.

Propriété de l'Eau du Nil.

Canal de Selon de Craux en Prouence.

Celui d'Arles.

Du Tradel.

INFINIS autres exemples vous pourroi-je produire ſur telle matiere, ſe voians pluſieurs villes de ce Royaume, arrouſees par des aqueducts trauerſans & vireuoutans leurs terroirs. Et ſur tous les peuples de ce tẽps-ci, les Allemans, Flamans, Anglois, Lombards, excellent les autres en la conduite des Eaux, deſquelles leurs villes en mille ſortes ſe voient parees, ſans eſpargner ni le marbre, ni le bronze, ni le leton, ni l'or, ni l'argent, ni l'azur, qu'on y void magnifiquement reluire. A Francdal, ville nouuellement commencee à baſtir prés de Vvormes en Allemagne, a eſté fait vn grand canal cõduiſant de l'Eau de la riuiere du Rhin juſques en ladite ville, où aprés auoir rempli les foſſés, ſerui leurs moulins & foulons, ſe deſcharge dans la meſme riuiere portant bateau pour leurs trafiques. Nous deuons telles magnifiques inuẽtions à la memoire des Anciẽs Romains, qui extremément amateurs des Eaux, auec admirables deſpenſes en ont fait conduire és villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les veſtiges s'en voient. Et reliques de l'Antiquité, dõt l'Italie eſt remplie, ſpecialemont Rome, ſe remarquent pluſieurs excellents Aqueducts. En

A qui deue l'inuention de la conduite de Eaux.

ce

ce Roiaume auſſi en diuers lieux: à Arcueil prés de Paris: à Authun en Bourgongne: à Poitiers: és enuirons de Lion: à Orange: à Arles void-on beaucoup de ruines de pareille eſtoffe. Mais par deſſus telles Mazures paroit preſque tout entier l'excellent pont du Gar, à Saint Priuat en Languedoc, rare lieu, & par Nature & par artifice, digne ſejour de ſon ſeigneur. Par les Anciens Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a eſté baſti ſur la riuiere du Gardon, expreſſement pour faire trauerſer ladite riuiere à vne fontaine que du coſté d'Vzés ils conduiſoiét à Nifmes, ville & colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont receuoit d'vne montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la riuiere, ſelon que cela ſe preuue par les veſtiges de ſon ancien chemin. Pour la profondeur de la vallee, le pont eſt hautement baſti, à trois rangees d'arcades l'vne ſur l'autre, dont la derniere porte le canal, ingenieuſement cimenté. C'eſt ouurage, eſt d'ordre Tuſcan, compoſé de pierres de merueilleuſe grandeur, & artifice inimitable inuention.

Aqueducts antiques.

Pont du Gar.

NESTANT noſtre maiſon des champs aſſiſe prés de la riuiere, ni accommodee naturellement de fontaines, ni de ruiſſeaux, recercherons curieuſement le moien de nous fournir de bonne Eau, en ſi grande abõdance, & à moins de frés que pourrons. Sur quoi noterons que de trois ſortes principales d'Eaux y a-il: Des ſus-terraines & manifeſtes: Des ſous-terraines & cachees: & De la pluie. Les premieres ſubdiuiſerons en trois, en Fontaines, en Ruiſſeaux, en Riuieres. Les Fontaines & Ruiſſeaux, retiennent leur nom tant qu'elles ſont moderees en grandeur, à meſure de leur engroſſiſſement, changeans d'appellation: car vne groſſe Fontaine, ſe conuertit en Ruiſſeau, & vn gros Ruiſſeau, en Riuiere. Des ſources ſous-terraines & Eaux cachees, eſtans miſes en euidence, le changement de nom n'eſt à remarquer: non plus que celui des Riuieres, qui auec leur eſtat, conſeruent leurs titres. Au rang des ſources ſous-terraines, mettrõs-nous les Puits, eſtans eſpece de Fontaine, laquelle ſe treuuant baſſe, ne peut couler deſſus la terre, dont par artifice on eſt cõtraint d'en ramonter l'Eau en haut. Quant aux Eaux de la pluie, ce ſont celles dont ſous le nom de Ciſternes, l'on ſe ſert, ſerrees & gardees dans des receptacles ainſi appellés. Les Mares, cogneues en pluſieurs endroits, participent & des Puits & des Ciſternes, entant que ſes ſources baſſes, ſont fortifiees des Eaux des pluies, qui retenues en vn endroit, ſe conſeruent pour le meſnage. De toutes leſquelles Eaux, tire on ſeruice en diuerſes ſortes, ſelon leurs diuerſes valeurs, qualites, & lieux où elles ſe rencontrent.

Qualités des Eaux.

Fontaines, Ruiſſeaux, Riuieres.

Puits.

Eaux de la pluie, dont l'õ ſe ſert en Ciſternes, & Mares.

CHAP. II.

Les groſſes Fontaines, Ruiſſeaux, & Riuieres, ou Eaux ſus-terraines & manifeſtes, & leur conduite par canaux ouuerts.

POVR ſe ſeruir de ces Eaux-ci, la conſideration de leur ſituation eſt pour vn preallable, treſ-requiſe, afin de prẽdre auis ſur leur conduite, preſuppoſé que ſoiés aſſeuré de leur valeur. Car d'attirer à ſoi des Eaux mal-ſaines, ou infructueuſes, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des Eaux nauigables, n'eſt auſſi mon intention, eſtant ce la Nature elle-meſme qui ſeule ordõne ſur telles matieres. Ou ce ſeroit que pour l'abondance d'Eau, la prenant en quelque bonne riuiere, & par la facilité du chemin, on fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il ſuffit à receuoir des bateaux pour la debite des fruits de la maiſon. à l'exemple des petites riuieres de Loin, d'Eſtempes, & autres, qui ſe deſchargent dans la Seine au deſſus de Paris.

l'Eau de Fontaine ſ'eſtrable à toute autre. Comment l'employer.

DE ces trois ſortes d'Eaux, la plus ſouhaitable eſt celle de Fontaine, à laquelle, ſeule, nous-nous arreſterons, ſi ſon abondance fournit à toutes nos neceſſités, pour la conduire diuerſement ſelon la diuerſité de ſes ſeruices. C'eſt aſſauoir, partie en tuiaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'eſtre nette & freſche, & partie en canal ouuert pour les moulins, arrouſemens, fourniture d'eſtangs & ſemblables ſeruices. Mais ſi pour ſon impuiſſance, la Fontaine ne peut faire que nous abruuer, & arrouſer quelque peu les iardins: & elle & le ruiſſeau, ou à ſon defaut la riuiere, ſeront employés, afin d'arrouſer en grand volume, & faire moudre les moulins. Or dautant que pour la conduite de toutes Eaux, ſoit à couuert, ſoit à deſcouuert, le chemin doit eſtre preparé auec artifice requis, ſera en ceſt endroit donnee l'adreſſe de faire le Canal ouuert, dont l'on ſe ſeruira generalement en toute ſorte d'aqueducts: en attendant qu'ayant mis en euidence les Fontaines ſous terraines, auec les autres ſoient conduites en tuiaux clos, ainſi qu'il appartient, ce ſera ci apres enſeigné.

Obſeruation neceſſaire ſur ce propos de la vigilante diligence des Eaux.

LA premiere œuure, ſera la remarque du lieu de la priſe de l'Eau pour la faire la plus prés de vous que pourrés, à ce que moins en couſte la fabrique & l'entretenement, que plus court en ſera le chemin. Si le naturel de l'aſſiete vous cõtraint de prendre l'Eau hors de voſtre terre, acquerrés du ſeigneur de fief voſtre voiſin, le titre de telle faculté, par les plus aſſeurés moiens que treuuerés par conſeil: afin que ſans deſtourbier, puiſſiés venir à bout de voſtre entrepriſe, & que pour l'auenir, muni de bon droit, jouiſſiés paiſiblement de voſtre labeur, ſans crainte de l'enuie, qui cõmunement accõpaigne ceux qui font bien leurs affaires. Ce fondemẽt poſé,

le chemin que voſtre Eau a à tenir, ſera finement niuelé auec le grand niueau, lui donnant tant de pente qu'il ſera poſſible, pour viſtement la faire deſcendre où deſirés, ſelon qu'il eſt requis. Cela ſera aiſé, ſi le naturel fauoriſe l'œuure: mais n'aiant à choiſir de place pour la prinſe de l'Eau, meſnageant ſon chemin, la prendrés en endroit d'où juſtement elle puiſſe couler és lieux deſtinés. Et moiennãt que le plomb du niueau pende tant ſoit peu, ne doutés que l'Eau n'aille par le Canal ainſi preparé. Ceci eſt cõſiderable, que tant plus grande abondance d'Eau y a-il, plus viſte va-elle, voire ne s'arreſtera nullement, bien-que le chemin n'euſt aucune pente, parce qu'vne Eau pouſſe l'autre auec violence. Pour laquelle cauſe, plus de liberté a-on de conduire vne grande, qu'vne petite Eau, ceſte-là, allant en Canal peu ou prou pendant: mais ceſte-ci, ne peut decouler que par chemin aiant raiſonnable pente. Auſſi ſont à noter la largeur & la profondeur du Canal, pour les meſurer, par l'Eau, & par le chemin: afin que ſelon la grandeur ou petiteſſe de l'Eau, grande ou petite pente du lieu, le Canal ſe face large ou eſtroit, & de meſme profond. Encores que l'Eau ſoit abondante, ſi elle eſt en lieu fort pendant, eſtroit Canal ſuffira pour ſa contenuë: & au contraire, vne petite Eau eſtant en endroit peu pendant, requiert d'auoir le Canal fort large. A la reſolution de ceſt auis, aidera beaucoup l'imagination du ſeruice que deſirons tirer de noſtre Eau. Car ſi ce ſont grandes eſtenduës de prairies ou autres terroirs, qu'en deſirons arrouſer: ſi la voulons emploier en moulins de remarque: ou à la fourniture de grands eſtangs, ſon abondãce, pouuãt ſatisfaire à ces choſes, plus large & plus profond en faudra tenir le Canal, que pour meſnages de moindre importance. Qui ſera pour toute meſure, dont à l'œil, noſtre pere de famille ordonnera, par ſon bon ſens: mettant en cõpte les engraiſſemens que charrie l'Eau en tẽps de pluie, procedans des laueures des champs labourés, & fumés, pour n'en perdre aucũs, ains afin de les receuoir tous, faire que le Canal, pour mince que ſoit l'Eau, demeure plus toſt trop grand, que trop petit.

Niueler le chemin de l'Eau.

Quelle peut eſtre la dõner; & ſous quelles conſiderations.

Touchant la largeur du Canal

Faut profiter les graiſſes que l'Eau charrie.

SE doit eſtudier, le pere-de-famille, à profitablemẽt diſpoſer ceſt ouurage, à ce qu'auec peu de deſpẽſe il s'entretienne, & que non-ſujet à frequẽte ruine, ſe conſerue longuemẽt en bon eſtat. La prinſe de l'Eau en eſt le plus difficile article, aiãt à reſiſter à l'impetuoſité des Eaux, dont ſouuentesfois auiẽt, qu'elle eſt emportee par les rauines des pluies. Si aués de reſte de niueau, c'eſt à dire, ſi pouués prẽdre l'Eau tant hautemẽt qu'il vous plaira, & que le lieu ſoit rocher, pourſuoirrés à ceci des le cõmencemẽt: car il ne faut que creuſer la prinſe de l'Eau dés le rocher pour la faire de perpetuelle duree: où parti de là, n'y aura autre choſe à reparer, que d'en oſter le grauier & terrain qui en bouchent l'entree, quãd les Eaux s'engroſſiſſent par les pluies. Et encores que pour ſa durté, le rocher couſte beaucoup à tailler, ſi eſt-ce que le non-refaire rẽdra l'œuure à bon marché: & cauſera dauãtage grãd repos, n'eſtãt à tous coups en penſemẽt d'y remettre la main. cõme

Eſt neceſſaire de faire le Canal à profit.

Dans le rocher eſt le meilleur.

il auient à toutes autres prinſes d'Eau, auſquelles y a touſ-jours de la beſongne, & ſouuentesfois, eſt-on contraint à les reedifier de nouueau.

Hauſſer la prinſe de l'Eau auec pilotis fourrés dans le rocher.

SI L eſcheoit que pour la baſſeſſe du lieu, il falle hauſſer la prinſe, afin de remonter l'Eau là jettant dans le Canal, la choſe ſe fera à profit, pourueu que le fonds ſoit rocher: dans lequel fourrera-on droictement des gros bois, qui portans des pieces trauerſantes, feront la prinſe de l'Eau. Telle prinſe durera longuement, non plus toutesfois que le requiert la qualité de la matiere, qui ſujette à pourriture, à la longue ſe conſume: & quelquesfois ne pouuant ſouffrir l'impetuoſité des Eaux, par icelles eſt le tout renuerſé.

Sur le ſablõ.

MOINS encores durent les prinſes d'Eau, quand par faute de rocher, ne peuuent eſtre fondees que ſur le ſablon, ou grauois, où l'on fourre des pilotis, y entre-lardant des pieces trauerſantes attachees auec crampons de fer & groſſes cheuilles, car par l'inſolidité du fondement, & violence des Eaux, l'artifice ſe deſerte dans quelque temps.

Prinſes d'Eau faites ſans bois, auec de la pierre & de la terre.

D'AVTRES, auec moins de myſtere œuurent en ceſt endroit, ne ſe ſeruans que de la pierre, dont ils compoſent leurs prinſes d'Eau, auec vn peu de terre qu'ils y aiouſtent au deſſus: mais c'eſt par la faueur du lieu, qui continuellement leur fournit nouuelle matiere. Et ſi biẽ telles prinſes ne couſtent guieres, auſſi leur duree eſt treſ-petite, ſe ruinans preſque du tout à chaſque fois que les Eaux s'engroſſiſſent. Ainſi voit-on qu'il n'y a que le ſeul rocher, qui reſiſte contre le temps & les Eaux, pour eſtre de duree requiſe.

Le Canal eſt bon, en terre ferme. Le faut tenir ouuert & curé.

QVANT au Canal, il eſt certain que le taillé dans le rocher, ſurpaſſe tous autres, & pour la duree, & pour la conſeruation de l'Eau, la gardant de ſe perdre en chemin: mais cela n'eſt à ſouhaiter pour la longueur de l'ouurage, cauſant trop grande deſpenſe en ſa fabrique. Parquoi ſuffira de le faire paſſer par terre ſolide, pluſtoſt argilleuſe que ſablonneuſe, ceſte-là ne conſumant tant d'Eau, que ceſte-ci. Et pourueu que le Canal ſoit de bonne profondeur, ne doubtés de ſon ſeruice: à la charge auſſi, d'eſtre tenu net, ſans ſouffrir que par negligence il ſe comble, comme à la longue de ſoi-meſme il feroit, ſi quelques fois l'annee, il n'eſtoit curé. Auenant qu'en chemin ſe rencontrent des vallons & enfoncemens, par où paſſent des torrens: afin que leurs Eaux ne deſ-rompent voſtre Canal, ou le comblent, quand auec violence elles deſcendent des montaignes emportans de la terre, faudra, remediant à tels maux, baſtir des ponts de maçonnerie à trauers iceux vallons, pour porter voſtre Eau claire & nette: paſſant cependant deſſous les ponts, celle des torrens. Ou au contraire, ſi mieux l'aimés, le lieu s'y accommodant, ferés des pons à trauers voſtre Canal, pour receuoir l'Eau des torrens & la rejetter en hors: ainſi ſans deſtourbier voſtre Eau fera ſon chemin. Si pour quelque graiſſe que les Eaux des torrens pourront charrier en temps de pluie elles ſe rendent recommandables, comme cela auient paſſans par

Moyen de le garentir de l'importunité des torrens.

quelques bons labourages, ne meſnagerés que bien, de les profiter en les aſſemblans auec celle de voſtre Canal. Mais en ceci irez retenus, afin de leur donner entree dans voſtre Canal, auec ce Iuſques-où, qu'elles n'y puiſſent nuire ne rien dégaſter.

CHAP. III.

Les Fontaines ſous-terraines & Eaux cachees; la maniere de les mettre en euidence, leur conduitte, par tuiaux couuerts.

LA RECERCHE des ſources ſous-terraines, dont j'enten parler, n'eſt celle incertaine, d'où les trompeurs tirent l'argent de la bource de ceux qui immoderément deſireux de belles Fontaines, croient trop à leurs paroles. Ains la vraie adreſſe de mettre en euidence les Eaux que noſtre pere-de-famille a cachees dans ſon terroir, telles que la Nature y a miſes, pour les conuertir à ſes vſages: ſans lui permettre autre choſe, ne lui faire eſperer des montagnes d'or, dequoi il aura raiſonnable occaſiõ de ſe contenter. Ne s'arreſtera donques aux vanités des charlatans, ni aux ſignes frauduleux dont pluſieurs ont eſcript: remarquans les Fontaines par nombre infini d'herbes, par-entr'elles preſques contraires en qualités: par vapeurs ſortans de terre: par foſſés creuſés, y fourrant des vazes de terre, ou des baſſins oingts d'huile, aprés mettant dans iceux du cotton, de la laine, ou des eſponges, pour en tirer l'humeur, & par là juger de l'Eau du fonds, & telles farfanteries, inuentees pour cõfondre l'œuure, & ſe rendre admirables. Mais ſeulement ſe fondera és choſes aſſeurees, & ſur leſquelles, comme preſque les touchant au doigt, l'homme d'eſprit aſſerra ſolide jugement. *Marques trompeuſes à la recerche des Eaux.*

DE diſcourir de l'origine des Fontaines, de leurs eſſors, de la proprieté de leurs Eaux, medecinales, malignes, voire miraculeuſes, n'eſt ici à propos. telle curieuſe Philoſophie ſurpaſſant l'entendement de l'homme des champs, qui a pluſtoſt beſoin d'Eau pour ſa maiſon, que de paroles pour repaiſtre ſon entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté & de la malice de l'Eau, pour ſe ſeruir de la bonne, & rejetter la mauuaiſe. Premierement conſiderera le pere-de-famille, le lieu de ſa ſituation, s'il eſt montaigne ou plaine, ſi ſon terroir eſt de ſoi-meſme humide ou ſec, pour plus ſe promettre de l'vn que de l'autre. Les montaignes & lieux releués ſont communément plus fournis d'Eaux, que les grandes plaines, au pied deſquelles montaignes plus ſourdent de Fontaines, qu'és razes campaignes, qui demeurent ſeiches, ſi elles ne ſont arrouſees de riuieres venantes d'ailleurs. Les terres chargees d'arbres, quels qu'ils ſoient, ne ſont ſans humidité, mais en pluſieurs endroits elle eſt tant petite, qu'elle *Premieres & neceſſaires obſeruations pour trouuer les ſources.*

ne peut ſeruir qu'à la ſeule nourriture des arbres: meſmes s'ils ſont d'eſpece, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De meſmes en eſt-il des herbes: car aucune ne verdoiera gaillardement ſans le ſecours de l'humeur ſous-terraine. Neantmoins ne ſe peut-on ſeruir en ceſt endroit, de l'adreſſe de toutes herbes indifferemment; car en vain creuſeroit-on pour auoir de l'Eau ſous autres que celles qu'on ſçait certainement ne pouuoir viure ſans grande humeur: comme ſont toutes eſpeces de joncs, de lis d'eſtang, d'aune, & ſemblables tirees du grand nombre, que pour la recerche des ſources, certains Antiques & Modernes ont enroollé, comme j'ai dit. Les lieux moites, y apparant l'Eau tant peu que ce ſoit, és grandes ſechereſſes d'Eſté, vous en fourniront beaucoup: mais plus abondamment ſi le fond eſt terrain, que rocher. Attendu que de neceſſité faut que la Fontaine ſoit grande pour abruuer la terre où elle ſourd, auant que paroiſtre à l'aer regorgeãt au deſſus de la ſuperficie. Au contraire, celle ſortant directement du roc, toute entiere ſe rend en euidence, pour la durté du rocher qui n'en conſume aucune partie: ou ce ſeroit que dans l'interieur par quelques veines cachees du rocher, l'Eau ſe perdit. Ce qui eſt bien difficile à juger, & encores plus perilleux à remedier, comme ſera monſtré.

Aſſeurere recher. Lieu 11. chap.

EN tel lieu donques auant tout autre, recercherés la Fontaine, par foſſés tirés de l'endroit où deſirés faire le receptacle de vos Eaux, en haut: embraſſant beaucoup de terroir, à la maniere ja monſtree ſur l'eſpuiſement des marés & lieux mareſcageux, pour les conuertir en bons labourages, où je vous renuoie, euitant prolixité. Car puis que là j'ai amplement traité de ces choſes, ce ſeroit en ceſt endroit ennuieuſe redire, de diſcourir le meſme. Veu qu'autre difference n'y a-il dû deſſecher les terroirs aquatiques, à la perquiſition des Fontaines, ſi n'eſt, que par ceſtui-là, on ſe deſcharge des Eaux nuiſibles, & par ceſtui-ci, on s'attire les ſeguiables. Ainſi œuurant, Fontanelle aucune ne reſtera au fons du terroir, que par les tranchees, dont l'aurés enuironné & chamarré de tous coſtés, les ſources ne ſe ramaſſent en vne, qui ſe rendra d'autant plus grãde que plus humide ſera le païs, & plus de terroir aurés embraſſé.

Comparaiſon des Fontaines aux arbres.

Et à bon droict ſe peuuẽt comparoir les moiens tenus pour auoir des arbres, à celui des Fontaines, dont nous traittons à preſent. Car comme les racines des arbres ſont eſcartees dans terre en diuers endroits, & de toutes enſemble s'en forme le tronc: Ainſi auient des Fontaines, ſe compoſans de pluſieurs racines ou veines eſparſes dans terre, par-ci, par-là, dont les aucunes ſont ſi petites & foibles, que ſeparees ſont de nulle vtilité, mais vnies enſemble, font ce que deſirés. Cependãt eſt à noter, que comme la Fõtaine excede en delicateſſe toutes autres Eaux, auſſi plus delicatement veulent eſtre faits ſes pieds de geline (ainſi appellees les trãchees ou foſſés dont eſt queſtion) que ſi ſeulement on les entreprenoit pour le reſpect du labourage. Car afin que pour aucunes pluies ſuruenantes, l'Eau

Moien à faire les foſſés pour la perquiſition de la Fontaine.

de noſtre Fontaine ne ſe trouble, ſera bon de mettre ſur les pierres des foſſés, quelque demi pied d'argille peſtrie, laquelle engardant que les laueures des terres ne ſe meſlent auec l'Eau du fons, icelle Eau ſe maintiendra en ſa bonté. Demeurera auſſi l'Eau, & plus nette & plus abondante, que plus profondement en ſeront creuſés les foſſés: donc, ſans crainte d'exceder en meſure, les enfoncera-on dans terre tant que faire ſe pourra, n'eſpargnant les rochers qui ſe preſenteront en chemin. Pour la meſme cauſe eſt à ſouhaiter le terroir ainſi foſſoié, & retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car eſtant la terre de coup à coup, reouuerte pour la culture, exhale plus ſes humidités au detriment de la Fontaine que celle qui demeure entiere. En ceſt endroit eſt notable la raiſon des puits, que bien que là où l'on les creuſe n'y ait aucune apparence d'humeur, ſi eſt ce qu'aprés les auoir conuenablement enfoncés, l'Eau ſe rend au fons par le vuïde de l'ouuerture. Ainſi l'eſſor attire les Eaux, comme par vne ſiringue. Les trenchees de noſtre Fontaine, attirent de meſme les humidités de la campaigne ſe conuertiſſans en ſources: toutesfois tant plus efficacieuſement, que plus de vuïde reſte dans les foſſés, non tant pour auoir l'Eau grande place à ſe retraire, que pour le vent enclos dans le vuïde, qui arrache (par maniere de dire) les Eaux des enuirons, pour les rendre dans ſes enfoncemens. C'eſt pourquoi plus d'Eau ſourd des pieds de geline couuerts auec de la paille, par faute d'auoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait diſpoſer à la maniere ditte. De laquelle faute, ſera profit le pere-de-famille, pour couurir ſes foſſés deſtinés à ce deſſus, auec des grandes pierres plattes: ou, à leur defaut, auec de la paille comme deſſus. mais auec tel ſi, d'enfoncer tant profondement les foſſés, qu'au fons reſte grand vuïde, & au deſſus du plancher fait de pierres plattes ou auec de la paille, aprés y auoir mis vn peu d'argile peſtrie pour les raiſons que deſſus, y ait place à ſuffiſance pour loger beaucoup de terre, pour fraiſchement tenir le fons, ſans pouuoir eſtre exhalé par le labourage.

Ceci eſt notable.

Les foſſés ainſi diſpoſés, contribueront à la Fontaine, chacun la part de ſon Eau, ſelon ſa faculté: ſe la rapportant des vns aux autres, pour finalement l'aſſembler en vn lieu, auquel, comme en vn centre, tous les foſſés viſeront. Là ſera baſtie la Mere de la Fontaine, pour receuoir l'Eau venante de pluſieurs coſtés, & de là la rendre dans les tuiaux, pour la conduire és lieux deſtinés. Mais s'il auient que la Mere de la Fontaine, ou aucune de ſes branches ou auenues, ſoient par trop baſſes ſelon voſtre deſir, comme cela ſe rencontre ſouuent: en ce cas par artifice, faudra ſuppleer au defaut du lieu en remontant les Eaux. A quoi on paruiendra tres-bien, pourueu que le Naturel du lieu ſouffre tel amendement, eſtant releué du coſté de la venue de l'Eau pour tenir bon: afin que le rempar neceſſaire hauſſant l'Eau, ne la face retrograder ou reculer, & par conſequent perdre. Eſtant l'aſſemblage des Eaux en platte campaigne, n'eſt

Où dreſſer la Mere de la Fontaine

poſſible de les ramonter aucunement, y defaillant le Naturel, contre lequel ne ſe faut aheurter: parquoi ſans autre effort, dreſſerés-là, la Mere de voſtre Fontaine pour la pourſuite de ſon chemin, l'approchãt le plus prés que pourrés de voſtre maiſon, & autres lieux recommandables, ſelon la meſure de voſtre niueau.

Ramonter l'Eau qui ſe retire baſſe.

OR pour ne laiſſer rien en arriere de ce qui appartient à ce meſnage, auant que paſſer plus outre ſera monſtree la façon de ce ramontement d'Eau, pour s'en ſeruir au beſoin. Des moulins à petite Eau, en eſt procedee l'inuention. Car comme par neceſſité l'Eau s'aſſemble au deſſus du moulin dans vn grand receptacle, par d'aucũs appellé, eſcluſe, qui aprés eſtre rempli verſe l'Eau par le deſſus, eſtant fermee la bonde d'embas, laquelle on ouure quand il eſt queſtion de faire moudre le moulin. Ainſi en eſt-il de nos rempars, leſquels faiſans enfler l'Eau des ſources, la ramõtent tant hautement que les rempars ſont baſtis la verſant dans la Mere qu'on aſſeoit ſelon la cõmodité du lieu le mieux qu'il eſt poſſible. Quelques fois la Mere meſme eſt hauſſee, mais le plus ſouuent ce ſont les brãches de la Fontaine qui ainſi ſont maniees. S'entend, celles qui ſe rencontrent baſſes, perdans leur Eau: pour laquelle profiter, ainſi on s'y gouuerne. Vn Canal ſera fait de telle longueur qu'il embraſſe toute l'Eau dont eſt queſtion & profondement creuſé, ſans crainte d'aller trop auant, ſoit terrain ou rocher, afin de coupper toutes les veines de la Fõtaine les mettans à jour, qu'on verra eſparſes par diuerſes veines & filets ſortans du coſté du terrain, le plus eſleué, & s'eſcoulans par la deſcente. Le foſſé ſera large de ſix pieds, creuſé droictement à plomb de deux mains ſans nulle pente, duquel la terre en ſortant ſera miſe repoſer ſur l'vn de ſes bords du coſté d'embas. Pour retenir la terre de crouler dans le foſſé, vne muraille y ſera faicte dés le fons contre & joignant le terrain, en la partie ſuperieure d'où vient l'Eau, qu'on baſtira à pierre ſeche ſans aucun mortier, pour n'empeſcher le libre paſſage de l'Eau: & ce de la hauteur que deſirés voſtre Eau ramonter & vn peu dauantage, pour la faire aller plus gaiement. Ceſte muraille n'attaindra pas, toutesfois, le bord d'enhaut du foſſé, car d'icelui faut qu'il reſte plus de deux bons pieds, pour dõner place à la terre qu'on y mettra pardeſſus afin de le recouurir, & ne deſtourner l'Agriculture, reuenant auſſi à profit à la Fõtaine, ce qu'on preuerra dés le commencement en prenant les meſures. En ſuite, vne autre muraille de pareilles eſtoffe, façon, & hauteur, ſera dreſſee dans le foſſé vn pied prés de la precedente, en ligne paralelle, à ce qu'elles ne s'entre touchẽt, chacune aiant d'eſpeſſeur vn pied & demi. Ces deux murailles cauſent deux vuides, l'vn par-entre elles, & l'autre entre la ſeconde muraille & le terrain d'embas. Ce vuide-ci, ſera rempli d'argille, bonne & bien choiſie ſans aucune pierre. On mettra l'argille dans le foſſé, petit à petit, en la peſtriſſant & affermiſſant ſi bien & fidelement, qu'aucune ouuerture n'y reſte parmi, afin de fermer du tout le paſſage de l'Eau, la deſtournant de ſon cours

La maniere.

ancien,

ancien, pour lui en faire prendre vn autre. Comme par telle contrainte, certainement fera: car aiãt l'Eau rempli le vuide d'entre les deux murailles, ramontera en haut, & s'enflant pour eschaper de quelque part, s'escoulera par le plus bas endroit qu'elle trouuera, qui sera l'issue que lui aurés donnee vers la Mere, pourueu que, comme a esté dit, le dos du general terroir fauorisant l'œuure, tienne bon, pour engarder de perdre l'Eau, en retrogradãt, car en campaigne platte de tous costés, l'Eau ne pourroit estre ainsi contrainte. Aprés, ce vuide ou repositoire d'Eau, sera couuert auec des larges pierres plattes trauersantes d'vne muraille à l'autre, & sur icelles mettra-on de l'argille pestrie vn pied, afin d'épescher de se mesler les Eaux des pluies, auec celle de la Fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui restera de la fosse, sera comblé auec de la terre du lieu, dont on recouurira tout l'artifice, rempar & murailles, & tãt à profit, que l'Eau ne se puisse cõsumer par exhalaisõ: ains, entiere, demeure fresche en Esté, & chaude en Hyuer, selon son naturel. Ce qui plus asseurémẽt auiédra, estant le dessus cõuerti en herbages, prairie ou autres, pour les raisons dites. Ce répar, curieusemẽt fait sans precipitation, est de perpetuelle durree, non sujet à ruïne prouenante de vieillesse qui l'assujetisse à reparatiõ. Seulement a-on à preuenir à tẽps les rauines des Eaux, torrens, & autres cheutes des pluies, pour les diuertir en lieu qu'elles n'aient aucune prinse sur nostre Fontaine, en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars ci, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre: d'autres auec des aix de chaine jointes ensemble, mais ne l'vn ne l'autre, quoi-que de plus grand prix, ne sont si propres à retenir l'Eau, que l'argille, de laquelle ainsi couuerte & emploiee, ne sortira vne goutte d'Eau. ce que tant ne s'ose-on promettre des autres matieres. Supposé que durant toute l'annee l'on puisse trauailler à ceste œuure, si est-ce qu'il est plus desirable cela estre lors que la terre est seiche, qu'humide. Tant pour la facilité du labeur, que pour la bonne opinion qu'on a de l'issue: parce que l'Eau qui vous apperra par telle recerche, durant la secheresse, pour le moins vous demeurera sans descheute: ce que n'espereriés, fouillant la terre estant humide, vous monstrant lors plus d'Eau, que par aprés ne vous en laisseroit. Pour laquelle cause, choisirés le mois de Iuillet & d'Aoust, car comme le plus sec temps de l'annee est en ceste endroit, aussi vous est-il le plus vtile.

Est à souhaiter pour la Fontaine ce fonds estre en prairie.

Quel temps propre à telle œuure.

C'est le plus difficile de la Fõtaine, que ce qui en a esté dit, cõme aussi le plus importãt, voire le fondemẽt de l'œuure: & qui a dõné grãde peine à plusieurs, auec peu d'effet & beaucoup de despense, par faute d'entẽdre ce qu'ils entreprenoiẽt. Car souuentesfois, vne Fontaine est cerchee où elle n'est pas, sous des faux indices & guides, où opiniastrément on s'aheurte auec moquerie. Mais nostre recerche est du tout asseuree, moiennant laquelle serés resolu de vostre faict, & par là ne pourrés faillir de ramasser en vn lieu, toutes les Eaux de plusieurs: en somme, d'assembler toutes celles qui sont dans le terroir que fouillerés, & ce, sans aucun hazard. qui est

ce que tout homme d'entendement peut raiſonnablement deſirer. Et ſi bié il ſéble telle ſi generale recerche eſtre trop penible, & meilleur fouïller ſeulement où ſont les ſources, en laiſſant les autres parties du terroir. La reſponſe eſt, ceux-là ſe treuuer fondés en raiſon, qui ne voudront ouurir la terre que où certainement eſt caché ce qu'ils y cerchent. Mais peu de gens le rencontrent. Pour à laquelle incertitude remedier, l'inuétion du general fouïller eſt treuuee, par où l'on ne peut eſtre deceu. Et comme à quelque choſe mal'heur eſt bon, de l'ignorance de la pluſpart de ceux qui ſe meſlent de ces choſes, eſt procedee la vraie ſcience de mettre les ſources en euidence, par ceſte maniere-ci. N'eſtant tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puis que par ce moien-là, en n'oubliant rien, on vient aſſeurément à bout de ce qu'on deſire: & que par ceſtui-ci, ſouuentesfois on ſe treuue deceu, laiſſant en arriere & faillant de peu la ſource, par faute d'auoir embraſſé aſſés de terre. Ioint que c'eſt touſ-jours meſnage, de manier ainſi le terroir qu'on deſire deſcharger des Eaux & pierres nuiſibles, ou de l'vn d'eux, ſelon les neceſſités, comme a eſté monſtré. Par tel ordre, auſſi augmenterés vos vieilles Fontaines: à quoi conuient aller retenu, en ne fouïllant incõſiderément, ains auec l'art requis, jettant les brãches nouuelles dans la ſource. Sur tout, auiſerés à ceci, que de ne rompre les rochers que bien à poinct, car ſouuẽtesfois cuidant augmenter la Fontaine, on la diminue. Dautant qu'vn rocher rompu auſſi toſt vous peut-il oſter de voſtre vieille Eau, que de vous en dõner de nouuelle. Parquoi ou contentés-vous de voſtre Eau, telle que l'aués, ſans y rien alterer, ou s'il eſcheoit de l'augmenter, que cela ſoit auec raiſonnable apparence d'vtilité & ſans nul hazard, qu'y mettiés la main.

Ne faut inconſideremẽt rompre les rochers. Pourquoi.

Cognoiſſance de bonne Eau.

Si dés le commencement de ceſt ouurage n'aués peu faire la preuue de la ſuffiſance de l'Eau de voſtre Fontaine, pour prendre auis de la retenir ou rejetter: à tout le moins, aiãt recueilli vos Eaux en vn lieu, ne vous enfoncés plus auant en deſpenſe, ſans vous reſoudre ſur ce notable article, pour le bié ou le mal qui en peut auenir, eſtãt bien ou mal entẽdu. L'Eau ſera telle que la deſirõs ſi elle eſt belle à voir, claire & nette, ſans couleur, ſans odeur, ſans ſaueur: attirant à elle ſoudainement toutes couleurs, toutes odeurs, & toutes ſaueurs qu'on lui jette dedans. Si elle eſt fraiſche en Eſté, chaude en Hyuer: ſi elle s'eſchaufe facilement, & ſe rafraiſchit de meſmes: ſi elle cuit bié & toſt, toutes ſortes de legumes: ſi elle ne laiſſe aucune taſche, ne rouille, ne grauois au fons des vaiſſeaux, auſquels elle ſejourne: ſi elle eſt legere: ſi elle eſt douce & non rude aux mains: ſi elle n'eſteint beaucoup la force du vin. Eſtant voſtre Eau ainſi qualifiee, ſerés tres-bien abruué: & le plaiſir & profit qui en prouiendra à voſtre meſnage, paroiſtra tel, qu'õ ſe le promet des choſes les plus vtiles & neceſſaires.

Seſmarques

La Mere de la Fontaine.

AINSI de nouueau trouuee la ſource de voſtre Fontaine, ou celle qu'auiés auparauant augmentee, en dreſſerés la Mere pour receuoir toutes vos Eaux, & aprés les vuïder ſelon voſtre deſir. La Mere ſera vne mai-

ſonnere baſtie de bonne matiere, bien maçõnee à pierre, chaux, & ſable; aiant la muraille fort eſpeſſe pour retenir l'Eau. Ce baſtiment ſe fera de figure quarree, ou autre telle qu'on voudra propre au lieu, de dix à douze pieds dans œuure en chacune face, eſtant quarré, & d'autre figure, à l'equipolent: de ſix à ſept pieds de hauteur ſur terre, & dedans icelle autant qu'il ſuffira, pour au beſoin en vuïder l'Eau par le fõs. Elle ſera voutee par le deſſus, & pour couuerture en la voute baſtira-on des pierres plattes ſi proprement, que les pluies en ſoient repouſſees. En la face du coſté de la montee, ou venue des Eaux, laiſſera-on des trous pour l'entree des Eaux des ſources venantes de la campaigne, eſtant le demeurant ſi bien cimenté, qu'Eau aucune ne s'en puiſſe eſcouler que par les iſſues que lui donnerés. En l'vne des autres faces, ſera faicte la porte pour entrer & ſortir dans la Mere, afin de la viſiter & nettoier. Deux iſſues y aura-il auſſi, l'vne pour verſer l'Eau dedans les tuiaux, qui deſpartans de là, la conduiſent és lieux deſtinés, l'autre pour vuïder l'Eau ſur-abondante, venante extraordinairement par les pluies, la rejettant en hors, que les tuiaux ne peuuent contenir, ou que par quelque deſtrac, ne pourront faire leur charge. Au fons de la Mere laiſſera-on vn trou rond, comme celui d'vne cuue à vin, pour en eſcouler l'Eau, lors qu'il eſcherra de la nettoier, & de la raccouſtrer, qui pourra eſtre de deux en deux ans, vne fois, plus rarement ou plus frequemment, ſi on veut: en la deſchargeant du limon que l'Eau, pour bonne qu'elle ſoit, traine à la longue, le laiſſant au fons de la Mere, & tout-d'vne-main, la reblanchiſſant en ſon interieur, s'il en eſt beſoin. Demeurant le reſte du temps le trou bouché, afin qu'en contraignant l'Eau de verſer par le haut, en s'enflant, ſe jette dans les tuiaux preparés pour ſon chemin. Ce trou ſe fermera auec du gros liege: matiere de perpetuelle duree, demeurant dans l'Eau & ſans aer. Et à ce que par malice ou ſottiſe le trou ne s'ouure que lors qu'il vous plaira, ſur icelui par le dehors, ſera jettee bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choſes qu'ajencerés pour empeſcher ce deſordre, qu'au beſoin ferés oſter: & quoi-que cela ſoit auec peine, icelle ne cauſera pourtant trop grande deſpenſe, pour la rareté de ce remuement. La porte de la Mere demeurera auſſi continuellement fermee à clef, auec ſon huis, pour l'ouurir & fermer lors que pour plaiſir on viſitera la Fontaine, ou qu'il y aura quelque cas à rabiller.

Naiſſance des tuiaux de la Fontaine.

A L'VN des coſtés de la Mere, celui regardant l'endroit auquel voſtre Fontaine decoulera, ſera laiſſee la vuïdange de la Fontaine, d'où l'Eau claire & nette ſe deſchargera, verſant en haut, aprés auoir laiſſé en bas, tout le terreſtre, & la craſſe que l'Eau traine quand & elle. En tel endroit cõmenceront les tuiaux, le premier deſquels ſera creuſé dans vne groſſe pierre de taille baſtie au trauers du mur. Ceſte pierre ſera choiſie fort lõgue, car non ſeulemẽt faut qu'elle trauerſe la muraille, mais qu'elle la ſurſaille des deux endroits: en dedãs quelques trois quarts de pied, en dehors

tant que la longueur de la pierre fournira dequoi. L'on perſera la pierre de ſon long, commençant d'vn bout, juſqu'à quatre doigts prés de l'autre, & d'icelui l'acheuant, non à ligne droite, ains à l'eſquierre ou de la figure du coude. Aprés l'on poſera la pierre en lui faiſant trauerſer la muraille & ſurſaillir en dedans, comme a eſté dit: mais ce ſera du bout ainſi perſé en angle droict, & de telle ſorte ajencé, que l'ouuerture regarde en haut vers la voute de la Mere, afin que l'Eau de la Fontaine ſe vuidant tumbe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre ſon droit chemin ſelon le niueau qu'on lui aura donné, en ſortant de la Mere par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuiau, là cimenté. Et à ce que rien de ſale & d'importun ne ſoit porté dans les tuiaux, le trou ſuſdit faiſant l'entrée de l'Eau, ſera couuert d'vne groſſe boite de plomb perſee dru & menu comme vn crible, où le nuiſible s'arreſtera. Pour laquelle faire tenir, oſter, & remettre à volonté, ſera la pierre accommodee à la boite, de telle ſorte que la pierre entrant dans le plomb, en ſoit enuelopee comme la teſte du chapeau, ou comme vn maſſepain de ſon couuercle: aiant pour ce faire, la boite, quatre grands doigts de bord.

Les tuiaux & leurs diuerſes matieres.

La matiere dont les tuiaux ſont façonnés eſt diuerſe, ſelon les païs & fantaſies. Ils peuuét eſtre faits de pierre-de-taille, de plomb, de bois, & de terre de potier, de chacune deſdites matieres bien à profit.

De pierre.

L'vsage de la pierre en tuiaux de Fontaine, eſt fort ancien, comme on le remarque par les ruïnes des baſtimens Antiques: delaiſſe toutesfois puis long temps en çà, à cauſe de la cherté de l'œuure, telle matiere n'eſtãt emploiee qu'en petite eſtendue de Canal, & encores és lieux eſquels elle abonde.

De plomb.

Le plomb eſt encores en ſeruice en pluſieurs endroits, contre l'auis des Medecins, qui tiennent l'Eau paſſant par icelui, n'eſtre ſaine, à cauſe de la ceruze s'engendrant dans ce metal. Ce doubte, quoi-que vain, attendu que la ceruze ne ſe fait ſans vinaigre, auec la cherté du plomb, & le danger d'eſtre deſrobé, fera le reſeruer à choſes plus neceſſaires.

De bois.

Touchant le bois, de pluſieurs ſortes y a-il, bon à faire tuiaux de Fontaine, d'aune, de pin, de ſapin, de cheſne. Le bois eſt choiſi ſain & entier du cœur de l'arbre, ſans aucun aubour: eſt eſquarri, & cié par tronçons de la longueur de cinq à ſix pieds chacun: puis ſont les tronçõs perſés de leur long, pour le paſſage de l'Eau. Premierement on y paſſe vn lõg taraire, & aprés, auec vne gouge le trou eſt agrandi juſqu'à deux ou trois poulces de diametre. meſure ſuffiſante pour toute Fontaine, aiant raiſonnable quãtité d'Eau. Le moien de marier enſemble ces tuiaux-ci, n'eſt pas en les faiſans entrer l'vn dans l'autre, ains ſeulemẽt en s'entre-baiſans & joignans des commiſſures, & là aſſemblés auec vn anneau de fer, de deux doigts de large, plat, & tranchant des deux coſtés qu'on fourre dans le bois. Sur le milieu de l'eſpeſſeur des tuiaux eſt prins le rond de la circonference des anneaux: & là meſmes auec vne gouge de ſemblable

meſure, on inciſe la voie de l'anneau, lequel y eſtant mis, eſt acheué d'enfoncer à coups de maſſe, frapant de l'autre bout du tuiau, & ſi bien, que ſe perdant l'anneau dans l'eſpeſſeur du bois, ſe treuue caché moitié dans vn tuiau & autant dans l'autre, ſans rien paroiſtre, les deux bouts des tuiaux s'entre-baiſans & s'entre-joignans parfaictement. Ainſi tenãt le fer, lieu de ciment, les tuiaux retiennent tres-bien l'Eau: leſquels poſés dans terre, au lieu preparé pour le chemin de la Fontaine, ſe rendent de bon ſeruice, où ils durent aſſés longuement. Non toutesfois tant, que, ne la pierre, ne le plomd, ne meſmes que la terre de potier, par le jugement qu'on en fait és maſures de l'Antiquité: car de toutes telles matieres, ſe treuuent des reliques de tuiaux de Fontaine, encores entiers: mais aucun ne s'en void de bois, par à la longue, auoir peri de pourriture: comme il eſt vrai-ſemblable, les Antiques s'eſtre ſeruis, en ceſt endroit du bois, aians les grands foreſts entieres à leur commandement. Outre le peril de courte duree, ce mal ſe treuue aux tuiaux de bois, que l'Eau ne s'y conſerue tant freſchement en Eſté, qu'és autres: au contraire, ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'Hyuer, reſiſtans contre leur impetuoſité: ce que ne font les tuiaux de terre, s'ils ne ſont logés en la maniere ci-aprés enſeignee. Quãt au prix des tuiaux de bois, j'eſtime qu'à autre que grand ne les peut-on faire, ſi on eſt eſloigné de foreſt bien pourueuë, pour le grand nombre d'arbres qu'il conuient emploier à la fabrique d'vne nouuelle Fontaine, & à l'entretenement d'vne vieille. Dont le dégaſt n'eſt petit, dautant que d'autre bois ne s'y ſert-on, que gros, pour le moins d'vn bõn pied de quarreure. Le fer qu'on y met eſt auſſi conſiderable, tant pour l'achept que pour la rouille qui le cõſume dans l'Eau, dont en la Fõtaine y a touſ-jours quelque choſe à reparer. Toutes leſquelles choſes peſees, & joinctes à ce que j'ai remarqué des tuiaux de pierre & de plomb, ſera prepoſer ceux de terre de potier, à tous autres: comme matiere où ſe treuuent toutes bonnes qualités, de ſeruice, de duree, & de prix.

LES potiers choiſiront curieuſement la terre des tuiaux, pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental. de mauuaiſe matiere ne pouuant jamais faire bon ouurage. Et delaiſſé à chaſque ouurier ſon ſtile touchãt le maniemẽt de la terre, j'inſtruirai le potier de faire les tuiaux d'vn pied & demi de longueur, chacun, les quatre faiſans la toiſe: d'ouuerture ou vuïde pour le paſſage de l'Eau, de deux ou trois pouces en diametre: d'eſpeſſeur, vn pouce: poinctus par l'vn des bouts, auec vn bord ou retenail deux doigts prés, pour de telle meſure, entrer l'vn dans l'autre. Seront ronds dedans & dehors: ſi mieux on n'aime les tenir quarrés ſeulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laiſſé en leurs vieux baſtimens, fondés, à mon auis, ſur ce que plus ferme ſe tient dans terre le quarré que le rond, & partant mieux s'attachãt le ciment en ceſte figure-là, qu'en ceſte-ci.) Par le dedans vitrera-on les tuiaux, afin de nettement & bien, retenir l'Eau, & que par telle poliſſure,

De terre.

les vices de l'Eau en gliſſant, peu ou point s'y attachét, comme ſont le tuf, & certaines racines ſubtiles qui s'accroiſſent dans les tuiaux, quand elles s'y peuuent arreſter, à la ruine de la Fontaine. Ainſi façonnés les tuiaux ſeront de perpetuelle duree, cauſee par la groſſeſſe de l'ouurage: car quoique pluſieurs les requierent plus minces, la raiſon veut tumber pluſtoſt de les faire trop eſpés, que peu. Sur tous leſquels articles, à ceſtui ci, treſcurieuſement, auiſera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute dequoi faire en vain edifieroit-on la Fontaine, auec l'Eau ſe perdant, & argent & labeur.

Preparer le chemin de la Fontaine.

TELLE prouiſion faicte, le chemin que la Fontaine a à tenir, ſera niuelé, comme deuant celui du canal. Vne foſſe ſera faicte, large de deux pieds, & profonde de quatre à cinq, ſans eſpargner les rochers: on la creuſera d'eſgale largeur, pour à l'aiſe y aſſeoir les tuiaux. Comme ſi on vouloit jetter les fondemens d'vne maiſon, commencera-on à baſtir vne bonne muraille à chaux & ſable, qui rempliſſant tout le vuide de la foſſe, ſe rendra ſuffiſante pour commodémét receuoir les tuiaux. Sur vn pied de baſtiment, au milieu de la muraille poſera-on les tuiaux, & là noiés, dans le bon mortier bien gras, ſeront enuironnés de bonne maçonerie, vn pied de chacun coſté, dont le deſſus & extremité de la muraille, ſeront finalement couuerts auec des pierres plattes bien maçonnees, pour rejetter les pluies: & le reſte de la foſſe, recóblé de terre. Mais ce ſera aprés auoir mariés les tuiaux l'vn auec l'autre, & ſi bien joints par entr'eux, que tous enſemble ainſi vnis, comme ſemblás eſtre vne ſeule piece, retiennent l'Eau parfaictement bien, pour n'en perdre vne goute en chemin.

Baſtir la muraille y enfermant les tuiaux dedans.

Ciméter les tuiaux l'vn à l'autre.

PAR exquis cimens cela ſe fait. notable ſcience du Fontenier, laquelle ignorant, en vain attédra-on l'Eau en la maiſon; car ſe perdant en chemin, l'entiere œuure deuiendra inutile. Diuerſes ſortes de ciment y a-il, qu'on compoſe ſelon la diuerſité des ouurages. En la conduite de la Fontaine, heureuſement, ſe ſert-on de deux ſortes de ciment, l'vn chaud, l'autre froid, tous deux eſtans fort valeureux, mais de prix different, ceſtui-là, ſe faiſát à meilleur marché, que ceſtui-ci. Pour l'eſpargne, le cimét chaud, ſeul, ſeroit emploié ſans ſa difficile application: qui bouillant eſt mis en œuure, ſur laquelle il gele promptement, comme la cire d'Eſpagne en cachetant des lettres. Dont auient, que pouuant à l'aiſe & entre les mains, tenir les tuiaux en les cimentans, lors ſeulement l'on ſe ſert de ce ciment-ci: non en baſtiſſant les tuiaux ſur la muraille, pour l'impoſſibilité d'appliquer le ciment, ainſi fondu & bouillánt, en tel endroit ferme, & qui ne peut ſouffrir tenir les tuiaux en l'aer pour faire joüer le ciment liquide, le jettant dans le tuiau auec vne cueiller de fer, par tous les endroits neceſſaires. Auquel defaut, ſupplee le ciment froid, car aprés auoir joint enſemble quatre, cinq, ou ſix tuiaux auec le ciment chaud (& en ſomme autant que, ſans rompre, commodément on en peut porter ainſi vnis) eſt tel aſſemblage doucement porté ſur la muraille, pour y eſtre baſti, puis

eſt joint auec l'autre aſſemblage de pareil nombre de tuiaux ja poſé, par le moien du ciment froid, duquel, à l'aiſe, entre les doigts, & comme l'on veut, la commiſſure & jointe, eſt profitablement couuerte. Ainſi compenſant ces choſes, de haſtiueté, de tardité, de bon marché & de cherté, les deux cimens ſont retenus chacun en ſon rang: où ils ſe rendent de ſi bon ſeruice, que conuertis en pierre, tant ils s'affermiſſent, ſont de perpetuelle duree. Moiennant leſquels cimens, & que d'eux-meſmes les tuiaux ſoient de bonne matiere & bien cuits, profitablement maçonnés, enfoncés dedans la terre de la meſure monſtree, & toute la Fontaine entretenuë ainſi qu'il appartient, ne doubtés qu'elle ne ſerue pluſieurs generations, ſans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs: & qu'en toutes ſaiſons, l'Eau n'en ſoit bien qualifiee, froide en Eſté, & chaude en Hyuer, ainſi que raiſonnablement chacun la deſire.

Façon des cimens.

ET à ce que noſtre pere-de-famille ne ſe mette en peine d'enuoier loin cercher des cimens pour ſa Fontaine (ſelon que la farfanterie des Fõteniers en tiennent cheres les receptes, ne les donnans que rarement, & encores ſous promeſſe de ne les publier) je lui monſtrerai le moien de faire compoſer en ſa preſence, les deux cimés ſuſdits. Pour le ciment chaud, eſt requis bolus, caillou de riuiere, verre, eſcume de fer des mareſchaux, autãt de l'vn que de l'autre, tuilles vieux ou à leur defaut des nouueaux, en telle quantité, ſeul, que de toutes les choſes ſuſdites enſemble: tout cela ſera mis en poudre ſubtile, paſſee à trauers d'vn bluteau, & meſlé enſemble. Puis de poix-rezine, ſera miſe fondre, le double du poids des choſes ſuſdites, dans vn pot de fer, ſur feu de charbon, auec vn peu d'huile, pluſtoſt de nois que d'autre, & de graiſſe quelle que ſoit, & lors que cela bouillira, jetterés dedans les poudres ſuſdites petit à petit, en les meſlãs & remuans ſans ceſſer, juſqu'à ce que verrés auec la ſpatule, cela filer comme terebentine, & s'endurcir promptement dans l'eau, y en aiant jetté vne goutte pour eſſai. Lors oſté du feu, ſera le tout verſé dans vne terrine vernie, y aiant au fons vn peu d'eau, pour engarder que la matiere ne s'y attache, où ſoudainement s'affermira, comme metal, que garderés pour proviſion, tant qu'il vous plaira. Le voulant mettre en œuure, le ferés briſer à coups de gros marteaux de mareſchal, & fondre comme deſſus, en le rechauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en ſeruir. Le froid ſe compoſe des poudres ci-deſſus notees, & en ſemblable proportiõ, auſſi ſubtilemẽt paſſees. On les deſtrempe dans de l'huile de nois, mais fort clerement, les meſlans enſemble à force de battre & remuer auec vne ſpatule de bois. Sur quoi on ajouſte quelque peu de fines eſtouppes de chanvre couppees menu, & vn peu dauantage de graiſſe de bouc ou de chevre, cruë, hachee ſubtilement, qu'on incorpore tout enſemble fort proprement. Aprés, eſt ce meſlange ainſi cler, à raiſon de l'abondance d'huile, endurci auec de la chaux neufue fuzee ſans eau, & blutee cõme fine fleur de farine, en y en mettant peu à peu, battant & remuant touſ-jours, juſ-

Chaud.

Froid.

qu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine ni à la ſpatule, non pas meſme aux mains, ains que ſans en eſtre embarboüillé, on le puiſſe manier, comme cire ou paſte douce & gliſſante. à telle cauſe auſſi eſt appellé, ciment de paſte: comme l'autre, de fonte, pour ſa qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut ſeruir.

Pourrés mettre l'Eau de la Fontaine dans les tuiaux, incontinent aprés les auoir poſés.

REPRENONS le cours de noſtre Fontaine. Si pour voſtre baſtimẽt, l'Eau de la Fontaine vous accommode, vous-vous en pourrés ſeruir, en la faiſant couler par les tuiaux ja poſés: quoi-que cela ſoit freſchement, ſans crainte d'aucune tare, pourueu que la vuïdange n'offenſe l'edifice, ce qu'accommoderés en la deſtournant. Et ne doutés que les cimens ne reſiſtent à l'Eau dés-incontinent eſtre poſés, meſme le froid, quoi-que tardif à ſecher. Touchant le chaud, c'eſt ſans doubte qu'il ſe treuue en la perfection de bonté, dés-incontinent eſtre poſé, pour ſon naturel ſoudain à s'endurcir. Ainſi, ſi bon vous ſemble, vous-vous ſerés ſuiure à l'Eau, pour la fabrique de la Fontaine, juſqu'à perfection d'œuure. Noterés que la porte de la Mere ſera poſee vn pied & demi plus hautemẽt que le niueau du premier tuiau fait dans la pierre, par où l'Eau s'eſcoule, & demi pied au deſſous, fera-on le trou, duquel ja j'ai parlé, pour vuïder au beſoin, ou l'Eau ſurabondante, ou l'ordinaire ne pouuant couler par ſon chemin preparé, pour les deſtourbiers ſuruenans. Ce trou eſt appellé, Larron, comme deſrobant l'Eau, treſ-neceſſaire en ceſt endroit, retenant de ruine la Mere, laquelle ſeroit en danger de creuer par trop d'Eau, ſans telle iſſuë.

Larrons d'Eau.

Les Serues ou Repoſoirs.

DE quarante en quarante toiſes, y aura vne autre maiſonnette de trois ou quatre pieds en quarreure, baſtie de ſemblable matiere, & en la forme de la Mere, ainſi comme elle, voutee & couuerte de pierres plattes. Telle maiſonnette eſt appellee, Serue ou Repoſoir, à cauſe de l'Eau de la Fontaine qui s'y arreſte, pour le profit du conduit. Ces Repoſoirs ſont inuentés, pour, ſans trop de deſpenſe, raccouſtrer l'aqueduct lors qu'il en a beſoin. Car quand il auient que la Fontaine s'arreſte, on va viſiter les Serues, commençant à la plus prochaine de la Mere, où eſt prins auis de l'endroit auquel le mal eſt caché, pour y remedier, ſans eſtre contraint de desbaſtir par trop de canal, comme ſans telle adreſſe allant incertainement, conuiendroit faire. En la Serue l'Eau de la Fontaine entre d'vn coſté, & s'en ſort d'vn autre par vne pierre perſee, qui la vuïde dans vn tuiau, laquelle eſt grillee d'vne boete de plomb, comme celle de la Mere. La Serue a auſſi ſa petite porte fermãt à clef, qui s'ouure & ferme pour viſiter l'interieur: & au deſſous d'icelle, vn peu à coſté, vn trou ou Larron, pour vuïder l'Eau importune, afin de garder de creuer les tuiaux, pour les raiſons dittes.

Eſuentoir.

ENTRE deux Serues, qui pourra eſtre de vingt en vingt toiſes de diſtance, vn Eſuentoir ſera fait pour donner aer au conduit: afin de faire aller l'Eau: à faute dequoi aucunesfois, la Fontaine ceſſe de tirer (comme ſouuent pour meſme faute d'aer auient, que le vin ne veut ſortir du tonneau)

neau) prenant ſon chemin par les Larrons en retrogradant. L'Eſuentoir ſe fait d'vne ſeule pierre-de-taille perſee de ſon long, auec vn gros taraire: il eſt poſé debout ſur le chemin de la Fontaine, en vn tuiau à ce preparé entrant par vne branche expreſſément faicte dans la pierre, laquelle attaignant de là juſqu'au deſſus de la terre, cõme vne cheminee, fait voir le jour à l'Eau de la Fontaine, & lui donne l'aer requis. Mais dautant que touſ-jours n'eſt de beſoin d'eſuenter la Fontaine, & que demeurant ouuert l'Eſuentoir, par icelui quelque ſaleté ou empeſchement ſeroit en danger de tumber dedans, à la ruine de la Fontaine: le trou de l'Eſuentoir demeure continuellement bouché, auec du ciment froid ou de paſte, pour l'ouurir ſeulement en la neceſſité. Qui eſt lors que la Fontaine s'arreſte: ce que voiant, ſans prendre l'allarme plus auant, ne faut qu'aller viſiter les Serues & ouurir les Eſuentoirs, qui feront deſpuis l'endroit où la Fontaine a accouſtumé de couler, juſqu'au plus prochain Repoſoir qui vuidera l'Eau par ſon Larron: & ſi le mal ne vient qu'à faute d'aer, l'Eau reprendra incontinent ſon cours ſans autre myſtere: auquel cas, conuiédra refermer les Eſuentoirs auec du ciment comme deſſus. Le moien d'oſter le ciment du trou de l'Eſuentoir, eſt auec vn taraire, neuf & bien tranchant, comme ſi on vouloit perſer de nouueau la pierre, pour la dureté duquel ciment, le taraire ſe gaſtant, ne peut plus ſeruir auant qu'eſtre refait. Ne profitant ce remede, vous-vous aſſeurerés y auoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'Eau, ſoit ou par n'auoir jamais eſté bons, ou rompus en les poſant, ou bien mal cimentés: lors l'vnique remede giſt au refaire, à quoi l'adreſſe des Serues vous ſeruira à ce que ne desbaſtiſſant de l'aqueduct, que ce qu'il ſera force, la reparation neceſſaire en ſoit de moindre deſpenſe.

Le trãſpaſſer des torrens.

SOPPOSANT au chemin de voſtre Fontaine, quelque faſcheux enfoncement, & qu'il falle trauerſer des torrens & petites riuieres: le moié de paſſer telles difficultés, eſt double, ou deſſus les Eaux par des ponts, à la mode Antique: ou par deſſous, dans des gros baſtimens bien maçonnés. Le lieu vous guidera ſur l'élection de l'vne de ces deux voies, pour prendre la plus durable, & la moins deſpenſiere. Reſolvés-vous neantmoins, de ne baſtir ſous les eaux ſans la faueur des rochers, pour conſeruer voſtre edifice: car cuider faire en terrain le paſſage de voſtre Fontaine, quoi-qu'auec l'aide du bois, aiant en deſſus le ruiſſeau ou torrent, c'eſt par trop hazarder, voire jeter l'argent dans la riuiere, en expoſant voſtre ouurage à la merci du premier rauage de pluie. Si au contraire, ſe preſente en front quelque importun & dur rocher, qui ne puiſſe eſtre, ne deſtourné ne rompu, qu'auec exceſſiue deſpenſe: laiſſés-le là, ſans vous amuſer par eſplanades à accommoder tous tels defauts, ains faictes lui paſſer par deſſus, voſtre Fontaine, qui coulera en tel endroit, auſſi bien qu'ailleurs. Par l'inſtrument appellé, Chante-pleure, l'Eau ramonte tant qu'on veut. Mais cela ne ſe peut faire autremẽt, qu'à telle condition,

Transmuter des rochers.

que l'eau ne ſe peut arreſter en endroit plus haut, que juſtement où l'inſtrument la prend, ains eſt renduë en meſme plan, ou plus bas: demeurãt pendant qu'elle ramonte, enfermee dans l'inſtrument: dont telle inuention ne peut ſeruir à ramõter l'eau d'vn puits ou d'autre bas endroit, pour les arrouſemens: ains ſeulement à remuër vne liqueur d'vn vaiſſeau à l'autre, pour, ſans peine, du plein ſe tranſ-vaſer au vuïde, & treſ-commodément en ceſt endroit de la Fontaine. La Chante-pleure n'eſt autre choſe que deux tuiaux d'eſtain, ou d'autre matiere, d'eſgale lõgueur & groſſeur, telles qu'on veut, joints enſemble faiſans deux branches de telle figure que ceſte lettre Grecque Λ. Pour le faire joüer, l'on met de l'eau dans l'vne de ſes branches, puis l'aiant eſtouppee, pour garder que l'eau ne s'eſpanche, l'autre branche eſt miſe plonger d'vn bout dans vn ſeau plein d'eau: aprés eſt deſtouppee la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuïder, ce que faiſant l'eau en ſortant attire à elle celle du ſeau paſſant par la branche, qui, vuïde, y auoit eſté plongee: & ce par la vertu du vent enclos, ſans autre myſtere, dont toute l'eau en eſt eſpuiſee. Ainſi accommode-on la Chante-pleure à noſtre Fontaine, mais c'eſt en grand volume: ceſt inſtrument ſeruant de modelle en ceſt endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la Fontaine en la maniere commencee, paſſant les tuiaux par deſſus le rocher quelque haut qu'il ſoit, à la charge de laiſſer vn trou, comme vn bondon de tonneau, au faiſte & plus haut endroit du rocher pour d'icelui remplir d'eau la partie des tuiaux vers la deſcente & cours de la Fontaine, pour attirer l'eau de la Fontaine ſejournant en l'autre partie prés du rocher. Et à ce qu'vtilement l'on ſe puiſſe ſeruir de telle inuention, ſera de beſoin faire vne Serue joignant le rocher du coſté de l'iſſuë de l'Eau, & lors qu'il conuiendra ſe mettre en œuure, le trou de l'iſſuë de l'Eau dans la Serue, ſera fermé: puis par le trou eſtant ſur le rocher on remplira d'Eau auec des vazes & entonnoirs, la partie du canal attenant à la Serue, qui ſera là retenuë, par la boucheure du trou. Aprés, treſ-curieuſement, ſera fermé le trou du rocher, & ſi bien, qu'aucun aer n'en reſpire, finalement ouuert celui de la Serue, pour vuider l'eau miſe en ceſte partie-là, qui, en s'en allant en bas le chemin de la Fontaine attirera l'autre Eau ſejournante prés du rocher, venant de la ſource. Ainſi par le vent enclos, comme ſe void en la Chante-pleure, vne Eau tire l'autre ſans interualle, aiãt vne fois prins ſon train. Pourueu que le trou du haut demeure touſ-jours fermé, & qu'au canal enuelopant le rocher, montant & deſcendant n'y ait aucune reſpiration. Car s'eſuentant là, pour peu que ce ſoit, la Fontaine ceſſera tout à fait auſſi toſt de courir: à quoi ſeulement aura on à tenir l'œil, pour le reſpect de ce paſſage.

Diſcours ſur le monter & deſcendre de l'Eau.

AVEC plus de raiſon ramonte l'Eau pouſſee par celle qui deſcend, qu'elle ne deſcend attirant à ſoi celle qui monte. Ceſtui ci eſt l'effect de la Chante-pleure, repreſenté ci-deſſus, où, auec merueille, le vent enclos ouure immediatement. Et ceſtui-là, ce qu'on void journellement

au cours des Fontaines qui rejailliſſent en haut, dont la choſe, comme ordinaire, n'en eſt beaucoup admiree: joincte ceſte cauſe contemplee de prés, qu'vne Eau pouſſant l'autre, fait en ceſt endroit que l'Eau deſcend premierement, autant ou plus qu'aprés elle ne monte: dont nulle commodité, ſans moien, ne ſe treuue pour les arrouſemens, non plus que par la Chante-pleure, ainſi qu'a eſté monſtré. Or comme au ramontement du rocher eſt neceſſaire le canal de la Fontaine eſtre ſans aer, pour animer le cours de l'Eau: de meſme eſcheant faire r'enfler l'Eau, pour le rejailliſſement, de neceſſité conuient, que tant que le renflement dure, au conduit de la Fontaine, n'y ait ni Serue, ni Larron, ni Eſuentoir, ni autre ouuerture par où l'Eau puiſſe reſpirer, autrement l'Eau s'eſcoulera au premier jour de ſon rencontre. Et bien-que le renflement trauaille fort les tuiaux, ne doubtés que ceux de terre cimentés, & baſtis comme deſſus, ne ſatisfacent à ce ſeruice-ci, ſans ſe mettre en peine d'en faire, pour ces mauuais pas, de plomb, de bois, de fer blãc, ou d'autre matiere, ſelon l'vſage d'aucuns, ſe desfians de la terre, par ne la ſçauoir manier ainſi qu'il appartient.

Le chemin de la Fontaine ſera à droite ligne, s'il eſt poſſible.

IL eſt à ſouhaiter, le chemin de la Fontaine eſtre en droicte ligne (non que neceſſaire, l'Eau ayant le dos ployable, pour s'accommoder par tout) à cauſe qu'il eſt plus court, qu'en oblique, moins que nul autre, ſujet à receuoir les importunités qui lui cauſent ruine, & plus facile auſſi à nettoier, dont il s'en rend & de moins de couſt, & de plus de duree. Eſt neceſſaire eſloigner l'aqueduct de toutes ſortes d'arbres, pour le danger que leurs racines ſe fourrent dans le canal: cõme de ſi ſubtiles y en a-il, qui trauerſent, & baſtiment & tuiaux, ſentans l'humeur de l'Eau, & s'accroiſſent tellement dedans les tuiaux, que rempliſſans le vuide, bouchent le paſſage de l'Eau, à la ruine de la Fõtaine. tel engroſſiſſement eſt, par les Fontaniers, appellé, queuë de renard.

Le receptacle de la Fontaine.

LA fin de ce trauail, eſt de donner iſſuë à la Fontaine, pour en tirer ſeruice. En ceſt endroit l'on deſpend tant qu'on veut, comme auſſi, ainſi le deſirant, à treſ-vil prix, ſe fait le receptacle de l'Eau. Donques laiſſant au pere-de-famille, la liberté de ſe faire faire des vazes à receuoir l'Eau de ſa Fontaine, de jaſpe, de porphire, de marbre, de leton, ou d'autre matiere, riche ou pauure, artiſtement élaborés, ou autrement ainſi qu'il lui plaira, & ſelon le rencõtre des ouuriers: auſſi de diſperſer ſa Fontaine par les endroits de ſa maiſon, és portiques, baſſe-courts, cuiſines, caues & de ſes jardinages ſelon l'Eau & les neceſſités: pour dernier auis, lui monſtrerai le moien d'entretenir ſa Fontaine, afin d'en tirer longuement plaiſir & ſeruice.

Preuenir la ruine de la Fontaine.

LA plus certaine ruine de la Fontaine, vient de pareſſe, quand par faute d'en tenir bien cloſes, la Mere & les Serues, les grilles s'eſcartẽt, & à telle cauſe, des broſſailles ſe fourrent dans les tuiaux arreſtans l'Eau, dont eſtant contrainćte de retrograder, ſe perd par nouuelles iſſuës qu'elle ſe

faict dans terre, creuant le tuiau, ſans laquelle imprudence, la Fontaine dureroit vn monde d'ans. A quoi noſtre meſnager auiſera de bonne heure, pour, auſſi toſt que la Mere ſera faicte, en ſaiſir la clef & la conſeruer tant cherement, que par meſgarde ou malice, ne meſ-auiéne aux tuiaux, & que par retarder, tant ſoit peu, ne le contraigne de refaire de la Fontaine, demain, ce qu'en aura eſté acheué aujourd'hui. Ainſi des Serues, tenans toutes les grilles ou boites de plomb perſees, touſ-jours en leurs places, ſans ſouffrir de les eſcarter aucunement. Les Eſuentoirs ſeront auſſi rebouchés dés-incontinent qu'ils auront ſerui, pour demeurer le reſte du temps, du tout eſtoupés. Moiennant ce petit ſoin, ſe preuiendra la perte de la Fontaine, laquelle ainſi profitablement baſtie, demeurera treſ-longuement en bon eſtat, voire autant qu'on le ſçauroit deſirer d'aucun edifice: à raiſon que la pluſ-part de ceſtui-ci, eſt caché dans terre, hors la veuë, exempt des injures des ſaiſons. Quant au nettoier, de la Mere & des Serues, cela ſe peut faire en perfection, deſtoupant les trous bas pour en vuïder auec l'Eau, le terreſtre qui à la longue s'y amaſſe au fons, & tout-d'vne-main, radouber ce qui s'y treuue de gaſté: mais des tuiaux, la choſe n'eſt ſi aiſee, à cauſe qu'on n'y peut penetrer guieres auant. Bien eſt vrai, que ſi les Serues ſont prés à prés l'vne de l'autre, & le canal en droicte ligne, on y pourra paſſer de long en long, des troncs de vigne ſauuage, qui ſont longs comme cordes, ou vn fil d'archail, les fourrant par vne Serue & les en retirans par l'autre: pour, à la maniere qu'on racle les cheminees en aucuns endroits, curer la Fontaine, ſortant des tuiaux tout ce qui s'y ſera arreſté, comme terre, broſſailles, tuf, menuës racines, qui à la longue s'accroiſſans, deſertent finalement la Fontaine, dont elle ſe deſchargera treſ-bien. Telle commodité ne s'offre indifferemment en toutes Fontaines, ains à celles, ſeules, dont le peu de chemin & ſa facilité, dõnent moien de baſtir autant de Serues qu'il eſt requis pour telle aiſance, qu'on prendra en edifiant. Si vous attachés vn cordeau à la queuë d'vn gros rat vif, & fourrés le rat dans le tuiau de la Fontaine joignant la Serue: le rat s'enfuiant le long du tuiau, vous portera le cordeau à la prochaine Serue, quelque tortueux & long qu'en ſoit le chemin: duquel cordeau vous-vous ſeruirés, plus proprement que d'aucune des ſuſdites matieres. à ce ſeruice eſtant vtile ce meſchant animal. Tant plus pendant eſt le cours de la Fontaine, tant moins s'y arreſtent les empéchemens, la violence de l'Eau peu à peu les emportant en bas: ce qu'on obſeruera dés le commencement, pour faire pendre le canal de la Fontaine tant qu'on pourra. Ceſte eſt la plus deſirable maniere de conduire Fontaines, qui ſoit en vſage, pour toutes qualités requiſes, dont entre autres, la longue duree de ſa fabrique la rend treſ-recommandable. Dequoi pluſieurs nẽ ſe ſoucians, ne mettent tant de façon en leurs Fontaines, ains y allans ſommairement, pour euiter la deſpenſe, qui à ce faire conuiendroit, poſent ſimplemẽt leurs canaux dans la foſſe ſans aucun baſtiment.

Moien de nettoier les tuiaux de la Fontaine.

Mais les reïterees reparations qu'ils ſont contraints de faire à leurs Fontaines, s'ils en veulent auoir de l'Eau, leur font confeſſer eſtre meilleur meſnage, deſpendre vn peu plus à la fois, que d'y retourner ſouuent, ce qui ne peut eſtre qu'auec couſt, ſouci, & deſtrac.

CHAP. IV.

Les Puits.

LA fontaine degenere en Puits, quand pour la baſſeſſe du lieu, perdant ſa bien-ſeance, elle ne peut couler. Alors l'on ſe reſoud de creuſer le Puits, ne ſe donnant telle peine tant que dure l'eſperance d'auoir la belle fontaine coulante: non plus que ſe baſtir des ciſternes, pouuant joüir des Puits. voilà les degrés des Eaux, emploïees l'vne au defaut de l'autre. L'vſage des Puits eſt fort ancien, comme il ſe lit au Geneſe Abraham, & Iſaac en auoir fait creuſer pluſieurs en la terre des Philiſtins, où ils habitoient comme eſtrangers, pour leſquels Puits, ces bons peres eurent diuerſes diſputes auec les gens du païs. L'adreſſe du Puits, eſt celle meſme de la fontaine, dequoi vous ſeruant, ne pourrés faillir de voir voſtre Puits abondant en Eau: dautant que ce ſont les ſources baſſes qui le fourniſſent, comme a eſté dit. Defaillant tel auis, ne laiſſera-on pourtant de creuſer le Puits où s'accordera le mieux, pour la commodité de la maiſon, ſous le ſeul jugement du cauer: s'aſſeurant de treuuer l'Eau, auec la patience de cauer profondement. Car touſ-jours l'Eau s'aſſemble és ouuertures de la terre des enuirons, trauerſant les pores y attiree par l'aer, comme par vne ſiringue. Ainſi auec raiſon preferant le pere-de-famille, la commodité d'auoir l'Eau dans ſa maiſon, quoi-que profondement, à l'aiſance de la puiſer prés de la ſuperficie de la terre en quartier eſloigné: ſe cauera des Puits, & dans ſes baſſe-courts & dans ſes jardinages és endroits où mieux s'accordera pour ſon ſeruice. En quoi il meſnagera tres-bien: car il vaut mieux que pour vne fois, il deſpende beaucoup à façonner ſes Puits en lieux du tout commodes: & chacun an, en cordages pour en puiſer l'Eau, quelque peu plus, qu'és autres moins creuſés: qu'à l'entretenement de gens de ſeruice, pour aller à l'Eau, comme de neceſſité, l'on eſt contraint de faire, icelle eſtant loin. Ioint que tout homme d'eſprit fait cas de n'eſtre contraint d'ouurir ſa porte à chaſque fois qu'il veut boire. Ceci n'eſt ſans exemple, ſe voians des Puits de grand ſeruice & profondeur admirable, ſur des coupeaux de montaigne en pluſieurs chaſteaux, antiques & modernes. De noſtre temps au chaſteau d'Orange, eſtant ſur vne montaigne deſerte toute de rochers, en a eſté fait vn de grande largeur & profondeur, enfonçant dans la roche, plus

Nos plus anciens peres ſe ſont ſeruis de Puits

Où creuſer les Puits.

Puits à Orange.

de trente toises, jusques à attaindre le plan de la plaine. Aussi la despense de sa fabrique fut grande, aiant cousté enuiron trois mil escus: mais bien emploiee, s'estant rendu tant abondant en bonne Eau, que despuis n'en a peu estre espuisé. Si vostre assiete est en planure, pourrés de plusieurs endroits, faire assembler les Eaux dans vos Puits, & co par trachees sous-terraines, à la mode des fontaines ci-deuant monstree, dont ils se rendront tres-abondans. Ceste consideration est de tres-grande importance, que de faire les Puits loin des retraits, des estables, des fumiers & d'autres lieux puants, dont les malignes qualités puissent estre communiquees à l'Eau. Afin que tant plus nette l'aions, que plus esloignés d'ordure en seront les Puits. On les bastira de bonne matiere, en laissant en bas plusieurs trous pour l'entree des Eaux des sources. De les cimenter ne vous mettés en peine, n'en estant nullement besoin. Leur figure sera à volonté, car quelle qu'elle soit, ronde, quarree, ou autre, l'Eau s'y amasse & y est conseruee tous-jours de mesme. La contenue demeurera aussi à liberté, pour faire les Puits grands ou petits, toutesfois, la raison voulant, que plus contienne le grand que le petit vaze, nous ferons les Puits plustost grands que petits. Ce qui seruira aussi à la qualité de l'Eau, dautant qu'on tient que meilleure sort-elle de grande abondance, que de petite quantité. Comme j'ai dit du receptacle de la fontaine, au bord du Puits se despend tant qu'on veut, selon la richesse de la matiere & de l'ouurage: sur quoi certaine ordonnance ne peut estre baillee en ceste endroit, dautant qu'elle depend des moiens & desir du seigneur.

Seront en lieu net.

Leur figure

Leur capacité.

POVR puiser l'Eau du Puits, au seruice ordinaire, diuers instrumens sont emploiés, dont les plus communs sont seaux de cuiure, de cuir, de bois: auec des cordes, chaines, & polies accommodees diuersement selon les inuentions des ouuriers. Aucuns se seruent de siringues, soupapes, bassecules, & autres ingenieux instrumens pour ramonter l'Eau des Puits decoulant en grande abondance, à mode de fontaine, auec peu de force, faisans mouuoir telles machines. Autres, auec des grandes rouës tournantes par vne beste, aians des caisses ou des barrilles, puisent l'Eau pour l'arrousement des jardins. De telle rouë, comme les choses s'affinent de jour à autre, pour l'espargne, aucuns ont cassé la beste, & au lieu d'icelle, ont mis vn homme, qui estant assis auec beaucoup d'aisance comme en se jouant, auec les pieds & les mains, fait ce seruice-là. Et passant plus outre, par autres inuentions l'on fait ramonter l'Eau rejallissant hautement, comme cela se voit à saint Germain en Laie parmi les merueilles des fontaines du Roi. Prés du Puits, l'on bastira les auges requises, pour abruuer le bestail, & seruir aux arrousemens, qu'on dressera selon les lieux & les necessités. A l'entretenement du Puits n'y a autre besongne, qu'à le tenir bien net, à telle cause, le curant, vne fois l'annee: & gardant d'y laisser jetter aucunes immondices. Pour conseruer le Puits nettement, aucuns en tiennent les gueules fermees: mais plusieurs, au con-

Comment en tirer l'Eau.

Des auges joignant le Puits.

Faut tenir nettement le Puits.

traire, les laiſſans deſcouuertes, s'aſſeurent que l'aer entrant dedans le Puits, en repurge l'Eau. Comme auſſi ſeruira à la bonté de l'Eau, le frequent tirer, tant plus agreable & plus ſaine ſe rendant elle, que plus on en puiſera, & en ce faiſant l'on la battra & rompra.

CHAP. V.

Les Ciſternes.

MAis ſi trop de deſpenſe vous refroidit de cauer des puits d'extraordinaire profondité, forcé par le naturel du climat, ne fauoriſant que bien peu l'œuure: recourrés à l'extreme remede d'auoir de l'Eau, qui eſt aux Ciſternes, tant aſſeuré, neantmoins, que par tout où il vous plaira, vous vous accommoderés d'Eau, auec frais moderés. Peu ou point de Ciſternes treuue-on és mazures de l'Antiquité, parce, à mon auis, que les Romains prepoſoient aux Ciſternes, les belles fontaines, qu'à quelque prix & labeur que ce fut, ils faiſoient conduire chés eux, & à faute de les pouuoir auoir, n'eſpargnoient rien à creuſer des puits. Bien, és vieux baſtimens des Gots, depuis ſept ou huict cens ans en çà, en void on ſur des coupeaux des rochers. Pluſieurs lieux de noſtre temps, n'ont autre Eau que de Ciſterne, teſmoin Aubenas ville de Viuarés en Languedoc, où par les ſeules Ciſternes, le peuple y eſt bien abruué, & ſoit Hyuer ou Eſté, jamais n'y a faute d'Eau. Venize, qui eſt vne des merueilles du monde pour l'abondance de ſon peuple, n'a autre Eau que de Ciſterne: qui ſera le ſeul exemple prins hors ce Roiaume, entre pluſieurs autres, que je vous repreſenteray ſur ce meſnage. Sans aucune ſuiection doncques nous dreſſerons des Ciſternes és endroits du logis qui mieux nous agreera, ſoit au bas, au milieu, ou au haut: en cela imitant nos Anceſtres, qui nous en ont laiſſé au plus eſleué endroit des chaſteaux, dans les eſpeſſeurs de leurs groſſes murailles. Deux telles Ciſternes ſe voient encores toutes entieres en Viuarés, l'vne à Baix ſur-Baix, l'autre à Mirabel, baſties au faiſte des Chaſteaux deſdits lieux, où pour leur fourniture, l'eau de la pluie decouloit des terraſſes ſuperieures.

La Ciſterne ſe dreſſe par tout où l'on veut.

Où la Ciſterne eſt fort en vſage.

LA Ciſterne eſt vn receptacle d'eau de pluie, où, pour tous vſages, elle ſe conſerue ſainement & tant longuement qu'on veut. A la dreſſer, conuient auiſer au lieu, car bien que la liberté ſoit grande, le pouuant choiſir à plaiſir, cela eſt toutesfois ſous condition, que ce ſoit en endroit exempt de toute ſaleté, afin que l'eau n'é tienne ſeulement l'apparence, le voiſinage en eſtant ſuſpect, autant que la netteté eſt en ceſt endroit recommandable. Que la Ciſterne ne ſoit expoſee au Soleil, ni au vent,

Qu'eſt-ce que Ciſterne.

Ce qui y eſt d'obſeruable.

ains couuerte de l'vn & de l'autre, pour tant mieux s'y conſeruer l'Eau ſans eſtre exhalee. Car, pour la meſme cauſe, la Ciſterne veut eſtre continuellement tenue cloſe, ſans permettre l'aer, par exhalaiſon, en retirer le plus ſubtil, laiſſant au fons le terreſtre. A quoi pour ſa legereté ceſte Eau-ci de pluie, eſt plus ſujette que celle du puits, qui tenant du terreſtre quelque choſe, & ſes ſources fourniſſans à la file nouuelle matiere, fait les puits demeurer preſques touſ-jours en meſme eſtat. Dont n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouuerts. comme auſſi n'eſt-on encores tumbé d'accord ſur ceſt article. Pour l'aiſance d'en faire vuïder l'Eau par le bas, parmi les baſtimens en lieu eſleué, aſſerra-on la Ciſterne, ſans toutesfois la faire joindre à aucune face de l'exterieur du logis: afin que l'Eau ſoit, & plus abondante, & plus freſche, qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits, ce ſera en l'endroit qu'il vous plaira, que l'edifierés, à la charge de lui faire vn couuert par deſſus, pour les raiſons dittes ci-aprés. Et comme l'on taſche de conſeruer dans la Ciſterne, l'Eau qu'y voulés enfermer, auſſi auec meſme ſoin, pouruoirrés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meſlange ne corrompe la prouiſion. Cela ſe rapporte à la Ciſterne enfouïe dans terre, où les Eaux des champs s'efforcent de penetrer. ſelon le naturel de toutes Eaux, qui eſt de ſe retraire aux parties baſſes. Mal dont l'on ſe gardera, en baſtiſſant la Ciſterne bien à profit, de bonne eſtoffe, & par dehors en remparant les murailles auec de fine argile peſtrie, dont elles ſeront chauſſees & reueſtues autant hautement qu'elles ſe treuueront dans terre pour reſiſter à telles injures. A ceſte cauſe, en faiſant la foſſe pour la Ciſterne, on la creuſera ſi grande, qu'elle ſuffiſe à toutes ces choſes. premierement, pour le rempar d'argile, puis pour l'eſpeſſeur de la muraille, & finalement, pour le vuïde de la Ciſterne. Quant à la Ciſterne eſleuee ſur le plan de terre, n'eſt beſoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle eſtrangere humidité venant du fons & des coſtés. Les eſpeſſeurs des murailles de l'vne & de l'autre Ciſterne, ne pourroient eſtre trop grandes, pour trop bien ſeruir en ceſt endroit: toutesfois afin d'y obſeruer quelque ordre, je dirai quatre ou cinq pieds en eſtre la raiſonnable meſure. Le meſme tien-je touchant la capacité de la Ciſterne. car trop grande ne pourroit-elle eſtre, meſme ſi on la deſtine à fontaine ſimulee. Mais auſſi pour la prouiſion d'vne honorable maiſon, tirant l'Eau par le deſſus, comme du puits, ſans l'emploier aux arrouſemens: j'eſtime que la meſure de trois à quatre toiſes en tous ſens dans œuure, & deux de hauteur, ſatisfera à rendre la Ciſterne de tel ſeruice. Sur quoi l'on pourra faire ſon compte, retranchant ou amplifiant ce deſſein, ſelon les occurrences: qui auſſi ordonneront de la figure, en icelle n'y aiant aucune ſujection. Par ce moien ſe treuuera la Ciſterne large en bas. On la voutera par le deſſus, laiſſant à la voute vn trou pour ſeruir d'entree dans la Ciſterne, pour en puiſer l'Eau. A la maniere de la gueule du puits,

Faut garder que l'Eau eſtrangere n'entre dans la Ciſterne.

De quelle eſpeſſeur en ſeront les murailles.

Quelle ſa capacité.

du puits, ſe façonnera celle de la Ciſterne: y ajouſtant ceſte neceſſité, que d'y accommoder vn couuercle, afin de la tenir cloſe, autant curieuſement qu'vn cabinet, pour les raiſons dittes. Non ſeulement baſtira-on à profit les murailles de la Ciſterne, ains pour oſter à l'Eau toute eſperance de ſe perdre, ſera l'interieur de la Ciſterne vniuerſellement ciminté, le bas & les coſtés, ſans toucher à la voute, l'Eau ne la preſſant jamais. Le ciment ne ſera d'aucun des deux de la fontaine, l'vn ne l'autre ne ſeant bien à la Ciſterne: le chaud, pour la difficulté de l'application, & le froid, pour la cherté. Toutesfois, ſi ceſte cauſe-ci n'a lieu; c'eſt bien le ciment froid ou de paſte qui ſeruira beaucoup en ceſt endroit, pour ſon excellente valeur & longue duree. Le prix engardant de s'en ſeruir, vn troiſieſme ciment ſera emploié de bonté ſuffiſante, auctoriſé par l'experience. Il ſe compoſe de bolus, d'eſcume de fer, de verre, de cailloux de riuiere, chacune de ces matieres en eſgale portion, des tuilles, en faut autant que des autres choſes enſemble. Tout cela ſera mis en ſubtile poudre, qu'on paſſera & meſlera auec du bon vinaigre, ou à ſon defaut, auec du vin, & ce fort clerement: puis en y mettant petit-à-petit de la chaux neufue fuſee ſans Eau, & finement paſſee comme fleur de farine, on endurcira ce meſlange, en le remuant touſ-jours. Si on y veut ajouſter des glaires d'œufs, on le pourra faire, & bien à propos, pourueu que ce ſoit ſur le poinct de mettre le ciment en œuure: car à cauſe que les glaires gelent toſt, eſt requis ne les laiſſer nullement ſejourner dans le ciment auant qu'eſtre emploiees, ains ſur l'inſtant meſmes de l'application du ciment, y en meſler peu-à-peu, & par ce moien aurés du ciment de tres-bon ſeruice. Ainſi que mortier commun, ſera qualifié le ciment, c'eſt à dire, ne dur, ne mol, afin qu'auec pareille facilité que le mortier, puiſſe eſtre manié tenant contre le mur. On en fera vne incruſtation eſpeſſe enuiron d'vn poulce, afin qu'aiant corps raiſonnable, puiſſe mieux reſiſter à l'Eau, que ſi par auarice, reſtoit trop mince. I'entends notamment de cimenter le bas, pour le danger de ſe perdre l'Eau par là, auſſi bien que des coſtés, meſmes quand ce ſeroit tout rocher. Si c'eſt roche ferme, ſur icelle ſe mettra le ciment, comme deſſus: ſi terrain, premierement on y fera vn paué de pierre menue & gros grauois, le maçonnant auec du bon mortier, compoſé de chaux neufue, & gros ſablon, ſans tenir autre ordre à l'aſſiete des pierres, ains comme fonte confuſément jetter ce meſlange au fons, & en faire le paué, de l'eſpeſſeur d'vn couple de pieds, & par deſſus le ciment y ſera appliqué, auant que le paué ſoit du tout ſec.

L'interieur de la Ciſterne ſera ciminté.

Façon du ciment pour la Ciſterne.

VOILA le logis de l'Eau preparé, maintenant il conuient parler de l'Eau meſme. Toute Eau, quoi-que de pluie, n'eſt bonne pour reſerue en Ciſterne: c'eſt ſeulement celle qui vient en ſaiſon, temperee de froidures & chaleurs, toute autre eſtant rejettable. Car en l'Eau des glaces, des neiges, des tonnerres & tempeſtes, s'engendre de la vermine, pour peu

Quelle Eau bonne pour la fourniture de la Ciſterne.

Ceſte-ci eſt mauuaiſe.

qu'on la garde: faiſant auſſi corrompre la bonne eſtant dans la Ciſterne, ſi on y en met par deſſus, tant peu que ce ſoit. Au rang des Eaux de mauuaiſe garde, ſont celles qui cheent en petite quantité durant les chaleurs, & auſſi les premieres des grandes pluies venans aprés longues ſechereſſes. D'aucunes deſquelles, comme ſujettes à s'empuantir, ne nous ſeruirons en ceſt endroit. les pluies d'Automne & du Printemps, ſont bonnes pour fournir Eaux franches & de longue garde: de l'Hyuer auſſi, pourueu que le temps ne ſoit aſpre: peu de l'Eſté y en a-il, qui vaillent le retirer, à cauſe de l'extremité des chaleurs. Sur toutes, les meilleures ſont les Eaux du mois de Mai, leſquelles, ſoigneuſement, conuient retirer pour la prouiſion de l'annee. Le moien de recueillir les Eaux des pluies eſt par canaux, qui attachés au bord des couuertures du logis, ou autres, deſquelles on ſe veut ſeruir en ce cas, les conduiſent par vn tuiau juſques dans la Ciſterne. De diuerſes matieres fait-on ces canaux & tuiaux-ci, de plomb, de fer blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode ſelon les lieux, & le deſir de deſpendre. La netteté eſt treſ-recommandable en ceſt endroit, pour auoir Eau d'agreable & long ſeruice. C'eſt pourquoi neceſſairement, conuient auiſer à ce poinct, que de faire les auenues de la Ciſterne faiſees, qu'elles ſe puiſſent facilement viſiter, pour les nettoier à tout beſoin. Peu de ſaletes s'arreſtent és couuertures des maiſons de France, à cauſe de leur figure pointue: au contraire, beaucoup, és autres qui ſont plattes, mais auſſi plus aiſément, pour les nettoier, monte-l'on ſur celles-ci, que ſur celles-là. Le meilleur, toutesfois, eſt d'en oſter tant que faire le peut, les cauſes de ſaleté: dont non petite eſt donnee aux pigeons, qui s'arreſtans ſur les couuertures, par leur fiente les enſalliſſent, au detriment de l'Eau paſſant par là, qui s'en réd treſ-mauuaiſe. Partant ſoient bānis les pigeonniers des lieux de Ciſterne, ces deux commodités n'eſtans en meſme predicament, & ne pouuans compatir enſemble. Meſmes n'y eſt permis nourrir vn ſeul pigeon pāté, ou ce ſeroit en eſtroitte ſeruitude, pour le grand mal, que peu de ces beſtes font aux Ciſternes. Les couuertures du logis, donques, deſquelles l'Eau eſt recueillie, ſeront nettement tenues, voire & lauees à toutes les fois qu'il pleuura, auant qu'enfermer aucune Eau dans la Ciſterne, afin d'auoir l'Eau nette en perfection, à cela diſpoſant les auenues. Vn tuiau fermé eſt attaché aux canaux des couuertures, d'où il reçoit l'Eau, la conduiſant en bas dans la Ciſterne. Premierement, il la deſcharge dans vne petite auge baſtie joignant la Ciſterne, laquelle auge remplie, en verſant en haut, vuïde l'Eau dans la Ciſterne, par vn paſſage grillé, pour arreſter les ordures de paſſer outre. L'auge eſt perſee au fons, pour de ce trou bas, perdre l'Eau, la rejettant en hors quand on ne la veut recueillir: ſoit, ou à cauſe qu'on n'en a pas faute, ou l'Eau n'eſtant de ſaiſon, ou en attendant que la pluie ait ſuffiſamment laué les couuertures, afin que l'Eau en ſoit plus nette: ainſi autre que bonne

Comment la conduire dans la Ciſterne.

Faut tenir nettement la Ciſterne.

Les pigeons gaſtent les Ciſternes.

Lauer les couuertures du logis.

Auenues des Eaux dans la Ciſterne.

Eau ne ſerrerés, dont elle ſe treuuera de bonne garde. Et à ce que ne ſoiés ſurprins, par pluies ſuruenantes à l'impourueu; tiendrés continuellement ouuert le trou de l'auge, vuïdant en hors, ſinon quand il ſera queſtion de retirer la bonne Eau, ſous les qualités ſuſdites, qu'on le fermera. Demeurant auſſi l'auge cloſe par vn huis, comme celui d'vn armoire ou d'vn coffret, fermant à clef: afin qu'aucun deſtrac n'auienne à ce meſnage, comme preſques touſ-jours fait des choſes dont l'on ne tient conte. Reprenant ce que deſſus j'ai dit, touchant le meſlange des Eaux, il ſera pourueu qu'aucune autre de la pluie, que celle venant par l'ordre ſuſdit, ſoit bannie de la Ciſterne, pour le bien de ce meſnage: car pleuuant par deſſus la voute de la Ciſterne, la pluie ſe diſtilleroit dans la bonne Eau, à ſon detriment. Ce qu'on preuiendra, en faiſant vn bon couuert deſſus la Ciſterne, comprenant, pour le moins, toute ſa grandeur, cas eſtant que la Ciſterne ſoit baſtie à deſcouuert en la baſſe-court au jardin: car de celle qui eſt enfermee dans la maiſon, n'eſt beſoin de donner ni ſuiure tel auis.

Toute la Ciſterne ſera couuerte, pourquoi.

Ces choſes ſont communes à toutes ſortes de Ciſternes, baſſes & hautes: mais de tirer de l'Eau par le bas, eſt particulier à celles hautement edifiees, pour l'aiſance de les faire vuïder du fons. Les fontaines ſimulees dont j'ai parlé, viennent de là, qu'on ajence auec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui en ſçauent le ſecret, ne les diſcernent d'auec les vraies ſources. La Ciſterne enfermee dans le logis en lieu caché ſert de mere, de laquelle deriuent les tuiaux qui conduiſent l'Eau, en la propre maniere monſtree en la fabrique de la fontaine. Dans des vaſes & receptacles richement & mignonnement élaborés (puis que c'eſt pour le plaiſir) vuïdera l'Eau, en la baſſe-court, ou en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, & l'eſgout, par autres tuiaux, dans autre Ciſterne, pour ſeruir aux abruuoirs des beſtes, & arrouſemens des jardins. Ainſi rien ne ſe perd: car aprés que l'Eau aura paru en pluſieurs parts, auec plaiſant rencontre; pour double ſeruice, les reſtes s'en reſeruent vtilement, ſelon que l'homme d'eſprit l'ordonnera, & aura le lieu propre, comme le pendant eſt à ce le plus cõmode. Pour l'eſpargne, l'Eau ne tirera que le jour, la tenãt fermee la nuict: & encores du jour, ſi ne voulés, que lors que vos amis vous viendront voir, & à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il eſt neceſſaire pour fournir à ces belles aiſances, d'edifier la Ciſterne, tant ample, qu'elle puiſſe contenir grande abondance d'Eau, tumbant pluſtoſt du coſté du trop, que du peu. Et ſi on y veut aller à peu prés, que de la juſte proportion; meſurerés combien de vazes pleins d'Eau, ſortent de voſtre fontaine fainte, chaque heure: cõpterés combien d'heures on la tient ouuerte, dans cinq ou ſix mois; durant lequel temps, l'on ne peut eſtre reprouiſionné d'Eau, à cauſe de la ſechereſſe, quelques annees telle ſe rencontrant par faute de pluuoir: pour là deſſus edifier la Ciſterne, laquelle aura l'amplitude requiſe, & tellement proportionnee,

Par quels moiens tirer l'Eau de la Ciſterne, pour le ſeruice.

Subtilité vtile.

par arithmetique & geometrie qu'elle contienne d'Eau, autant qu'il en ſera beſoin, pour le ſeruice ſuſdit. Si le meſnager ne veut vſer de telle magnificence, ſe contentera de vuider l'Eau de ſa Ciſterne, pour l'ordinaire ſeruice de ſa famille, par vn robinet fourré en bas, en l'ouurant & fermant au beſoin. Se prenant garde, de ſi bien tenir clos tel robinet, qu'imprudemment ou malicieuſement, il ne ſoit ouuert mal à propos, de peur non ſeulement d'en perdre l'Eau, ains d'en eſtre incommodé par ſa vuidange.

Autre façon de Ciſterne.

VNE autre ſorte de Ciſterne, eſt venue en vſage par la dexterité d'vn gentil-homme de la chambre du Roi, le Seigneur Manfredo Balbani, gentil-homme Luquois, qui en eſt l'inuenteur, l'aiant faite heureuſemẽt pratiquer en la maiſon du Seigneur Sebaſtien Zamet, à Paris, l'annee mil cinq cents nonante-neuf, comme j'ai veu. Ceſte Ciſterne ſe fait ſans aucune maçonnerie ne ciment, dont la deſpenſe en eſt rendue beaucoup moindre, que des Ciſternes ordinaires. Ce nonobſtant, l'Eau s'y conſerue tres-bien, & en telle abondance qu'on veut, icelle dependant du recepteacle. Ce qui ſe void de ceſte maniere de Ciſterne, ne marque autre choſe qu'vn puits, dans lequel l'Eau eſt puiſee comme és puits communs. La

L'ordre qu'ỹ tient.

fabrique en eſt telle. L'on creuſe vne foſſe en figure quarree, de cinq toiſes en chacune face, profonde de trois à quatre. A vne toiſe prés de l'vne des faces, la plus eſloignee des couuertures, d'où l'Eau de la pluie doit venir, eſt fait le puits, ainſi appellé pour la conformité qu'il a auec les ordinaires: il eſt enfoncé dans terre, quatre pieds plus auant que le plan general de la grande foſſe, au fons duquel eſt miſe de l'argile peſtrie, vn pied d'eſpeſſeur, & au deſſus demi pied de ſablon. Tout-d'vne-main, l'on commence à baſtir le puits auec de la brique ou pierre ſeche, ſans mortier ne ciment; mais pierre platte, pour tant mieux tenir enſemble, ſans crouler: la figure en eſt ronde, de quatre à cinq pieds de diametre: l'eſpeſſeur de la muraille, eſt d'vn pied. Le fons de la grande foſſe, eſt vniuerſellemẽt couuert d'argile peſtrie, d'vn pied d'eſpeſſeur, afin de retenir l'Eau ſans ſe perdre par le bas, & au deſſus d'icelle, eſt mis du ſablon groſſier, fort net & ſans terre. Le ſablon ne touche à la terre ferme du foſſé és coſtés, ains à iceux eſt ajointe vne muraille ou rempar d'argile, d'vn pied d'eſpeſſeur pour retenir l'Eau. Ces trois choſes ſe font à la fois, ne ſouffrans le premarcher l'vne de l'autre, c'eſt aſſauoir, le hauſſer de la muraille du puits, touſ-jours auec pierre ſeche ou brique; celle des coſtés ou le rempar, auec de l'argile; & le cõmbler de l'entre-deux, qui eſt le general de la Ciſterne, auec du ſablon, hauſſant le tout à niueau, juſqu'à perfection, qui eſt le bord de la foſſe, laquelle, par ce moien, eſt recomblee. Lors le puits eſt acheué de bonne maçonnerie, c'eſt à dire, ce qui ſur-ſaille hors de terre, eſt baſti à chaux, & ſable, où la gueule ou bord eſt poſee, façonnee en pierre de taille tant richement qu'on veut.

L'EAV de la pluie ſe recueille à la maniere des autres Ciſternes, par

canaux attachés és couuertures du logis, & icelle Eau eſt conduite dans la Ciſterne remplie de ſablon, parmi lequel elle ſe meſle & ſe diſtille dans l'ouuerture du puits, par le trauers des joinctes des pierres ou briques non cimentées. pour laquelle cauſe, la muraille du puits, eſt baſtie ſans mortier. L'Eau ſe conſerue treſ-bien dans le ſablon, bonne & freſche, à trauers duquel paſſant, comme par vn alambic, ſe purifie. L'on la tire du puits comme des autres communs : & à ce que les ſeaux emploiés à ce ſeruice, n'enleuent le ſablon eſtant au fons du puits, au detrimẽt de l'Eau, faut là accommoder des pierres, par le rencontre deſquelles, les ſeaux ne puiſſent toucher au ſablon, dont l'Eau ſortira claire & nette. L'argile pour ces vſages-ci, eſt choiſie bonne, ſans aucunes pierres, peſtrie & battuë à la maniere des tuilliers. L'on en fait des groſſes boules, pour en faciliter l'application, leſquelles on jette ſur l'œuure auec violẽce, ainſi eſcartant l'argile pour l'affermir au lieu, puis à-tout les mains, l'on acheue de l'agẽcer, tant curieuſement qu'aucune ouuerture n'eſt laiſſée, ni en bas, ni és coſtés, à ce que l'Eau ne ſe puiſſe perdre : & par meſme moien, engarder que les Eaux eſtrangeres venans de dehors, n'entrent dans la Ciſterne. Si le lieu de la Ciſterne eſt terre ferme, la foſſe eſt creuſée à plomb, à fons de cuue : ſi mouuante ou ſablon, en pente ou en talus, pour s'accommoder où l'on eſt. A trois pieds de la ſuperficie du plan de la court, du coſté de la venuë de l'Eau, eſt laiſſé vn petit puits rond, large en ſon diametre de deux pieds & demi, profond de quatre à cinq pieds, baſti à pierre ſeche, comme le grand, ou auec de la brique, dans lequel les tuiaux des couuertures du logis, vuïdent l'Eau de la pluie : où eſtant, elle s'eſchape, par l'entre-deux des pierres & briques s'allant rendre parmi le ſablon, qui la reçoit, où elle eſt retenuë par le rempar d'argile, comme a eſté dit. Ce petit puits eſt appellé, Ciſternon. Il demeure touſ-jours couuert d'vne pierre de taille, excepté lors que pour le nettoier des broſſailles que l'Eau y peut emmener, l'on le deſcouure, y remettant auſſi toſt la pierre, qu'on en a ſorti les ordures. Eſt auſſi à noter, que le rempar d'argile des coſtés de la foſſe, n'eſt du tout ſi haut, que le ſablon du corps de la Ciſterne, ains demeure bas, de demi pied, afin que l'Eau ſur-abondante, aprés auoir rempli la Ciſterne, verſe par-deſſus, & ſe perde parmi le terrain : autrement, au temps des longues pluïes, tout le lieu demeureroit inondé, auec beaucoup d'importunité. Le deſſus du ſablõ (ſans y ajouſter aucune argile) eſt vniuerſellement paué auec toute fermeté, comme le reſte du plan de la baſſe-court. I'ai marqué la figure quarree, comme pour exemple, à laquelle n'eſtans aſtraints de s'aſſujetir, l'on peut faire la Ciſterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagonne, &c. ſelon le lieu où l'on eſt. Ainſi de la capacité, bien-que la plus grãde Ciſternè eſt touſjours la meilleure ; meſme ceſte-ci veut eſtre plus grande, que les communes, attendu le ſablon qui occupe de la place, dont de neceſſité conuient le receptacle eſtre grand, ſi l'on deſire auoir abondance d'Eau. Meſ-

me liberté eſt donnee au puits, touchant la figure & largeur de ſon ouuerture, pour en diſpoſer à volonté. Voila la Ciſterne du ſeigneur Balbani, qu'il a mis en euidence, à la commodité du public: ce que le Roi aiant recogneu, par priuilege exprés, lui a permis l'edification des Ciſternes de telle inuẽtion, durans vingt-cinq ans, priuatiuement à tous autres n'aians permiſſion de lui.

CHAP. VI.

Les Mares,

Qu'eſt-ce que Mare.

SONT en ſeruice, és endroits où defaillent les Eaux coulantes, & où y en a de ſous-terraines non guieres profondes: auec leſquelles s'ajoignent, ſans artifice, celles des pluies, s'aſſemblans dans vne foſſe, pour la prouiſion de toute l'annee: non pour le boire ordinaire des perſonnes, car ce ſont les puits qui en font le ſeruice. La Mare donques eſt vne large foſſe, cauee, non à plomb, ains en douce pente de tous coſtés, afin que (pour aller boire) le beſtail y puiſſe deſcendre aiſément, comme par le bord d'vne riuiere. Elle eſt enfoncee au milieu, toutesfois moderément, où l'Eau des ſources s'aſſemble auec celle de la pluie. De neceſſité la Mare veut eſtre grande, tant pour l'abondance de l'Eau, que pour la qualité: ne pouuant petit receptacle, contenir tant d'Eau, ne ſi bõne, qu'vn grand. Car mieux ſe conſerue en bonté, la grande que la petite quantité d'Eau, attendu l'aer & les vents, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en ſerree. Donques, ſans crainte d'exceder, nous ferons la Mare tant grãde que pourrons, reſſemblant à vn petit eſtang, ſans eſpargner, ne le fons, ne la peine de le cauer. Incontinent l'auoir creuſee, nous en pauerons des bords à l'entour, tant auant qu'il ſera poſſible, afin d'euiter d'enſallir l'Eau, par le trepis des beſtes allans boire: leſquelles marchãs ſur la terre nuë & mouillee, en l'enleuant auec les pieds gaſteroient la Mare: s'il n'y eſtoit obuié par le paué, mais auec icelui quelque beſtail qui aille & vienne à la Mare, l'Eau en demeurera touſ-jours en meſme eſtat. Ceſte Mare ſera dreſſee loin des fumiers, pour la netteté de l'Eau: car, comme auons dit des puits & ciſternes, le voiſinage des ordures eſt touſ-jours prejudiciable, & à gens & à beſtes.

A quelle vtilité.

Comment faite.

Autre Mare, & à quel vſage.

OVTRE ceſte Mare-ci, vne autre en ſera faicte pour le ſeruice des canars, oies, & autres beſtes aquatiques, qu'on nourrit en la maiſon: & pour y mettre tremper des cercles, oziers, bois des charruës & ſemblables de meſnage. Auſſi y rouïr & naiſer du chanvre & du lin, & faire autres ſeruices. On la prendra grande, pour pouuoir ſatisfaire à toutes ces

choſes : ſeulement pour l'abondance de l'Eau, car quant à la bonté, n'eſt beſoin d'y auiſer, veu qu'elle n'eſt deſtinee pour bore. La figure des Mares ſera à volonté, en cela n'y aiant autre ſubjection que le lieu, auquel conuient s'accommoder. car quarrees, rondes, ou autres, ſe rendront-elles touſ-jours de bon ſeruice.

CHAP. VII.

Les Bois en general.

NOVS auons veu que c'eſt que de l'eau, en combien de ſortes & comment l'on s'en accommode : maintenant traicterons du Bois, pour nous en fournir autant abondamment, & auſſi toſt, que la Nature le permet : dont la maiſon s'en rendra treſ-bien accommodee. Il eſt certain que la terre pourueuë d'eau & de Bois, eſt la plus deſirable habitation de toutes autres, approchante de la perfection. Mais s'il eſt queſtion de clocher, comme rarement void-on les choſes de ce monde aller droict, ſans toutesfois toucher à l'honneur de l'eau ci deuant repreſenté : je dirai, ſous le jugement des gens d'eſprit, plus ſupportable eſtre le defaut de l'eau, que du Bois. Et pour mieux m'expliquer, j'ajouſte, que plus paſſable eſt l'habitation dans la Foreſt, meublee de toutes ſortes de Bois, ſans y auoir autres eaux, que de ciſterne, que celle qui eſt excellemment bien pourueuë de fontaines, ruiſſeaux, riuieres, & ſemblables eaux agencees à plaiſir : où pour tout chauffage, on n'a que maigrement des arbuſtes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe, de terre, de fiente de beuf, du charbon de pierre, des oſſemens, comme en certains endroits d'Angleterre, de Flandres & ailleurs, où les peuples ne ſe chauffent que de telles drogueries; meſmes en Friſe, & Hollande, où les mottes qu'ils appellent, *Torf*, ſont emploiees à tel vſage. Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particuliere, car à la richeſſe du trafique, je ne touche, eſtant ce choſe ſans fons, que la nauigation ſur les grandes eaux. Si és Foreſts l'on n'a le plaiſir de voir les mignardiſes des fontaines, on a celui des ombrages, & l'agreable ſejour deſſous les Arbres en toutes ſaiſons, meſmes en Hyuer parans les froidures. Au lieu du contétement de la peſche & du ſeruice du poiſſon, eſt la delectatiõ de la chaſſe & le profit des beſtes ſauuages qu'on y prend. Il ſemble que les grands ſeigneurs par leurs continuels exercices, facent plus de cas de la chaſſe, que de la peſche. Que les Rois meſmes conſentent à telle opinion, en ce qu'ils paſſent plus ſouuent le temps à chaſſer, qu'à peſcher, faiſans eſtat d'aller ordinairement à l'aſſemblee : & tenans en rang honorable prés de leurs perſonnes le grand Veneur, ſans parler de grand Peſcheur. Auſſi pour ces choſes, plus de

Diſcours ſur telle matiere.

Plus de bõnes maiſons dans les Foreſts, que ioignãt les riuieres.

grandes maiſons ſe treuuent baſties dans les Foreſts, que dans, ou joignãt les riuieres: & pour la commodité du chauffage auec, qui pour tous hommes eſt treſ grande, voire en telle reputation eſt le feu en Hyuer, qu'il eſt eſtimé la moitié de la vie de l'homme. Ce ſont les Foreſts, qui fourniſſent du Bois, pour l'appareil des viandes, pour ſe baſtir & meubler, pour

Commodités du Bois.

faire du charbon, de la chaux, des tuiles & briques, des vtenciles de terre & de verre, à fõdre les mineraux, & à mille autres choſes vtiles, neceſſaires, & plaiſantes, comme à retirer infinité d'oiſeaux. Nul ne doute de la ſanté du ſejour és Foreſts, eſtant, au jugement d'vn chacun, plus ſalutaire le ſec, que l'humide. En ſomme, ſans nombre ſont les ſeruices du Bois, duquel noſtre pere-de-famille ſe pouruoirra, cas eſtant que ſon domaine n'en ſoit meublé. Et quoi qu'en cela y ait de la longueur, ſi eſt-ce, que pour telle conſideration, ne doit-il deſiſter, d'y mettre la main, auec diligence, s'aſſeurant que l'attente du ſecours n'en ſera tant grande, que dans huit ou dix ans, ne la vole auec contentement. Sans delai donques, commẽcera à ouurer en ceſt endroit, à ce que tãt plus toſt il jouïſſe du fruit de ſes labeurs, que plus diligent aura eſté à planter & eſleuer ſes Arbres.

Bois ſauuage.

QVAND on parle du Bois en general, s'entend du ſauuage: nom appartenãt à toutes eſpeces d'Arbres qui n'ont eſté appriuoiſés par artifice, leſquels la terre produit naturellement: dont ſe forment les grandes Foreſts, quand par longues guerres, peſtes, famines, & autres changemens, eſquels les hommes ſont ſujets, les païs ſe deſ-habitent, & demeurans les terres deſertes, ſe reueſtent des plantes ſuſdites. Mais auec diſtinction des lieux & des races: car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux ſeches & froides, és montaignes eſleuees: aux humides & chaudes, és vallons enfoncés: & és autres compoſees de ces deux qualités là, és plaines temperees. A quoi la proprieté du fonds interuenant, cauſe ici la production d'vne ſorte de plantes, & là d'vne autre, ſelon que la terre ſe rencontre diuerſement ſablonneuſe ou argilleuſe. Ainſi par juſte deſpartemẽt, chacune eſt miſe en ſon rang. Or n'eſtant queſtion en ceſt endroit, que de ſe façonner des Foreſts, principalement pour l'eſperance des Bois de haute fuſtaie, du chauffage, & du Taillis, auec leurs dependances, ſans regarder aux fruicts que pour acceſſoire: laiſſant toute autre conſideration, je monſtrerai le vrai moien d'y paruenir.

De quels Arbres cõuient ſe ſeruir en ceſt endroit.

CE ſera en imitant la Nature que fonderons noſtre intention. A telle cauſe, choiſirons d'entre l'infinie multitude des Arbres de ſes threſors, les plus propres à noſtre deſſein: pour, ſeuls, eſtre emploiés, logés & gouuernés, ainſi qu'il appartient. n'eſtans que vains efforts, de cuider eſleuer des Arbres ſauuages, ailleurs & autrement, que leur naturel ne porte, à tout le moins, pour en auoir profit. Pour à cela paruẽnir, eſt auſſi neceſſaire d'emploier en Bois, vne partie de vos meilleures terres: ce que ſans

Où les plãter.

regret ferés, quand cõſidererés, quel bien procurés à voſtre maiſon, la rẽdant, par ce moien, de noble & agreable repreſentatiõ, & pour touſ jours,

remplie

remplie de Bois, au lieu de deſerte qu'elle en eſtoit au parauant, eſtant cõtrainct pour la cuiſine & pour le chaufage, d'aller cercher loing le Bois, eſcharcement & à frais exceſſifs. Par lequel changement, apperra le fonds emploié en Bois, ſeruir autant que celui qui trauaille en bleds, ou en vins, veu que ſans aucune deſpenſe, ceſtui-là donne ſon reuenu, où ceſtui-ci, ne rapporte rien ſans emploi de ſemence & grande culture. Parlant des meilleures terres, je n'entend qu'és moiennes les Arbres ne vinſſent: mais non tant abondamment, ne ſi toſt produiront-ils en fonds de moienne bonté, qu'en du tout vigoureux. Choſe treſ notable pour auancement d'œuure: car eſtant voſtre lieu deſnué de Bois, pour vous en fournir cerchés le chemin court (non celui de l'eſchole, cõme l'on dit) pour tant pluſtoſt auoir plaiſir de voſtre labeur. Ce qu'auiendra à ſouhait, & ſans ennuieuſe attente, ſi ſans regarder à l'eſpargne, preferés en ce meſnage, les graſſes aux moiennes terres: car des maigres, ne faut en ceſt endroit faire nul eſtat, parce que les Arbres n'y pourroient venir, ou y venans, n'y viuroient qu'en langueur & peu d'auancement. Bien eſt vrai que comme tous Arbres ne ſont de meſme naturel, auſſi y en a aucũs ſupporter mieux que les autres, l'inſuffiſance du fonds, leſquels Arbres diſtinguerons, pour loger chacun en endroit conuenable. De la quantité de la terte ne peut-on bonnement parler, veu que cela dépend de la volõté d'vn chacun, de faire grandes ou petites ſes Foreſts & Taillis. Neantmoins dirai-je, que laiſſant la Foreſt à diſcretion, le Taillis doit eſtre de vingt-cinq ou trente arpens, pour, dans peu de temps, ſecourir la maiſon: ce qu'il fera dans ſept ou huict annees, la fourniſſant de fagottage pour ſa prouiſion, eſtant de telle meſure, & cultiué comme je monſtrerai. L'endroit le plus propre pour aſſeoir les Bois, eſt la partie de voſtre domaine la plus eſleuee, du coſté de Septentrion au regard de voſtre maiſon, pour, n'en eſtans guieres eſloignés, la tenir en abri, & la parer des violences des vents, des froidures en Hyuer, & pour vous y aller rafreſchir en Eſté, par leurs vmbrages. Ne pouuant juſtement rencontrer, pour les difficultés, qui communément ſe preſentent, poſerés vos Bois és autres endroits les plus approchans de ce deſſein, comme s'accordera le mieux.

De quelle contenuë ſera le Taillis.

Où dreſſer les Bois.

Ces choſes expediees, conuient en venir aux Arbres. De la generalité des Arbres, ſelon noſtre deſſein, oſterons les fruictiers, c'eſt à dire, ceux qui ſouffrans l'affranchiſſement par deſſus les autres, ſont emploiés és vergers, retenant pour la fourniture de nos Foreſts & Taillis, les autres ſauuages, qu'on ne peut, ou veut appriuoiſer. C'eſt aſſauoir les *Chaſtaigners, Cheſnes, Lieges, Ormes, Freſnes, Erables, Fouſteaux* ou *Heſtres, Sapins, Melezes, Pins, Sycomores, Ifs, Charmes, Tillets*, dont l'eſcorce eſt propre à faire des cordes, comme celle du Meurier blanc. Ceſt arbre a donné nom à *Chantilli*, belle maiſon de Mõſeigneur le Conneſtable, cõme qui diroit chãp de Tillet, pour ſon abondance. *Aliziers* ou *Mycacouliers, Coudriers, Meuriers, Cormiers* ou *Sorbiers, Cornouilliers, Sureaux, Bouïs, Geneures, Caddes, Houx*, ou *Agrifolium, Bruſcs*, ou *Hõnſos, Geneſts, Blaïs, Arboiſiers, Lentiſques*, & plu-

Noms d'aucuns Arbres ſauuages.

ſieurs autres eſpeces d'Arbres & d'Arbuſtes ſauuages, croiſſans dans les Foreſts agreſtes, à nous incogneus de nom, ſe diuerſifians autant qu'il y a des particuliers orizons en la terre: leſquels Arbres, ſeroit impoſſible de diſcerner entierement par leurs communes appellatiõs, ſi ce n'eſt és meſmes lieux de leur origine. En ce rang pouuons-nous mettre le Plane, Arbre grand, plus cogneu en Suiſſe & és quartiers d'Allemagne, qu'en France: pour la beauté de ſon vmbrage, la blancheur de ſon bois, & ſa facilité à par-croiſtre, dont il ſe rend recommandable. Toutes leſquelles plantes viennent és endroits ſecs, & temperés de ſechereſſe & d'humidité, bien-que d'aer froid & chaud, toutesfois auec requiſe diſtinction, n'eſtans indifferemment tous d'vn meſme naturel. Non és aquatiques ni marescageux, qui ſont donnés aux Saules, Peuples, Trembles, Aubeaux, Aunes, Oziers, Bouleaux, Veges & ſemblables dits Arbres aquatiques à la difference des autres appellés ſecs. Ainſi par ces mots, Sec & Aquatique, entendrons la fourniture de nos Foreſts, Taillis, Sauſaies, Ramees, & Ozeraies, à ce que ſans confuſion, les diſpoſions à propos.

Diſtinguer les Arbres par ces mots, Sec & Aquatique.

EN l'edifice du verger, j'ai monſtré la difficulté de l'ouurage, pour la longueur qu'il y eſchet auant qu'en auoir contentement. Le meſme pouuons-nous dire de la Foreſt & du Taillis: & tout cela prouient du plant, qui auance ou recule ce meſnage, ſelon qu'il ſe treuue grand ou petit. L'auis donques de l'vn, ſeruira pour l'autre: c'eſt que comme pour le verger, recerchons le plus gros plant, & autrement qualifié ainſi qu'il appartient, ſans beaucoup nous ſoucier du mince: de meſme ferons nous, pour la Foreſt & pour le Taillis. Car defaillant le plant en qualité ou quantité requiſe, ce ſera auſſi aux ſemences & branches que recourrons, pour en auoir prouiſion, dont dreſſerons des pepinieres & baſtardieres, à la maniere jà mõſtree, où je vous renuoie pour en eſtre inſtruit. Cependant noterons, que bien qu'au roolle des Arbres ſecs, peuſſions ajouſter les Poiriers, Pommiers, Ceriſiers, Pruniers, & Coigniers, auſſi bien que les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers, Cormiers, & Cornouaillers, qui communément portent fruict: ſi eſt-ce, qu'il m'a ſemblé n'eſtre bon de les edifier és Foreſts & Taillis, parce qu'ils appartiennent proprement aux vergers: joinct que l'abondance du Bois qu'ils donnent, n'eſt tant grande, qu'elle les doiue faire recercher pour la Foreſt & le Taillis, ainſi qu'à telle cauſe, principalemẽt, fait-on des autres. Mais ſi par la proprieté du fonds les Poiriers, Pommiers, Ceriſiers, Pruniers & Coigniers, naturellement s'engeancent en la Foreſt & au Taillis, je ſuis d'auis de les y laiſſer, pour la bien-ſeance, ſans s'en donner autre peine. la diuerſité eſtant touſ-jours agreable. N'eſt incompatible, toutesfois, que parmi les plantes ſauuages ſoiẽt logés les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers & Cormiers, non pour le reſpect de leur fruit, ains pour le Bois qu'ils donnent en abondãce. Leur faiſant ces deux qualités-là, tenir rang, & au verger & en la Foreſt, en ſe rẽdans de double vtilité. N'eſtant en ce meſnage, qu'acceſſoire ou parties

Lieu vi. Ch. xvii.

caſuelles, les fruits que ces Arbres donnent, dont auſſi grand eſtat n'en eſt fait: excepté des chaſtaignes, ſeruans & pour les hommes & pour les beſtes, telles toutesfois, ne ſortans, ni en ſi grande quantité, ne ſi bonnes, des Foreſts, que des labourages. Par ce qu'en la Foreſt, les Chaſtaigners ne ſont ni affranchis ni cultiués à mode de fruictiers, ains tenus en Arbres ſauuages. La haſtiueté, en ceſt endroit, eſt treſ-recommãdable, pour choiſir les Arbres de meilleure volonté, & de plus de faculté à produire abondance de Bois, pour toſt rendre ſeruice. Entre tous les ſauuages, à ceci les plus propres ſont les Meuriers blãcs, aprés les Coudriers, pour Arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour auant-coureuſes, en attendant d'emploier les autres eſpeces d'Arbres ſauuages, ſera dreſſé vn Taillis, lequel poſé en bon fonds, planté & cultiué en ſon cõmencemẽt comme ſera monſtré, dans peu d'annees ſatisfera à voſtre intention.

Es Foreſts & Taillis, le Bois eſt le principal, & le fruict l'acceſſoire.

Les Meuriers & Coudriers croiſſẽt toſt.

CECI ſera pour maxime, fondee ſur la raiſon, *Que plus de bois produiſent les Arbres, & plus lõguement viuent: plus auſſi de nourriture requierẽt-ils.* A quoi eſt ajouſté, *Que ceux qui tard croiſſent: tard meurent ou defaillent.* Partant, ce ſont ceux-là qu'il conuient loger és meilleurs fonds: aux autres ſera dõné quartier, à meſure que plus approcheront ou reculeront des qualités ſuſdites. Les *Cheſnes, Chaſtaigners, Ormes, Sapins, Pins, Heſtres*, ou *Fouſteaux, Charmes & Erables*, ſont les Arbres qui ſous ceſte loi, ſeront poſés és plus feconds terroirs, parce qu'ils abondent plus en bois, & plus durent, que les autres eſpeces. Sur tous leſquels, les Cheſnes emportẽt le prix, meſmes en longueur de vie, laquelle les Anciens tiennent eſtre, communément, de trois cents ans: aſſauoir, cent à croiſtre, cent en eſtat, & cent à deſcheoir. ce qu'aiſément ſe croid, par leur monſtrueuſe grãdeur, dont l'accroiſt n'a peu eſtre, qu'à la longue, veu qu'il ſe pouſſe aſſés lentement chacun an. Les Chaſtaigners n'attaignent ce terme-là, ni auſſi leur Bois n'eſt à comparer en bonté, pour le chauffage, à celui des Cheſnes: ne ceſtui-ci, pour la charpenterie, au Bois de Chaſtaigner, ainſi en telle qualité ſe cõpẽſans l'vn l'autre. Mais nõ en fruict, les Chaſtaignes ſurpaſſans d'autãt les Gláds, qu'il y a de difference entre la nourriture des hommes, à celle des beſtes. L'vn & l'autre arbre veulẽt le bon terroir. Le Chaſtaigner toutesfois, ſe cõtẽte de moins que le Cheſne, profitãt aſſés biẽ en terroir ſablõneux, pourueu qu'il y ait de l'humidité: & les deux veulẽt que le climat tienne vn peu plus du froid, que du chaud, qui eſt leur naturelle ſituatiõ. Les *Pins, Sapins, Heſtres* ou *Fouſteaux* dits auſſi *Faux*, & *les Charmes*, ſont Arbres de mõtagne froide, où ils paruiennent hon ſeulement en grande, ains en merueilleuſe hauteur: dont ne ſe faut esbahir, ſi eſtãs contrainctemẽt poſés en quartier chaud, ils demeurent petits auec peu d'accroiſſement. Exceptés les Pins, qui par benefice de la Nature s'auancẽt treſ-biẽ, ſous quel aer que ce ſoit, froid, tẽperé, chaud. comme les Pinettes de la Prouẽce & du Languedoc, prés de la mer Mediterranee, meſmes celles d'Aigue-mortes, le preuuent ſuffiſamment. Les *Meuriers, Coudriers, Ormes, Freſnes*, & *Erables*, s'edifient

Diſtinctiõ requiſe.

Diſcours du Cheſne & du Chaſtaigner.

Des Pins, Sapins, &c.

Des Meuriers, Coudriers, &c.

aſſés bien és moiennes terres, & lieux temperés de froidure & de chaleur: dont, tant pour telle loüable qualité, que pour leur volontaire accroiſſement, par deſſus tous autres, ſeront choiſis pour eſtre emploiés à peupler les nouuelles Foreſts & Taillis, y aiouſtant les Chaſtaigners, pour leur ploiable naturel. Deſquels Arbres, generalement encores fera-on ceſte ſubdiuiſion, qu'és endroits plus froids & humides, ſoient mis les Chaſtaigners, Ormes, Freſnes & Erables, és plus chauds & ſecs, les Meuriers & Coudriers. Par ce raiſonnable aſſortiment, jouïra toſt le pere-de-famille, de ſon labeur: prepoſant, pour ſa prochaine vtilité, la haſtiueté de ces Arbres-ci (notamment des Meuriers & Coudriers, comme a eſté dit, d'entre tous autres ceux-ci eſtre de meilleure volonté) à la future commodité de ſes ſucceſſeurs: pour leſquels ne lairra, toutesfois, ſelon ſon climat, de ſemer & planter des Cheſnes, des Heſtres, des Pins, des Sapins & autres Arbres tardifs, deſquels lui-meſme, ſous la benediction de Dieu, pourra voir de beaux commencemens.

Moien pour auoir du plãt d'Arbres ſauuages ſecs.

TOVCHANT l'article du plant des Arbres ſauuages Secs, trois chemins y a-il pour en auoir de toutes ſortes: aſſauoir, de Reject, de Semẽce, & de Brãche, qui eſt le ſemblable moien repreſenté au diſcours des fruictiers. Le reject eſt le plus commun & haſtif la ſemẽce, le plus rare & plus tardif, demeurant la branche entre ces deux extremes. D'ailleurs que de rejets des vieux Arbres, croiſſans en leurs pieds ou ſortans de leurs racines, n'en prendrons-nous des nouueaux (pour auancement d'œuure, s'y gaignant quatre ou cinq annees de temps) ſi y treuuons le fournimẽt requis, en qualité & en quantité. Mais cela ne ſe rencontrant que treſ-rarement, fait que pour le profit & la bien-ſeance, recerchons ailleurs qu'és vieilles Foreſts, des nouueaux Arbres tels qu'il appartient: leſquels de neceſſité, cõuient eſtre de pareil aage & grãdeur: à ce que, par telle égalité, la Foreſt & le Taillis, égalemẽt s'accroiſſent. Autrement, la difformité y ſeroit grande, & auec icelle, ceſte perte, que les petits Arbres opprimés par les grãds, ſuccomberoient ſous ce voiſinage. Le Taillis ſupporte mieux telle inegalité de plant, que la Foreſt, s'y confondans les pieds des Arbres, à cauſe de leur baſſeſſe, n'eſtans en veuë: où és Foreſts, l'vne de ſes beautés eſt la diſtinction des tiges, ſe repreſentans d'eſgale grandeur, dont neceſſairemẽt conuient ainſi diſpoſer la Foreſt. Des pepinieres & baſtardieres, ſortent Arbriſſeaux ainſi qualifiés, & en nombre deſirable, pour en faire des Foreſts & Taillis tant amples qu'on veut. Telle commodité a eſté repreſentee ailleurs, & la maniere de dreſſer la pepiniere & la baſtardiere, auſſi de cultiuer & arrouſer les Arbres, qui me gardera de retoucher ceſte corde. Aucuns Arbres ſauuages, du deſpartement des ſecs, s'eſleuent par la pepiniere, & en ſuite par la baſtardiere: autres, ne paſſent que par la ſeule baſtardiere. Ceux-là ſont les Arbres venans par pepins, noiaux, & fruits, qu'à telle cauſe, l'on ſeme en la pepiniere; comme Cheſnes, Chaſtaigners, Fouſteaux, Pins, Sapins, Ormes, Cormiers, Cornoaillers,

Lieu v i. Ch. xvii.

Aliziers, Meuriers, Bouïs, Genevres. Et ceux-ci, deſquels la branche s'enracine ſans moien eſtant fourree en terre, prouenant telle facilité, de la groſſeur de la mouëlle, Coudriers, Meuriers, Sureaux & ſemblables. De la generalité des Arbres, aucuns ſe treuuent mieux s'edifier par rejettons enracinés prins és pieds des vieux, que par autre voie: leſquels, quelques minces qu'ils ſoient, ſeront plantés en la baſtardiere, pour là s'accroiſtre juſqu'au poinct de ſouffrir le replantement en la Foreſt ou au Taillis. Le Meurier & le Coudrier, pour leur volontaire accroiſſement, s'edifient par toutes les trois manieres dont on recouure des Arbres: aſſauoir, par rejettons, par branches, & par ſemences, l'vne deſquelles l'on choiſira comme il viendra le mieux à propos.

La maniere d'eſleuer le Meurier.

QVANT au Meurier, ſon plus aſſeuré fondement, eſt la ſemence, preferable à tout autre engeãcement. Et parce que ceſt Arbre eſt de treſgrande valeur, non ſeulement pour le bon bois, dont il abonde, qui lui fait tenir rang honorable en la Foreſt & au Taillis, mais principalemẽt pour la ſoie ſortant de ſa fueille, pour laquelle il eſt fort recerché: je m'arreſterai, en ceſt endroit, à dire comment on doit gouuerner ſa graine, pour en auoir des Arbres. I'ai monſtré au diſcours des vers à ſoie, la difference du Meurier blanc au noir, quel des deux eſt le meilleur, & quelle reſolution doit là deſſus prendre le pere-de-famille: auſſi que parmi les Meuriers blancs, s'en treuuent de trois ſortes, diſtinguees par le ſeul fruict, blanc, rouge, noir; & que par le jugement d'aucuns, l'Arbre d'entre ceux-là, produiſant la meure noire, donne la meilleure ſoie. Selon telle ſubtile recerche, par deſſus les autres, nous eſlirons la graine venant de ces meures noires, pour l'engeãce de noſtre Meuriere. Des meures prinſes en parfaicte maturité, ſeront jettees en l'eau dans quelque large vaze, & là diſſoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine, ce qu'on fera aprés auoir vuïdé l'eau du vaze, & mis ſecher la graine auec ſon marc, à l'ombre, non au Soleil, de peur que par la chaleur, la graine (qui eſt fort tendre) n'en fut offenſee: laquelle graine ſeparee d'auec la pouſſiere ſera retiree pour la ſemer en ſaiſon. La ſaiſon de la ſemer ſera dés-incontinent que l'aurés receuillie, ſi l'annee eſt auancee: mais eſtant reculee, conuiendra attendre les mois de Mars ou d'Auril enſuiuans, pour la mettre en terre: car en l'Automne n'eſt à propos, à cauſe des prochaines froidures qui en tueroient les Arbriſſeaux, lors eſtans par trop tendres. La ſemant ſur l'Eſté, ſe faudra ſoigneuſement prendre garde de preſeruer les ſemailles, auant qu'elles leuent, de la grande chaleur, en les tenant couuertes, aux plus importunes heures du jour. On les deſcouurira à l'approche de la nuict, afin de leur faire ſentir la freſcheur du ſerein, pour les recouurir enuiron les ſept heures du lendemain, ainſi continuant ſept ou huit jours, & en ſomme juſqu'à ce que verrés qu'elles auront pouſſé. car moiennant tel ordre, elles ſortiront toſt de terre: & par l'opportun arrouſement, en les deſchargeans des mauuaiſes herbes,

Auv. Lieu chap. xv.

Comment retirer la graine du fruit.

Quand la ſemer.

Comment la conduire eſtant en terre.

les Arbriſſeaux s'en auanceront, dont ils paſſeront gaiement le prochain Hyuer. Iettant la ſemence en terre au mois de Mars ou d'Auril, ne ſera beſoin de la couurir aucunement, ains la laiſſant à la merci du temps ſe contentera-on de la bien traiter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'aprés, les nouueaux Meuriers de la pepiniere ſeront remués à la baſtardiere, pour s'y acheuer de nourrir, juſques à ſe rendre propres à eſtre replantés pour la derniere fois, qui ſera aians attaint la groſſeur du bras d'vn homme robuſte. Au diſcours des fruictiers, a eſté amplement monſtré comment les Arbriſſeaux ſe gouuernent en leur tendre jeuneſſe: qu'il les conuient mettre demi pied dans terre, equidiſtamment d'vn & demi en ligne droicte, les couper deux doigts par deſſus, comment ſerfoüer, ſarcler, arrouſer & eſmunder. Tout de meſmes traicterés ces Meuriers-ci: pour leſquels toſt faire auancer, le vrai ſecret conſiſte au loger en la baſtardiere, & au couper de leurs rameaux en leur commencement. C'eſt, de les poſer au large pour s'accroiſtre à l'aiſe, & de s'abſtenir de les curer auant qu'eſtre fort engroſſis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts: notamment, ne faillir de couper le maiſtre tige à ſix ou ſept pieds de terre, ne ſouffrant de s'en monter plus hautement. Car par ce moien, la ſubſtance en retrogradant, s'emploiera à nourrir le tronc: laquelle laiſſee à volonté, inutilement, ſe conuertiroit en bois, que par-aprés auſſi faudroit couper en plantant l'Arbre, pour la derniere fois. De ce planter auſſi, a eſté veu comment l'on a à s'y conduire. Et quelle terre le pere-de-famille doit emploier en ſes Meurieres, j'ai monſtré eſtre celle jugee la plus propre pour le vignoble.

Quand en tranſplanter les Arbriſſeaux en la baſtardiere.

Moien aſſeuré pour les faire toſt engroſſir en la baſtardiere.

Ceci eſt notable.

TOVTE autre ſemence d'Arbres ſauuages, eſt groſſe, excepté celle des Cormiers, des Ormes, & de quelques autres. Car ce ſont chaſtaignes, glãds, & noiaux, qu'on met en terre, au raion ouuert ou à la fiche, comme a eſté dit. Pour la grandeur de ces ſemences-ci, on ne remuera les Arbriſſeaux en la baſtardiere, ſi ainſi on ſe reſoud, ains ce ſera en la pepiniere meſme, qu'on acheuera de les eſleuer juſqu'au poinct d'eſtre propres à eſtre logés: pourueu qu'on les ſeme aſſés au large & raiſonnablement profond, pour prendre bon fondemẽt. Ceſte profondeur ſera d'enuirõ demi pied: & à ce que la ſemence ne ſoit eſtouffee par la peſanteur de la terre, le raiõ ne ſera acheué de remplir, qu'au preallable les jettõs ne ſoiẽt ſortis à l'aer, & lors en les chauſſans, cela ſe fera commodémẽt. Les brãches enracinables, ſeront poſees en la baſtardiere, cõme celles des fruictiers, & de meſme gouuernees pour en auoir des Arbres: par lequel moiẽ, & le precedẽt des ſemẽces, aurés grande quãtité d'Arbres de pluſieurs eſpeces, pour rẽplir vos Foreſts & Taillis, dont pourrés choiſir le plãt qualifié ainſi qu'il appartient, ſans eſtre cõtraint d'ẽploier vn ſeul Arbre qui ne vous agree, tant en abonderés. voire pour rendre voſtre prouiſiõ ineſpuiſable, cõme fõtaine perẽne, ſi prouignés les Arbres prouignables à l'vſage d'aucũs du

Des ſemences des Cormiers, Ormes, &c.

Comment les loger en terre.

Comment faire enracinner les branches à ce propres.

verger. La diſtinctiõ des races & eſpeces des Arbres, & en la pepiniere & en la baſtardiere, eſt neceſſaire, pour leur auancement: chaſcu ſe treuuant mieux auec ſon ſemblable, que s'ils eſtoient confuſément meſlangés. Auſſi diſtinctement maniera-on à la ſerpe les Arbres ſauuages, c'eſt aſſauoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on deſtine en la Foreſt: & bien peu toucher aux autres pour le Taillis, leſquels n'aians beſoin que de brancheage, ſuffit qu'on leur laiſſe du tronc, ſeulement pour ſortir de terre: dont ils s'auancent d'autant plus, que moins de temps ils emploiét à ſe rendre replantables, au reſpect de ceux de la Foreſt, qui ne peuuent, qu'auec le temps, auoir le tige tel que de beſoin.

Diſtinguer les races, pour loger les Arbres ſelon leur naturel. & Diuerſemẽt les conduire à la ſerpe, ſelon ce à quoi ils ſont deſtinés.

APRE'S auoir appreſté la matiere des Bois, conuient l'emploier. En deux manieres principales, cela ſe fait, comme a eſté touché, en Taillis, & en Foreſts. Pour l'auancé ſecours des Taillis, c'eſt à telle ſorte de Bois, que premierement l'on s'emploie, attendant plus ample ſeruice du lent accroiſſement des Foreſts. Toutes ſortes de Bois deſirent d'eſtre exemptes du rauage des beſtes, en leur commencement. Parquoi, curieuſement conuient clorre les jeunes Arbres, à ce qu'aucun beſtail nuiſible n'y ait accés: de l'importunité duquel, par ce moien, non ſeulement l'on les preſeruera, ains du mal que la trop grande frequentation des hommes, apporte aux nouuelles plantes, dont le ſouuent manier les fait auorter, & en ſuite mourir.

Le Taillis vient dans peu de tẽps.

CHAP. VIII.

Le Taillis.

L'ARTICLE du clorre donques, ſera le premier recommandé pour le Taillis, lequel ſans eſtre fermé ne peut ſubſiſter, à cauſe de la baſſeſſe de ſes Arbres donnant grande prinſe au beſtail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, ſeront plantés les Arbres, afin que par telle petite diſtance, le Taillis ſe rende touffu, pour rapporter Bois en abondance, & ſeruir de retraite aux connils, s'en formant la garene: dont le Taillis eſt d'autant plus deſirable, que plus on recerche les choſes diuerſement vtiles. A la maniere des vignes, l'on plante ces Arbres-ci, c'eſt aſſauoir, en raion ou foſſé ouuert, comblant l'vn à meſure qu'on creuſe l'autre, dont le fonds ſe rompt vniuerſellement, ſans y reſter rien de ferme, à l'vtilité des Arbres, eſtendans leurs racines, auec grãd auancement, dans la terre mouuee de nouueau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, ſelon la pratique des fruitiers, pour tant mieux receuoir les Arbres: à cauſe que la place defaut, pour ſe journer la terre ſortie du foſſé, pendant qu'icelui demeure ouuert pour ſe preparer. Si toutes-

Pour vn preallable conuient fermer le Taillis.

Double vtilité du Taillis.

Sa diſpoſitiõ & la maniere d'en planter les Arbres.

fois l'on veut preferer la preparation de la terre, à ſon vniuerſel remuement, ainſi ſe pourra faire, toutesfois, à telle condition, que d'eſloigner les raions ou foſſés l'vn de l'autre, de ſept à huict pieds, pour, ſur ce vuide, repoſer la terre pour autant de temps qu'on voudra laiſſer ouuerts les raions, afin de ſe cuire par les froidures & chaleurs. Telle diſtance, eſpargnera preſque la moitié du plant des Arbres, qui pourra eſtre commodité, où on l'a eſcharcemét. Et à ce que le Taillis ne demeure defectueux, par eſtre trop rarement planté, au bout d'vn couple d'annees, les nouueaux jettons des Arbres ſeront prouignés dans ce vuide là, & couchés comme la vigne: lequel rempli, le Taillis s'en treuuera ſuffiſámment fourni. La terre auſſi de tel entre-deux des foſſés, par ce moien, ſe rompra entierement, ſans qu'aucune durté y demeure, empeſchant le chemin des racines, ains ſans deſtourbier, commodément ſe logeront-elles dans terre. Cela s'entend des Arbres prouignables, comme Meuriers, Coudriers & autres: car des Cheſnes & ſemblables, qui ne ſouffrent tel maniment, ne ſe peut-on ſeruir en ceſt endroit. Pour laquelle reſtriction, & autres raiſons ſuiuantes, meilleur eſt de dreſſer le Taillis tout d'vne venue en le rempliſſant au commencemét, que de delaier en eſperance de l'acheuer de fournir par le prouignement au bout de quelque annee. Car, ne l'eſpargne du plant, ne la cuiſſon de la terre, ne ſont tant conſiderables, que le retardement de l'œuure: ne pouuant le Taillis ſi toſt s'agrandir en recouchant au bout d'vn couple d'annees le premier jeſt de les Arbres, que ſi ſans les deſtourner, on leur laiſſe parfaire leur cours. Quant au plant, c'eſt bien folie de l'eſpargner, veu la facilité d'en recouurer abondamment par l'ordre qu'ai monſtré: & touchant à la preparation de la terre, la cruditée en ſera aucunement corrigee, mettant prés des racines des Arbres, en les plantans, de la terre priſe en la ſuperficie du lieu, qui cuitte par les ſaiſons, ſuppleera au defaut de n'auoir tenu quelque temps, ouuertes les foſſes, comme ſe pratique aux vignes, & aux fruictiers, qu'on eſt contraint de planter precipitamment.

Quels Arbres peut-on prouigner, &c.

Obſeruations requiſes.

OR par quel que ſoit de ces deux moiens-là, qu'on edifie le Taillis, ce ſera ſous la diſtinction des lieux eſquels l'on eſt, chaud ou froid: pour toſt y mettre la main en climat chaud, & tard en froid, retardant pluſtoſt qu'auancant le planter de ces Arbres, à cauſe de leur ſauuagine, qui leur retarde la ſeve. Le vrai temps pour le païs chaud, ſe marquera dans l'Hyuer: pour le froid, au commencèment du Printemps: & pour le temperé, dix jours de Ianuier, & autant de Feutier. la Lune eſtant nouuelle, le réps tendant plus à l'humidité qu'à la ſechereſſe, non toutesfois pluuieux, ni auſſi venteux. Ceſte obſeruation eſt treſ-requiſe, que de ne confondre les eſpeces des Arbres, ains de les renger à part au Taillis, en quartiers ſeparés, ainſi que dés leur origine aura eſté fait, & en la pepiniere & en la baſtardiere. Car par ce moien, les Arbres s'en portent mieux, & la beauté y ſera tant plus grande, que meilleur ordre aura eſté eſtabli en la diſpoſi-

Diſtinction des lieux & des réps, pour planter ces Arbres.

Auſſi des eſpeces, & pourquoi.

tion

tion du Taillis. Pourra-on neantmoins, ſe diſpenſer en ce poinct, ſi on veut bigarrer le Taillis, en y entremeſlant diuerſes eſpeces d'Arbres pour le decorement, ſelon le ſujet: mais auec le moins de diſcordance que faire ſe pourra, en aſſemblant les Arbres qui plus ſymboliſent en qualités. Comme auſſi eſpargnera-on des allees au Taillis, des labyrintes, & autres promenoirs de pluſieurs ſortes, pour tant plus plaiſant rendre le lieu, qui ne laiſſera, pour ces gentilleſſes, d'eſtre profitable. Vn pied & demi dans terre, ſeront plantés les Arbres, auparauant aians eſté curieuſement arrachés, afin d'en retirer, entieres, les racines, s'il eſt poſſible: deſquelles la pointe des plus longues, ſera vn peu roignee, & des eſtorces & eſcorcees, couppé tout ce qui s'y treuuera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de franc & bien qualifié. Aprés auoir applani le raion auec de la terre du lieu, les Arbres en ſeront couppés, quatre doigts au deſſus, ne ſouffrant qu'ils ſortent de terre plus auant que celà, où faiſans leurs jettons, ſe façonneront à plaiſir, pour rendre du bois abondamment, dont toutes les parties du Taillis en ſeront remplies. La maiſtriſe pour toſt auoir plaiſir & profit du Bois nouuellement planté, eſt, de le haſter à s'accroiſtre par bon & frequent labourage, ne ſouffrant habiter entre les Arbres, aucune herbe ne racine nuiſible, de peur de ſuccer la ſubſtance de la terre deſtinee pour le Bois. Et à ce que cela ſe face à frais moderés, pour vne ſeule fois, le fonds ſera entierement rompu, renuerſant toute la terre s'en deſſus deſſous, ſi ja n'a eſté fait en plantant les Arbres. Par ce moien la terre du fonds ſortant au deſſus, pour ſa crudité, ne pourra engendrer herbages qui puiſſent nuire deuant qu'eſtre cuite par l'aer, où y va du temps: pendant lequel, les Arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuïde, opprimeront toutes plantes eſtrangeres qui ſe voudroient fourrer au Taillis. Les engardera auſſi de s'y engeancer, le marrer trois fois l'annee, vne en Hyuer, deux au Printemps & commencement d'Eſté. Deſpenſe qui ne ſera ennuïeuſe, puis qu'elle ne s'emploiera que durant quatre ou cinq annees: au bout deſquelles, ceſſant, ceſſera auſſi tout autre ſoin pour le Taillis, que le requis pour ſa conſeruation, afin que par aucun euenement, le Bois ne ſe deſgaſte.

De quelle profondeur planter les Arbres.

Leur conduite.

Labourage pour leur auancemẽt.

Soin qu'on doit auoir du Taillis.

CHAP. IX.

La Foreſt, ou Bois de haute Fuſtaie.

LA DIVERSE ſituation des Bois, met diuerſité entre ceux du Taillis & de la Foreſt, car ſelon que les Arbres ſont plantés prés ou loin l'vn de l'autre, peu ou prou s'accroiſſent-ils. Tous les ſauuages ſe ploient en Taillis, mais c'eſt du particulier naturel d'aucuns, de ſe conuertir en Foreſt, qu'à tel effect l'on choiſit & emploie. La Foreſt ſe diſtingue en Bois de chauſage & de haute fuſtaie, l'vn & l'autre ſe façonnant d'Arbres de meſme race, toutesfois de diuerſes eſpeces, ſelon qu'à cela ſe treuuent diuerſement ploiables.

Des chesnes, & de leſ eſpeces. ENTRE les Arbres ſauuages, les Cheſnes abondent en eſpeces, deſquelles les trois plus apparentes, ſont les ſuiuantes, dont parlerons, ſans nous arreſter au grand denombrement des Arbres à gland de Pline. *Quercus, Robur, & Ilex*, ſont ainſi en Latin dittes ces trois eſpeces de Cheſne, & ce nom-ci, particulierement donné au *Quercus*, eſtant le *Robur*, appellé *Roure, & l'Ilex, l'Yeuſe*. Le Cheſne jette les forces plus en tige, qu'en branches, montant en droicte & grande hauteur. De telle engeance en remarque-on encores deux eſpeces, differentes ſeulement en ce, que le tronc de l'vne, attaint juſqu'à ſept ou huict toiſes, eſtant en fonds, qui lui agree; & l'autre ne paſſe plus outre, que de quatre à cinq. De ces deux ſortes, celle-là produit moins de branches, que plus s'allonge en tige, reſſemblans à bouquets ſortans à la cime du tronc. Ce ſont auſſi ceux-là, le moins occupans de place, & qui plus ſerrément veulent eſtre plantes: voire deſirent ils eſtre preſſes en la Foreſt, & par là, contraincts de monter en haut cerchans la faueur du Soleil, ſelon leur naturel. Et l'vne & l'autre ſorte, à bon droit, appellees, Bois de haute fuſtaie, ſont propres en baſtimens, pour couuertures, planchers, en meubles & autres ouurages de charpenterie & menuiſerie: auſſi és appuis des vignes, leurs perches & eſchalats ſont fort ſeruiables. Les Foreſts de la France, ſont plus fournies de ces deux ſortes-ci de Cheſne, que des autres: d'où à plaiſir tire-on de tel Bois, pour tous vſages: deſirable pour ſa blancheur, madreure, facilité à mettre, & à ſe conſeruer en œuure.

Du Roure. Le Roure eſt le vrai Bois de chauſage, Arbre plus abondant en brancheage, que nul autre. Il a pour fondement, des groſſes & fortes racines, rampans à fleur de terre. Le trõc fort & robuſte, duquel mot ſon nom eſt tiré, maſſif, dur, groſſier, aſſés court. Eſt garni de bon nombre de grãdes & puiſſantes brãches, nouëuſes, toutues, eſcartees, & eſpandues par deſſus la fourcheure de l'Arbre, occupans grande place.

De l'Yeuſe, ou Cheſne vert. L'Yeuſe reſſemble plus au Roure qu'au Cheſne, eſtant ſon bois dur & ſolide, & s'eſtendant plus en brancheage, qu'à mõ-

ter droictement en haut : en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il ſe le conſerue vert toute l'annee comme l'oliuier, pour laquelle cauſe, eſt-il auſſi appellé, en France, Cheſne-vert, au lieu que, & le Roure & le Cheſne, le laſchent fené, cõme la pluſpart des autres Arbres. En ce ſymboliſent-ils par-enſemble, que de produire du glãd, mais plus petit le rend l'Yeuſe, que, ne le Roure, ne le Cheſne. Par ce mot, *Ilex*, eſt auſſi entendu l'Arbriſſeau portant la graine d'eſcarlate, ou vermillon, dont telles plantes ſont dittes, *Coccifera arbores*, & par les tainturiers, *Couchille*. Les Arabes en appellẽt la graine, *Kermes*, & le vulgaire, *Cramoiſie*, la couleur qu'elle fait, cõme voulant dire, *Kermeſie*. Le Houx ou Meſplier ſauuage autrement, *Aquifolium*, eſt de ce rang. De ces trois eſpeces d'Ilex, s'en void abondamment en Languedoc, meſmes de la premiere en pluſieurs endroits des grandes Foreſts: & de la ſeconde vers Montpellier és lieux deſerts laiſſés en friche, où les pauures gens cueillent en ſaiſon la graine de vermillon. Le plus grand deſquels Yeuſes, tiendra rang en la Foreſt, qui s'en rendra tres-belle, pour la verdeur continuelle de ſes fueilles: comme auſſi le taillis compoſé de tels Arbres, ne peut eſtre que treſ-plaiſant & profitable auec, receuant en Hyuer, toute ſorte de chaſſe y eſtant en abri, à cauſe de telle perenne rameure. Pluſieurs ſortes de gland, ſe remarquent és Cheſnes en general, leſquelles Pline met en nõbre de quatorze, cõptant pour vne la faine, produite par le Heſtre ou Fouſteau, dit en Latin, *Fagus*. Telle difference de glands, eſt remarquable en toutes qualités: de grãdeur, couleur, figure, pelanteur: l'abondance duquel fruict, agreſte, prouient plus grande des Arbres femelles, que des maſles, à telle occaſion, leur ſexe aiãt eſté diſtingué par les Anciens, comme auſſi de tous autres Arbres portans fruict, dont les ſteriles ou de peu de rapport, ont eſté eſtimés, maſles, & les fertiles, femelles. Au rang des glands, a eſté miſe la Chaſtaigne, par Dioſcorides, Galien, & autres Antiques, appellee Gland *Sardienne*, & *Lopimos*, ou *Gland de Iupiter*. Ce ne ſera guieres s'eſloigner de ce diſcours, de faire entendre au meſnager, que le ſigne aſſeuré de bonne cueillete de gland, eſt, quand tel fruit ſe treuue court en ſon commencement, ne faiſant iamais bonne fin, celui qui eſt long en ce temps-là.

Il y a diuerſes eſpeces d'Ilex.

Mattheoſ. li. 1. chap. 132.

LE Chaſtaigner abonde en fruict ſauuage, demeurãt en ſon naturel: & en priué, eſtant enté, où il ſe plaiſt autant qu'autre Arbre. Et bien-que cela ſoit exceder en ceſt endroit, conuertiſſant la Foreſt en verger, n'y a que profit neantmoins, & beaucoup de plaiſir de voir les Foreſts chargees de Chaſtaigners rapportans bon fruict, & pour les hommes & pour les beſtes. Ioint, que l'affranchiſſement paſſant plus outre, ſe rapporte au Bois: qui pour tous ouurages, de charpenterie & menuiſerie, ſurpaſſe autant celui qui n'aura eſté enté, que fait le fruict legitime, le baſtard. Ce que le pere-de-famille ne meſpriſera, veu meſme la facilité d'enter ces arbres-ci, plus grande & moins penible que de nuls autres, comme a eſté veu. Indifferemment tous Chaſtaigners, ne produiſent Bois de meſme

Du Chaſtaigner.

ſorte, montans en tige & s'eſtargiſſans en brancheage, ains diuerſement, ſelon qu'ils ſont plantés. Ainſi auient des Ormes, des Pins, des Sapins & ſemblables grands Arbres, qu'on loge en la Foreſt, tant plus ſerrément, que plus l'on les veut faire allonger en tige, pour Bois de haute fuſtaie. Entre leſquels Arbres, le Sapin, en Latin dit, *Abies*, ſurpaſſe tous autres en hauteur, & à ſeruir en baſtiment, ne ploiãt jamais ſous le fais. En plus large diſtance les conuiendra planter, ſi on ne regarde qu'au chauffage, pour auoir abondance de branches, qu'on couppe à telle occaſion. Tous ces plantemens ſe font à volonté, toutesfois, ſous la particuliere proprieté des Arbres, & remarque du terroir, qui impoſét loi à ce meſnage, pour s'y aſſujettir; de peur que voulant efforcer le naturel de l'vn & de l'autre, on ne rẽde vaine l'entrepriſe du dreſſer la Foreſt. Au fonds bien choiſi, les Roures & Yeuſes ſeront conuenablement plantés, de quatre à cinq toiſes de diſtance, pour donner lieu aux branches de s'accroiſtre & eſlargir. Aux Cheſnes les plus hauts, ſuffira de huict à neuf pieds d'entre-deux: les autres tenans le milieu, ſeront moiennement ſerrés, comme de douze à treize pieds de diſtance. Cela ſoit dit pour tous Arbres, deſquels l'on ſe veut ſeruir en la Foreſt, afin de les poſer tant prés ou loin l'vn de l'autre, qu'on verra eſtre à propos. A quoi l'homme d'entendement pouruoirra par ſa prudence, comme auſſi choiſira-il les Arbres dont il compoſera ſa Foreſt, les plus ſortables pour ſon terroir.

Diſtance par entre les Roures & Yeuſes.

Celle des Cheſnes.

Planter ſeparément les eſpeces des Arbres

DE ranger ſeparément les eſpeces des Arbres, a eſté monſtré combien telle ſingularité cauſe de beauté & d'ajencement és taillis. En ceſt endroit, telle diſtinction n'eſt moins loüable, que plaiſante, voiant les belles Cheſnaies d'vn coſté: de l'autre les Chaſtenerais, les Ormaies, les Coudraies, les Freſnaies: & ſi le païs le porte, les Pinnetes & Sapinnetes, & autres aſſemblees d'Arbres, par races faiſans des corps ſeparés. Diuiſés ſeulement par grandes & droictes allees, pour s'y promener, à pied, à cheual, & y dreſſer des jeux de pallemail, & autres gentilleſſes. Et afin d'auoir des Foreſts de toutes ſortes, pourra-on meſlanger, en aucuns endroits, des Arbres de diuerſes eſpeces, pour rendre la Foreſt plus agreſte, ſelon que la qualité de telle partie de domaine le requiert. Mais ce ſera, en auoiſinant les Arbres auec le moins de diſcordance que faire ſe pourra, recerchant ceux qui mieux ſymboliſent par-entr'eux, pour les planter par-enſemble auec profit. Les Yeuſes pourront eſtre parmi les Cheſnes, les Charmes auec les Heſtes, les Ormes auec les Erables & Freſnes: les Coudriers auec les Meuriers: les Pins auec les Sapins & Melezes, & ainſi meſlangera-on quelques autres, qu'vn chaſcun pourra remarquer ſelon ſon lieu, eu eſgard à l'experience que la Nature meſme en fait tous les jours. Les Arbuſtes d'infinies eſpeces, de nom & ſans nom, ſierront bien parmi les grands Arbres, rendans touffue la Foreſt, à la commodité de la chaſſe, & du fagotage qu'on en tirera pour la maiſon. En certains quartiers, les Arbuſtes s'ajouſteront, non vniuerſellement par tout, afin que

Les meſlanger, & quelle condition.

diſpoſant la Foreſt de diuerſes ſortes, elle s'en repreſente plus plaiſante, que d'vne ſeule ordonnance, ſelon la raiſon de la diuerſité. Planter les Arbres à la quinqu'once & droictemẽt alignés par rengees, eſt choſe magnifique: mais auſſi il ſemble que ce ſoit exceder en delicateſſe. cela appartenant pluſtoſt aux Arbres fruictiers & priués, qu'aux ſteriles & ſauuages, pour la ruſticité requiſe és boſcages & Foreſts; leſquelles, plus ſe peuplẽt de gibier, que plus eſpeſſement & dru, y ſont les Arbres. Or quelque petite diſtance qu'aient les Arbres par-entr'eux, eſtans alignés en tous ſens, ne ſe monſtrent-ils tant ſerrés, que confuſément plantés, quoi-que largement. Dautant que la veuë paſſant par les allees d'entre-deux rangs, ne s'arreſte par le rencontre des Arbres, leſquels lui faiſans place, ſe couurent le tronc l'vn de l'autre. Choſe qui n'auient ainſi en l'aſſemblage des Arbres cõfuſément plãtés: car par l'oppoſitiõ des Arbres, la veuë eſt arreſtee tout court, dés l'entree de la Foreſt, & de telle ſorte, que n'y pouuant penetrer auant, il ſemble que la Foreſt ſoit fort touffuë & eſpeſſemẽt plantee, biẽque ſes Arbres ſoient mis par grande diſtance, & fort eſloignés l'vn de l'autre. Eſcheant perte de quelque Arbre de la Foreſt alignee (cõme toutes choſes ſont periſſables) elle le recognoit incontinent qu'vn ſeul Arbre aura defailli, auec autant de difformité, que quand vne dent de la bouche, ſaulte hors de ſon rang. Ce qui eſt ſans remede aucun, dautant qu'il n'eſt poſſible de replãter des nouueaux Arbres en leur place, ne ſe pouuãs reprendre parmi les vieux. Tels defauts ſe remarquent notoirement és belles Cheſnaies de pluſieurs grandes maiſons de ce Roiaume, qu'auec ſoin les Anceſtres ont fait aligner, aians demeuré en parfaicte beauté, autant longuement que leurs Arbres ſe ſont comportés, vnis & viuans enſemble, non dauantage: car dés-auſſi-toſt qu'aucũs d'eux ont quitté leurs rangs, ç'a eſté dés lors meſmes, que les Cheſnaies ont commencé à deſcheoir de leur luſtre, augmentans en laideur par le temps, à meſure de la deſcheute des Arbres. Perte qu'on ne craint en la Foreſt confuſément plantee, par n'y paroiſtre telles defectuoſités: dont le plaiſir s'y entretiẽt plus longuement, qu'és autres. Pour laquelle cauſe, plantera-on la Foreſt confuſément, diſtinguant toutesfois les races & eſpeces des Arbres: car outre la ſuſdite conſideration, s'eſpargne le ſoin continuel d'en entretenir les Arbres en leur parfaicte vigueur. De là ſort ceſte liberté, que ſans grande tare, ne toucher à l'hõneur de la Foreſt, pour baſtir, & autres cauſes, l'on y poutra couppes des Arbres, par-ci par-là, és endroits les plus touffus. Ajouſtant à ce profit, le plaiſir du promenoir par des grandes allees qu'on eſpargnera à trauers de la Foreſt en diuers endroits, comme a eſté dit ailleurs. Et à ce qu'aucune partie d'ornement ne defaille en la Foreſt, ſera bon d'en aligner les Arbres en certains quartiers les plus plats: car par telle diuerſité, la Foreſt ſe rendra du tout magnifique, en laquelle aiãt à choiſir de promenoir, y trouuera-on plus de plaiſir, que ſi elle eſtoit toute diſpoſee d'vne ſeule ſorte. Ce ſera, neãtmoins, ſous telle ſubjectiõ,

Aligner les Arbres, en la Foreſt.

Diſcours ſur le planter des Arbres en alignement & confuſion.

Au 1. Lieu chap. IV.

que de conſeruer cherement les Arbres plantés à la ligne, pour la bienſeance, les tenans curés par le pied, & moderément eſlagués par les branches. Dés le commencement de la Foreſt, ſe prendra-on garde, d'en faire viure les Arbres, c'eſt à dire, durant leurs trois premieres annees, donner ordre, par bonne culture, de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts: pour la vanité du remede, paſſé ce temps-là, ne ſe pouuans reprendre les jeunes Arbres parmi la foule de ceux de plus grand aage.

La maniere de planter les Arbres.

QVANT au planter des Arbres, il a eſté ja monſtré comment il ſe doit faire. Par trous ſeparés les foſſes ſeront faictes, & de grande largeur, pour donner place aux racines des Arbres, de s'eſtendre à l'aiſe. De cinq à ſix pieds eſt leur droicte meſure, cela s'entend pour les Arbres qu'on veut planter au large, car pour les ſerrés, le raion eſt plus commode & de meilleur prix que les foſſes ſeparees, dans leſquels raions ou foſſes longs, ſe logent les racines des Arbres, & auec beaucoup d'auancement. Plus profondement ſeront les Arbres plantés en terre pendante & ſablonneuſe, qu'en platte & argilleuſe, dont le moins les profonder dans terre, ſera d'vn pied & demi, & le plus, de deux. La plus raiſonnable groſſeur du plant de ces Arbres-ci, eſt comme du bras d'vn homme re buſte, moindre n'eſtant de grande vtilité, pour ſa foibleſſe, qui cauſeroit trop de retardement és Arbres; dont le planteur n'en pourroit auoir plaiſir, par s'eſcouler l'aage de l'homme, auant que les Arbres ſoient paruenus à quelque moderé auancement. Plus grande ſera elle bonne, voire juſques à la jambe, pourueu que l'Arbre ait l'eſcorce tendre, manifeſtant ſa jeuneſſe: car d'en planter des enuieillis, ne ſeroit qu'autant de perte.

De quelle groſſeur.

AINSI qualifiés les nouueaux Arbres, n'auront beſoin d'appuis, car d'eux-meſmes reſiſteront aux vents: outre laquelle eſpargne, s'euite auſſi le mal que leur cauſe ſouuentesfois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement & violence des vents, les Arbres ſont écorces. Cinq ou ſix pieds ſur terre ſeront couppés les Arbres en les plantant, pour la jetter leur premier brancheage: duquel rien ne ſera oſté de trois ans, de peur que contraignant les Arbres de s'en monter trop toſt, leur pied n'en reſtaſt foible, à la ruine de la plante. Mais paſſé ce terme-là, l'Arbre ja fortifié, en ſera le tronc curé, & en ſuite nettement tenu: comme auſſi ſeront eſlaguees ſes branches, deſchargeant l'Arbre du ſuperflu. Diuerſement on eſmunde ces Arbres-ci, ſelon leurs diuerſes fins. Si ce ſont Arbres dont l'on deſire faire haute fuſtaie, à fine force de nettoier on les fera allonger, ſous toutesfois, le naturel de la plante & la preſſe du lieu. Si de chauffage, de quelque eſpece que ce ſoit, en laiſſant les branches, & que les Arbres ſoient poſés au large, on ſe ſatisfera. & ainſi tirerés de vos Arbres, le ſeruice eſperé.

De quelle hauteur cõuient tenir leur tige.

Comment les eſmunder.

NON plus que les fruictiers, ces Arbres ſauuages ne peuuent beau-

coup auancer ſans culture. Pour laquelle cauſe, nous les cultiuerons diligemment durant leurs premieres annees, & juſqu'à ce, qu'agrandis, ils oppriment toutes herbes & plantes contrarians à leur accroiſſement. Le moien de paruenir à telle culture auec eſpargne, eſt celui meſme des fruictiers, repreſenté en pluſieurs ſortes, comme des jardinages, des grains, des vignes; aucuns deſquels l'on emploiera en ceſt endroit ſelon que le mieux s'accordera, pour auoir toſt plaiſir des Foreſts. La vertu de la culture ſe manifeſtant, non ſeulement aux bois des Arbres ſauuages, ains à leurs fruits: meſmement aux glands qui en plus grande abondance & plus groſſes ſortent des Cheſnes du labourage, que des Foreſts agreſtes. *Eſt neceſſaire de les cultiuer.*

ENCORES que les arrouſemens ne ſoient neceſſaires, ni és Taillis, ni és Foreſts, pour le naturel de leurs Arbres, ſi leur ſeruent-ils de grand ornement, voire & d'accroiſt, quand ils ſont opportunément arrouſés. n'attaignans jamais en parfaicte grandeur, les plantes endurans la ſoif, au cours de leur vie, ains ſeulement celles, qui par bon temperament ſont entretenuës. Qui aura donques ſon terroir tant felice, que de le pouuoir arrouſer à volonté, en ceſt endroit ſe ſeruira de l'eau, la faiſant decouler auprés des Arbres, par petits canaux à ce appropriés, lors que par la ſechereſſe de la ſaiſon, toutes plantes deſirent l'humeur. Non en autre tẽps les ferés boire, ne jamais permettrés l'eau croupir és pieds des Arbres, de peur d'en pourrir les racines. Ne ferés auſſi ceſte faute, que d'arrouſer les vieilles Foreſts n'aians accouſtumé l'eau, pour le dãger d'en faire mourir ſes Arbres, cuidant les bien traicter en forceant leur nourriture: auis, que par ma propre experience, vous puis hardiment donner: ains ſeûlement abruuerés les Arbres que dés leur jeuneſſe aurés eſleués par tel traictement. *De l'arrouſer.*

CHAP. X.

Les Arbres aquatiques.

POVR l'vtilité de ſon diuers ſeruice, & ſon facile accroiſſement, le Bois Aquatique eſt fort recerché. C'eſt auſſi là où l'on recourt, pour, pluſtoſt que d'ailleurs, eſtre ſecouru de chauffage: car, moiennant l'eau, dans peu de temps ſe rendent les Arbres aquatiques, propres à ce ſeruice. En appuis de vignes, en gentilleſſes des jardins, en cercles pour vaiſſeaux à vin, en poutres, ſoliueaux, ais, & à autres vſages de baſtiment, s'approprient auſſi ces Arbres: voire c'eſt ſans fin, qu'on en tire des commodités, cõme d'vne ſource, ſortant touſ jours bois aprés bois, quãd frequemment coupé, les Arbres ne ceſſent de rejetter. Entre les principaux reuenus de la terre, Caton couche le Bois Aquatique, qu'il commã- *Auis de Caton.*

de de bien gouuerner, meſme le Saule ou Saulx, au tailler, comme en l'article le plus requis de ſa culture.

Saule. CINQ ſortes principales d'Arbres aquatiques y a-il, Saules, Peupliers, Aunes, Bouleau, Oziers. Les diuerſités des Saules, ſe remarquent à la couleur, aucuns eſtans blancs, les autres tendans ſur le rouge & tané, en leurs fueilles, quant au bois, n'y aiant grande difference. En trois eſpeces eſt diuiſé le Peuplier, diſtinctes par ces mots Latins, *Populus Alba, Nigra, & Libyca*; & en François appellés, Aubeau, Peuplier, & Tremble (ceſtui-ci, dit auſſi, Nieſpe, en aucuns endroits de la Gaule Belgique) ſe diſcernans par leurs couleurs & grandeurs. Ce qu'on l'appelle, Tremble, vient du continuel mouuement de ſa fueille; cauſé, tant de ſa figure pointuë fendant l'aer, que de la longueur de la queuë d'icelle, bien-que telle qualité, ſe voie auſſi en celle des autres Peupliers; aians la fueille cottonnee d'vn coſté, mais plus les vns que les autres. Tous leſquels Arbres, mõtent hautement, ſi à ce on les ploie, plus toutesfois l'Aubeau & le Tremble, que ni le Peuplier ni le Saule. Autant qu'autre Arbre aquatique, s'allonge l'Aune, en d'aucuns endroits, appellee, Verne: auſſi c'eſt toute la conformité qu'elle a auec eux, eſtant ſinguliere en toutes autres choſes, excepté à produire des chattons qu'elle communique auec le Saule. Reſſemble au coudrier en fueilles, & à rejetter abondamment du pied. Son Bois de nouueau couppé, eſt rouge, ſe blanchiſſant à l'aer toſt aprés. Eſt fort propre à ſupporter les edifices dans l'eau, où il eſt de perpetuelle duree, s'y endurciſſant comme pierre: moiennant qu'il y demeure continuellemẽt ſans plus ſentir l'aer, auquel ſe pourrit dans peu de temps. De l'eſcorce de ceſt Arbre, les Chapeliers & Tanneurs ſe ſeruent à taindre leur ouurage en couleur noire. Le Bouleau ſe maintient en moderee hauteur. Il s'edifie & joignant les eaux & vn peu eſloigné d'icelles ainſi que le Peuplier.

Aubeau, Peuplier, Tremble.

Aune.

Bouleau.

QVANT aux Oziers, ils peuuent eſtre logés, & entre les Arbres, & entre les Arbuſtes aquatiques, pour les diuerſes grandeurs de leurs Bois, ſelon leurs eſpeces, qui ſont ſans nombre. Y en aiant de pluſieurs corps, de grands, de moiens, de petits: de pluſieurs couleurs, de noirs, blancs, jaunes, dorés, rouges, tannés, verts: de doux & flexibles, les vns plus que les autres: de francs & de baſtars. Le Vege, Tamaris, Saules baſtars, & autres Arbuſtes aquatiques que la terre produit ſelon le naturel de ſon fonds, de ſon aer, & de ſes eaux, ſeront couchés en ce roolle, eſtans de ſympathie auec les precedentes plantes. De tous ces Arbuſtes-ci, tire-on beaucoup de ſeruice au meſnage, meſme outre le chauffage, ſont emploiés à faire des verges à battre la laine & le chanvre, pour ouurer: à faire des paniers & corbeilles, vans, naſſes à prendre du poiſſõ, des cages à tenir oiſeaux & autres vtenciles de tel calibre. Reſiſtent à la violence des riuieres, plantés en leurs riues, à cauſe de leurs racines fortes & rameaux flexibles,

Vege, Tamaris, &c.

flexibles, qui ſe rendent ſouples, & obeiſſent à l'eau, leur paſſant par deſſus ſans les rompre.

DE tous les Arbres Aquatiques celui qui le plus deſire l'eau, eſt l'Aune, le moins, ſont les Peupliers, Trembles, & Boleaux, demeurans les autres, faciles à eſleuer par tout, pourueu que le lieu ne ſoit ſec: ne pouuans viure ſans grande humeur, pour leur naturel Aquatique, dont ils portent le nom. Prés des riuieres, eſtangs, palus & ſemblables endroits, eſt donques la ſituation de tels Arbres, choiſiſſant les quartiers les plus eſleués pour les Peupliers & Trembles, laiſſant les plus enfoncés, aux Aunes, & les moderés, aux Saules. Les Aunes, Aubeaux, Peupliers, & Trembles, ſeront bannis des prairies, pour l'empéchement qu'ils y font, (leurs groſſes racines & grands ombrages ſuçans la ſubſtance de l'herbe:) mais ce ſeront les Saules qu'on y logera & ſur les bords des canaux des arrouſemens, comme d'entre toutes ces plantes-ci, les moins importunes, n'eſtans leurs racines ne branchages, importunément grandes. Aux Saules joindra-on les Oziers, pour leurs naturels ſymboliſans enſemble: j'entends les plus grands, car ceux de la moyenne & petite ſorte, ne veulent eſtre expoſés tant au large que cela, ains eſtre reſſerrés, afin qu'exempts de l'approche des beſtes, ſans deſtourbier, puiſſent donner leur reuenu. Seront auſſi tous ces Arbres Aquatiques, conuenablement logés au long des aqueducts des moulins & arrouſemés, & par tout ailleurs où l'eau decoule: auſquels endroits, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Et ce ſera profiter vne choſe perduë, car ſans ce meſnage, ne ſçauroit-on où emploier le fonds. D'en faire des particulieres Saulſaies, Peupleraies, Aunaies, Ozeraies, eſt choſe treſbelle & requiſe: car auec le plaiſir de voir l'aſſemblage de grand nombre d'Arbres par races ſeparees, tirés ce profit, que ſans hazard ne confuſion faictes tailler chacune eſpece d'Arbres ſelon ſon particulier naturel: en quoi conſiſte la maiſtriſe de leur gouuernement. pour l'accroiſt n'y aiant grand intereſt, à cauſe de leur ſympathie, dont ils ſe comportent bien par-enſemble. Les ramees ou taillis d'Arbres Aquatiques, ſont deſirables, attendu leur double vtilité. Outre le profit de la couppe, d'où procede abõdance de Bois, eſt celui des connils, où ils ſe retraient, & multiplient abondãment, ainſi qu'on le void és iſles des riuieres. bien qu'ils n'en ſortent ſi bons, que des garennes ſechés.

où loger ces Arbres.

Plaiſir & profit d'en ſeparer les races au planter.

LE moien le plus propre pour planter Arbres Aquatiques, eſt de branche, ſi ce n'eſt l'Aune, qui s'edifie mieux par racine, comme ſera monſtré. La brãche ſera choiſie droite, polie, groſſe, cõme le col du pied, de la longueur de huit à neuf pieds, pour en fourrer vn couple dans terre. En piquant la terre, auec la fiche deux pieds de profond, commodément loge-on les plantars, répliſſant le trou de terre déliee, afin que le vent n'y entre, & les affermiſſant ſi bien, qu'ils ne puiſſent eſtre esbranlés par aucun euenement. Auec plus d'auancemẽt, ſe plantent-ils au raion ouuert,

Comment les planter.

A la fiche.

Au raion.

qu'autrement, meſme ſi le terroir eſt importuné de pierres: auquel cas, le ſeul moien de planter ces Arbres, eſt en faiſant vn petit foſſé ou raion d'vn pied & demi de large, & de deux de profond: & là ſans rien roigner des plantats, les fourrer dedans, rempliſſant le raion de bonne terre, en laquelle les racines des plantats, s'eſtendront dans peu de temps. Eſtant queſtion de planter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en lui roignant vn peu de ce qui entre dans terre, ſeulement d'vn coſté, lui laiſſant l'autre entier auec ſon eſcorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la diſtance requiſe par-entre ces Arbres Aquatiques, afin de la bailler plus petite tant plus fertile eſt la terre: pour plus de Bois produire, que l'autre. C'eſt pourquoi, prés à prés, comme de quatre à ſix pieds l'vn de l'autre, poſe-on ces Arbres-ci, joignant les riuieres, en certains endroits, où la terre n'eſtant que graiſſe, portee par les rauines, donne grande abondance de Bois. Eſt de beſoin auſſi auiſer comment l'on a à diſpoſer ces Arbres, ou par lignes droictes ou curues, par diſtances diſtinctes ou confuſes, afin que ſelon les lieux l'on approprie les Arbres, auec vtile meſnage. Si c'eſt ſur foſſés & chauſſees, c'eſt ſans diſpute qu'il conuient ſuiure l'ordonnance ja faicte. En endroit non importuné des eaux, ce ſera par alignemens & allees droictes, où auec le plaiſir des beaux promenoirs, les Arbres par juſte diſtribution du fonds, s'accroiſſans preſques également par-enſemble, donnent nettement leur reuenu. Mais joignant les riuieres, ne ſe faut amuſer à ces choſes, pour le danger de perdre & les deſpenſes du planter, & l'eſperance de l'auenir, quand les riuieres en colere treuuans le chemin droit dans les allees entre les rangs des Arbres, y entrans emportent à-vau-l'eau, les Saulſaies & Peupleraies. choſe bien experimentee chés moi. Là confuſément ſeront mis les Arbres, pour tant mieux reſiſter aux ragas & inondations, que moins de priſe auront les eaux ſur eux, ainſi vnis enſemble. Qu'aucun beſtail ne ſe fourre parmi ces Arbres, nouuellement plantés: tant pour le mal du brouter que du frotter, l'vn & l'autre les faiſans deſſecher dés le commencement: plus certainement neantmoins, ceſtui-ci, que ceſtui là, car le trop rude approche des beſtes, ſur tout des groſſes, esbranle tellement les jeunes Arbres, que leurs racines s'en rompent.

De quelle diſtance.

Conſiderations neceſſaires en ce meſnage.

Quelle ſera leur ſaillie ſur la terre.

NE faire ſur-ſaillir de terre ces Arbres Aquatiques, que ſix ou ſept pieds, comme a eſté dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage & autres ſeruices. Car les deſtinés à haute fuſtaie pour baſtimens, ſont plantés auec toute leur longueur, ſans leur roigner rien de la cime, dont ils s'en montent à plaiſir: pourueu auſſi qu'en les tenans curés le long du tronc, on laiſſe toute la ſubſtance d'icelui à ce ſeul ject-là, ſans eſpoir d'en tirer autre Bois, que ce peu ſortant de tels eſmundemens. En ſomme, du maniment de ces Arbres-ci, depend leur

ſeruice. Si on en veut faire des ramees, comme Taillis, l'on les plantera eſpeſſement: & aprés, par la coupe, ſeront tenus baſſement. Si des Arbres de haute fuſtaie, l'on les plantera vn peu plus largement; & en les tenans curés, comme a eſté dit, prendront la montee. Si du bois de chauffage, & pour en tirer des perches & lattes au ſupport des vignes & ornement des jardins, vn peu plus de place leur donnera-on qu'aux precedens, en leur façonnant la teſte de la hauteur ditte, d'où ſera tiré le reuenu par annees: auſquels deſſeins conuiendra ſe reſoudre dés le fondement, pour ne faire rien mal à propos. Ces Arbres ſeront tenus nettement leurs deux premieres annees, en les deſchargeant de tous jettons croiſſans en mauuais endroits, qu'on oſtera à la main ſans ferrement, durant le Printemps, auant qu'ils ſoient endurcis.

Aune.

AVEC plus d'auancement s'edifie l'Aune par racine, que par branche: donques preferant l'vn à l'autre, du pied des vieilles Aunes, tirera-on des rejettons enracinés, de la groſſeur du bras, qu'on plantera vn pied dans terre, non plus auant: ſur laquelle les aiant rondement couppés demi pied, s'accroiſtront à plaiſir. Ce ſera en lieu choiſi ſelon le naturel de ceſte plante, c'eſt à ſçauoir, Aquatique ou mareſcageux, ne pouuant ſouffrir la faute d'eau. Moiennant celá, & que le beſtail ſoit pour jamais banni de l'Aunaie, ne doutés que les Aunes ne s'y accroiſſent & multiplient treſ-bien: choſe qu'on ne pourroit eſperer, ſi les beſtes rongeoient les jettons ſortans des entours des grandes Aunes: dont y en aiant touſ-jours abondamment, eſt neceſſaire de les conſeruer; non tant ſeulement pour l'eſperance d'en tirer du plant, que du Bois pour pluſieurs vſages.

LE naturel des Aunes, eſt, de s'accroiſtre droictement en haut, pour à quoi leur aider, ſera bon de les curer par bas, en leur oſtant tous les rejets ſuperflus: non que cela ſoit neceſſaire, dautant que les Arbres d'eux-meſmes, ſur tout eſtans plantés prés-à-prés ſelon leur deſir, les expulſent en les faiſans deſſecher à meſure que le tige s'en monte en haut. Se prendra-on toutesfois garde, de n'y mettre le fer deuant que les Arbres aient attaint la groſſeur du bras ou de la jambe, de peur de les faire verſer par terre, comme a eſté dit ailleurs, ſur le propos du gouuernement des Arbres de la Foreſt.

CHAP. XI.

Les Arbuſtes Aquatiques,

ESTANS de diuerſes eſpeces, diuerſement auſſi les logera-on. Les grands Oziers, pourront eſtre parmi les Saules; mais les moiens & petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin de n'eſtre expoſés au beſtail, dont la morſure les fait du tout perir. leur bon ſeruice, meritãt bien tel petit ſoin. Diuerſe ſituation ſouffrent auſſi les Oziers, car & en lieu ſec & en humide s'accroiſſent-ils, toutesfois, auec plus de rapport en ceſtui-ci, qu'en ceſtui là, ſelon l'experience de tous les jours. Les Oziers moiens & petits, ſont les plus deſirables, à raiſon des bons liens qu'ils produiſent, neceſſaires à l'attache des vignes, des treilles, des Arbres, des cercles à tonneaux, & à autres diuers & vtiles vſages: ne les rendans ſi francs ceux de la grande ſorte, qu'on loge auec les Saulx, comme eſtans de leur race. Columelle comprend tous les Oziers ſous le nom de Saulx, & en fait trois principales eſpeces, qu'il appelle, Grecs, Gaulois, Sabins ou Amerins: donnant au premier la couleur blonde ou jaune, au ſecond celle de pourpre, & au dernier la rouge. De plus de couleurs en voions-nous aujourd'hui, comme a eſté repreſenté, ſelon que toutes choſes s'affinent par le temps: ſe diuerſifians auſſi les autres qualités par artifice. Les Oziers entretenus baſſement aians leur teſte prés de terre, comme vigne de telle ſorte, ſont de meilleur rapport que les eſleués, par produire les liens plus longs qu'eux, & en plus grande abondance.

Anciens noms des Oziers.

AINSI accommoderons-nous les plus doux, plus flexibles, & plus forts, qui ſont les qualités requiſes à tous Oziers: ſans entierement s'arreſter à la couleur, de toutes y en aiant de bon ſeruice, pour les rendre, par ce traictement, encores plus valeureux. Des jaunes dorés & des blancs, s'en treuuent communément de fort bons, leſquels l'on recerchera ſoigneuſemẽt pour s'en engeancer: diſtinguant auſſi ceux qui ſont propres à lier les vignes, Arbres, & autres plantes viues, d'auec ceux qui ne ſont bons que pour les choſes mortes, comme perches, paiſſeaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux & ſemblables, qui n'aians beſoin que d'eſtre fermement attachés, ne ſe ſoucient pour ſerrés qu'ils ſoient: au lieu que les plantes viues, s'offenſent par eſtre trop eſtreinctes. Le peu ou le trop eſtreindre, ne procedant touſ-jours de la main du lieur, ains le plus ſouuent, de la vertu du lien, ſe reſſerrant ou ſe laſchãt à meſure qu'il ſe deſſeche, fait qu'on recerche les diuers naturels des Oziers, pour diuerſement les emploier ſelon les ouurages. De toutes ſortes d'Oziers, donques,

nous-nous pouruoirrons, puis qu'en meſnage on a beſoin de tout : les diſtinguans en l'Ozeraie, par races ſeparees, tant pour l'vtilité, que pour la bien-ſeance. Et s'accommodera l'Ozeraie non ſeulement pour le ſeruice, ains pour le plaiſir, ſi à ce l'on deſtine les Oziers, les diſpoſans en Eſpaliers, Tonnelles, Berceaux, Cabinets, & ſemblables gentilleſſes du deſſein de l'habile jardinier, tant l'Ozier eſt ploiable. Ce que l'Ozier s'accroiſt dans les vignes & terres plus ſeiches qu'humides prouient de la facilité de ſon viure, s'accommodant par tout: bien que ſelon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la ſoif. Pour laquelle cauſe, ne nous affectionnerons aprés les Oziers, ſi n'auons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel: ains ſeulement nous en fournirons pour la neceſſité. Au contraire, eſtant en lieu moite ou arrouſé, ferons eſtat de ce meſnage, & pour le ſeruice de la maiſon, & pour les deniers qu'on tire chaſcun an, de la vente des Oziers. La maniere de planter les Oziers, eſt celle meſme des autres plantes aquatiques, aſſauoir, par branches, les fourrans dans terre à la fiche ou au raion. En lieu pierreux & ſec, c'eſt de neceſſité que le raion faut que jouë, en autre endroit, ce ſera à volonté, pour emploier l'vne ou l'autre ſorte: y aiant toutesfois du chois, pour le profit des Oziers, qui ſe reprennent mieux, & jettent plus de bois, plantés en foſſé, que ſeulement piqués dans terre auec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les Oziers craignent la morſure des beſtes, c'eſt pourquoi on les loge en lieux fermés, jardinages, vignobles & ſemblables.

A pluſieurs ſeruices ſont emploiés les Oziers.

PAR meſme ordre plantera on, le Vege, le Tamaris, l'Ozier ſauuage & autres Arbuſtes aquatiques ſeruans à pluſieurs choſes. Mais ce ſera en leur donnant quartier, ſelon leurs particuliers merites: meſmes au bord des eaux pour retenir leurs rauages.

LE temps le plus propre à planter toute ſorte d'Arbres & Arbuſtes aquatiques, eſt à la fin du mois de Ianuier, & par tout celui de Feurier, paſſees les grandes froidures, qui les endommagent, quand par nouuelle tranche, treuuent entree dans leur grande mouëlle.

Quand plãter ces Arbres & Arbuſtes.

TOVCHANT leur culture, grande peine n'y eſt requiſe. Car les Saules & Oziers qui ſont dans les prés, n'en ont beſoin d'aucune: non plus que les autres Arbres plantés prés des eaux. la fertilité du fonds ſuppleant à leur nourriture. Ioint que le labeur ne pourroit là eſtre que prejudiciable, pour l'intereſt du foin du pré, & pour le danger de donner priſe au rauage des eaux, treuuans leurs bords eſleués par la culture. Ce ſeront ſeulement ceux que labourerons, qui ſont logés és entours des terres à grains, & en autres ſemblables endroits: ce qu'on fera ſans expreſſe deſpenſe, puis que tout-d'vne-main, le fonds ſe cultiue pour les ſemences. De s'opiniaſtrer à dreſſer les Saulſaies, Peupleraies, & Aunaies en lieux montaigneux & ſecs, eſt choſe trop curieuſe, pour le peu de profit qu'en

Quelle eſt leur culture.

Ne faut planter ces Arbres en lieux ſec.

auroit à en eſperer. N'eſtant poſſible faire par aucun artifice, que cent Arbres plantés en endroit contrainct, rapportent tant de Bois, que ſeulement dix, eſtans en lieu conuenable à leur naturel. Ce qu'auſſi ne pourroit-on eſlaier ſans grande & importune deſpenſe, à cauſe du continuel arrouſement, & frequent labourage, que de neceſſité y conuiendroit emploier. Laquelle penible diligence, diſcontinuee pour peu que ce fut, precederoit de bien prés la mort certaine des Arbres. Le pere-de-famille auiſera donques, que trop de curioſité ne le deçoiue en ceſt endroit: afin d'emploier touſ-jours ſes labeurs en choſes vtiles. Comme auſſi ne laiſſera vuïde aucune partie de ſon heritage, propre au Bois aquatique: ains en remplira tout le trop humide & mareſcageux de ſa terre, ne pouuant eſtre eſpuiſé pour le labourage. S'aſſeurant qu'à autre plus profitable vſage, tels fonds ne pourroient eſtre emploiés.

Le bon meſnager remplira tous ſes lieux aquatiques des Arbres.

CHAP. XII.

La coupe des Bois.

COMME il y a de la difference à edifier generalement les Arbres, pour leurs diuers naturels, auſſi diuerſement en tirons-nous la deſpouille. De là vient que plus librement coupe-on, durant l'annee, du Bois des Arbres ſecs, que des aquatiques, auſquels n'oſe-on toucher qu'à certain terme prefix, de peur de les offenſer. tant ils craignent d'eſtre taillés mal à propos: au lieu qu'és ſecs l'on va ſans grande retention. Auec toutesfois moins de reſpect que la choſe ne merite, ſont-ils éteſtés, d'où ſouuent auient, que les Arbres en ſont lourdement ſecous, juſqu'au mourir. Laquelle grande liberté, ne faut tirer en conſequence, ains en la reformant, ordonner les vraies ſaiſons, eſquelles, ſeules, le pere-de-famille ait à faire ſes prouiſions de Bois: non jamais en autre temps de l'annee, mettre le fer dans ſes Taillis & Foreſts, ou ce ſeroit par neceſſité, pour en tirer quelques pieces de Bois, chevrons, perches, & ſemblables. par ce moien, maintiendra-il ſes Arbres en bon eſtat, pour durer pluſieurs generations. Les extremités des froidures & chaleurs, ſont à euiter en ceſt endroit: auſſi les neiges, bruines, & pluies, pour n'entreprendre de couper aucun Bois pendant telles intemperies. C'eſt pourquoi, trois ſaiſons de l'annee a-on remarqué, propres à ce meſnage, qu'on emploiera. Le commencement de l'Automne, le commencement de l'Hyuer, & le commencement du Printemps, en jours calmes & non importunés des injures des temps. Auſquelles ſaiſons, ferés couper des Bois en vos Foreſts, ce qu'il faudra pour vos prouiſions. Auiſerés auſſi,

Les bonnes ſaiſons pour la coupe des Bois.

de ne couper indifferemment par tout, ains és Arbres ſurchargés de brancheage, eſquels l'eſmunder eſt profitable. Le poinct de la Lune, eſt remarquable, pour en croiſſant tailler le Bois de chaufage, & en decours, celui des baſtimens. Le croiſſant viſe au profit de l'Arbre, rejettãt mieux par-aprés, que s'il eſtoit coupé en decours. Et le decours, à la duree du Bois coupé, qui plus longue demeure-elle en œuure, & moins ſuject eſt-il à vermouliſſeure, que prins en croiſſant, comme a eſté touché ailleurs. Donques, puis que le Bois de chauffage ſe doit bien toſt conſumer au feu, la conſideration de l'Arbre eſt plus requiſe, que celle des branches coupees. Comme auſſi auec raiſon, doit-on auiſer à la duree des Bois du baſtiment, par l'obſeruation du poinct de la Lune, puis qu'ainſi l'ont ordonné nos Anceſtres. Auquel rang ſeront mis les Bois ſeruans és cercles à tonneaux, appuis des vignes & treillages, ſi toutesfois d'eux meſmes ſont de duree, comme par la France, le cheſne y ſert fort longuemẽt. Telles reſtrinctions de Lune, n'ont lieu pour le Bois-mort, ne pour le Bois-chablis, qui eſt le preſques abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, coupant à pied les Arbres qui ont defailli. De meſmes, les branches qu'on void ſecher au bout des Arbres, ſeront oſtees à meſure qu'on s'en apperceura. Toutesfois, ce ſera profiter à l'Arbre, ſi auec le mort, l'on coupe vn peu de vif: dautant que par ce moien l'Arbre ſera incité de ſe reparer, rejettant de nouueau. Auquel cas, conuiendra s'aſſujetir aux ſaiſons & Lunes remarquees. Il n'eſt beſoin pour l'ordinaire chauffage, éteſter entierement les Arbres, ains ſeulement les cu-rans, en prendre des branches ſuperfluës: leſquelles ſatisferont à la prouiſion d'vne bonne maiſon eſtant mediocrement accommodee de Foreſts: dont les Arbres ne ſouffrans changement aucun, ſe repreſenteront touſ-jours en meſme eſtat, pourueu auſſi, que les branches en ſoient également coupees, c'eſt à dire, autant d'vn coſté que d'autre, pour égalemẽt faire recroiſtre l'Arbre en ſe reparant. A telle cauſe, generalement par toute la Foreſt prendrés du Bois és Arbres qui auront beſoin d'eſtre nettoiés, afin de faire d'vne pierre deux coups: par-ainſi les Arbres en vous donnant du chauffage, s'en agrandiront tant plus, pour touſ-jours fournir nouuelle matiere. Les Arbres qui ſont parmi le labourage, ſeront eſpargnés, tant que le bled ſemé demeurera au fonds, de peur de l'offenſer, par le trepis, en attendant de ſeruir leur quartier, tel empeſchement oſté. Pendant lequel temps, vous-vous fournirés de Bois, outre celui de la Foreſt, és Arbres qui ſe treuueront és terres de relais, & par ce moien, ſans aucune perte ſerés ſatisfait en ceſt endroit. Si eſtes maigrement fourni de Bois, faudra manier vos Arbres ſecs preſque comme les aquatiques, en les deſpouïllant entierement de brancheage. Mais ce ſera par annees, pour à chacune en éteſter tel nombre que voſtre Foreſt ſouffrira: qui pourra èſtre la quinzieſme ou vingtieſme partie, afin de dõner loiſir aux

Sur quels Arbres couper du Bois pour le chauffage, & en quel poinct de Lune.

Conſiderations ſur la Lune, pour les ſeruices des Bois com pés.

Au 1. Lieu chap. VII.

Bon meſnage.

Eteſter les Arbres de la Foreſt.

Arbres de ſe reueſtir, à moindre temps ne le pouuans du tout bien faire, ou ce ſeroit que par le benefice du fonds, les Arbres rejettaſſent plus que l'ordinaire. Touchant les Arbres de haute fuſtaie, grande commodité n'en pouués tirer pour le chaufage: parce que leur principal Bois conſiſte en tige. Seulement ſe peut-on ſeruir de quelque peu de branches croiſſans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on coupe au beſoin.

DE meſme ſeront gouuernés les Arbres du taillis, touchant la Lune, non en la forme: car ſans s'arreſter à eſmunder, faut entierement prendre tout le bois de la partie du Taillis coupable, la taillãt prés de terre, ſelon le naturel du boſcage. Cela cauſe d'y aller plus frequemment qu'és Foreſts: car aians les Arbres leur teſte baſſe, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que ſi elle eſtoit autant eſleuee que ceux de la Foreſt. De ſix en ſix ans, plus ou moins, ſelon la vigueur du terroir, ſera recoupé le Taillis, lequel en autant de portions ſera deſparti, pour chaſcune annee, en prendre vne, par lequel ordre ne faudrés d'auoir touſ-jours abondance de Bois. Seroit à ſouhaiter que jamais aucun beſtail n'entraſt au Taillis, pour le mal qu'il y cauſe, & par les dents & par les pieds. Toutesfois, ſi la neceſſité contraint d'autrement le meſnager, auiſerés à tout le moins, que le beſtail n'approche de trois ans, la partie coupee, à peine de voir deperir voſtre Taillis, & d'en attendre en vain les rejets. Les inſtrumens de ce meſnage ſont doloires ou haches bien tranchantes, auec leſquelles le Bois ſe coupera de tous coſtés, de peur d'en rien eſcorcer n'eſclatter. Le Bois coupé pour voſtre prouiſion, ſera ſerré à couuert, pour là le prendre durant l'annee, ſelon l'ordinaire beſoin. Defaillant logis, force ſera d'entaſſer le Bois à deſcouuert par grands monceaux bien ſerrés, façonnés en poincte ou à dos d'aſne, pour parer aucunement la pluie & les neiges. Et à ce que maugré le temps aiés touſ-jours du Bois ſec pour voſtre chauffage, ſera bon d'en reſeruer quelque petite quantité dans la maiſon à couuert, en certain lieu à ce deſtiné, lequel on tiendra rempli, en y remettant du Bois prins aux grands monceaux de la campaigne, de jour à autre, à meſure qu'on en conſume pour le ſeruice ordinaire. Ainſi ſera ſuppleé au defaut des couuertures, n'en aiant à ſuffiſance. Auant qu'entaſſer le Bois on en fera diſtinction, non tant des eſpeces des Arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'vn coſté les groſſes buſches & Bois de fente & de moule: de l'autre les fagots, bourrees, & coſterets, qu'aurés dés la Foreſt, ainſi fait accommoder, & treuuerés tout cela preſt pour voſtre ſeruice, à meſure du beſoin, ſeché & aſſaiſonné à propos. Sur toute voſtre quantité de Bois, choiſirés le plus propre & duquel aurés affaire pour les cercles des tonneaux à tenir le vin, pour le ſupport de vos vignes, treillages, & Arbres, que ſerés ſerrer à couuert, pour eſtre emploiés en ſaiſon.

Quand couper le Bois du Taillis.

Le beſtail eſt touſjours nuiſible au Taillis.

Conuient eſtre fourni d'inſtrumẽs bien tranchans.

Comment accommoder la prouiſion du chauffage à deſcouuert, à faute de logis.

Diſtinguer les Bois coupés pour diuerſ ſeruices

LES

LES fueilles de plusieurs Arbres des Forests & Taillis seruent à la nourriture du bestail. Celles de l'Orme, & du Fresne, sont les meilleures pour les beufs & chevres, leur en baillant en Hyuer, non tant pour allongement de fourrage, que pour friandise de pasture: laquelle le bestail aime autant que l'auoine, dont le mesnager fait grand estat. Pour les cõseruer n'est besoin de la cueillir, comme l'on fait celle des Meuriers; ains la laisser sur leur Bois mesme, qu'on coupe des Arbres en jeunes jettons, les mettãs par botteaux, lesquels sechés au Soleil ou à l'ombre, sont portés reposer à couuert, jusques au besoin. Ce qui se treuue de menu en éteslant les Arbres, à l'effect susdit, est mis en botteaux: n'en éteslant aucun, pour ce mesnage, l'on choisira les nouuelles branches propres au fueillage, generalement sur tous les Arbres par-ci par-là, de chascun vn peu, qu'on coupera rés du trõc, ainsi que mieux s'accordera, auec des bõnes serpes, cõme si on eslaguoit des fruictiers, dont les Arbres n'en seront nullement incõmodés. Le temps de faire prouision de fueille, est, à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en decours de Lune: ce qui se pourra accorder à la coupe de l'Autõne, car és autres, n'y peut auoir lieu, estãs les Arbres lors despouillés de fueille. Double vtilité tire-on de ce mesnage: car aprés que le bestail a mangé la fueille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est autãt de gaigné pour le chaufage. *Des fueilles des Arbres*

ESCHEANT de faire vente de Bois de chaufage aux marchãds pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, ainsi qu'est de l'vsage de plusieurs bonnes maisons de ce Roiaumè, dont, cõme d'vn liquide reuenu, se tire abondance de deniers: Auisés que la douceur de l'argẽt ne vous deçoiue, & l'importunité des marchands ne vous face permettre couper plus de Bois, que de la portee de vos Forests: de peur qu'excedant, elles ne demeurẽt desertes, ou par trop despouillees. Ains plustost, tõbant de l'autre extremité, en vendre moins que trop: dõt par ce moié estant riere vous, vos Forests se treuueront touſ-jours bien remplies: & vous restera ceste liberté, que d'en vẽdre quand il vous plaira. Aussi serés soigneux, de ne souffrir aux coupeurs de Bois l'entree de vos Forests, qu'és tẽps & poinct de Lune remarqués: autrement leur auarice vous seroit prejudiciable, quand pour gaigner temps, ne visans qu'à leur vtilité, prendroient vos Bois en mauuaise saison, dont la Forest auroit à en souffrir. Auec pareille curiosité pouruoirrés à retirer les escorces des jeunes chesnes & autres Arbres, desquelles aurés fait vente aux taneurs & taincturiers: aussi de celles du liege & autres despouilles des Forests, selon la commodité des pais: à ce que ce mesnage soit fait en saison, & auec l'art & la loiauté requises, pour la conseruation des Forests & Taillis à quoi deués viser, aiant esgard à l'esperance de l'auenir. *De la vente des Bois.* *Article necessaire pour la conseruation des Bois.* *Des escorces, &c.*

LA crainte d'offenser les Arbres aquatiques, en les taillant, procede de leur grosse mouëlle, laquelle exposee à l'aer par la tranche, donne és *Touchant la coupe des Arbres aquatiques.*

froidures, entree dedans l'Arbre, ſouuentesfois à ſa ruïne. Mal qui n'eſt tant à craindre és Bois des Foreſts & Taillis, pour leur robuſte force: dont moins retenu va-on en leur coupe, qu'en celle des aquatiques, comme a eſté veu. C'eſt pourquoi euitant le peril de tout gaſter, ne met-on le fer en ces Arbres aquatiques, que, ou deuant, ou aprés les froidures. Encores pour la neceſſité la coupe de deuant l'Hyuer eſt inuentee: car aiant beſoin de Bois, à cauſe du prochain froid, ſans auoir tant d'eſgard aux Arbres, qu'à la commodité du chaufage, ne fait-on difficulté d'en couper lors vne partie. Sans laquelle conſideration, en autre temps qu'à l'iſſue de l'Hyuer, ne penſeroit-on à tailler aucun Arbre aquatique, pour l'aſſeurance de bien beſongner: attendu que paſſees toutes difficultés, les Arbres ſe reueſtent incontinent par la douceur de la prochaine primevere. Par tels termes limités, eſt-on contrainct de faire vne ou deux fois l'annee prouiſion de Bois aquatique, comme du bled, du vin, & autres denrees, où eſt neceſſaire de s'arreſter, de peur que ſe voulans diſpenſer de tailler ces Arbres hors ſaiſon, cela ne les fiſt perir. Eſtant choſe treſ-aſſeuree, que peu de Saules ſe ſauuent qu'on eſbranche en ſeve, ou és grandes froidures. Les plus robuſtes de ces Arbres, ſeront choiſis pour eſtre coupés deuant l'Hyuer, afin de mieux reſiſter aux injures prochaines, que les jeunes & minces. A quoi aidera l'auancer en telle action, c'eſt à dire, n'attendre que le mauuais temps preſſe, ains le preuenant, y mettre la main en la bonnaſſe des reſtes des jours de l'Automne: par ce moien la plaie ſechee & endurcie deuant l'arriuee des froidures, en preſeruera les Arbres. En quelle que ſoit des deux ſaiſons, conuient obſeruer le poinct de la Lune, remarqué en la coupe des Arbres des Foreſts & Taillis, pour ne s'y diſpenſer. Notoirement la vertu de la Lune ſe manifeſte és Saules, leſquels, plus longues & plus droictes produiſent leurs perches, taillans les Arbres en croiſſant, qu'en decours. Du croiſſant fera-on encores ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui eſt lors que la Lune eſt en ſon premier quartier, en paroiſſant la juſte moitié, droicte & non cornue: ce qui peut eſtre durant trois jours, non guieres dauantage. Cela eſtant de l'experience de pluſieurs, que ces Arbres rejettent ſelon l'eſtat de la Lune, plus abondamment & plus droictement en ſa montee, qu'en ſa deſcente, & en perfection de droicture, taillans les Arbres au poinct ſuſdit. La douceur des jours pour telle action eſt auſſi treſ-remarquable, ne pouuans ſouffrir les Arbres aquatiques, d'eſtre mantés lors qu'il plut, ou neige tant ſoit peu, ou bien quand il vente extraordinairement.

Les Saules craignent d'eſtre coupés en ſeve.

Comme obſeruer l'eſtat de la Lune.

Et employer les beaux jours, à ceſte coupe.

SELON la portee du fonds les Arbres produiſent, plus abondamment en vn endroict qu'en l'autre. Si c'eſt en fecond terroir, gras & plantureux, de trois en trois ans eſt le droict tailler de ces Arbres aquatiques, aiant dans ce temps-là, rejetté à ſuffiſance, pour les redeſpouiller. En endroit moins valeureux, vne ou deux annees attendra-on dauantage,

comme l'effect le guidera. Aprés la remarque du temps, conuient monſtrer la façon de la coupe, où cõſiſte la maiſtriſe de ce meſnage. C'eſt ce que Caton tant ſingulierement remarque, & tant ſoigneuſement recommande au meſnager: principalement à l'eſgard des Saules, qui le plus que nuls des autres Arbres de ceſt ordre, craignent le mauuais traittement, comme a eſté dit. En la teſte des Arbres laiſſera-on des chiquots ou tronçons longs de demi pied ou plus, ne ſouffrant de couper les perches rés du tronc, tant pour euiter que l'aer n'entre par la trenche dans l'Arbre pour le deſſeicher, comme l'on void s'en mourir touſiours quelques doigts prés d'icelle, qu'auſſi pour donner moien à l'Arbre, de rejetter facilement & toſt par le trauers du jeune Bois laiſſé és chiquots ou tronçons. Dont par là, l'Arbre en ſe conſeruant, ſe reueſt abondamment de nouueau ramage, & toſt: produiſant plus de Bois dans le mois d'Auril, qu'il n'en pourroit auoir dans celui de Mai, l'aiant, par trop juſte coupe, contrainct à rejetter par le trauers de ſon eſcorce, dure & enuieillie. Sur la porte, du fonds, nous-nous reſoudrons, donques, des Arbres que deuons tailler par annees, pour en chaſcune en couper le tiers, le quart, ou autre portion de noſtre nombre, telle que de raiſon. N'eſtant pas defendu pourtant, d'en prendre quelque perche, chevron, ou autre piece, pour ouurages neceſſaires, hors ce deſpartement & ſaiſons de la coupe, comme a eſté dit des Arbres des Foreſts & Taillis, ſans toutesfois tirer telle liberté en conſequence. De meſme ſeront gouuernés les ramees ou bas Taillis de ces Arbres, & en la coupe, & en la portion de chaſcune annee, ſelon l'auis que ſur ce l'on aura prins par la ſuffiſance du terroir.

Comment ſont treſtis les Saules & Peuplers

Le fonds ordonne de l'etre-deuz de la coupe de ces Arbres.

DE la deſpouille de ces Arbres-ci, en ſeront faictes trois parties & chaſcune miſe à part. Sçauoir, les plantats pour en conſeruer la race: les perches, lattes, paux & autres ſouſtenemens des vignes & ornemens des jardins: & le Bois du chaufage. Les branches deſtinees à planter, poignees de leur juſte meſure, ſeront repoſees dans l'eau, juſqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu conuenable à couuert. Et le reſte aſſorti pour le chaufage, en gros & menu bois, embottellé ainſi qu'il appartient, ſera ſerré ſous couuertures: ou defaillant telle commodité, demeurera entaſſé dehors en grands monceaux, & autrement accommodé, comme j'ai dit des Bois ſecs, pour de là le retirer au beſoin.

A trois diuers ſeruices ſont employés ces Bois coupés.

LES fueilles de ces Arbres aquatiques, ſeront cueillies au temps, où, & en la meſme façon retirées, que celles des ſecs, pour de meſme les conſeruer en Hyuer, afin d'en paiſtre le beſtail. Deſquelles les plus delectables pour le beſtail menu, viennent des Saules & Peuplies, ſpecialement les aigneaux & chevreaux s'en paiſſent auec plaiſir & vtilité.

Des fueilles de ces Arbres.

QVAND j'ai parlé du Bois pour les baſtimés, je n'entéd mõſtrer la façõ de leur coupe, ni leurs diuers appareils pour la charpéterie & menuiſeries

ains ſeulement de donner auis au meſnager, de ne ſouffrir couper aucun Bois pour eſtre emploié en ſes ouurages, à cauſe de la conſideration de la duree.

De la coupe des Oziers.

TOVCHANT les Oziers, la cueillete de leur rapport eſt vn peu differente de celle des precedentes plantes. Dautant que leur profit conſiſte, principalement, aux ligatures, ſans grand eſpoir d'en tirer du Bois pour le chaufage. C'eſt pourquoi chaſcun an, les deſpouille-on entierement de leurs jettons: retirant tout ce que les Arbres rapportent en tel temps. Car d'attendre dauantage, leur engroſſiſſement les rendroit imploiables, & par conſequent inutiles en ce où ils ſont deſtinés. En quoi ils different des autres plantes aquatiques: auſſi en la façon de leur coupe, & en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la duree des Oziers en œuure, à laquelle ſeruent pluſieurs annees, meſmement en tines & tonneaux. La façon de leur trenche ſera d'eſtre raze à la teſte de l'Arbre, ſans y laiſſer aucuns chiquots, comme l'on fait és Saules & Peupliers: dautant que n'aians les Oziers beſoin de gros jettons, comme a eſté dit, ains de prins & ſubtils, plus minces & plus ploiables ſortiront-ils par le trauers du vieil bois & endurci, que ne feroient du nouueau, laiſſé és chiquots. A quoi auſſi aide fort l'eſtat de la Lune. Car repouſſans plus vigoureuſement les Arbres taillés en croiſſant, qu'en decours, ainſi qu'a eſté monſtré és precedents; par la taille du decours, la vertu des Oziers à rejetter, eſt aucunement rabatue, au profit des liens: qui plus ſouples & ſeruiables en ſortent-ils, & de plus longue duree en œuure, que taillés en croiſſant. C'eſt auſſi vn poinct notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaicte maturité. Parquoi ne ſeront tondus les Oziers deuant le commencement d'Octobre, que leurs rejects auront attaint leur entier accroiſſement. Mieux meſnagé ſera, toutesfois d'attendre l'iſſue de l'Hyuer, & pour l'Arbre & pour les liens: car en telle tardiue coupe, l'Arbre eſt exépt de la crainte des froidures; & les liens en ſeront de tant meilleur ſeruice, que plus de loiſir auront-ils eu, de s'acheuer de nourrir ſur leur mere. N'eſtant toutesfois par telle attente, le pere-de-famille priué d'en pouuoir tirer de jour à autre pour les neceſſités: mais ce ſera auec telle conſideration, que le moins y toucher deuant ce terme-là, ſera le meilleur.

Comment faite.

En quel poinct de Lune.

En quel temps.

SI ceſte taille tant raze & juſte, rapporte des liens doux & flexibles, comme l'on deſire, auſſi leurs meres en reçoiuent le dommage repreſenté ſur le propos des Saules & des Peupliers, aſſauoir qu'elles ſe peinent tres-fort à reproduire de nouueau, & à la longue s'en ſeichent & tariſſent. Pour laquelle perte preuenir, ſera bon laiſſer à la teſte de chaſcun Arbre, vn ou deux brins, chaſcun long de deux ou trois pieds: & les reploians & recourbans par-entre-eux en archet, comme vigne accommodee à lignolot, laiſſer par là rebourgeonner les Oziers: afin que par la tendreur de ce nouueau Bois, les Oziers ſe puiſſent renouueller. En

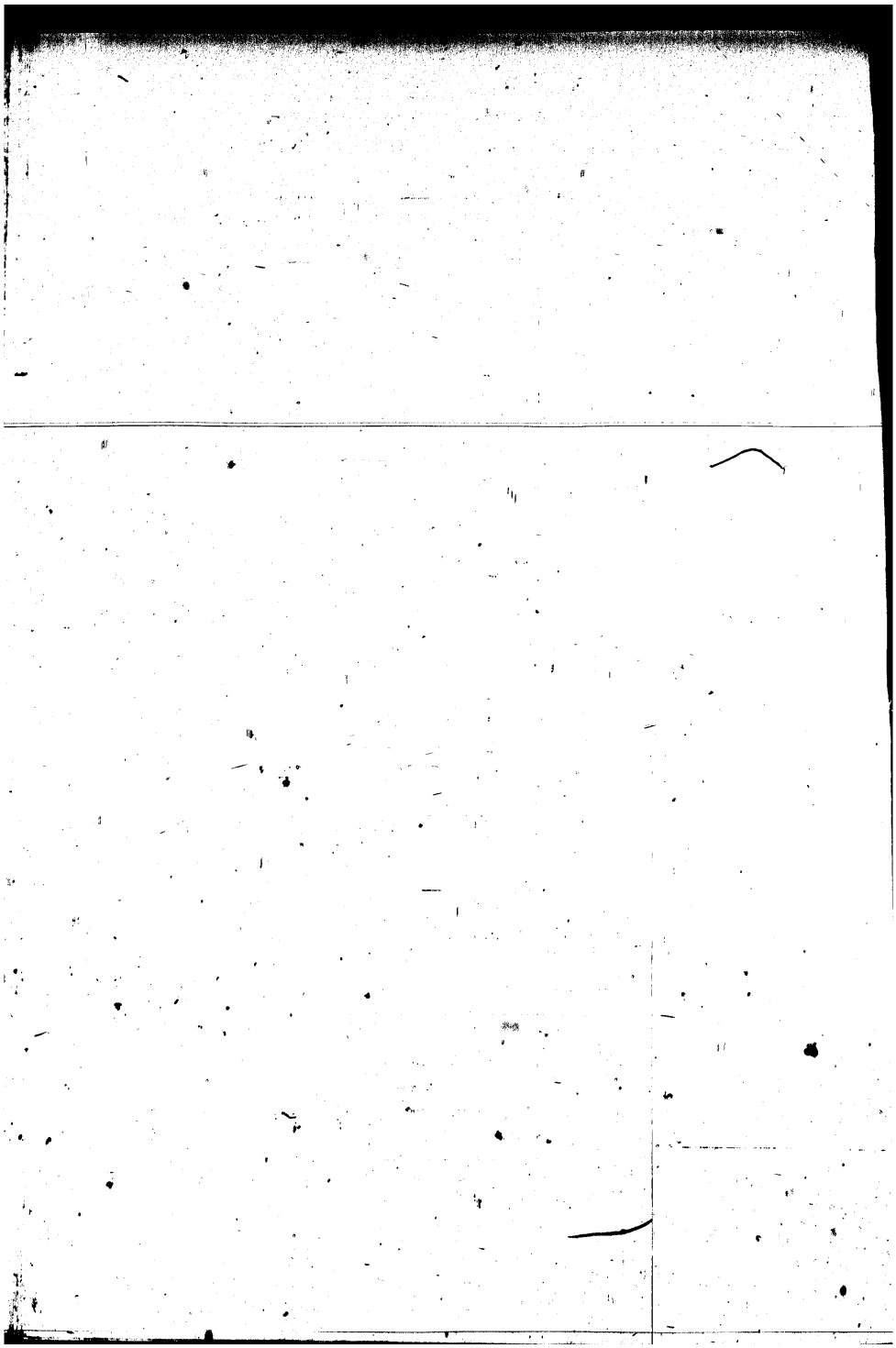
Renouueler les vieux Oziers.

cela aucune ſujection n'y a-il, n'eſtant-on contrainct de reïterer le remede chacun an: ains ſeulement, lors qu'on s'apperceura la plante, ſe deſcheant, en auoir beſoin. Comme auſſi eſt-on en liberté, de couper partie ou le tout de ce renouuellement, quand on voudra. Par ce moien, les Oziers ſe maintiendront treſ-bien, & en eſtat pour ſeruir lõgues annees. Et de ces meſmes brins laiſſés, en ſeront prins au bout de deux ou de trois annees, du plant pour en faire des nouuelles Ozeraies: ce que preuoiant, on ne recourberã nullement ces brins-là, ains les laiſſera-on droictemẽt, afin de plus proprement les accommoder en terre. Les Oziers couppés de leur mere (le nom d'Ozier eſtant commun & à la plante & au reject) ſeront incontinent embottelés, c'eſt à dire, mis en bottes ou faiſſeaux aſſés grands: & aprés ſerrés ſous toict à couuert, en lieu non venteux, ni ſec, ni auſſi humide, ains tẽperé, pour là eſtre gardés toute l'annee, & là les prendre au beſoin. Les plus gros, ſeront refendus en deux, trois ou quatre pieces, ſelon leur faculté. meſnage, que pour l'eſpargne l'on faict és jours pluuieux, le ſoir, & à autres heures perduës: pour aprés eſtre emploiés en ſaiſon, à lier les cercles des tonneaux à vin, & des cuues: à faire des panniers, des vans, des couuertures de bouteilles, & autres meubles: à vigneter, jardiner, pour dreſſer & entretenir & Arbres & treillages. *Comment meſnager les Oziers couppés.*

AIANT des Oziers qui ne vous agreent, facilement les changerés par enter. Voire par là conuertirés les Saules en Oziers; en quoi y a de la commodité, non ſeulement pour l'abondãce du bon rapport, ains pour euiter l'importunité du beſtail, qui n'a aucune priſe és Oziers inſerés ſur les Saules, pour la hauteur de leur teſte. Le canon eſt la vraie façon de ceſt enter; & la fin de Mars ou commencement d'Auril, le meilleur temps. De laquelle curioſité m'a ſemblé bon vous donner auis, bien-que hors du rang des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartient au maniment de ceſte vtile plante. *Enter les Oziers ſur les Saules.*

POVR fin, je dirai, les Iuriſconſultes, appeller, mort-Bois, les Arbres qui ne portent fruict: par là, diſtinguans tous les Arbres ſauuages, les vns des autres. *Mort-Bois.*

Fin du ſeptieſme Lieu.





HVICTIESME LIEV.

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'VSAGE DES ALIMENS, & de l'honneſte Comportement en la Solitude de la Campagne.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV
HVICTIESME LIEV, AVQVEL

Le Pere & la Mere-de-famille, ſont inſtruits, à

- ſe Seruir commodément, auec honorable meſnage, des biens ſortans de leur induſtrie, ſous la benediction de Dieu, & ce par
  - *L'vſage des Alimens en general: particulierement, par la prouiſion des viures pour toute l'annee.* — CHAP. I.
  - A laquelle eſt comprinſe, *La façon des Confitures de toutes ſortes, au liquide & au ſec.* — CHAP. II.
- Accommoder la Maiſon, & les perſonnes, de
  - *Lumieres, Meubles,* & *Habits.* — CHAP. III.
- Se Maintenir en Santé, & ſe Secourir en Maladie: pour à quoi paruenir, la Mere-de-famille fera prouiſion de
  - *Diſtillations & autres preparatifs.* — CHAP. IV.
  - pour, *Remedes aux maladies des Perſonnes.* — CHAP. V.
  - & *Des Beſtes.* — CHAP. VI.
- Corriger la ſolitude de l'habitation Champeſtre, par
  - *La Chaſſe, & autres honneſtes exercices du Gentilhomme.* — CHAP. VII.

CHAPITRE

CHAPITRE I.

L'vſage des Alimens en general: particulierement, la prouiſion des viures pour toute l'annee.

LA FIN de noſtre Agriculture, eſt d'eſtre nourri & entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, deſquels l'vſage eſt d'autãt plus agreable à l'Homme, que mieux il recognoit la bonté du Pere Celeſte, au ſoin qu'il a de lui fournir non ſeulement ſes neceſſités, ains de delices, autant qu'il en eſt requis pour ſe maintenir, & conſeruer en bon eſtat. C'eſt où ſe raportent toutes ſortes de negoces, que d'auoir dequoi manger, boire, ſe veſtir, ſe loger, ſe ſecourir en maladie, ſe rejouïr: mais plus particulierement à l'Agriculture, de laquelle, immediatement, ſortent les diuers Alimens ſeruans à ces choſes. Or puis que par ſoigneuſe & penible culture, nous tirons de la Terre ces riches threſors-là, par neceſſaire conſequence, nous-nous deuõs inſtruire du moien equitable de les emploier à la gloire de Dieu, pour vſer, & non abuſer de ſes biens. Et encores que tout le monde ſe ſerue du raport de la Terre, ſi eſt-ce qu'auec raiſon, peuuent eſtre, & donnés & receus ſur telle matiere, des ſalutaires auis, d'autant plus recerchables, que mieux chacun deſire de s'accommoder chés ſoi.

La Terre fournit à toutes les neceſſités des hõmes.

NOVS faiſons nos prouiſions en ſaiſon, ce n'eſt pas tout, car auec meſme dexterité, conuient ſçauoir nous manier en les detaillans, pour nous en ſeruir auec liberalité & eſpargne: à ce que l'honorable & ordinaire deſpenſe, continuë ſon train ſans interruption. A tel effect, les bleds ſont ſerrés au grenier, les vins en la caue, les chairs au charnier, les fruits des Arbres, des jardins, huilles, miels, & ſemblables, en leurs reſeruoirs. Ainſi en gros, vne fois l'an, l'Agriculture remplit la maiſon, & en menu, chacun jour, l'vſage la vuïde. Pour laquelle cauſe, pouuons-nous dire, auec raiſon, l'vn des principaux articles de la ſcience du meſnage, eſtre d'entendre ces choſes: où tant plus de profit & honneur nous treuuerõs au bout de l'annee, que plus la Recepte aura ſurpaſſé la Deſpéſe. A quoi le pere & la mere de famille s'eſtudierõt, ſelon leurs diſtinctes qualités: à ce que rien ne defaille à leur maiſon, pour honorablement la maintenir & decorer.

Des prouiſions.

ET dautant que l'Antiquité ordõné à la Femme, la charge de la mai-

Mesnage est la charge de la femme.

son, comme à l'Homme, celle de la campagne; ainsi nos Ancestres aians disposé des choses rustiques, approprians sagement l'ouurage à l'ouurier) ce sera la mere-de-famille qui disposera de la distribution des viures pour l'ordinaire despense, auec neantmoins communication de conseil, requise à tout mesnage bien dressé: estãt quelquefois à propos, selon les occurrẽces, que l'Hõme die son auis & se mesle des moindres choses de la maison, & la Femme des plus serieuses. Le tẽps passé, quand on vouloit louër vn Homme, on le disoit, bon laboureur. C'estoit aussi lors la plus grande gloire de la Femme, que d'estre estimee bõne mesnagere: laquelle loüange, le temps n'aiant peu esteindre, est elle encores en telle reputatiõ, que celui qui se veut marier, aprés les marques de crainte de Dieu, & pudicité, par dessus toutes autres vertus, cerche en sa femme le bõn mesnage, cõme article necessaire pour la felicité de sa maison. Ce nom de mesnage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cest endroit. Neantmoins, par icelui est entenduë toute la famille: particulieremẽt en plusieurs endroits de ce Roiaume, les petits enfans sont appellés, Mesnage. Mesnage aussi appelle-on les meubles & vtenciles de la maison. Et tant necessaire en est la substance en toutes actions, que de tel nom, est deriué le verbe, mesnager, dont nous disons, Mesnager la santé, Mesnager l'amitié, la faueur, la prosperité, l'occasion, le temps, le loisir, le plaisir, &c. Plus grande richesse ne peut souhaiter l'hõme en ce monde, aprés la santé, que d'auoir vne femme de bien, de bon sens, bonne mesnagere. Telle conduira & instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y viure commodément & honorablement. Despuis la plus grãde Dame, jusques à la plus petite fẽmelete, à toutes, la vertu de mesnager reluit, par dessus toute autre, comme instrument de nous conseruer la vie. Vne femme mesnagere entrant en vne pauure maison, l'enrichit: Vne despẽsiere, ou faincante destruit la riche. La petite maison s'agrandit entre les mains de ceste-là: & entre celles de ceste-ci, la grande s'appetisse. Salomon fait paroistre le mari de la bõne mesnagere, entre les principaux hommes de la cité. Dit, que la femme vaillante, est la coronne de son mari. Qu'elle bastit la maison. Qu'elle plante la vigne. Qu'elle ne craint ni le froid ni la gelee, estant elle & ses enfans vestus, comme d'escarlate. Que la maison & les richesses, sont de l'heritage des peres, mais la prudente femme, est de par l'Eternel. A ces belles paroles profitera nostre mere-de-famille; & se plaira en son administration, si elle desire d'estre loüee & honoree de ses voisins, reueree & seruie de ses enfans. Si elle fait plus d'estat de l'honneste richesse, que de la sale pauureté. Si elle aime mieux prester, qu'emprũter. Si elle prend plaisir de voir touſ-jours sa maison abondamment pourueuë de toutes commodités, pour s'en seruir au viure ordinaire, au recueil des amis, à la necessité des maladies, à l'auancemẽt des enfans, aux aumosnes des pauures, & aux journaliers occurrẽces.

Des Mesnages.

La vertu de mesnager, reluisante en vne femme.

De ces contentemens jouïra la bonne mesnagere, moiennãt la bene-

diction de Dieu ; & ce auec peu de labeur de corps, ains comme pour recreation, ce ſera ſeulemẽt ſon eſprit, qu'elle emploiera en ſa negotiation, faiſant luſtre de ſa prouidence. Et cõme nous auons dõné au pere-de-famille, vn bon ſeruiteur pour le ſeconder ; auſſi baillerons-nous à la mere-de-famille, vne bonne ſeruante, qui la releuera de beaucoup de peine (ſa ſuffiſance & ſa fidelité, ne lui eſtans ſuſpectes) à laquelle ne lui cõmettra, neãtmoins, que ce qu'elle-meſme ne pourroit manier ſans trop de trauail, & dont ſe fera ſouuent rendre compte. De diſpenſer la mere-de-famille, de ſe leuer tard, ordinairement, ne ſe peut, pour les raiſons repreſentees ci-deuant, & de peur d'experimenter ce mal, que

Vne bonne ſeruãte neceſſaire à la mere-de-famille.

Au 1. Lieu Chap. VI.

Trop repoſer & trop dormir,
Font le riche pauure venir.

Auſſi de l'aſſubjetir à la ſeuerité de ceſte loi, *D'eſtre la derniere couchee & la premiere leuee de la maiſon*, comme aucuns veulent, n'eſt raiſonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la priuant à eſcien, de la jouïſſance des biens que Dieu lui eſlargit, diſtinguant par là, les ordres, & la difference de la maiſtreſſe à la ſeruante ; ains ce ſera ſa ſanté, qui en ordonnera. A l'œil & à la clef, elle s'arreſtera, ſans rabat, c'eſt à dire, au Voir & au Serrer : tenant pour certaine maxime, *Que ce que la meſnagere laſche du Regard & de la Main, eſt mal aſſeuré*, s'entend ciuilement, ſans parler du trop difficile. Moiennant laquelle conduite, ſous la faueur celeſte, verra ſa maiſon s'accroiſtre d'annee à autre, & auec ſa loüange, ſes voiſins deſirer ſa hantiſe & ſon alliance.

PARTICVLARISANT ces choſes, dirai, Que tenant le Pain le premier rang en ceſt endroit, ce ſera à ceſt aliment-là, où premierement viſera noſtre pere-de-famille. Dés la cueillete il en ordonnera, auec diſtinction des bleds & de leur emploi. D'entre tous ſes bleds, les meilleurs à la delicateſſe du Pain, deſtinera-il pour la fourniture de ſa table, donnãt pour l'ordinaire de ſes ſeruiteurs & manœuures, les grains propres pour les bien nourrir auec eſpargne. Les Fromens excellẽt tous autres grains à faire bon Pain, leſquels, ſelon leurs differẽtes eſpeces, les terres qui les portent, ſe ſurmontent les vnes les autres en valeur. En diuerſes prouinces, la Tozelle qui eſt froment ras, eſt à preferer à tout autre, & des barbus, celui qu'on appelle rouge, dit des Anciens, *Far adoreum*. Des bleds, donques, les mieux choiſis, ſelon ſon lieu, noſtre pere-de-famille ſe pouruoirra, faiſant ceſt honneur à Dieu, que d'emploier à ſon particulier vſage, du plus exquis de ſa liberalité. Mais ſur tous, choiſira-il pour ce ſeruice, les bleds qui croiſſent en la plus legere & plus ſeche terre de ſon domaine. Car auec les vins, ont de comun les bleds, que de ſortir meilleurs & ſubſtantiels, de fonds maigre & ſec, que de gras & humide. Notera auſſi pour le Pain de ſa table, de faire retirer de la gerbe le bled, à meſure du beſoin : dautãt que le bled freſchemẽt batu, rend le Pain plus blanc & ſauoureux, que longuemẽt gardé au grenier. Ce que les boulẽgers de Paris entẽdent

PAIN.

Quels bleds meilleurs au Pain.

PAIN. tref-bien, tel le recerchans pour leurs trafiques. Ceſte obſeruation du batre, eſt particuliere pour les prouinces eſquelles de jour à autre durant l'annee, les bleds ſont eſcous dans les granges, non pour les autres, où à la fois en Eſté, la recolte s'en fait en la campagne. Or ſoit ou en gerbe ou en grain, eſtat certain ſera dreſſé de la deſpenſe de la maiſon pour toute l'annee, autant auantageuſement, comme l'on void quelques-fois, les extraordinaires conſumer grande partie de la prouiſion deſſeignee, afin que par faute de preuoiance, l'on ne ſe treuue en peine à l'arriere-ſaiſon. Telle prouiſion ſera miſe à part, en gerbe ou en grain, ſelon le païs, auec diſtinction requiſe; d'vn coſté, pour la premiere table, de l'autre, pour la ſeconde: mais en lieu ſi bien aſſeuré, qu'elle ſe conſerue ſans deſcher, contre toutes ſortes d'ennemis de bon meſnage, hommes & beſtes. En païs Meridional, la prouiſion de l'vn & l'autre ordinaire, s'en fait dés la recolte, à la fois, pour toute l'annee, voire à l'aire meſme, ou peu de temps aprés dans le grenier. Car ſçachant, le pere-de-famille, les terres deſtinees à ſon Pain particulier, il en fait charrier les gerbes à l'aire en lieu ſeparé, & de là en bled au grenier, l'aiant au preallable fait cribler & nettoier en perfection, pour en retirer le ſeul & pur grain. Le bon des cribleures eſt, meſlé auec l'annone, qui eſt le bled du groſſier ordinaire, compoſé de toutes ſortes de grains, formens, ſegles, orges, &c. ainſi tel meſlange dit en Latin *Annona*. Auſſi y ſont ajouſtés les reliefs des ſemences, leſquelles tout-d'vne-main, fait lors preparer, dont il tire beaucoup de repos: par ce moien, ſerrant ſous-clef toutes ſes prouiſions, de ſemences, de Pain pour ſes ordinaires, y comprenant les pauures, meſme pour la nourriture de ſa poulaille & de ſes chiens, qu'il ſort du plus groſſier de tous ſes grains, la faiſant retirer en lieu deſtiné pour la diſtribution ordinaire de l'Hyuer.

Eſtat du bled pour le Pain de toute l'annee.

Diſcours ſur les bleds vuels & fris batus.

POVR le Pain du maiſtre, l'ordre d'emploier le bled freſchement batu, eſt treſ-bon: pour celui du valet, le longuement gardé en grenier aëré. Il a eſté dit le Pain venir plus delicat de ceſtui-là, que de ceſtui-ci; la raiſon procede de certaine humeur que le grain ſe conſerue dans l'eſpi, eſtant enuelopé de ſa balle, qui la rapportant au moudre, la farine en demeure parfaitement blanche, à l'vtilité du Pain qui en eſt fait: à cauſe que groſſierement moulüe (pour l'humidité du bled) ſe ſepare mieux du ſon, qu'eſtant fort briſee, ainſi que communément ſe fait de bled ſec. Et c'eſt ce que font les boulengers pour blanchir leur Pain, quand, contraints de ſe ſeruir de bled vieil batu, pour en corriger la ſechereſſe, le mouillent l'enuoiant au moulin. A la delicateſſe du Pain ſert auſſi tel ſejour du bled en la gerbe, dautant que là il s'aſſaiſonne & prepare treſ-bien, & ſe conſerue nettement ſans nulle pouſſiere, couuert de la balle de l'eſpi, ſi que parfaictement n'eſt-il en ſort. Mais auſſi moins de Pain en prouiene-il, que de bled longuement gardé en grenier; parce qu'eſtant ceſtui-ci endurci par l'aer, deuenu ſec, par conſequent plus

facile à moudre, que humide, fait plus de farine, & moins de ſon, que ceſtui-là. Et telle farine eſt, en ſuite, aiſee à conſeruer longuement, à cauſe de ſa ſechereſſe, qui vient à grand profit au meſnage: attendu que toute farine aſſaiſonnee par longue garde, Panifie mieux, que la recente. Ces conſiderations feront biaizer en ce meſnage. Quoi-qu'en païs Septentrional, le Pain du commun ſe fera de bled longuement gardé en grenier, pour l'vtilité, ſe diſpenſant en ceſt endroit, d'en faire batre à la fois, la prouiſion de cinq à ſix mois, laquelle repoſee en grenier ſitué au milieu ou au plus haut de la maiſon, & là ſouuent le bled eſuenté à la paeſle, au bout de ce temps-là, ſera enuoié au moulin, & la farine en prouenant, auant qu'eſtre emploiee, auſſi gardera-on longuement. La farine ſe conſeruera en bonté tant qu'on voudra, comme de ſept à huict mois & dauantage, ſi on la fait faire la Lune eſtant en decours, ſi on la tient dans des caiſſes de bois repoſans en lieu ſec, ſi on y meſle parmi quelque peu du ſel: & ſelon aucuns, s'augmentera de la vingt ou vingt-cinquieſme partie, ſi on la remue de caiſſe en autre, de mois en mois, pour prendre aer. C'eſt choſe bien aſſeuree, que la farine ainſi gouuernee, rendra moins de ſon, & plus de fleur, & en ſera le Pain de meilleure garde, & moins ſujet à ſe moiſir, qu'aucune autre. à ceſt article-ci, du moiſir regardant le poinct de la Lune ci-deſſus marqué. *Aut. Lieu chap. vii.*

PAIN. *Comment conſeruer longuement la farine.*

AVSSI s'allongera la farine du meſnage, des reliefs de la boulengerie du Pain du maiſtre (afin que rien ne ſe perde de ce qui eſt vtile) mais ce ſera aprés les auoir repaſſés en tamis ou bluteaux à ce propres, pour en retirer le meilleur: & le plus groſſier s'emploiera à la nourriture de la poulaille, pourceaux, chiens. C'eſt proprement la charge de la maiſtreſſe que le maniment du Pain, comme il ſemble n'appartenir qu'au maiſtre celui du bled.

AV PAIN, donques, aura l'œil la mere-de famille, pour en tenir ſa maiſon fournie ainſi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la ſuruenue des amis & des extraordinaires repaſtations, ce tant precieux & neceſſaire aliment, ne defaille, ni en qualité ni en quantité: dont elle receura d'autant plus de contentement & honneur, qu'en l'vn & en l'autre, meilleure preuue elle aura faite de ſa prouidence. La bonne chere, procede principalement du Pain & du vin: car quel traictement pouués-vous receuoir, quoi-que la table ſoit couuerte d'autres bons alimens, s'il y a defaut au Pain & au vin? De ſe pouruoir de Pain chés le boulenger, c'eſt trancher par trop de l'homme de ville: & puis que nous fourniſſons la matiere au boulenger, pourquoi n'y ajouſterons-nous la forme? Pour à cela paruenir, la meſnagere de païs Septentrional, pour le Pain de la premiere table, enuoiera le bled au moulin au partir de la gerbe: de Meridional, directement du grenier. Mais ce ſera aprés l'auoir ſi bien fait nettoier de toutes ordures, de nielle, de veſce, d'yuroie, de pierres, de grauois, de pouſſiere, qu'il reſte parfaitement net. ſans laquelle *C'eſt proprement de la charge de la mere-de-famille.*

PAIN. curioſité, beau ne bon Pain n'eſtant à eſperer. Le bled de grenier, pour ſa ſiccité, veut eſtre mouïllé auant que moulu; peine qu'on ne ſe donne pour le freſchement batu: la raiſon en a eſté rendue. Partant, ceſtui-là ſera arrouſé d'eau freſche, en le maniant de tous coſtés ſi bien, que tout s'en reſſente, juſques au dernier grain. Vne pinte d'eau, ſuffira pour quatre boiſſeaux de froment, meſure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures deuant que mettre le bled ſous la meule, & ainſi humide, ſera conuerti en farine. Puis qu'il s'agit ici plus de delicateſſe que d'eſpargne, le meuſnier ſera auiſé, de ne briſer beaucoup le bled, ains le moudra groſſierement, ne faiſant preſques que le concaſſer, à ce que, facilement, le ſon pur ſe deſpouïlle, ſe ſeparant de la farine. Le contraire ſe pratiquera au moudre du bled du groſſier ordinaire, c'eſt qu'il ſera fort briſé ſous la meule, afin que peu de ſon il reſte, pour le profit de ce meſnage.

Quel bled eſt requis d'arrouſer, l'apportant au moulin.

Le bled pour le Pain blãc, ſera groſſierement moulu.

Au contraire, celuy pour le Pain bis.

EN ceſt endroit ſeroit à propos de parler des moulins à moudre les bleds, du diuers naturel des pierres dont les meules ſont faites, ſelon les païs, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que je reſerue à plus de loiſir, pour ſur telle matiere donner à noſtre pere-de-famille, des pertinens auis, qu'vtilement il pourra emploier, eſtant poſé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité & abondance des habitans, fauoriſent ceſte eſpece de meſnage.

IVSQVES ici c'eſt l'eſprit qui plus trauaille que le corps; au contraire, d'ici en auant, c'eſt le corps qui plus trauaille que l'eſprit. Pour laquelle cauſe, à la plus robuſte de ſes ſeruantes, donnera charge, la mere-de-famille, de boulenger ſon Pain, le paiſtrir & parfaire, imitant tant que faire ſe pourra, les boulengers, dont leur force d'homme, excellant celle de femme, les fait bien ouurer en ceſt endroit. Venue que ſoit la farine du moulin, la ſeruante la faſſera, bluttera, & tamiſera tant curieuſement & bien, que ſeparé le pur ſon, deux parties de la farine en ſoient faites, la plus ſubtile pour le Pain dont eſt queſtion; & l'autre, pour en faire du Pain rouſſet, auec d'autre farine de ſegle, comme ſera dit. En cabinet chaud, ſera la boulengerie, pour l'impoſſibilité de bien faire en lieu froid. la chaleur fauoriſant ce meſnage. Toutes ſortes de bleds, indifferemment, ne ſe gouuernent de meſme, leur donnant les terres & climats, diuerſes qualités, dont diuerſement auſſi conuient les manier. Voulans, plus ou moins, eſtre briſés au moulin, les vns que les autres: leurs farines auſſi, plus ou moins les vnes que les autres, auoir du leuain, du ſel, de l'eau, plus chaude ou plus froide, plus ou moins, la paſte eſtre maniee & cuite. Voire recognoit-on telles differences, non ſeulement de climat à autre, ains de ville en ville, tant Nature eſt abondãte en proprietés: laquelle ne voulant eſtre cõtrainte, autre que general auis ne peut eſtre ici donné, qui eſt, de ſe laiſſer aller au courant de l'experience. Suiuant laquelle, la ſeruante s'inſtruira du moien qu'elle aura à tenir

Vne ſeruante robuſte paiſtrira le Pain.

en ce meſnage: ſur quoi s'eſtant vne fois reſoluë, marchant aſſeurément, fera touſ-jours bon Pain, ſans ſe tromper. Les eaux apparemment manifeſtent leur vertu au Pain, n'eſtant poſſible faire bon Pain, où l'eau ne fauoriſe l'œuure, quoi-que de bled le mieux choiſi, & tiré du meilleur endroit de la contree. C'eſt l'eau de Goneſſe, qui donne reputation au Pain qu'on tranſporte de là à Paris, s'il en faut croire les païſans de ce village, où en grande aſſemblee, j'ai veu Monſieur d'Eſternai, leur demander la cauſe de leur bon Pain. Cependant, la ſeruante donnera ordre à ſon four, pour le faire eſchauffer ainſi qu'il appartient, meſurant le temps, à ce qu'il ſe treuue preſt quand-& la paſte, & qu'icelle y eſtant miſe à poinct nommé, le Pain en ſorte conuenablement cuit, ne trop, ne peu, ainſi que chaſcun deſire. Ce qui ne ſe peut faire, quand par faute de preuoiance, le four & le Pain ne s'entre-accordent: lors auenant, ou que le Pain eſt bruſlé en ſa ſuperficie, la crouſte hauie empeſchant l'interieur de ſe cuire, ou que le Pain ne ſe cuit preſque rien, demeurant en paſte.

PAIN. *La qualité de l'eau, ſe recognoit au Pain.* *Du four.*

LE four eſt treſ-conſiderable, pour la difference qu'il y a de four à four: n'eſtant poſſible en autre, que bien qualifié, d'apreſter jamais Pain de valeur, ne pour le gouſt ne pour l'eſpargne. Lequel particulier meſnage, accouplé auec le moulin, je delibere repreſenter, pour ſi bien en choiſir la matiere, & en ordonner de la forme, que la mere-de-famille en aura contentemẽt, tant pour l'appareil du Pain, qu'eſpargne du bois.

TOVCHANT la diuerſité des Pains, celui la recognoiſtra qui voiageant par ce Roiaume, la voudra curieuſement remarquer: cauſee, non tant par la proprieté des bleds, que par les humeurs & fantaſies des peuples. I'ai monſtré ſemblables varietés eſtre au maniment du vin, & combien peu de perſonnes s'accordent entierement en tel meſnage. De meſmes en eſt-il du Pain, afin que facions marcher enſemble, les deux plus neceſſaires Alimens à l'entretien de ceſte vie. De telle curioſité, tirerons-nous quelque ſalutaire auis, pour nous en ſeruir, ſi y voions du jour, taſchans continuellement d'apprendre quelque choſe, pour le bien de noſtre meſnage, ſans toutesfois nous eſloigner de nos accouſtumances, que par la guide de la raiſon.

Remarque des Pains. *Au III. Lieu ch. VIII.*

DE pluſieurs ſortes de Pain ſe ſert-on à Paris, aucunes faites dans la ville par les boulengers jurés: autres és villages d'alentour, d'où il y eſt porté vendre à chaſcun marché. Le Pain le plus delicat eſt celui qu'on appelle, pain Molet, que les boulengers font par ſouffrance, n'eſtant permis par la police, à cauſe qu'il eſt de mauuais meſnage, s'y deſpendant trop. Il eſt communément petit, & rond: eſt fort leger, ſpongieux, & ſauoureux, à cauſe du ſel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne ſeroit ſans icelui, aucun des autres Pains ni de la ville ni des champs, n'eſtant du tout rien ſalé. Le Pain dit Bourgeois, & celui nommé de Chapitre, ſuiuent le molet, n'eſtans differens par-entre-eux, qu'en la figure,

De ceux de Paris.

PAIN. le Bourgeois s'eſleuant plus en rondeur, que celui de Chapitre, qui eſt plus preſſé & plus plat: tous deux ſont de matiere fort blanche, fort peſtris, du poids de ſeze onces, & du prix d'vn ſol, quand le ſeſtier du bled froment meſure de Paris eſt à deux eſcus & demi, augmentant & diminuant le prix non le poids, à meſure de celui du bled. Le Bis-Blanc ſuit aprés; il eſt vn peu gris. Finalement le Bis, qui eſtant de couleur plus obſcure, eſt auſſi de plus petit prix. Il s'en fait d'vn ſol & de ſix deniers la piece; comme auſſi du bis-blanc, du bourgeois, & de celui de chapitre: mais c'eſt touſ-jours ſous le reglement du prix du bled, ſelon les diuerſes qualités du Pain. Des villages voiſins, diuerſes ſortes de Pain apporte-on en ladite ville, dont le plus remarquable, eſt celui de Goneſſe. Il eſt fort blanc & delicat, ne cedant rien au molet eſtant mangé frais, mais de plus d'vn jour, n'eſt agreable. Ce Pain varie en corps, s'en faiſant de grands & de petits, de figure ronde-platte, où n'y a reglement aucun, non plus qu'au prix, qu'on tient haut & bas, ſelon qu'on treuue les achepteurs. De meſme eſt-il du Pain des autres lieux, ſe diuerſifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, & en prix, y en aiant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, & de gris, pour ſeruir à toutes ſortes de perſonnes. Tous leſquels Pains faits par boulengers, qu'on nomme, eſtrangers, ſont dits, Pain-Chalan (hor-mis celui de Goneſſe) qu'on vend à diſcretion ſans autre police, que des places, eſquelles les gens de village les portent expoſer en vente, où, ſans confuſion, toutes ſortes de Pain ſe voient diſtinctement. Par aucunes particulieres maiſons de Paris, ſe fait auſſi du Pain, qu'on cuit, ou dans le logis meſme, ou chés les boulengers, à l'vſage des autres villes de ce Roiaume. C'eſt du Pain de meſnage, ainſi appellé, qu'on façonne à volonté, mais preſque touſ-jours, tient-il le milieu entre le bis-blanc & le bis. Quant au Pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vignerons, & autres manians la terre, il eſt communément fait de bled meteil, qui eſt compoſition de froment & ſegle, dont la farine eſtant finement faſſee, s'en façonne de bon Pain pour le mettaier, ſa femme & ſes enfans, & vn ſecond, pour ſes valets.

CECI ſoit dit comme pour exemple: n'eſtant mon intention, non-plus que neceſſaire, de repreſenter les particularités de ce meſnage, obſeruées és autres prouinces. N'oublierons en ceſt endroit, de recognoiſtre la prouidence celeſte, en ce qu'elle a pourueu ſon peuple par tout où elle l'a logé, de ce tant neceſſaire & exquis Aliment de Pain; mais auec grande abondance, voire auec delicateſſe, en toute l'eſtendue de ce Roiaume; n'y aiant prouince où ne ſe mange du Pain fort exquis. Il eſt vrai, que ſelon que les contrees ſont accommodees de bleds, de meſme y eſt le Pain, plus ou moins beau & bon, delicat ou groſſier; mais par tout, le peuple ſe nourrit & entretient tres-bien, du bled qui croiſt en ſa terre, ou en celle de ſon voiſinage. Dieu aiant donné à chacun, le contentement de ſa naturelle nourriture.

REVENANT.

REVENANT à la ſeruante de noſtre mere-de-famille, aprés qu'elle aura tiré ſon Pain du four, le laiſſera vn peu eſuenter, comme pour vn couple d'heures, & aprés le repoſera en lieu temperé de ſechereſſe & d'humidité, net en perfection, à preuue de rats, ſouris, & pouſſiere, où ſe maintiendra tres-bien, tendre & molet, deux ou trois jours, & tel là le treuuera la mere-de-famille, pour l'ordinaire, pourueu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la ſepmaine: par lequel ordre, mangerés touſjours Pain frés, delicat & ſain, ainſi que raiſonnablement le bon meſnager deſire, auſſi

PAIN. *Où repoſer le Pain ſortant du four.*

Pour l'homme qui eſt de ſejour,
Eſt ordonné le Pain d'vn jour.

QVI ne veut tant delicatement eſtre ſerui de Pain, tant finement n'en fera il faſſer la farine: ains y allant retenu, en fera faire du Pain de meſnage, non du tout bien blanc, ains vn peu rouſſet, à quoi il treuuera quelque eſpargne: non toutesfois telle, que le bon & aiſé meſnager, ſe doiue priuer du plaiſir d'auoir ſa table touſ-jours fournie du plus beau & meilleur Pain de ſa terre: veu meſme qu'en telle curioſité, rien ne ſe perd, ou treſ-peu: dautant que ce qui reſte s'emploie vtilement és autres Pains de la maiſon. Ceſte affection-ci d'auoir beau Pain s'accouple auec celle des vins, loüable l'vne & l'autre, eſtant le propre de tout homme d'eſprit, que d'eſtre exquiſement accommodé de ces deux Alimens.

OVTRE le Pain blanc de l'ordinaire, pluſieurs autres Pains, delicats & friands, ſe font de la fine fleur de farine, ſeule & meſlangee, dont la mere-de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentilleſſes, manifeſtant la gentilleſſe de ſon eſprit; où elle l'emploiera, & les mains auec, digne ouurage de toute honorable damoiſelle: pour en parer ſa table à la ſuruenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des preſens. Fougaſſes, Braſſadeaux, Tourtillons, Biſcuits, Eſchaudés, Oublies, Cachemuſeaux, Gaſteaux, Popelins, Gauffres, Petits-chous, &c. ſont les plus communes viandes requiſes en ce lieu, qu'on façonne diuerſement, ſelon les matieres qu'on a, deſquelles la principale eſt la farine, comme faiſant le gros de l'œuure.

LE Pain rouſſet vient aprés le blanc, puis le bis, finalement celui des chiens, faiſant la quatrieſme ſorte, qu'on tire du plus groſſier des bleds, & des reliefs des farines des autres Pains. Telle diuerſité & multiplicité de ſortes de Pains, ſont neceſſaires au meſnage, y auiſant de prés, pour la difference des perſonnes de la maiſon (bié que ceſt vſage ne ſoit indifferemment receu par tout) auſquelles ſe treuuét, & de l'aiſance & de l'eſpargne, tout ce qu'on en peut ſouhaiter. C'eſtoit l'antique façon de viure de nos premiers Pere-grands, que de mãger du Pain de leurs valets, cõmuniquãs enſẽble, leur nourriture, leur trauail, cõme j'ai mõſtré ailleurs. Mais aujourd'hui, que ces actiõs-là ſont diſtinguees, & que le temps a fait paſſer en force de choſe jugee, la diſtinctiõ des ordres, la raiſõ veut, qu'auſſi

Diuers Pains.

Simplicité des Anciens touchant leur viure.

Au I. Liu. Ch. VIII.

PAIN. bien au traittement, qu'aux habits & exercices, l'on recognoiſſe la difference du maiſtre au valet, quand meſme ce ne ſeroit, qu'en euitant confuſion, maintenir ceſte diuine police, de Commãder & d'Obeir. Ne faire que d'vn Pain en la maiſon, eſt choſe, ou trop groſſiere ou trop deſpenſiere; telle inegalité empeſchant de marcher droict le noble meſnage: n'eſtant non-plus raiſonnable, que le maiſtre ſe nourriſſe du Pain du valet, que le valet, de celui du maiſtre. Conſideré meſme, que rien ne ſe perd, ains tout s'emploie au meſnage, delicat & groſſier; ſous telle diſtinction, que le bon eſt pour le valet, & le meilleur pour le maiſtre. Et ce ſeroit auſſi autant ſe deceuoir par brutale auarice, de faire tout l'ordinaire de la maiſon, de Pain groſſier; que par éuentee prodigalité, de n'en faire que de delicat.

Pain de deux couleurs.

LE Pain rouſſet eſt ſerui à la table du ſeigneur, en potage, où il eſt agreable, & encores profitable à la ſanté, tenant le ventre laſche, ſelon les Medecins. Il ſe fait de pur meteil, compoſé de fromẽt & de ſegle, y ajouſtant, ſi on veut, quelque partie des reſtes de la farine du Pain blanc, comme a eſté dit. Auſſi pour la meſme cauſe de la ſanté, fait-on du Pain bigarré de blanc & de gris, dont les couleurs diſtinctes, ſe voient par littees à trauers du Pain, qu'on compoſe de paſte blanche de froment, & de griſe de segle. Du ſegle ſeul, ſe fait de fort bon Pain, voire aſſés blanc, quand par le benefice de la terre, le segle s'approprie à cela, comme ſe void en pluſieurs lieux, & la farine en eſt ſubtilement laſſee: mais retenant ſon naturel, demeure touſ-jours venteux de nourriture, dont il eſt rejetté de pluſieurs, meſme de ceux qui ne l'ont accouſtumé. Tel Pain eſt propre pour gens de moienne eſtoffe, qui communémẽt abordent à la maiſon, auec eſpargne du blanc, qui n'eſt que pour perſonnes de qualité.

Du Pain Bis.

LE Bis, eſt pour le groſſier de la famille & manœuures, qu'on fait de l'annone, qui eſt compoſition de toutes ſortes de grains. En païs du tout abondant en bleds, le Pain du commun, ne ſe fait que de vrai meteil, voire du ſeul froment groſſierement paſſé. Mais où l'on eſt eſcharſ en grains, ſoit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la ſaiſon, l'on y emploie toute ſorte de grains, orges, millets, auoines, juſques aux legumes & fruits des arbres, meſme le gland, quand la pauureté & famine preſſent. Il a eſté dit n'aguieres cõbien eſt requis pour ce Pain-ci, d'auoir la farine aſſaiſonnee; d'autre farine, donques, que gardee quelque temps, n'emploiera-on en ceſt endroit, au contraire de celle du Pain blanc, qui veut eſtre freſchement peſtrie. En ſuite, d'autre Pain l'on ne mangera au groſſier meſnage qu'affermi, par la garde de quelque ſepmaine. Ainſi le Pain ſilera longuement pour le bien de la maiſon. Quant à l'ordre de peſtrir & parfaire ce Pain-ci, la farine laſſee, & d'icelle retiré le plus groſſier pour le Pain des chiens, & en donner de la farine aux pourceaux, & du ſon à la poulaille, ſera miſe en leuain à telle heure du jour, qu'elle ſoit preſte à peſtrir à l'aprés-ſoupee; par telle élection donnant loiſir aux ſer-

Le Pain du meſnage ſera mangé dur, non jamais tẽdre. Comment façonné.

uiteurs (ſans deſtrac de leur journee) d'aider à la ſeruante à ce meſnage: auquel de tant meilleure volonté ils s'emploieront, que meilleur Pain ils eſpereront de manger, en bien remuant la paſte, comme de là prouenãt le bon appareil du Pain. De meſme comme pour le Pain blanc, à poinct nommé ſera le four commodément eſchauffé, afin qu'à propos, ceſtuici y eſtant mis pour cuire, il en ſorte bien appreſté: & qu'aprés l'auoir eſuenté quelques heures, il ſoit ſerré en ſon grenier, nettement & ſeuremẽt, juſques au beſoin, d'où il ſera retiré à meſure qu'on l'éploiera pour la nourriture des ſeruiteurs & manœuures, & pour aumoſnes aux pauures. La charge du four ſera donnee à vn ſeruiteur de la maiſon, lequel nommément à ce deſtiné, ſans s'en fier à ſes compaignons, aura ſoin de le garnir de bois, dés auſſi toſt que le Pain en ſera ſorti: afin qu'encores chaud de la precedente cuiſſon, & là deſſus tres-bien fermé, le bois y acheue de deſſecher & preparer, pour le profit du Pain, qui en ſuite y ſera cuit. Ce ſera auſſi tel ſeruiteur, qui aidera à la chambriere, à enfourner le Pain, ſi ſeule, pour ſon imbecillité, elle ne peut ſatisfaire à tant de fatigue. Cela s'entend pour le grand four du Pain de meſnage, car pour le petit du Pain blanc, le ſeruiteur ne s'en meſlera aucunement: attendu que, pour ſon facile maniment, la chambriere, ſans nulle aide, le conduira auec peu de peine.

PAIN.

Vn ſeruiteur nommé, aura la charge du haut pour le four.

RESTE pour fin de la preparation de noſtre Pain, à ſe reſoudre de ſon corps, c'eſt à dire, de quelle grandeur ou petiteſſe l'on le doit faire, pour le biẽ de ce meſnage. article moins curieux, que neceſſaire. Iuſques ici j'ai eſté religieux obſeruateur de la couſtume, & en ai dit les cauſes. Maintenant mon auis eſt, Que autres ne meſnagent bien le Pain, que ceux qui le font petit; & ma raiſon, Que le petit Pain eſt fort aiſé à diſpenſer, car eſtant meſuré au repas d'vn homme, autant de Pains ſeront mis ſur la table, qu'il y aura des hommes au repas, & par deſſus, quelques-vns dauantage, pour ſuppleer aux defauts qu'y pourroient eſtre. Ce que tant juſtement ne ſe peut faire du grand, ains y allant incertainement, l'on en donne preſque touſ-jours trop, ou peu. Ioint, que c'eſt peine, que de couper le grand Pain, qui eſt ſuiuie de la perte des mietes qui en cheẽt en le coupant. Et ce couper auſſi, fait eſuenter le Pain, quand eſtant entamé, la tranche en demeure expoſee à l'aer & à la pouſſiere. Ceſte incommodité s'y ajouſte, que pour l'vſage, l'on eſt contraint manier ſouuent le grand Pain, & par conſequent eſt moins net, que celui qui ſe manie peu. Auãtage qui eſt au petit Pain, lequel, du four eſt porté directement au grenier, & du grenier à la table. Les raiſons contraires ſont, que le petit Pain, eſt plus dangereux de ſe perdre que le grand, le portant & rapportant du four, pour ſon grand nombre, difficile à tenir compte, ſujet à meſcompte, &, Qu'il ſe deſſeche pluſtoſt, que le grãd. A quoi eſt reſpondu, Que l'œil & la clef de la mere-de-famille, arreſteront la perte. Quant au deſſecher, ce n'eſt choſe qu'on craigne, veu que c'eſt meſnage, de faire

Quel ſera le corps du Pain.

Diſcours ſur ce parſeuluer meſnage.

manger le Pain affermi, non jamais frais. Si on allegue la couſtume, la replique ſera, Qu'il n'y a pas moindre gloire de rompre la mauuaiſe couſtume, que de garder la bonne. Que c'eſt notoire eſpargne, que de dreſſer eſtat de la deſpenſe journaliere du Pain, & là ſe tenir: ce que beaucoup plus facile en eſt la pratique, en ſe ſeruant du petit, que du grand Pain, reuenant au ſoulagement de la mere-de famille: meſmes eſtant queſtion d'enuoier aux champs en diuers lieux, les gouſters de ſes mercenaires, à diuerſes perſonnes, laboureurs, vignerons, paſteurs, vachers, &c. Eſtant auſſi conſiderable la netteté, qui finira ce diſcours.

VIN. VOILA touchant au pain. Quant au Vin, bien que ſuiuant le prouerbe, vne fois l'annee l'on s'appreſte à boire, comme a eſté dit ailleurs, & qu'en vendanges il ait eſté pourueu à toutes ſortes de Vins: ſi eſt-ce, que de jour à autre, l'on en diuerſifie & change, faiſant des boiſſons particulieres pour les banquets, pour les malades & pour autres occaſions. D'aucunes deſquelles, nous diſcourons en ceſt endroit, afin que noſtre pere-de famille, aiant chés ſoi, tout ce dont il pourroit auoir beſoin, ne ſoit en peine d'enuoier à la ville chercher telles delicateſſes.

Façõ d'Hypocras. L'HYPOCRAS, eſt la boiſſon la plus cognue de celles dõt nous entendons parler, beaucoup priſee, pour ſa valeur. Ainſi eſt-il compoſé. Dans trois chopines, meſure de Paris, du plus exquis Vin qu'aurés, blanc ou clairet, ſeront infuſees, vne once de fine canelle, bien choiſie, miſe en poudre, vne liure de ſucre fin, concaſſé, auec vn peu de gingembre pulueriſé, & ce pour ſept ou huict heures, repoſans toutes ces choſes, dãs vn vaiſſeau bien net & bien fermé. Aprés, ſera le tout paſſé par la chauſſe, & coulé ſept ou huict fois, pour en retirer tous les eſprits. Finalement, l'Hypocras parfait par ce moien, ſera ſerré dans des bouteilles bien eſtoupees, de peur de l'eſuent, attendant l'vſage.

AVTRE Hypocras. Prenés vne once & demie fine canelle, demie once racine d'iris de Floréce, vne dragme graine-de-paradis, autãt de gingembre, le tout mis en poudre: vne liure demi quart ſucre fin concaſſé. Ces choſes ſeront infuſees dans le Vin, comme deſſus & auec icelui de meſme paſſees par la chauſſe; y ajouſtant lors, cinq ou ſix amandes douces, concaſſees; ou vn peu de laict de vache, pour clarifier l'Hypocras, & le conſeruer longuement en bonté, ſans s'eſuenter ni ſentir le vaſe.

POVR donner au bon Vin, le gouſt de l'Hypocras, à l'inſtant qu'on ſe veut mettre à table: faut y meſler vn peu de l'eau à ce deſtinee; la gardant, pour tel ſeruice, dans vne phiole de verre bien fermee. Ainſi eſt preparee telle eau. Prenés deux onces fine canelle, demie once gingembre, vne dragme girofle, demie dragme muſcade, vne dragme & demie poiure, autant de graine-de-paradis; le tout pulueriſé, ſera jetté dans deux chopines d'eau de vie, pluſieurs fois diſtillee, pour la rendre plus exquiſe; icelle eau eſtant dans vne phiole de verre bouchee, pour y demeurer quatre ou cinq jours: chaſcun agitant ce meſlange, trois ou quatre fois,

pour en laiſſer la ſubſtance dans l'eau ; laquelle, au bout dudit temps, ſera paſſee à trauers d'vn linge blanc : aprés ſerree & emploiee comme deſſus. A la charge d'ajouſter lors au Vin, du ſuccre en poudre la quantité qu'on voudra. VIN.

L'Hypocras ſera ſuiui de la Maluoiſie, non de celle de Candie, mais de l'artificiele : non faite auec des Raiſins, mais auec du Miel, tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbõne, la quantité que voudrés, enfermés le dans vn vaiſſeau de terre vitree, bien bouché, ſans reſpirer, & le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain-de-marie, juſqu'à ce que, cuit, deuienne comme huile aiant bon gouſt. Aprés, mettés de l'eau de riuiere ou de ciſterne, dans vn chauderon eſtamé, marquant auec vn baſton, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en ſera répli: & ſur icelle ajouſtés y la moitié moins du Miel preparé comme deſſus, le meſlant curieuſement auec l'eau, à force de batre & agiter, auec vn baſton, afin que le Miel ſe diſſolue: ce fait, le tout bouillira à petit feu, l'eſcumant au beſoin, pour le deſcharger de ſaleté, juſques à la conſomption de la marque qu'aurés prinſe au baſton. Ce fait, le laiſſerés repoſer; eſtant tiede, le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu auparauant quelque bon vin & exquis, comme blanc, muſquat ou autre : puis ſur trente pintes de la ſuſdite compoſition, mettrés vne pinte de jus de houblon, ou de celui des racines & fueilles d'orvale ou toute-bonne, & vne pinte de fine eau de vie, dans laquelle aurés mis du ſel de tartre, & le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoiſie: laquelle par la vertu de ces choſes, boult auſſi fort, que ſi elle eſtoit miſe ſur le feu, en quel temps que ce ſoit. Le vaiſſeau où ſejournera ceſte Maluoiſie, ſera expoſé au Soleil, quelque temps, à la charge de le tenir bien bouché, & touſjours plein: ce qu'on fera, en le auiliant ſouuent auec de l'hydromel, qu'à ce expreſſément aurés preparé. Au bout de trois mois la Maluoiſie aura attaint le poinct de ſa parfaicte bonté, en laquelle ſe maintiendra fort longuement, ſans ſe corrompre jamais. *Maluoiſie.*

AVTRE Maluoiſie eſt faite, non auec du Miel, ains auec des raiſins au temps de vendanges, en ceſte maniere. Le mouſt des plus exquis raiſins croiſſans en païs ſec expoſé au Soleil, cueillis bien meurs & aprés emmatis au Soleil, ſept ou huict jours, ſera boüilli à feu mediocre, juſqu'à la conſomption de la ſixieſme ou huictieſme partie, plus ou moins, ſelon la force que deſirés en la Maluoiſie, l'eſcumant curieuſement. Puis ſera entonné, en y ajouſtant vne chopine d'eau de vie auec ſel de tartre (comme deſſus) laquelle eau ſe taindra en rouge par la tartre, dont la Maluoiſie s'en colorant ſe rẽdra plaiſante à la veuë. Telle meſure d'eau de vie, ſuffira pour deux barraux de mouſt meſure d'Auignon. Si deſirés telle boiſſon auoir gouſt de muſcat, mettés y de la fleur de ſureau : ou la voulant d'autre ſaueur, des racines, fueilles & fleurs de toute-bonne appliquees en ſachets, comme a eſté dit ailleurs. Liure II. Chap. x.

VIN. *Hydromel.* I'AI auſſi parlé de l'Hydromel: neantmoins, en dirai-je encores ce mot, Qu'eſtant l'Hydromel fait de huict pintes d'eau, & vne de bon miel, bouïlli à la conſomption de la moitié, y ajouſtant à la fin, vne once d'eau de vie, ſe rendra excellent, & de longue garde, ſans ſe corrompre, l'eſpace de dix à douze ans.

Vinaigre. IE ne m'eſloignerai, non plus, beaucoup de mon diſcours, mettãt ici vn excellent Vinaigre. Prenés des raiſins ſecs ou paſſerilles, des meilleures, oſtés-en les pepins, & les faites bouïllir dans du bon Vinaigre rozat, juſques à ce que les raiſins s'ouurent & creuent. Lors paſſerés le Vinaigre à trauers d'vn linge blanc, exprimant la ſubſtance des raiſins: le logerés dãs des phioles bien bouchees. Ce Vinaigre eſt accõpagné de douceur agreable, eſt fort ſain, ſans offenſer l'eſtomac: duquel mettant quelque peu ſur autres Vinaigres, leur bonté en ſera augmentee ſelon la quantité ajouſtee.

POVR l'vſage des Vins communs, eſt neceſſaire d'en dreſſer ſi bien l'ordinaire, qu'il puiſſe durer: à ce qu'on ne ſoit contraint, par faute de preuoiance, d'en enuoier achepter au bout de l'annee. Les bouteilles & flacons ſeront meſurés à la deſpenſe de chacun repas, à ce que juſtement ils contiennent ce dont l'on a beſoin, bien peu dauantage, eſtant beaucoup meilleur les tenir vn peu plus grandelets, que trop petits, & par ce moien, qu'il reſte quelque peu de Vin, que d'en auoir faute. Car defaillant le Vin au bout du repas, on n'en reua querir pour ſuppleer à tel defaut, que trop, & ce trop, ne retourne jamais a la caue, ains ſe perd. & telle perte, bien que petite à chacun repas, au bout de l'annee ſe treuue grande, conſumãt, ſans neceſſité, pluſieurs tonneaux de Vin: leſquels eſpargnés, opportunément s'emploieront l'annee ſubſequente, dont le meſnage ſe maintiendra auec honneur & profit. *Ceci eſt à conſiderer.*

Du perſer des Vins. Perſer les Vins au milieu du tonneau, eſt bon & ſubtil meſnage, parce que mettant la canelle, fontaine, ou robinet en tel endroit premierement, & aprés au bout de quelque temps, au pied du tonneau, ſemble que ce ſoient de diuers Vins, dont celui venant le dernier, ne ſent preſque jamais la longue traitte. Nonobſtant telle commodité, ne buués vos Vins juſques à la derniere goutte, non tant pour le regard du gouſt, qui en d'aucuns Vins eſt touſ-jours vn, ſans s'empirer (meſmes en ceux logés à la maniere que j'ai monſtree, peu exceptés) ains pour la ſanté, n'eſtant jamais tant ſalutaire le Vin bas, que l'autre. Mais laiſſerés tel Vin pour les valets, qu'aiant fait tirer de-là, puis jetter ſur le tõneau du Vin rapé pour l'alõgemẽt d'icelui, fera filer telle boiſſon toute l'ãnee: qui ſeruira auſſi pour les ſuruenãs en la maiſon, gens de petite eſtoffe, cõme a eſté dit. Par tel ordre, ſerés noblement & ſainement ſerui de Vin, & auec autant d'eſpargne que le ſçaurités deſirer, s'emploiãt tout ſans nulle perte. Et auec telle raiſonnable diſtinction, que cõme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon & meilleur, ceſtui-ci ſera pour voſtre table, & ceſtui-là, pour voſtre groſſiere famille. De l'vſage des muſquats, des Vin-cuits, Vin-violets, autre choſe ne s'en peut dire, que les laiſſer

Lieu III. Chap. VI. Comment emploier les Vins bas.

Les Muſquats, &c.

à l'arbitre des pere & mere-de-famille; qui, pour l'ordinaire de leur table, pour la ſuruenuë des amis, pour les preſens aux voiſins, prudemment les diſtribueront. Et par ce que de telles delicates boiſſons, le meſnage ne s'auance ne recule, ains ce ſont comme choſes ſupernumeraires donnees au deſpendre, ne ſera que bien à propos, ſelon les occurrences, d'en faire boire quelques fois vn peu, aux mercenaires, comme le Dimanche matin pour les regaillardir, à ce que par telles liberalités, ils en ouurent de meilleure volonté. Sur tout, à ceux qui ſont les plus vtiles & principaux officiers de la maiſon: meſmes aux maçons, charpentiers, & autres extraordinaires perſonnes, qu'il conuient careſſer pour le bien de leurs ouurages.

VIN. *Traité de meſnage.*

L'EAV rend de doubteuſe garde les Vins, dans leſquels elle eſt miſe; dont auient que moins ſe conſeruent les Trempés, ou vins de deſpenſe, que les Vins purs, & plus ceux des Trempés, qui le moins ont de l'eau. C'eſt pourquoi, les Trempés premierement faits, ſont ceux qu'on reſerue pour faire boire les derniers. Attendu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand & eux de la ſubſtance du Vin, plus que ceux qui viennent en ſuite. Et les derniers ſortans de la cuue, au contraire, ſont deſtinés à eſtre beus les premiers, à cauſe de l'abondance d'eau dont ils ſont compoſés ne ſouffrans la longue garde. Demeurans pour la moienne ſaiſon, ceux de l'entre-deux, comme moiennement Trempés. Ces Trempés, donques, ou Vins de deſpenſe, ſerõt emploiés ſelon leur ordre: mais aucun d'iceux, non deuant que le dernier Trempé eſtant dans la cuue, ſoit fini, lequel pour le bien de ce meſnage, l'on taſche de faire longuement durer, comme il a eſté dit au traité des Vins. Ainſi, tard entamer vos Trempés entonnelés, tard ſeront ils acheués, longuement fourniſſant de boiſſon voſtre groſſiere famille.

Des Trempés.

Lieu III. Chap. X.

APRE'S que tous vos Trempés auront defailli, comme en vn grand meſnage cela auient communement, vers les mois de Mai, ou de Iuin, pluſtoſt ou pluſtard, ſelon les païs, conuiendra, pour la boiſſon du commun, emploier du pur & bon Vin. Lors d'entre tous les Vins de voſtre caue, les plus couuerts & hauts en couleur ſerõt choiſis comme à ce meſnage les plus propres (rejettés les blancs & clairets) y comprenãt les Vins preſſés dés les vendanges: leſquels l'on trempera raiſonnablement ſelon le temps & les gens auſquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moiſſonneurs, & autres eſtrangers, ne requierent boire le Vin tant trempé que les domeſtiques; tant pour le naturel de leurs ouurages, que pour leur yurõgnerie, s'eſſaians lors de faire grand chere, qu'ils recognoiſſent leur trauail eſtre recerché, pour la neceſſité de la recolte. A telles gens, donques, l'on donnera le Vin moiennement trempé; & aux domeſtiques, vn peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du Vin deſtiné pour leur ordinaire, chacune ſepmaine telle quantité meſuree, dont vous vous ſerés reſolus. Ainſi en eſpargnant la peine de tremper le Vin à

Quels Vins pour les valets, & ma nouures.

Comment diſtribués.

VIN. chacun repas, ſeront de meſme cueillis les fruits de la ſemence du bon ordre: lequel continuant en ceſt endroit, & és autres diſtributions de Vures, continuera de meſme en la maiſon, l'abondance de tous biens, ſous la benediction de Dieu.

Quand entamer les Vins.

LE temps d'entamer les Vins ne ſe doit preſiger, cõme choſe non neceſſaire: ce ſera le beſoin qui en ordonnera, auec la volonté, à laquelle ſera laiſſee auſſi la façon de percer les tonneaux pour en tirer le Vin, commẽt y mettre l'eſpine où la guille: en France appellee *focet*, & l'inſtrumẽt auec lequel l'on perce le tonneau, *guimbelet*, la canelle, fontaine, boëte, ou robinet, ni de quelle matiere ſoit-elle, de leton ou de bois, chacun aiant en ce meſnage, des particulieres obſeruations. Aucuns, à percer leurs tõneaux obſeruent les Lunes & les vents, croians les vins ne ſentir la longue traitte, qui auront eſté entamés en decours & ſoufflant le vent Septentrional. D'autres ſe gardent des jours du Mercredi & Vendredi, pour percer leurs tonneaux, auec plus de vaine curioſité, qu'il n'appartient à la ſimplicité du meſnage. Mais auec plus de raiſon, remarque on diuers gouſts au Vin d'vn meſme tonneau: donnant, ſuiuant l'antique opinion d'Heſiode, la plus ſolide partie du Vin & la plus agreable, à celle ſe journant au milieu du tonneau, commẽ on tient de l'huile le meilleur eſtre au deſſus, & du miel au fons du vaiſſeau. Par telle dexterité, ſelon les appetits, peut-on tirer diuerſement du Vin d'vn meſme tonneau, en y mettant la canelle à deux fois, ainſi que j'ai dit n'agueres.

Lieu III. Cha. XIV.

Au milieu du tonneau, eſt le meilleur Vin.

CEST voirement de la charge du maiſtre, que le gouuernement des Vins, principalement, parce qu'il eſt homme, aimans les hommes telle liqueur, touſ-jours mieux que les femmes. Pour laquelle cauſe la mere-de-famille ſe ſoucie plus des trempés, que le pere-de-famille, qui volontiers lui en laiſſe la diſpoſition. Neantmoins, la conduite de la caue n'eſt tellemẽt diſtincte, qu'elle ne fourniſſe du ſouci à l'vn & à l'autre. Se voiãt clairement que quand la ſouueraineté de la caue eſt laiſſee aux ſeruiteurs & ſeruantes, tout va mal. Car, & les Vins s'eſuentent, & ſe pouſſent, par faute d'en eſtre leurs tonneaux tenus curieuſement nets & fermés: & trop toſt defaillent ils, par les auoir prodigaliſés ſans penſer à l'auenir. Les tonneaux ſe perdent de moiſiſſeure, chanſiſſeure, puanteur, par faute de les fermer, ouurir, hauſſer, baiſſer, d'en retirer leurs bois: afin qu'il ne s'eſgare & autrement les conduire ſelon la neceſſité de ce meſnage: qui auſſi requiert vn ſoin continuel à tenir ouuertes ou fermees les feneſtres & ſouſpiraux de la caue, ſelon les occurrences, & touſ-jours le partere nettemẽt, ſans ſouffrir aucune humidité, ſaleté ne ſenteurs contraires aux Vins, y ſejourner. A tous leſquels defauts, les pere & mere-de-famille pouruoirõt, par leur ſeul regard, en ſe promenans: auec delectation, ſe conſeruans l'honneur deu à ceux qui conduiſent bien leur maiſon. Dont la bonté du Vin en porte loin la loüange, quand liberalement, le pere & la mere-de-famille, donnent de leur Vin, non ſeulement aux amis de leur voiſinage,

L'œil du maiſtre & de la maiſtreſſe ſont du tout neceſſaires à la caue.

nage, ains aux honorables perſonnes eſtrangeres, paſſans prés de chés eux.

COMME la nourriture du beſtail, ſuit la culture de la vigne, auſſi la fourniture du Charnier, viét aprés celle de la caue. ainſi auons-nous diuiſé les choſes de noſtre meſnage. Suiuant lequel ordre, ſera faite la prouiſion des Chairs; treſ-conſiderable, pour le beſoin que la famille a de telle victuaille: laquelle ſuiuant, pied à pied, le pain & le vin, eſt tenue en troiſieſme rang des alimens. Voici donc la recolte de noſtre beſtail, lequel aprés auoir engraiſſé, conuient manger. but de la fatigue de ſa nourriture. De celui qui ſe mange frés, n'eſt ici queſtion de parler, ce ſera ſeulement du deſtiné à la prouiſion de toute l'annee, lequel aiant ſerré & ſalé au Charnier; ſa Chair y eſt prinſe ſelon le beſoin. Il eſchoit en ceſte partie de meſnage de la dexterité, pour choiſir les bõnes Chairs gardables, & les accommoder ainſi qu'il appartient; afin d'auoir abondance de bõne viãde, & de duree. Les pourceaux, les chevres, les bœufs, les vaches, les oyes ſont les beſtes qui fourniſſent noſtre Charnier; les moutons & les brebis, ne ſe mangeans ſalees, que par contrainte. Ces beſtes ſont graſſes & preſtes à tuer, preſque toutes en meſme temps, aſſauoir, en Hyuer, auſſi c'eſt lors la ſaiſon de les ſaler pour la conſeruation de leurs Chairs. le froid fauoriſant ce meſnage: au contraire du chaud, qui ne ſouffre à la Chair de prendre le ſel. *Chair.*

DE toutes leſquelles beſtes, les premieres ſerrees ſont les Chevres (y comprenant les boucs chaſtrés) tant par eſtre en leur embon-poinct au commencement de l'Automne, que pour profiter leurs peaux: leſquelles faiſans partie du liquide reuenu de ce beſtail, conuient les prendre deuant l'arriuee des gelees de l'Hyuer, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il eſt certain, qu'encores que les Chevres ne ſentent la rigueur des froidures; couchãs à couuert en eſtables chaudes, qu'à la ſeule venue des gelees, voire à leur ſeul approche, leurs peaux deſcheent beaucoup de bonté, demeurans foibles & minces. Pour laquelle perte euiter, joint auſſi que lors les Chevres ſont ſuffiſãment graſſes, l'on les tue dés l'arriuee du mois d'Octobre. Auſſi toſt ſont-elles miſes en pieces, & en ſuite la chair en eſt ſalee, ſans lui donner loiſir de ſe refroidir, afin de tant mieux prendre ſel, que plus chaude elle ſera. Car, au contraire du temps, dont le plus chaud eſt le moins propre pour les ſaleures, plus commodément les Chairs s'appreſtent au ſel, que pluſtoſt aprés les beſtes en eſtre tuees, on les ſale. Les graiſſes mettra-on à part pour faire des chãdelles, plus belles & meilleures eſtãs de telle graiſſe, que de nulle autre. Vtilement pour les chandelles l'on la meſle auec celle des beufs & des vaches, voire des moutons & brebis, quand il s'accorde en auoir de telles aſſemblees. Auſſi ſert la greſſe de la Chevre, en pluſieurs medecines: aux ciments auec, meſme celle du bouc chaſtré, à faire l'exquis ciment pour les fontaines, comme j'ai monſtré. *Chevres. De leurs peaux. Quand-tout les Chevres ſe ſalent leurs Chairs. Profiter leurs graiſſes, & de*

CHAIR. *Leur peaux.* PVIS l'on eſtendra les peaux de ces beſtes en lieu ſec & eſuenté, non au Soleil, hors les griffes & dents des chiens, chats, & rats, afin de les preſeruer entieres, en attendant, ou leur vente, ou de les enuoier au conroieur pour l'emploi aux habits de la famille, comme ſera monſtré. Et à ce que telles peaux ſoient & plus vendables & plus ſeruiables, curieuſement on les eſtendra, en y mettant des petits baſtons pour les eſlargir & tenir ouuertes, en ſe ſechans, ſans ſe pouuoir retirer, dont demeureront larges & de belle monſtre. Si pour faire ſeruir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaiſſeaux on les tranſporte du Languedoc & de la Prouence par tout ce Roiaume, & voiſinage, & en d'aucunes prouinces à porter auſſi des vins; d'vne façon particuliere, conuient ouurer en ceſt endroit. Car eſtant neceſſaire pour ce ſeruice-ci, les peaux eſtre entieres, l'on eſcorchera ces beſtes, à la maniere des connins, c'eſt aſſauoir, renuerſant la peau par le col. ainſi ſe façonnans les oultres dont eſt queſtion en ceſt endroit. La Chair des chevres, pour leur groſſeſſe, fait qu'elle n'eſt recerchee que pour les valets & manœuures, hors-mis de certaines pieces, qui ſe treuuent appetiſſantes quand les beſtes ſont de haute graiſſe. Mais encores ſont-elles pour ceux qui les aiment, eſtant touſ-jours telle viande, de mauuaiſe nourriture. En certaines prouinces de ce Roiaume, tels animaux ſont en reputation pour le profit qu'ils cauſent au meſnage, comme a eſté repreſenté en ſon lieu, à quoi s'ajouſte, le ſeruice qu'ils font de leurs peaux, meſmes de celles qu'on conuertit en oultres ſuſ-mentionnés, pour lequel en Prouence & Languedoc, pais abondans en huiles, la nourriture des Chevres eſt ſoufferte, nonobſtant les grands degaſts qu'elles font des oliuiers (arbres portans l'huile) y pouuans attaindre. Lequel mal, eſt preuenu par la diligence des habitans auec la meſme dexterité, qu'ils taſchent ſe conſeruer la precieuſe liqueur de l'huile, auec le moien de le tranſporter ailleurs pour la debite.

Pourceaux. LES Pourceaux ſuiuent aprés. Les plus gras ſeront les premiers deſpeſchés, pour donner loiſir aux autres de s'appreſter, à ce que prins chaſcun en ſon poinct, & à diuers temps, leur tuerie filant longuement, donne moien de profiter leurs deſpouilles & menuiſailles, fourniſſans de la mangeaille au meſnage durant tout l'Hyuer. Eſtans eſgorgés, l'on les pelle, mais par diuers ordre. Aucuns dans l'eau bouillante & par elle. Autres, par la flamme, à telle cauſe allumans de la paille, ou ſemblable legere matiere, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruſlent les ſoies ou poils. L'vn & l'autre de tels moiens, eſt bon; toutesfois, produiſans diuers effects. L'eau rend la chair plus blanche, que la flamme: & la flamme, plus ferme & ſauoureuſe, que l'eau. L'on choiſira de tels moiens, ou bien l'on emploiera tous les deux, meſnageant le loiſir qu'en donne l'interualle des temps d'entre les diuerſes tueries des pourceaux, pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux eſtans pelés ſont

Ils ſont pelés par diuers moiés.

mis en pieces. Le lang eſt conuerti en boudins. Partie des entrailles & de la Chair, en andouilles & ſauciſſes. Les jambes, les oreilles, les langues, les eſchinees, juſques aux moindres extremités & particules, tout s'emploie, rien ne ſe perd. Le lard, qui eſt le principal, eſt ſalé pour eſtre conſerue toute l'annee au Charnier, les menuiſailles auſſi. Pour ce faire, l'on eſtend le lard ſur le lardier ou ſaloir (qui eſt vne grande & large table, aiant des bords autour, aſſiſe ſur des eſtaudis, pendante d'vn coſté, pour vuider la ſaumeure dans vn vaze ſur les andouilles) là on le frotte à-tout les mains auec du ſel menu vn peu chaud, ſi bien & ſi curieuſement, que toutes les parties du lard s'en reſſentent, ſans en oublier aucune. De meſme ſont ſalees les eſchinees, les oreilles, teſtes, langues, jambõs, qu'on arrẽge deſſus & à l'entour du lard. Par deſſus ce premier lard vn ſecõd y eſt mis, puis vn troiſieſme, apres vn quatrieſme, juſques à huict ou dix, ou plus, les vns ſur les autres, chacun auec ſes menuiſailles. De tous leſquels, ainſi emmõcelés, s'en cõpoſe vne pile, où les lards s'appreſtent tres-bien, s'entre-dõnans le ſel les vns les autres, quãd eſtans remués l'on leur chãge de place, mettãt en haut celui qui eſtoit au plus bas lieu, & au cõtraire en ceſt endroit, le logé au deſſus des autres. Tout-d'vne-main l'on les rafreſchit de quelque peu de nouueau ſel qu'on leur donne, les en refrotãs par tout, principalement és endroits ſuſpects & les plus dangereux à ſe corrompre: ſans laquelle curioſité, ne ſe pourroit faire ſaleure de valeur. Telle reuiſite ſe reïterera de huict en huict jours, & juſques à ce que verrés vos lards tranſlare, manifeſtans par là eſtre remplis de ſel, & en ſuite leur conſeruation aſſeuree.

Comment leurs Chairs en ſont ſalees.

Chair.

LORS ſerõt les lards leués du ſaloir, & ſur icelui rudemẽt battus auec vn baſton, pour leur faire laſcher le ſel reſtant, qui ne ſera voulu entrer dedans: de meſme ſera fait des eſchinees, jambons, & autres menuiſailles, & le tout aprés porté pendre aux raſteliers du Charnier, pour s'y eſſuenter & repoſer, attendant leur extreme ſeruice. Sans hazard aucun eſt faite ceſte ſaleure, puis que le naturel de la Chair de pourceau eſt de ne prendre du ſel plus que de ſon beſoin, refuſant le reſte (au contraire de celle du beuf, qui en ſuce tant qu'on lui én baille) parquoi, l'on n'eſpargnera le ſel en ceſt endroit, ains de peur de faillir, l'on y en emploiera largement, en eſperance d'en retirer le ſuperflu & non-neceſſaire à la fin de l'œuure, lors le retrouuant entier au fons du ſaloir.

LES Graiſſes du pourceau ſe conſeruent, bonnes & blanches, toute l'annee, pour ſeruir de prouiſion à l'appareil de pluſieurs viãdes & autres cloſes de meſnage, cõme à l'engraiſſement des charrües, charretes, moulins, ſouliers, cuirs, à diuerſes maladies, pour hommes & beſtes. Auſſi ſert telle graiſſe aux tõdeurs à draps de laine, auſquels la meſnagere envẽd, de ſon eſpargne. Aprés auoir reſerué de la graiſſe du pourceau, ce dont l'on deſire faire du Sain, & icelui mis dãs vn petit vaze à ce approprié, & tout-d'vne-main ſalé comme il appartient, pour le maintenir ſans ſe corrom-

Des graiſſes.

CHAIR. pre, le reſte eſt haché menu : puis mis fondre dans la poiſle à frire ſur feu clair, dont en preſſant auec la cueilliere perſee l'on retire de graiſſe tant que l'on peut, laquelle ſuffiſamment cuitte, ce que l'on recognoit à ſa couleur, claire & blonde, on jette dans des pots de terre vitrés, y ajouſtant du ſel menu, pour la conſeruer ſans corruption, où ſe gelant & affermiſſant, demeure blanche & bõne toute l'annee. Aucũs, pour la commodité qu'ils ont de paiſſons & glandees, ne ſe contentent de la graiſſe prinſe ſimplement à chacun pourceau, ains deſtinent des pourceaux entiers pour ſeruir de graiſſe, c'eſt à dire, de tout le gras qu'ils y treuuent, le maigre en eſtant ſeparé & aprés mis en pieces dans la ſaumeure y eſt prins durant l'annee pour l'ordinaire vſage. Pour tant mieux ſatisfaire à ce ſeruice, le pourceau eſt choiſi gras, & l'aiant ſaigné eſt eſcorché, comme vn moutõ, la graiſſe retiree, eſt cuite & preparee cõme deſſus: la peau eſt enuoiee au cõroïeur, pour, accouſtree, ſeruir à faire des grãds cribles pour nettoier les bleds, ou à couurir des coffres à bahu, en l'vn & en l'autre ſeruice eſtant treſ-propre, ſelon que diuerſement elle eſt preparee.

Eſt neceſſaire d'auoir des bõs charniers.

EN rang auec le grenier & la caue, ſera mis le Charnier, eſtant commun le deſir de la bonne conſeruation des Chairs ſalees, auec celles des bleds & vins. Mais plus rare eſt, neantmoins, le rencontre du bon Charnier, que du bõ grenier & de la bõne eaue, s'en treuuant peu où les Chairs de pourceau, meſme les lards, ne s'enranciſſent & enjaunilſent, par conſequent ſe rendans de mauuaiſe ſaueur, de telle ſorte, qu'on ne ſçait preſque quel quartier de la maiſon donner au Charnier pour le bien ſeruir, tant ceſt article eſt difficile. L'humidité contrarie à ce meſnage, la ſechereſſe, auſſi, l'eſuenter & le non eſuenter, de meſme, quand telles qualités, tant ſoit peu ſont deſordõnees. Aucuns Charniers ſe voient aſſis au bas de la maiſon, autres au haut, où indifferemment les Chairs ſe conſeruent bien, mieux toutesfois en bas, qu'en haut, ſouffrans les Chairs plus paſſablement l'humidité, que la ſechereſſe. De telles diuerſités, ſerons-nous inſtruits, de poſer le Charnier en lieu moderé de ſechereſſe & d'humidité, plus frés que chaud, aiant des petites ouuertures de l'Orient à l'Occident, les ouurant & fermant, pour donner aer, ſelon les occurrences, le Septentrion & le Midi, eſtans trop violents, pour ce meſnage. Et comme la meſnagere, par deſſus ſes autres meubles, recerche curieuſement la bonne paelle à frire, & la bonne lampe, pour euiter la perte de l'inutile conſommation de graiſſes, de beurres, & d'huiles qu'elles cauſent, eſtans mal-qualifices: Ainſi, auec beaucoup de raiſon, pour la conſeruatiõ de ſes Chairs, taſche-elle à s'accommoder de Charniers du tout à cela propres: d'où ſortans bien appreſtees, aucune partie de ſes prouiſions ne ſe perd, ains toutes s'emploient en ſon meſnage.

QVELQVE diligẽce qu'on mette à ſaler les Chairs de pourceau, ſi leur reſte-il touſ-jours quelque humidité naturelle dedans, leur cauſãt mauuais appareil, dõt elles s'enrãciſſẽt & rẽdẽt deſagreables: meſme eãt plus

humide en eſt la ſaiſon, & tant plus mal qualifié eſt le charnier auquel l'on les repoſe. Le moien de preuenir telle perte, eſt d'acheuer de preparer les lards à la fumee, à laquelle l'on les expoſera pour huict ou dix jours: qui deſſecheant l'humidité reſtante & nuiſible des lards, les laiſſera francs de la crainte de ſe corrompre par-aprés, pour (en quelque lieu que les gardiés) ſe maintenir bons pluſieurs annees: de meſme ferés des jambons; n'eſpargnant ſi peu de peine, ſi aués la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où giſt la difficulté de l'appareil. En païs abondant en chaſtaignes, cela eſt facile, car ſans particulier ſoin, les lards & les jambõs ſont pendus prés des chaſtaignes, lors qu'on les deſſeche à la fumee pour les blanchir, afin de les rendre de longue conſeruation.

CHAIR.

Fumer les Chairs de pourceau.

CESTE façon de meſnager la ſaleure des pourceaux, n'eſt generalement receuë par tout, non tant pour la diuerſité des climats, que des diuers auis des perſonnes, pouuant vn chacun, comme bon lui ſemble, tuer, eſpiecer, ſaler, & autrement gouuerner ſes pourceaux ſans diſtinction des lieux. en ce meſnage n'y aiant autre ſubjection que du temps. C'eſt pourquoi outre la maniere ſuſ-eſcripte (qui eſt la plus receuë en Languedoc & enuirons) en pluſieurs quartiers de la France & ailleurs, les Chairs des pourceaux ſont ſalees en menues pieces dans des cuuettes ou grands barils, & là gardees toute l'annee, y eſtans prinſes de jour à autre, ſelon le beſoin de l'vſage: où la Chair ſe conſerue, bonne & belle, pourueu qu'elle trempe touſ-jours dans la ſaumeure, & qu'icelle ſaumeure, de peur de la corrompre, ne ſoit jamais touchee, ni auec la main, ni auec le fer, ni auec le leton, ni cuiure, ains pour en tirer la Chair ſalee, l'on ſe ſerue de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matiere, icelles ſeules eſtans propres à ce ſeruice. Moiennant laquelle obſeruation, aurés contentement de ce meſnage. Et à ce que rien ne ſe perde, ſont emploiees en ceſt endroit, les reſtes des ſels du lardier, bien-que mal nettes & eſtimees de peu de valeur: mais c'eſt aprés les auoir preparees en ceſte maniere. L'on les fait bouillir dãs de l'eau de fontaine ou de riuiere, en vn grãd chauderon, ſur feu de flamme (les eſcumant touſ jours pour les deſcharger d'ordure) juſques à ce que la ſaumeure deuient claire, comme huile, & qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui eſt preuue aſſeuree de ſa force & ſuffiſance à conſeruer les Chairs. Lors oſtee du feu, eſt miſe refroidir dans vaiſſeau de bois à large gueule: aprés ſont jettees dedans, les pieces de pourceau, où ſe ſaleront treſ-bien, & de meſmes s'y conſeruerõt toute l'annee; pourueu, qu'auec les obſeruations ſuſdites, l'on s'abſtienne d'en tirer aucune piece qu'auec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre & ſaumeure & Chairs. Au bout de trois ou quatre jours, viſiterés voſtre ſaumeure, afin de la remettre ſur le feu, cas eſtant qu'y voiés aucune moiſiſſeure au deſſus, car par l'humidité de la Chair, la ſaumeure ſe deſcuit: à quoi ne prenant curieuſement garde, c'eſt quelque fois, à la totale ruine de ce meſnage, icelle ſe preſenãt par frequente viſite; & s'aſſeure la

Diuerſes façons de les ſaler.

Preparatiõ de la ſaumeure.

CHAIR. conſeruation de la ſaumeure (par conſequent de la Chair) l'aiant remiſe ſur le feu vn couple de fois. S'il auient qu'en ce rebouillir la ſaumeure ſe diminue de tant, que par-aprés la Chair n'y puiſſe tremper à l'aiſe, le remede ſera, d'y ajouſter du ſel nouueau, par le moien duquel, allongerés la ſaumeure à ſuffiſance.

Tuer des jeunes pour veaux gras.

DE ceſte ſaleure, la mere-de-famille s'accommodera, outre celle de ſes lards, en faiſant tuer & mettre en pieces, à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, des jeunes pourceaux, qui ne ſe ſeront treuués d'aage deuant Noel (qui eſt la plus commune ſaiſon de tel meſnage) pour d'autant allongeant ſes prouiſions, fournir ſa table durant tout l'eſté, d'agreable viande. Car la Chair de jeune pourceau, ainſi ſalee, ſemble touſjours nouuelle, telle ſe conſeruant juſques à la derniere piece, dans la fumeure cuitte & bien qualifiee: les jambons auſſi, les eſchinees, oreilles & langues, s'y maintiennent treſ-bien. L'abondance du gland, fournit la matiere de ce meſnage, lors qu'auenant bonne glandee, les couchons du mois d'Aouſt ou de Septembre, par la bonne nourriture de leurs meres, & d'eux, ſe treuuent gras & propres à eſtre emploiés à ce ſeruice, vers l'entree du mois de Mars.

Tuer de la Lune pour ce meſnage.

ET comme au maniment de ces Chairs-ci, y a de la difference auſſi differentes ſont les obſeruations de la Lune és actions de ce meſnage. En Languedoc, Dauphiné, Prouence, la ſeule vieille Lune eſt emploiee au tuer & ſaler des pourceaux, voire & à en retirer les lards du ſaloir, pour les pendre aux ratteliers du Charnier, croians les artuſons & autre vermine, ſe fourrer dans leurs Chairs, s'ils ſe meſcontoiét en ceſt endroit. En pluſieurs quartiers de la Frãce, du Piedmõt, de l'Italie, la nouuelle meſmes aucunes tãt curieuſes perſonnes y a-il, qui ne veulẽt faire tuer aucunes beſtes pour ſaler, ſans eſtre aſſeurés icelles auoir eſté nees en croiſſant de Lune, tenans leurs Chairs ſalees, s'accroiſtre en cuiſant: au cõtraire, ſe diminuer celles du decours. Mais tãt ſpeculatifs ne ſont les Chaircutiers de Paris (ainſi y ſont appellés les maiſtres jurés, ne ſe meſlans que de la Chair de pourceau) qui ſans diſtinction de Lune, tuent leurs pourceaux, laiſſans aux meſnagers telles obſeruances. Ils ont vne particuliere maniere à detailler les lards.

La façon de tailler ſur le gradoüoir des lards de pourceau.

Aprés auoir ſaigné & pellé le pourceau, lui couppent la teſte, & les quatre jambes pour en faire des jãbons: eſt fendu de long en long par le dos, puis eſt éuẽtré; les inteſtins ſont emplojés auec le ſang, & des pieces de Chair à ce propres, à faire des boudins, andouilles & ſaucilles. Lors eſt prins auis de ce qui reſte, par la qualité de la Chair. Si la Chair eſt graſſe, le lard eſt diuiſé en trois parties: du plus gras en ſont faites deux, & vne du reſtant, qui eſt le ventre: telles deux graſſes pieces, ſont dittes eſpis, & tel lard, dit, Lard eſpié: la troiſieſme, eſt miſe dans la ſaumeure, en petites portions. Des lards maigres, n'en ſont faites que deux parties egales, appellees, fleſches, fendant le lard par le ventre. Toutes leſquelles pieces, graſſes & maigres, dittes eſpis & fleſches, ſont miſes ſaler ſur vn grand ſaloir, appellé,

mere, compoſé de pluſieurs aix joints enſemble, contenans trois ou qua- CHAIR.
tre pas en quadrature, aiant des bords és enuirons pour garder de verſer la ſaumeure. Le ſaloir eſt poſé rés de terre, en lieu bas, vn peu releué d'vn coſté, pour vuïder la ſaumeure dans vn receptacle. Sur icelui, ſont arrengees les pieces de lard, à meſure qu'on les frotte auec du ſel menu, l'vne aprés l'autre, les faiſant entre-joindre, pour tant moins occuper de place; & en les mettant les vnes ſur les autres, en former comme vne pile quarree de maçonnerie, montant juſques à la hauteur de huict à neuf pieds; entreliant ſi bien les pieces de lard, que toutes enſemble ſe puiſſent maintenir fermes, ſans verſer. Ainſi les diſpoſant, les lards ſe ſalent treſ-biẽ, moiennant le remuer & le reuiſiter, dont ci deuant eſt parlé, communs auec ceſte action. Aucuns font leur mere ou ſaloir, d'vne peau de beuf cruë, vn peu ſalee, qu'ils eſtendent ſur terre, & autrement accommodent comme deſſus: laquelle peau eſtant d'vne ſeule piece, conſerue ſa ſaumeure ſans nulle perte, ce qu'on ne ſe peut promettre du ſaloir de bois, qui en pert quelque peu par ſes jointes.

Marché de Chairs de pourceau, à Paris.

LA veille de Paſques il y a vn marché de lard à Paris, qui ſe tient au parui, noſtre dame, où tous les maiſtres chaircutiers de Paris y ont des eſtaux. De Chaalons en Bourgongne, on apporte à Paris grande quantité de bons lards appreſtes à la mode de Paris. De la Normandie & de la baſſe Bretaigne, auſſi: mais autrement accommodés, car on leur laiſſe, & jambes & teſtes, c'eſt aſſauoir, la moitié de la teſte à chacune fleche. car ils les fendent le long du ventre, n'en faiſant que deux pieces. Ceux ci, ne ſont ſi bien façonnes que les precedents, auſſi ſont ils de moindre prix, de moindre vſage, & de moindre gouſt. Ces diuerſes façons d'accommoder les chairs de pourceau, ſont repreſentees comme pour exemple; par où l'on peut voir, qu'en matiere de meſnage, peu de peuples conſentent enſemble: mais n'importe, pourueu que les biens que Dieu nous donne, ſoient ſi bien maniés, que treuués de profitable vſage, vtilement, & auec action de graces, l'on s'en ſerue.

Beufs.

LE temps froid & ſec, & la pleneur de la Lune, ſont les requiſes obſeruations au tuer & ſaler des Beufs & Vaches: lors le ſel penetrant à ſouhait dans leurs Chairs, & icelles par aprés ne ſe diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le Beuf gras en ces termes là. Aprés eſtre eſcorché, demeurera pendu entier au rattelier, quinze ou vingt heures, pour donner loiſir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la détailler. Tandis, les tripes en ſeront lauees & accõmodees, pour eſtre mangees freſches, en diuers appareils, & à la premiere & à la ſeconde table, fourniſſant de la viande pour toutes ſortes de gens. Quant au ſang, en pluſieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, eſt emploié à la groſſiere famille. Le Beuf eſt mis en pieces, & aprés en auoir retenu quelques vnes pour manger freſches durant quinze jours, que ſans ſe corrompre pourront eſtre gardees, le reſte ſera ſalé pour la prouiſion de l'annee. Au

CHAIR. ſaler conuient aller retenu, de peur d'exceder, faiſant vne inutile & deſa-
Saler la Chair du beuf. greable deſpenſe: car, comme j'ai dit, la chair de beuf (au contraire de celle de pourceau) reçoit tout le ſel qu'on lui baille, ſans rien refuſer, dont elle ſe rend importune au manger, auec perte du ſel ſur-abondant. Toutes les pieces l'vne aprés l'autre, ſerõt, à tout les mains, frottees auec du ſel menu vn peu chaud, y en faiſant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque meſure, le meilleur & le plus cõmode auſſi, eſt, de ſaler ces pieces
Comment. de beuf dans vn ſac à deux gueules, ouuert des deux bouts. Cela ſe fait en ceſte maniere. Vne piece de beuf eſt miſe dans le ſac auec force ſel, deux hommes prẽnent le ſac chacun d'vn bout, auec leurs mains tenãs les gueules fermees, & le ſac fermement tendu, l'agitent tant qu'ils peuuent, par ce moien remuans, auec violence, & la Chair & le ſel, font penetrer le ſel dans la chair, ainſi qu'ils deſirent, faiſans ainſi de toutes les pieces de beuf, l'vne apres l'autre.

APRE'S, ces pieces ſont arrengees dans vne cuvette, ou autre vaiſſeau, à ce accommodé, où le ſel diſtillant, ſe conuertira en eau, dans laquelle ſejourneront quelques huict ou dix jours, au bout deſquels, ſorties de là, & repoſees ſur des aix, s'eſuenteront vn couple de jours, qu'on les y laiſſera: puis remiſes dans la cuvette auec vn peu de nouueau ſel, l'on les refrotera comme pour les rafreſchir, ſpecialement celles qu'on cognoiſtra en auoir beſoin. Par tel ordre, toutes ces pieces de beuf s'acheueront de preparer dans cinq ou ſix jours, qu'on les tiẽdra encores dans la cuvette, aprés ſorties de là pour la derniere fois, miſes eſuenter ſur des aix, & remuees tous les jours, matin & ſoir, finalement ſechees du tout, ſeront penduës aux raſteliers du Charnier attendãs l'vſage. Les pieces remarquables pour leur graiſſe & bon endroit de la beſte, ſeront miſes à part lors qu'on les ſalera, pour là eſtre prinſes au beſoin pour la table du maiſtre, comme auſſi les langues & autres parties de requeſte, eſtant le reſte deſtiné pour le meſnage.

Vachet. DE meſme ſera tuee la Vache graſſe, & ſa Chair ſalee & accommodee: mais l'on auiſera de tuer les plus graſſes beſtes les premieres, ſans diſtinction de maſle ni de femelle (pour le hazard qui court au laiſſer ſejourner de la graiſſe, laquelle, ſouuentesfois, ſe perd au moindre accident qui ſuruient) & les vnes aprés les autres, de temps à autre, pour donner loiſir d'emploier les menuiſailles, comme a eſté dit des pourceaux. Noterons auſſi, que comme la bouvine s'engraiſſe en deux ſaiſons, aſſauoir, de l'Eſté, & de l'Hyuer, ainſi qu'auons veu: deux ſaiſons en ſuite y a-il pour la tuer & ſaler, le commencement d'Automne & la fin de l'Hyuer, reuenans tels interualles à la commodité de la maiſon. Car par la haſtiue graiſſe, l'on eſt pourueu de bonnes & graſſes Chairs de beuf, durant l'Automne & l'Hyuer: & par la tardiue, durant le Printemps & l'Eſté; & tant abondamment, qu'il ne ſe paſſe jour en l'annee, que voſtre table n'en ſoit largement & vtilement fournie.

A FAIRE

A FAIRE des chandelles, ſeront emploiees les graiſſes des beufs & vaches, ſeules ou accompagnees auec celles de chevre, de mouton, & de brebis. De meſme comme j'ai dit, l'on en meſnagera les peaux, à ce qu'eſtans bien eſtenduës & ſechees, ſans eſtre deſchirees par chiens, chats & autres beſtes, puiſſent eſtre venduës, ou autrement vtilement emploiees à l'vſage de la famille. CHAIR. *Graiſſes pour chandelles.*

DE toutes leſquelles beſtes, pourceaux, chevres, beufs, vaches, la meſnagere n'emploiera en reſerue, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y trouueroit: tant parce que difficilement ſe peuuent bien engraiſſer les beſtes ſurânees, leur defaillans les dents pour paiſtre, que par n'eſtre leurs Chairs, bien-que graſſes, jamais de bonne cuitte, ſe diminuans de beaucoup au feu. Les maſles ſont auſſi à preferer aux femelles, hors-mis les chevres, qui ſont meilleures que les boucs, quant à la Chair; mais elles leur cedent, en la valeur des peaux & des graiſſes. Ne fera jamais tuer aucun pourceau, truïe, bouc, ni beuf, qu'ils ne ſoient chaſtrés de jeuneſſe, pour affranchir leur Chair; laquelle, laiſſee en ſon naturel, pour ſa ſauuagine, eſt de gouſt deſ-agreable & de nourriture pernicieuſe à la ſanté. incommodités n'eſtans à craindre interuenant le chaſtrer. Des chevres & vaches ne ſera tant ſcrupuleux: car chaſtrees ou non, leurs Chairs en ſont touſ jours bonnes: toutesfois meilleures chaſtrees, qu'entieres, où y aura du chois. Comme auſſi ſont à preferer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté: & d'entre-elles, celles qui le moins ont fait de ventrees. par degrés, ſe ſurpaſſans les vnes les autres en valeur. Telles beſtes vieilles, & les non-chaſtrees, auſſi les vieilles truïes, portieres, & vieux verrats, quoi que grandes beſtes & graſſes, le temps les aiant faites agrandir (croiſſans autant comme elles viuent) & le chaſtrer de nouueau, engraiſſer, moiennant l'abondance de gland qu'auront mangé (pour la fertilité de l'annee) ſeront venduës pour en tirer de l'argent. eſtant raiſonnable, que la meſnagere fourniſſe ſes Charniers des meilleures beſtes de ſes troupeaux. Les veaux & geniſſes, ne ſont propres à ſaler pour prouiſiõ, la tendreur de leurs Chairs, ne s'accordant auec le ſel l'aage & la graiſſe, les rendans propres à ce ſeruice. *Des beſtes vieilles.* *De leurs ſexes, &c.*

LE ſaler des Oies eſt profitable en la maiſon, pour l'abondãce de bonnes Chairs & exquiſe graiſſe dont telle volaille fournit le charnier. Meſnage particulier en certaines Prouinces, non generalement receu par tout ce Roiaume. La mere-de-famille n'obmettra tant vtile prouiſion, ſi ſa terre ſouffre la nourriture des Oies, quoi-que non vſitee en ſon païs. à meilleure occaſion ne ſe pouuant faire introduction de nouuelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ces oiſeaux, au ſaler de leur Chair, & au ſerrer de leur graiſſe, eſt repreſẽté en l'article de leur nourriture, où, pour euiter redite, je vous renuoie; ici n'en eſtant plus auant diſcouru. *Oies.* *Lieu v. Chap. v.*

CE SONT les prouiſions des Chairs. Celles des Poiſſons ne ſont tant generales en ce Roiaume, par celui abonder plus en paſturages, qu'en POISSON

eaux. Le meſnager qui eſt prés de la Mer, des groſſes riuieres & eſtangs: ou qui artificiellement s'eſt accommodé d'eſtang, de peſcher, & de viuier, profitera ſon poiſſon ſans en laiſſer rien perdre, à ce que ſalé dans le charnier, l'on y en treuue de reſerue tout le long de l'annee. Comme le fruit de la terre a ſon tẽps, auſſi celui de l'eau le ſien, qu'on gouuerne diuerſemẽt neantmoins ſelon leurs diuerſes & diſtinctes qualités. Car d'vne façon manie-on le poiſſon de Mer & d'autre celui d'eau douce, chacũ auec particulier ſoin ſe ploiant à leurs proprietés.

AVTRES PROVISIONS.

NE ſe contentera noſtre meſnagere de ſe pouruoir des biens qu'elle a chés ſoi, ains s'en fournira des eſtrangers ſelon le naturel du general trafique, par le moien duquel vn païs aide à l'autre, des choſes dont reciproquement l'on abonde & defaut, s'entre-communicans leurs particulieres commodités. Comme le païs de bled, en fournit celui du vin auquel les grains defaillent: & ceſtui-ci, donne du vin, où ſeul le bled croiſt: ainſi des chairs, des fruits des Arbres, & des autres alimens dont ſommes ſubſtantés. Aiant noſtre meſnagere rempli ſes charniers de chairs & poiſſons de ſon cru, s'acheptera des anchoies, des ſardes, des harencs, tõnines, merlus, mouluës: des huiles, des beurres & autres prouiſions eſloignees de ſa terre. Meſme d'eſpiceries, canelles, girofles, muſcades, poivres, gingembres, des ſuccres, caſſonades, miels: Oliues cõfites, capres, bazilles, fenoüil marin: Raiſins ſecs, de Corinthe, de Damas, de Frõtignan, & d'autres paſſerilles: Figues, prunes, datils, pignolats, noiſetes, amendes, noix, mouſtardes, à ce que de tout elle ſoit pourueuë pour le beſoin, qu'elle fera ſerrer en cabinet à ce deſtiné prés la cuiſine, pour plus d'aiſance. Qui lui reuiendra à contentemẽt & à eſpargne auſſi, quand à propos la mere de famille treuuera aſſemblees chés ſoi ces choſes à prix raiſõnable: ſans eſtre contrainte, en la neceſſité, d'en enuoier cercher, hatiuement & cherement, à la ville, chés les reuendeurs: dont auec honneur elle verra l'effect de ce commun prouerbe,

Prouiſion faite en ſaiſon,
Et gouuernee par raiſon,
Fait venir bonne la maiſon.

CHAP. II.

La façon des Confitures.

CONFITVRES.

LEs neceſſaires prouiſions, ſont ſuiuies des vtiles & plaiſantes, c'eſt aſſauoir, des Confitures: à ce qu'à la maiſon, ne defaille aucune victuaille, ſeruant, & à nourrir le corps, & à repaiſtre l'entendemẽt, auſquels deux vſages, ſont vtilemẽt emploiees les Confitures. Car non ſeulement ſubſtantent-elles beaucoup les ſains, ains leurs precieux gouſts & facultés, confortent & rejouiſſent les mala-

des: & à toutes perſonnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, & rares beautés, qui paroiſſent en ceſte excellente prouiſion. CONFITVRES.

Ce ſera ici, donques, où l'honorable Damoiſelle ſe delectera, continuant la preuue de la ſubtilité de ſon eſprit. Auſſi en receura-elle, & du plaiſir & de l'honneur, quand à l'inopinee ſuruenuë de ſes parens & amis, elle leur couurira la table, de diuerſes Confitures appreſtees de longue-main, dont la bonté & beauté, ne cederont aux plus precieuſes de celles qu'on fait és groſſes villes: bien qu'eſtant aux champs, elle n'ait autre cõfiſſeur, que l'aide de ſes ſeruãtes. Dés tous temps, les femmes ſe ſont meſlees de faire des confitures, mais non ſemblables à celles dont je delibere inſtruire noſtre mere-de-famille: deſquelles la façon (j'entends des principales) nous eſt venuë de Portugal & d'Eſpagne, & longuement ignoree en ce Roiaume, y aiant eſté tenuë ſecrete, comme cabale. Pluſieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à confir: pluſieurs matieres auſſi, en ſont les moiens: & par diuers chemins, l'on y paruient. Quant au ſujet de la Confiture, il eſt ſi ample, qu'il ne reſtreindra qu'à la volonté: mais touchant la matiere, nous-nous arreſterons au Sel, au Vinaigre, au Mouſt, au Vin-cuit, au Succre, & au Miel, comme en eſtans les plus valeureuſes & plus cogneuës parmi nous: & la façon, en ſera au Liquide, & au Sec.

Propre ouurage de Damoiſelle.

Sujet, matiere, & moien des Confitures.

AV SEL

NOVS confirons les Oliues. Conuient les choiſir des plus groſſes & charnuës, les cueillir vertes, non encores meures, incõtinẽt, les jetter dans vn barril ou autre vaiſſeau à large ouuerture, auec du vin trempé, ou de deſpenſe; afin que par le moien de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme ſera, y aiant trempé quelques jours. Trop n'y pourroient-elles ſejourner, bien que ce fut, ſix, ou ſept mois, pourueu qu'elles trempent touſ jours, que la deſpenſe ne ſoit pouſſee ni autrement corrompuë, & que, pour la netteté, le barril demeure continuellement bouche: qui vous reuient à commodité, pour le loiſir qu'aués, de les acheuer de confir à l'aiſe. Là, dõques, quand il vous plaira, prendrés des Oliues, ce qu'en voudrés confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant pluſtoſt faire penetrer le Sel dedans; les mettrés dans des pots de verre ou de terre vitree, auec force Sel menu, diſperſant le fruit & le Sel par littees, auec du fenouil en rame parmi, & par-deſſus, verſerés de l'eau freſche, tant que le vaſe en ſoit rempli: lequel aprés bien couuert, conſeruera ſi bien vos Oliues, que dans quatre ou cinq mois, ſe rendront treſ bonnes au manger, & telles ſe maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les eſcachent auec vn petit coup de maillet, ou auec vne pointe de fer, les percent en diuers endroits.

Oliues taillees.

Eſcachees.

CONFITVRES. *Entieres, ſans eſtre fendues.*

AVTRES ne les coupent, ni eſcachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confiſſent: en quoi ils font mieux que les precedents, parce que leurs Oliues demeurent plus groſſes, que celles, qui tant ſoit peu, auront eſté ouuertes, leur vertu s'exhalãt par là, dont elles s'en diminuent, deuenans ridees. Mais auſſi ſont les entieres de plus longue preparation, n'eſtans preſtes à manger, auant dix ou douze mois, aprés les auoir confites, pour donner temps au ſel, de penetrer auant, perçant lui-meſme, ſans moien, la peau de l'Oliue. En quoi toutesfois, ne doit-on auoir grande conſideration, veu que l'attente de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection ſurpaſſans toutes autres, moiennant que le fruit de lui-meſme, ſoit bien choiſi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrés eſtre accommodé d'autres Oliues preparees comme deſſus.

Les confir dans xxiiij. heures.

ET tencores enant chemin plus court, en confirés d'autre façon, qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle verſee toute bouillante deſſus les Oliues, taillees, ſalees, & fournies de fenouil comme deſſus, fait penetrer le ſel tant auant, que les Oliues en ſont du tout bien preparees & confites; & ſi toſt, que c'eſt, par maniere de dire, comme dãs vn tourne-main. En ce cas, le vaze ſera de terre, pour reſiſter à la chaleur de l'eau: ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains ſeroit en danger d'en eſtre caſſé.

Auec de la Chaux & des cendres.

AVTRE façon. Prenés vne meſure de chaux neufve, fuſee, ſix fois autant de cendres criblees & nettoiees, & les mettés dans vn vaze à large ouuerture auec de l'eau; jettés y auſſi toſt les Oliues entieres, pour y ſejourner, neuf ou dix heures, ſans s'entre-preſſer, ains eſtans au large. Au bout dudit temps, en tirerés vne Oliue; la fendrés par le milieu, & ſi voiés que le noiau ſe ſepare de la chair, c'eſt ſigne qu'elles ſont preſtes à confire: lequel ſigne conuiendra attendre. Lors ferés tirer les Oliues de tel meſlange; & aprés les auoir treſ-bien lauees auec de l'eau claire, les logerés dans vn vaze de verre, auec du fenouil, en rame, de ſemence d'anis, des branches de thim, & de ſarriete, par littees; & au deſſus, verſerés de la ſaumeure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement.

Confir les Oliues prinſes meures.

AVTRE, mais c'eſt confire les Oliues eſtans meures. Telles les prendrés, c'eſt à dire noires, choiſies groſſes, ſaines, & entieres: les mettrés ſecher à l'ombre, en lieu expoſé au vẽt. A preſterés du miel, de l'huile d'Oliue, du ſel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriãdre, vne once de chacun, le tout pulueriſé enſemble. Le jus de dix ou douze limons, ou à leur defaut, d'orãges, mis dãs vn vaze de verre y ſera ajouſté: & parmi ce meſlange, les Oliues ſeront miſes, en telle quantité, qu'elles puiſſent tremper dans la liqueur des choſes ſuſdites, où elles ſe conſerueront treſ-bien & lõguement, pourueu que le vaze ſoit tenu en lieu frés. Ceſte obſeruatiõ ne s'oubliera, de tenir touſ-jours dans la ſaumeure, vos Oliues cõfites, ſans les ſouffrir eſtre jamais à ſec, allongeant la ſaumeure

lors qu'elle ſe diminuera, afin que vos Oliues trépent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a eſté dit des Chairs, de ne mettre la main dans la ſaumeure, ni le fer, ni le cuivre, de peur de la corrompre. Confitvres.
auis general pour toutes confitures au ſel. Ainſi gouuernee, la prouiſion de vos Oliues demeurera bonne & plaiſante, pluſieurs annees.

A v ſel, ſeront auſſi confits les Capres, ſans autre myſtere, que de les mettre dans vn vaze de terre ou de bois, tel qu'on voudra auec abondance de ſel ſans aucune humidité. En la ſaiſon l'on cueille les Capres de jour à autre, ſans en attendre autre meurté; dont petit-à-petit, à meſure qu'ils ſe forment & laiſſent manier, ſont cueillis, & incontinent meſlés auec du ſel menu, où prenans ſel, ſe conſeruent longuement demeurans ſecs: ce qui facilite leur tranſport, auec aiſance, les pouuans charrier dans des cabas, ſans crainte d'en eſpancher la liqueur, par n'y en auoir aucune. Capres au ſel.

AV VINAIGRE.

SE rendent les Capres plus delicats, que les laiſſans ſecs dans le pur ſel. Dautant que le vinaigre les garde de ſaler par trop, comme ils font ſans lui: dont l'on eſt contraint, pour les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les deſſaler, où laiſſans partie de leur ſubſtance naturelle, deſcheus de bonté, ne ſont par-aprés ſi appetiſſans, que les confits au vinaigre: par le moien duquel, non ſeulement ſe conſerue, entiere, leur ſaueur, ains s'y ajouſte quelque gouſt plaiſant, qui les rend delectables au mãger. Comme deſſus, prend-on les Capres pour confir, c'eſt aſſauoir, à meſure qu'ils croiſſent, ſans les laiſſer beaucoup agrandir. car plus priſés ſont-ils, petits, que gros. Vn vaiſſeau de verre ou de terre vitree en dedans eſt preparé (ou pluſieurs, ſelon la quantité du fruit) dans lequel eſt mis du bon vinaigre auec du ſel, quelques poignees: là ſont jetés les Capres tout freſchement venans de la Capriere, ſans les lauer aucunement, continuant de jour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Aprés, le vaze eſt retiré en lieu ſec non expoſé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'eſuentent; où ſe conſerueront en bonté fort longuement. Les viſiterés au bout de quatre ou cinq jours: & s'il auient que treuuiés au deſſus du vinaigre, quelque moiſiſſeure, l'oſterés auec vne cueillier d'argent, & mettrés dans le vinaigre vne poignee de ſel, pour corriger la ſuperflue humeur procedante du fruit: reïterant & la viſite & le remede, tant que de beſoin. Capres au vinaigre.

EN la meſme ſorte que les Capres, gouuernerons-nous les Arſeiroles, pour la communication de leurs facultés. mais il faut les mettre au vinaigre auant la maturité. Arſeirolet.

AINSI confirés des Bazilles, du gros & doux Fenoüil, du Fenoüil marin, du Pourpier, des cotes de Poiree. Preparés le vinaigre & le ſalés, Bazilles, Fenoüils, Pourpier, Poiree

CONFITVRES. mais en vazes ſeparés pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte ſon gouſt particulier. Ces matieres-ci ſeront priſes prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, leſquelles aprés eſtre bien lauées & nettoiees d'ordure, jetterés dans le vinaigre pour s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, ſeruans à manger en ſalade durant l'annee.

Melons & Concombres DE meſme, & à meſme vſage, accommoderés des petits Melons & Concombres, que prendrés verts & tendres. car endurcis, ne pourroient eſtre penetrés du vinaigre. Tous entiers ſans tailler ne peler, ſeront jettés dans le vinaigre, d'où les retirerés ſans deſchet de beauté, ſe conſeruant, entiere, leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de ſel, que pour les manger en ſalade, conuient les deſſaler dans l'eau auparauant.

Choux & Laictues pommés. AVSSI en ſalade ſeruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laictues pommés, ſe maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement oſtees, reſteront les pommes blanches & dures: celle des chous, ſera miſe en quartier: & ſeulement par moitié, partira-on la Laictue eſtant groſſe, car petite demeurera entiere, par ce moien le vinaigre les penetrera & conſeruera tres-bien.

Truſes. LES Truſes ſont gardees tant qu'on veut, ſaines & entieres, dans la meſme liqueur. Ce ſera auec leur eſcorce, ſans les peler ni couper qu'on les jettera dans le vinaigre, car là conſiſte le plus ſauoureux: ſeulement on les lauera auec de l'eau & du vin, pour leur oſter la terre & autres ordures. Les Truſes ſuccent fort le vinaigre, dont auient, qu'elles ſe rendent importunément aigres, qui eſt la cauſe qu'auant que les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures: aprés ſont cuites dans le beurre auec eſpices, & autrement appareillees comme l'on deſire.

Autres Chous-cabus. EN autre maniere ſe conſeruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'eſt pour eſtre mangés en potage, non en ſalade, comme les precedents: auſſi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire eſt mis ſur le feu: lors que l'eau bouil, le chou deſpouillé de ſes fueilles vertes, c'eſt à dire, n'aiant que la pomme blanche, eſt plongé dans l'eau bouillante d'où ſans nul ſejour, retiré, eſt mis dans vne grande barrille ou tonneau defoncé d'vn bout, auec du vin & de l'eau par égale portion, auſſi du leuain de paſte commune, & du ſel, pour garder de corruption. Ainſi eſchaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'vn aprés l'autre, ſont de meſme arrangés dans le tonneau ſans s'entre-froiſſer: d'où on les tire au beſoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera touſ-jours fermé par le deſſus.

CONFI-TVRES.

AV MOVST

SONT faites de fort bonnes Confitures, ne cedans de beaucoup à celles du miel, pourueu que le mouſt procede de raiſins exquis, creus en vigne vieille, ſize en païs ſec, expoſé au Soleil: car d'eſperer Confiture de valeur, de mouſt ſortant de raiſins aigres, verts, mal qualifiés, eſt ſe deceuoir à ſon eſcien. Auſſi eſt neceſſaire pour bien ouurer, de ſe ſeruir de mouſt recentement exprimé des raiſins, de peur que, par ſejourner tant ſoit peu, ſe conuertiſſant en vin, perde de ſa vertu, du tout requiſe en ceſt endroit. Pour laquelle cauſe, autre temps que de vendanges, n'y a-il, pour faire de ceſte ſorte de Confiture, à quoi l'on auiſera, pour n'en laiſſer perdre la ſaiſon. *Quel doit eſtre le mouſt.*

DOVZE Coins, des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, ſeront mis chacun en quatre ou ſix pieces, les pelerés ſubtilement, & leur oſterés tous leurs grains. Les ferés bouïllir vne ondee dans l'eau claire, puis les ſecherés entre-deux linges. Tandis le mouſt bouïllira dans vn chauderon, à feu de charbon, & aprés l'auoir curieuſement eſcumé, & tant qu'il ne jette plus d'eſcume, bouïllãt, les Coins y ſerõt mis pour cuire, tant que le mouſt ſe ſoit diminué vn peu plus que de la moitié. Lors fendãt en deux vne piece de Coin, treuuerés le mouſt auoir penetré juſques au milieu, & y auoir laiſſé vne couleur rouge, & au reſtant du fruit auſſi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge, qu'aurés auparauant jetté dans le mouſt, ſur la fin de ſa cuite. Puis retiré de là, le tout enſemble ſera mis en vaze de terre vitree, ajouſtant à chaſcune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderés pour l'aromatiſer. En outre, meſlerés parmi le mouſt cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, ſe maintiendront longuement en bonté, moiennant auſſi que le vaze demeure touſ-jours curieuſement bouché. Ne vous ſouciés de tenir vos Confitures au Soleil: ou pluſtoſt gardés-vous de les y expoſer jamais, y aiant peu de Confitures deſirans le Soleil, contre l'opinion inueteree d'aucuns: ains conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui ſeruira pour toutes ſortes de Confitures, generalement: reſeruant en leur lieu, les exceptions requiſes. *Coins.*

TOVTES ſortes de Poires ſe confiſſent dans le mouſt, en la maniere ſuſditte, pourueu que leur maturité s'accorde auec celle du mouſt, qui ſont celles de vendanges, entre leſquelles la Poire-bergamote s'y accommode bien, la Poire-chat auſſi, & quelques autres de telle ſaiſon. Les plus groſſes ſeront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelees & deſchargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres ſans rien peler emploiera-on: & toutes indifferemment on bouïllira vn peu dans l'eau claire, auant que de les jetter dans le mouſt, où l'on les acheuera de pre- *Poires.*

parer, puis aromatizees auec de la canelle comme les Coins, ainſi que eux, ſeront miſes les Poires en vaze à ce approprié & retiré au cabinet.

Auberges, &c. AVBERGES, Peches, Prunes, confira-on de meſme auec le mouſt, dans lequel, ces fruits-ci ſe conſerueront tres-bien durant l'annee. Il ne ſera requis de les larder auec de la canelle, comme les precedents, ains ſeulement d'en mettre en poudre parmi le mouſt pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, ſeront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, leſquels ſans peler ni ouurir, tous entiers l'on mettra dans le mouſt, auparauant ne les aiant bien fait bouillir.

Carrotes, Paſtenades & coſtes de Poiree. AVSSI des Carrotes, & Paſtenades, & coſtes de Poiree ſe fait de bonne Confiture au mouſt, ſous les obſeruations ſuſdites, & celles-ci. Les Carrotes & Paſtenades ſeront bien laueés, pour les deſcharger de terre, aprés raſclees, leur oſtant toute l'eſcorce endurcie. Les petites, laiſſera-on entieres; mais des groſſes, deux pieces en ſeront faites, pour tant plus facilement les faire penetrer au mouſt. Les coſtes de Poiree ou Blete, ſeront choiſies, groſſes & tendres, coupees de la longueur de demi pied: icelles, auec les Paſtenades, ſeront bouillies dans l'eau claire, pour les attendrir: & ce fait, miſes cuire dans le mouſt, comme deſſus; y ajouſtant pour fin, de la canelle puluerisee.

Courges & Laictues. QVANT aux Courges & Laictues, ne ſeroit que bon de les faire paſſer par le ſel, pour les affermir, comme l'on fait celles deſtinees au carbaſſat & à la bouque-d'ange; toutesfois ſans ſe donner telle peine, ne laiſſeront de reſiſter au mouſt. Des Courges, ſeront faites des trenches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'eſcorce en ſera curieuſement oſtee, & auſſi les grains du dedans, laiſſant les pieces tant eſpeces ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, ſont à ceci meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'emploiera en ceſt endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le tronc, qui ſerue en ceſte eſpece de Confiture. L'on prendra des plus groſſes Laictues, qui ſont les vertes, afin d'auoir des troncs ou coſtons gros comme le doigt, tels choiſis, & en outre, tendres. L'on les pellera ſi bien, que le ſeul tendre reſte, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupés de la longueur des trenches des Courges, & auec elles, les bouillirés vn peu, en l'eau claire, d'où les ſortans, les cuirés dans le mouſt, à la maniere ſuſditte, & de meſme les aromatizerés auec de la canelle. Et à ce que le mouſt ſoit prins à poinct nommé, comme il eſt neceſſaire pour les raiſons dittes, conuiendra preparer le fruit à temps, ce qu'aiſément l'on fera des Courges, y en aiant encores en vendanges: mais l'on ne ſe peut promettre cela des Laictues, pour en eſtre paſſee la ſaiſon. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiues Laictues, qui fourniſſent ample & agreable matiere en ceſt endroit.

AV VIN-

Confi-
tvres.

AV VIN-CVIT

SE peuuent confir tous fruits, confiſſables au mouſt, mais non tant proprement les accommode le Vin-cuit, que le mouſt, en telle faculté ſe ſurpaſſant l'vn l'autre: voire d'autant plus de difference treuue-on, pour la Confiture, du Vin-cuit au mouſt, que du miel au ſuccre. Mais auſſi le mouſt cede au Vin-cuit en ceci, que de ne pouuoir eſtre emploié qu'en vendanges: là où le Vin-cuit, n'eſtant aſtreint à certaine ſaiſon, peut ſeruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loiſir de la mere-de-famille, qui auec beaucoup d'aiſance, confit des fruits ſelon la commodité du recouurement. Pour laquelle cauſe, la Meſle ou Neſſle, & certains autres fruits tardifs, ſont propres pour le Vin-cuit, non pour le mouſt: parce que, quand-& lui ne ſe treuuent preſts, comme il eſt neceſſaire. *Du Vin-cuit.*

LA maniere de ſe ſeruir du Vin-cuit en ceſt endroit, eſt la meſme que la precedente, ſous ceſte obſeruation (commune auec toutes autres liqueurs deſtinees au confit) que de faire penetrer le Vin-cuit juſques au milieu du fruit, pour la conſeruation d'icelui: ce qu'on fait, premierement, en attendriſſant le fruit par boüillir dans l'eau claire; & aprés, l'acheuant de cuire, dans le Vin-cuit, à petit feu, ſans violence. N'oubliés, pour fin, à mettre dans le Vin-cuit, de la canelle en poudre; & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils ſeront lardés pour les aromatizer. Aucuns ajouſtent le girofle, mais il faut eſtre bien ſobre à cela, de peur que le trop n'altere la ſaueur de la Confiture. De toute autre eſpicerie vous-vous abſtiendrés, à cauſe qu'elle ne conuient auec aucune Confiture de fruits: auſſi ce n'eſt de l'vſage des bons Confiſſeurs, que de s'en ſeruir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, ainſi que particulierement je vous repreſenterai, le propos y eſcheant. Auec meſnage, ſe font les Confitures ſuſdites, & celles du miel auec, auenant que le miel ſe recueille en la maiſon. le non-deſbourcer argent eſtant touſjours priſé. Et opportunément ſont-elles emploiees, quand à la maiſon ſuruenans gens de moienne eſtoffe, l'on leur fait largeſſe de telles ſingularités. Reſeruant pour les plus honorables perſonnes, les Confitures au ſuccre, qu'auec plus de deſpenſe & d'art l'on prepare ainſi. *Comment l'on s'en ſert.*

AV SVCCRE

LVSIEVRS & diuers fruits des arbres & du parterre du jardin ſe confiſſent tres-bien, & de meſme ſe conſeruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en eſt indifferemment pour tous fruits confiſſables, aſſauoir, au liquide premierement, & d'i-

CONFITVRES. celui aprés on ſont tirés ceux qu'on deſire mettre au ſec ; derniere main, pour ceſte excellente Confiture, tant celebre à cauſe de ſa bonté & exquiſe beauté.

Des fruits confiſtables. EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds ſans appareil, ſont, ou la pluſ-part, pour vn preallable, mis & confits au ſel, afin de les preparer à receuoir le ſucre ; aprés au liquide, finalement, au ſec : par leſquels trois degrés, de neceſſité conuient les paſſer, pour les mettre au poinct deſiré.

L'eſcorce d'Orange. L'ENTREE de noſtre Confiture ſe fera par l'Eſcorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle eſt en ſa perfection de groſſeur, à cauſe de la longue garde du fruit, aiant lors attaint le dernier poinct de meurté. Pour oſter ſa naturelle amertume, en conuient oſter la cauſe, qui eſt la pellicule jaune, eſtant en la ſuperficie de l'eſcorce. Cela ſe fait, auec vn caniuet bien trancheant, oſtant, auec curioſité, tout le jaune juſques au blanc ſans rien en toucher. Telles pellicules, ſont meſnagees à odorer les vins nouueaux en vendanges, comme a eſté veu ; pour laquelle cauſe, ſeront elles, dés ici, ſechees à l'ombre, & gardees nettement juſques au beſoin. Apres, l'eſcorce partie en quatre, ſe retirera du fruit, c'eſt à dire, du jus qui reſtera entier en pomme, pour ſeruir à ſon ordinaire vſage. Les Eſcorces ainſi pellees, ſeront trempees dans l'eau claire & froide, tandis qu'on appreſtera vne lexiue auec des cendres de cheſne, moderément forte, dans laquelle, ſorties de l'eau froide, ſans delai, ſeront bouillies, juſques à ce qu'elles ſe ſoient enflees, comme eſponges : & lors les oſtant de la lexiue, les bouillirés vn peu dans l'eau pure, pour les deſcharger de l'odeur de la lexiue, à ce que d'icelle ne reſtant rien dans les eſcorces, elles ſe puiſſent rendre capables de receuoir le ſucre.

Lieu III. chap. X.

Ce qui eſt à conſiderer en ceſte Confiture. DEVX choſes ſont à obſeruer en toute Confiture au ſucre, comme la maiſtriſe de l'art, c'eſt de preparer le fruit à receuoir le ſucre ; & le ſucre, à facilement entrer dans le fruit : ſans laquelle concordance, n'eſt poſſible faire Confiture de valeur. Attendu que le ſucre, pour ſon naturel glutineux, ſans moien, ne peut penetrer dans le fruit, qui eſt dur de ſoi-meſme ; d'où auient, que les Confitures faites ſans telles conſiderations, ne peuuent eſtre, ni belles, ni bonnes, ni de duree, au reſpect de celles qu'on fait ſelon l'art. Car faillant le ſucre à penetrer juſques au fons du fruit, s'arreſte à la ſuperficie, icelle ſeulement ſe confiſſant, demeure l'interieur ſans ſucre, dont il ſe deſſeche & aneantit, au detriment de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaiſe grace, & quelque fois, par faute de ſucre, ſe corrompt ; & de là procede, que la Confiture eſt de gouſt deſagreable ; & de petite duree, ne ſe pouuant longuement garder. Au contraire, penetrant le ſucre juſques au centre ou fons du fruit, icelui, dés le commencement, ſe remplit de ſucre, expulſant l'humeur naturelle du fruit ; de laquelle prenant la place, le fruit en reſte entier, gros, & enflé, comme en ſon premier eſtat, ſans

deſchet,& s'en rend-il d'autant meilleur gouſt, que moins eſt à crain- CONFI-
dre la corruption, par en eſtre bannie la cauſe, qui eſt l'humeur natu- TVRES.
relle. Et cela meſme, fait la longue conſeruation de la Confiture, la-
quelle, ſans nul hazard, ſe garde pluſieurs annees, ſaine & entiere: auec
auſſi telle faculté, que la Confiture ne vous agreant, en pourrés retirer
le ſucre, quand il vous plaira au bout d'vn, de deux, ou de trois ans, pour
le conuertir à autres vſages, ſoit de Confitures ou autres ſeruices. tant
ceſte façon de Confir eſt accommodable.

LE Fruit ſe prepare en l'attendriſſant, à ce que mol, le ſucre le pe- *Preparation du Fruit,*
netre entrant dedans ſans reſiſtance. Ceſt attendriſſement ſe fait par
bouïllir dans l'eau claire, juſques à ce que le fruit deuenu mol, vne eſpin-
gle miſe dans vne piece d'icelui, ne la puiſſe comme rien tenir enleuee &
en haut, ains par ſa propre peſanteur, s'eſchappe de l'eſpingle, ce qu'en
termes de l'art, s'appelle, *faire le paſſage*, eſtant conſiderable en ceſt en-
droit, que tant plus peſant eſt le fruit, tant plus facilement s'eſchappe-
il de l'eſpingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin qu'auec ju-
gement, l'on emploie ceſte eſpreuue. Et le ſucre, en le faiſant fort li- *du Sucre.*
quide, à ce que facilement puiſſe entrer dans le tendre fruit. Le moien
en eſt l'eau, dans abondance de laquelle eſtant mis le ſucre en petite
quantité, s'en compoſe vn ſyrop clair & liquide, lequel penetrant dans
le fruit, pour la facilité du paſſage, ſatisfait à voſtre intention, s'entreac-
cordans le fruit & le ſyrop. Eſtant le ſucre de tel naturel, que pour peu
qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu penetre juſques au centre &
fons du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreſte, laiſſant l'eau pure ſans ſa-
ueur de ſucre, comme le recognoiſtrés au gouſter. Ainſi commen-
ceant le fruit de ſe confir par l'interieur, ne peut faillir de ſe bien appre-
ſter: choſe qui n'auient par le plus commun vſage, dont, comme met-
tant la charrue deuant les beufs, l'on commence à confir le fruit, par où
l'on doit finir, aſſauoir, par l'exterieur. n'eſtant de merueille, ſi par telle
methode, ne ſe fait Confiture de valeur.

CES choſes entendues, les Eſcorces d'Orange ſeront boüillies dans
l'eau juſques à ce que le paſſage ſoit fait: & aprés les auoir ſechees entre
deux linges, ſeront miſes & arrangees, dans vne terrine vitree, en atten-
dant d'y verſer deſſus le ſyrop, qu'ainſi l'on prepare.

NOTERONS que pour la Confiture liquide, la Caſſonade eſt meil- *De la Caſſonade.*
leure que le ſucre fin; aiant regard à la deſpenſe: parce qu'eſtant plus
ſubſtancielle que lui, la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'auec
le ſucre fin, non toutesfois moins bonne, preparant la Caſſonade,
comme il appartient. Cela prouient de ce que la Caſſonade n'a eſté tant
boüillie, que le ſucre fin, lequel, pour tel le faire & blanchir, conuient
rebouïllir pluſieurs fois, bien qu'à l'intereſt de ſa ſubſtance, touſ-jours
s'y raualant de bonté. au contraire des metaux, qui plus ſe ſubtilient,
que plus l'on les refond. Pour laquelle cauſe, prepoſerons-nous en ce

CONFI-TVRES. ſeruice-ci, la Caſſonade au ſucre fin. Et des Caſſonades, ceſte diſtinction ſera faite, que de preferer la blanche à la noire, principalement, à cauſe que plus chargee d'ordure eſt ceſte-ci, que ceſte-là. Mais quelles qu'elles ſoient, blanches ou noires, pour vn preallable, conuient les clarifier, afin qu'en ſeparant le bon d'auec le mauuais, emploions le ſeul pur ſucre à noſtre Confiture, pour la rendre ſans reproche, belle & bonne.

Clarifier la Caſſonade. Pour ce faire, faut bouïllir la Caſſonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits, dans vne poeſle ou caſſe bien nette, ſur feu de flamme, clair & aſſés violent, ſans fumee, s'il eſt poſſible. Dans ſix ou ſept liures d'eau, jetterés vne liure de Caſſonade, ou moins, afin de rendre voſtre ſyrop fort liquide en ce commencement, en telle meſure n'y aiant aucune ſujection, ains pour les raiſons dites, eſtant meilleur tumber ſur le trop d'eau, que de ſucre. Tandis que la Caſſonade s'appreſte pour bouïllir, à telle cauſe la poeſle eſtant miſe ſur le feu, laueres vn œuf en coque, frés pondu, l'eſcacherés dans vn grand plat-eſcuelle rempli d'eau, briſant la coque & la meſlant auec le moieu, la glaire, & l'eau, & tout cela enſemble, battant & remuant auec vn petit baſton (au bout duquel attacherés vn toupet de rameau pour faciliter l'œuure) tant & ſi longuement, que l'eſcume blanche s'en eſmeuue en haut: lors, bouillant voſtre ſyrop à grandes ondes, y jetterés dedans tout ce meſlange de l'œuf, pour attirer à ſoi les ordures de la Caſſonade: ce qu'il fera, s'allemblans, ſoudainement, & s'attachans à icelui, que curieuſement eſcumerés: & cela continuerés, juſques à ce que voſtre ſyrop ne face plus d'eſcume: pour lequel faire du tout net, oſté du feu, le remuant en autre vaze, le coulerés par vn linge, auquel le demeurant de l'ordure de la Caſſonade s'arreſtera, dont le ſyrop ſe rendra du tout beau, clair, net, & fort liquide. La poeſle ſera aprés bien lauee, y remettrés le ſyrop dedans, & icelle ſur le feu, pour y faire rebouïllir le ſyrop ſeulement vne onde. En tel poinct, c'eſt aſſauoir tout bouïllant, le verſerés ſur vos eſcorces appreſtees dans la terrine, laquelle (aprés l'auoir bien bouchee, à ce que la vapeur du ſyrop ne s'exhale) repoſerés dans cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Ce ſera juſques au lendemain matin, & lors rebouïllirés voſtre ſyrop comme deſſus: autant en ferés ſur le ſoir; & en ſuite, ſix ou ſept jours continuels, deux fois chacun, matin & ſoir, au bout deſquels, voſtre Confiture ſe rendra parfaite. par tels reiterés rebouïllemens, le ſucre, petit à petit, ſe fourrant dãs le fruit, dõt à la parfin il s'en treuue rempli. Ce qui ne ſe peut faire en vne ſeule fois: dautant, que s'eſpeſſiſſant le ſucre en bouïllant, s'arreſte à l'entree ou ſuperficie du fruit, ſans penetrer juſques au fons, comme il eſt neceſſaire, dont auient le mal repreſenté. Ainſi, pour bien ouurer en ceſt endroit, n'eſt queſtion de ſe precipiter; ains allant le pas, donner loiſir au Sucre de faire ſon office, ſe logeant tout au trauers du fruit, pour la conſeruation d'icelui, auſſi a-on accouſtumé de loüer vn ouurage bien fait, ſans s'en-

Jetter le ſyrop bouillant ſur le fruit.

La bonne Confiture ne ſe fait haſtiuement.

querir du temps qu'on y a emploié. Tant efficacieuſe eſt ceſte façon de confir, que le Succre quoi-qu'en petite quantité dans abondance d'eau, va non ſeulement au fons de la chair du fruit, ains paſſant plus outre, eſtant fruit à noiau, comme abricot, auberge, peche, prune, penetre juſques au noiau d'icelui (y laiſſant de ſa ſubſtance) par le trauers de ſa coque, quoique dure, non-amoliſſable; ainſi que par l'experience de la veuë & du gouſt (combatant la raiſon) apperra clairement: à laquelle façon de confir, vous arreſtant, ne pourrés faillir aucunement. CONFITVRES.

CECI eſt treſ-conſiderable, que le fruit ſur lequel l'eau & le Succre meſlés, ſont jettés chaudement, ne reçoit neãtmoins que le Succre, dont ſe l'attirant, laiſſe par-aprés l'eau pure ſans ſubſtance: pour laquelle cauſe, le ſecond jour de voſtre Confiture, ajouſterés de nouueau Succre à voſtre ſyrop, c'eſt à dire, de nouuelle Caſſonade, la clarifiant, comme deſſus; à ce que voſtre Confiture ſe puiſſe, non ſeulement auancer, ains garentir du dãger de corruptiõ, qu'elle encourroit ſe journant par trop dans l'eau. Continuerés telle augmentation, de deux en deux jours, afin de fortifier de coup à autre, voſtre ſyrop: auec ceſte obſeruation, que comme au cõmencement eſt neceſſaire le ſyrop eſtre fort liquide, pour les raiſons dittes, au contraire, à la fin de la Confiture, le faut fort eſpés, voire deſchargé de toute eau, afin que le pur Succre reſtant, parface & nourriſſe la Confiture, ainſi qu'il appartient. A quoi conuient aller curieuſement, & noter que le ſyrop ſe deſcuit, à toutes les fois qu'il eſt jetté ſur le fruit, tant parce qu'il ſe deſcharge de Succre, le donnant au fruit, que parce auſſi que le fruit, au lieu du Succre qu'il reçoit, lui contribue en contr'eſchange, ſon humeur naturelle, ainſi qu'a eſté dit. Or comme au premier jour, le ſyrop eſt fort clair & liquide, au ſecond, le ſera vn peu moins, c'eſt à dire, s'eſpeſſira: au tiers encores plus, par tels degrés auanceant touſ jours juſques au dernier, auquel conuiendra donner la derniere cuite au Succre. Ce qu'on fait, & par l'ajouſter de nouuelle matiere, & par la patiẽce du bouillir ſouuent, moiennant laquelle, le ſyrop s'acheue de cuire: aiant lors attaint le poinct neceſſaire en ceſt endroit, quand eſtant ſur le feu, il ne fume plus, ou peu, & qu'il file comme glu. Mais la principale eſpreuue, eſt, de viſiter voſtre Confiture, cinq ou ſix jours aprés l'auoir acheuee, ou cuidé l'acheuer, pour en juger à l'œil: n'y faiſant riẽ plus, ſi elle n'a acquis aucune ſonteur extrauagante, & ne fait ſigne de ſe moiſir. Mais s'il auient qu'elle ne ſente bon, & jette des fleurs de moiſiſſeure au deſſus du ſyrop, le remede ſera au rebouillir, vne ou pluſieurs fois: & en ſomme, autant que de beſoin; ce qui pour tous delais, ſe recognoiſtra dans douze ou quinze iours. Lors ſerrerés vos Confitures, comme parfaites: à la charge, d'en tenir les vazes bien clos, pour la netteté, & qu'elles trempent touſjours dans le ſyrop, pour les prendre là durant l'annee, à meſure de l'vſage les mangeans liquides: ou de les en retirer pour les mettre au ſec, ainſi que ci aprés ſera monſtré.

Naturel du Fruit & du Succre.

Ceci eſt à noter.

Signe de la parfaite cuiſſon du Succre.

CONFITVRES.

CESTE eſt la generale façon de cõfir au liquide toute ſorte de fruits, reſeruant en lieu conuenable, les particularités requiſes ſelon le naturel de chacune eſpece, pour toutes eſtre maniees, ainſi qu'il appartient. Et à l'auance dirai, que touchant les Eſcorces d'orãge, je ne leur donne que ſix ou ſept jours pour confire, à cauſe de leur peu d'eſpeſſeur: eſtant raiſonnable, que les fruits plus maſſifs, demeurent plus de temps à ſe preparer, que les minces. Ainſi l'Eſcorce d'orange ſe rendra belle, blanche, tranſlucide, groſſe & enfle, ſelon ſa qualité, auſſi de gouſt agreable, ſans tenir rien de l'amer. Mais pour auoir des Eſcorces d'orange confites, tenans vn peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la Cõfiture, ſelon le deſir d'aucuns, & qu'auſſi la diuerſité eſt agreable, on le pourra faire, en eſpargnant la peine de peller les Eſcorces, d'où tel gouſt procede: & ſeruira auſſi telle pellicule, à colorer de jaune doré les Eſcorces confites, dont elles s'en repreſenteront belles & claires. Et à ce auſſi que l'amertume ne ſe face ſentir auec importunité, l'on la corrigera auec du ſel, & en ſuite l'on conduira la Confiture en ceſte maniere.

Combien de jours faut à cõfir les Eſcorces d'orange.

Encores des Eſcorces d'orãge d'autre façon.

LES Eſcorces d'orange coupees par quartiers, ſeront miſes dans l'eau freſche & nette, en vaze de terre vitree, y ajouſtant du ſel, ſelon la quantité des Eſcorces, aſſauoir, vne bonne poignee pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'Eſcorce. Vn couple de jours repoſeront là vos Eſcorces: au bout deſquels, l'eau deuenuë rouſſe (par l'humeur de l'Eſcorce ſe l'attirant à ſoi) ſera oſtee, & en ſa place miſe d'autre, auſſi freſche & nette: laquelle de meſme ſera changee en autre eau, deux fois le jour, ſoir & matin, durant neuf ou dix jours, reïterant tel remuëment, tant que verrés l'eau en ſortir rouſſe; ceſſant lors, qu'elle paroiſtra claire & blanche, ſigne d'en auoir vuïdé toute l'humeur cauſant la couleur rouſſe à l'Eſcorce, & par conſequent, la plus-part de ſon amertume. A la couleur & à la ſaueur de l'Eſcorce, auſſi s'eſprouuera le meſme. La couleur claire & tranſparente, manifeſte que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'Eſcorce obſcure: Et la ſaueur, nullement ſalçe, ains vn peu amere, que l'Eſcorce ſera au poinct que la deſirés. Adonc, ſortirés les Eſcorces de la derniere eau, pour leur faire le paſſage, comme deſſus, aſſauoir dans l'eau bouillante. Et aprés auoir preparé le ſyrop à la maniere ſuſdite, le verſerés tout bouillant ſur les Eſcorces eſtans arrangees dans la terrine.

Diuers naturel des fruits, & du Succre.

MAIS dautant qu'aucuns fruits deſirent d'eſtre raffermis par le Succre, à cauſe de leur moleſſe: au cõtraire, il y en a d'autres, qui en veulent eſtre amolis, à cauſe de leur durté. Auſſi doit-on cõſiderer, que le Succre produit effets contraires, ſelon qu'il eſt emploié. car jetté chaud, ſur le fruit, l'affermit: & froid, l'attendrit. Sous leſquelles diſtinctions & conſiderations, l'on ouurera aſſeurément: & de telles obſeruations generales, viendrons aux particulieres. L'Eſcorce d'orange, deſpoüillee de ſa pellicule jaune, demeurera tẽdre, eſtant confite, bien que le Succre lui ait eſté donné touſ jours boüillant: non celle qui aura eſté pellee, dont eſt que-

ſtion en ceſt article; par ce que la pellicule jaune attachee au blanc, l'en- CONFI-
garde de s'enfler & attendrir, & par conſequent, l'Eſcorce reſte dure, plus TVRES.
que de raiſon: voire d'autant plus, que plus chaud lui aura eſté donné le Succre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne jettera-on le ſyrop deſſus ces Eſcorces-ci, c'eſt qu'aprés l'auoir boüilli & preparé comme il appartient, l'on le laiſſera refroidir, puis on l'emploiera: excepté le premier jour de la Confiture, durant lequel, l'on jettera ſur icelle le ſyrop liquide, tout bouïllant, pour ouurir le paſſage au Succre dedás le fruit. Ceſt auis ſeruira auſſi pour certains autres fruits, qui de meſme ceſtui-ci, craignent l'importune durté, comme les coins & les meſles, ainſi qu'il ſera repreſenté. Autant de jours que les precedentes Eſcorces, celles-ci auront pour confir, c'eſt aſſauoir ſix ou ſept, au bout deſquels, les retirerés en vaze bien bouché attendant l'vſage. Lequel tant agreable n'en ſera-il en leurs premiers mois, qu'és ſubſequens: pour le loiſir qu'elles auront eu de ſe nourrir dans le Succre. C'eſt pourquoi, jamais les Confitures au Succre ne ſont ſi bonnes recentes, qu'vn peu vieilles: le temps à la longue, faiſant candir le Succre, ſans moien, dans le fruit, à la loüange entiere de la Confiture.

LE PRINTEMPS, eſt auſſi la ſaiſon à confir des Pois & des Feves en *Pois & Feves.*
gouſſes, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commençans à faire graine. Ces deux fruits pour la ſympathie de leur naturel, ſe confirõt enſemble. Des gouſſes de Pois & de Feves les plus groſſes qu'on pourra choiſir, vertes & tendres, ſeront cueillies au jardin, & tout freſchement, ſans leur donner loiſir de ſe fleſtrir, aprés les auoir lauees auec de l'eau claire, ſeront miſes dans la ſaumeure, pour y demeurer dix jours, *L'on les ſalera.*
pour le moins. du plus n'y aiant aucun terme, car ce ſera tant qu'on voudra. Le ſel a pluſieurs regards: oſte l'odeur ſauuage & naturelle du fruit: *Proprieté du ſel.*
affermit le fruit, pour reſiſter à la violence du Succre en le confiſſant: & lui conſerue ſa naifue couleur ſans deſchet, meſmés en ceux-ci, la verte, auec laquelle ſortent de la derniere main du Confiſſeur. La ſaumeure ſera *Comment preparer la ſaumeure.*
faite auec de l'eau claire & freſche, dans laquelle jettera on abondance de ſel, bien net, pour la fortifier juſques là, qu'elle porte l'œuf en coque nageant au deſſus, qui en eſt la vraie eſpreuue. Mais de peur de faillir, vaut mieux y mettre trop de ſel, que peu: veu meſme que c'eſt ſans perte, puis que le ſuperflu ſe retreuue au fons du vaze: & faillant en ceſt endroit, la ſaumeure, s'empuantiſſant, corromproit le fruit. Crainte qu'il ne ſe faut donner prenant garde à cela, ains tant longuement qu'on voudra, s'y nourrira le fruit, ſain & entier, moiennant qu'il trempe continuellemẽt: ce qu'on fera faire, par la peſanteur d'vn quarreau de brique ou pierre platte, mis ſur le fruit l'enfonceant dans la ſaumeure: & qu'en icelle, l'on ne trempe jamais, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains ſeulement le bois & l'argent, pour les raiſons dittes ſur autre propos, conuenable à ceſtui-ci. Le vaze en ſera de verre, ou du moins de terre vitree, pour reſiſter au ſel.

CONFI-TVRES. Le bois n'y eſt par trop impropre ; mais telle matiere eſt reſeruee pour tranſporter la ſaumeure, auec les fruits dedans, d'vn lieu en autre; la neceſſité du charroi ainſi le voulant, puis qu'en tel ſeruice, ne ſont propres, ni le verre, ni la terre.

Les Pois & Feves ſeront deſſalees. PASSE'S les dix jours, les Pois & Feves pourront eſtre tirés de la ſaumeure, pour continuer les erres de leur preparation. Pour ce faire, auec la meſme curioſité que nous les auons ſalés, nous les deſſalerõs, leur oſtãt entierement tout le gouſt du ſel, ſans leur en laiſſer ſeulement l'apparence: afin de rendre nos fruits cõpatibles auec le Succre, puis que c'eſt auec lui, que nous les confiſſons: autrement la choſe ne ſe pourroit accorder, pour la contrarieté naturelle des ſaueurs du ſel & du Succre. Dans vingt-quatre heures cela ſe fait treſ-bien, aiant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la riuiere, mettant le fruit dans vn pannier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aiſance defaillant, ce ſera dans vn grãd vaze à large ouuerture, que deſſalerons nos Pois & Feves. Là en abondance d'eau freſche, ils tremperont ſix ou ſept jours, à chacun remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en ſomme, juſques à ce que le fruit ne tienne rien du ſalé, ce que recognoiſtrés à la ſaueur, ouurant vn Pois & vne Feve des plus gros, & à leur interieur les gouſtant.

ESTANS deſſalés les Pois & les Feves, le paſſage s'en fera bouillant dãs l'eau, dont l'eſpreuue de l'eſpingle ne ſera obmiſe, pour tant plus aſſeurément ouurer. Puis, vn peu ſechés ſur des ſeruietes, en ſuite poſés dans la terrine vitree, finalement le ſyrop liquide & bouillant ſera jetté par deſſus, par la continuation de dix jours, deux fois chacun, accommodant le ſyrop par augmentation de Caſſonade & rebouïllemens, juſques à la perfection, comme a eſté monſtré. Et à ce qu'auec quelque aiſance, l'on vuïde la terrine de coup à coup, pour rebouïllir le ſyrop, ſelon la neceſſité de ce meſnage, le moien ſera, de percer la terrine en bas, & au trou mettre vn robinet, d'où ſans grande peine, retirerés le ſyrop au beſoin. Et par telle commodite, vos fruits demeurans aſſeurés dans la terrine, ne ſe froiſſeront nullement: comme autremẽt il ne ſe peut faire, que quelqu'vn ne ſe rompe, verſant le ſyrop par le deſſus de la terrine.

Dix jours ſeront employés à ceſte Confiture.

Artichaux. POVR confir des Artichaux, conuient les prendre jeunes & tendres, petits, non guiere grands, pour eſtre capables de ſi gentille Confiture: belle ſur pluſieurs autres, & de plaiſante repreſentation, quãd faite au ſec, il ſemble voir l'Artichau ſortir freſchement du jardin, auec ſes ailerons pointus & entiers, & ſa naïfue couleur verte, telle ſe la conſeruant juſques à la fin. Les cueillant, l'on leur laiſſera deux doigts de la queuë, afin de les manier aiſément: & ſans delaier, pour crainte de la fleſtriſſeure, directement du jardin, aprés, toutesfois, les auoir laués auec de l'eau freſche, ſeront jettés au ſel, & d'icelui ſortis au bout de dix ou douze jours, non deuant, pour les deſſaler. Puis le paſſage fait, ſeront arrangés dans la terrine, afin d'y receuoir le ſyrop, preparé comme deſſus; & de meſme l'emploiãt,

dans

dans autres dix ou douze jours, ſe trouueront preſts à eſtre ſechés, receuant leur dernier Succre. CONFITVRES.

AVTREMENT que les precedens fruits, l'on confit communément les Cerizes, car c'eſt à vne ſeule venuë qu'on les cuit dans le Succre, non à pluſieurs. ainſi preſques auſſi toſt s'acheuant telle Confiture, qu'on la commence. Ce ſont les Agriotes ou Cerizes aigres, dont eſt queſtion en ceſt endroit, plus propres à confir que les Guines ou Cerizes douces, & plus recerchees pour leur gouſt aigret, ſalutaire aux febricitans. Le temps paſſé, l'on confiſſoit ce fruit dans le ſyrop de Succre, fait auec de l'eau pure: aujourd'hui auec raiſon, l'on fond le Succre dans le jus d'autres Cerizes aigres, ſans autre humeur, dont ſe compoſe vne gelee treſ-propre pour deſ-alterer les malades, vtile auſſi pour conſeruer les Cerizes confites, bien & longuement. Le moien en eſt tel. Trois liures de Cerizes des plus groſſes & mieux choiſies, ſont appreſtees. Si ce ſont de celles qu'on appelle groſſe Agriote, elles ſeront prinſes vn peu verdeletes, non trop meures, de peur d'importune douceur, à laquelle elles tendent ſe meuriſſans. Si des autres, l'on les laiſſera meurir juſques au dernier poinct, car pour leur naturel aigre, quelques meures qu'elles ſoient, jamais ne ſe rendent-elles trop douces. La queuë leur ſera couppee à demi, afin que par le tronçon reſtant, elles puiſſent eſtre nettement prinſes à la main dans le vaze, pour s'en ſeruir. Deux liures de Succre fin, ſeront emploiees à la quantité des Cerizes ſuſdites (la Caſſonade n'eſtant ici propre) qu'on infuſera dans le jus de Cerizes aigres, icelui tiré de pluſieurs Cerizes, auſquelles l'on aura arraché la queuë, oſté le noiau, & paſſé à trauers d'vn linge. La quantité du jus, ne ſe limitera, eſtant meilleur d'y en mettre trop, que peu: parce que le trop, s'exhalera par la patience du boüillir, là où le peu, cauſeroit la bruſlure du Succre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites Cerizes aigres, ne ſont ſi hautes en couleur, que les groſſes, qui à meſure qu'elles ſe meuriſſent, ſe noirciſſét, pour colorer le jus ſuſdit, appellé Agriotat, de trois ou quatre groſſes Agriotes noires de maturité, en ſera exprimé le jus dedans l'Agriotat, dont il s'en rendra plus agreable. Ces choſes appareillees, le jus ſera mis dans le poëſlon ou caſſete, & ſur icelui, le Succre puluerizé, ſans ſouffrir qu'il touche le cuiure du poëſlon, de peur d'en attirer la ſenteur. Le tout boüillira à petit feu de charbon (l'eſcumant touſ-jours auec vne cueiller d'argent ou de bois, jamais de fer ni de cuiure) juſques à ce que le ſyrop ſoit acheué de cuire, que cognoiſtrés, quand en aiant mis vne goute ſur vne aſſiette, elle ne verſera nullement, ni d'vn coſté ni d'autre, ains ſe tiendra ferme eſtant rouge, comme rubi. Lors mettrés dedans les Agriotes, tout doucement, ſans les froiſſer, les ferés vn peu boüillir, & juſques à ce qu'elles commencent à ſe creuer. Ce que voiant, les ſortirés du feu, les laiſſerés refroidir, auec la patience requiſe en cet endroit, puis les

Cerizes ou Agriotes.

Agriotat.

Confitures. logerés dans des boëtes de verre, y verſant deſſus l'Agriotat dont elles ſeront couuertes, y trempans dedans. Les boëtes ſeront bien fermees auec du parchemin, & finalement expoſees au Soleil, pour y ſejourner cinq ou ſix jours, & par ſa chaleur achéuer de cuire le ſyrop, qui par l'humidité du fruit, ſe ſera deſcuit. Mais cas eſtant, que ſur-abondant l'humeur, le Soleil ne la puiſſe conſumer, le ſyrop faiſant ſigne de ſe moiſir, apres en auoir oſté les fleurs de moiſiſſeure, auec vne cueiller d'argent, rebouillirés le ſyrop ſans les Agriotes, lui donnant la derniere cuite: finalement le remettrés ſur les Agriotes, froid non chaud, de peur de creuer les Agriotes, & de rompre le vaze de verre.

Amandes. EN ſuite, viennent les Amandes. Le naturel de ce fruit, eſt de ſe deſcheoir en confiſſant: & afin que les Amandes eſtans confites, reſtent de paſſable grandeur; preuoiant cela, ne faudra ici emploier que les plus grandes, telles curieuſement les recercheant, meſme les races particulieres, à ce les plus propres. Nous les cueillirons de l'arbre, non endurcies, ains encores fort tendres: leur oſterons la bourre griſe couurant le vert, pour mettre en euidence telle belle couleur, ſemblable à vélours vert, & auec icelle les confirons. Le moien de deſpouiller les Amandes de telle bourre, eſt la lexiue preparee auec des cendres de cheſne: mais cela ſe fait fort propremẽt, & beaucoup mieux, qu'auec le couſteau, quelque curioſité qu'õ y ſçache apporter. Aprés auoir fait boüillir demi-quart-d'heure, des cendres de cheſne bien nettes dans de l'eau, l'on paſſera le tout à trauers d'vn linge, le verſant dans vne terrine, où eſtant repoſee la lexiue, le groſſier des cendres, comme lie, s'arreſtera au fons, laiſſant l'eau claire au deſſus: laquelle prinſe de là, doucement ſans eſmouuoir la lie, ſera miſe boüillir dans vn poëllon ſur feu clair: bouillant, les Amandes y ſeront eſchaudees deux ou trois à la fois, les jettant dans l'eau, où aiant boüilli vne onde, les en retirerés auec la cueillier perſee, les mettant ſur vne ſeruiete groſſe, & neufve, auec laquelle frottant l'Amande vn peu rudement, en enleuerés la bourre griſe, deſcouurant le beau vert. Si la lexiue n'eſt aſſés forte, ne ſeruira de rien ſans pouuoir enleuer la bourre. Si trop, gaſtera tout, eſcorcheant l'Amande juſques au blanc. Au remede. La foibleſſe de la lexiue, ſe fortifiera par bouillir, ce ſeul moien faiſant exhaler l'eau ſur-abondante, cauſant la foibleſſe. Le trop de force, ſe corrigera auec de l'eau, en mettant dans la lexiue, la quantité requiſe, comme ſe monſtrera par la preuue, à laquelle vous arreſtant, acheuerés d'esbourter vos Amandes, juſques à vne, ajouſtant de l'eau à la lexiue, lors qu'en bouillant, elle ſe fortifiera par trop, comme le recognoiſtrés par l'œuure meſme. Ce fait, ouurirés le paſſage aux Amandes, les boüillant dans l'eau claire: puis les ſecherés entre-deux linges, & ſans leur donner loiſir de ſe refroidir, les larderés auec de la canelle, de long en long, non en trauers, de peur de les percer mal à propos, & par conſequent les diffor-

La couleur verte aux Amandes confites.

Mettrés des tronçons de canelle dans les Amãdes.

mer. Tandis, le ſyrop s'appreſtera. Et eſtans vos Amandes miſes dans la terrine, là ſeront confites, auec pareil ſyrop, y emploiant dix jours, auec ſemblables obſeruations, que deſſus. Ainſi, aurés des belles Amandes, vertes durant l'annee, non ridees, ſoit qu'elles demeurent au liquide, ſoit qu'on les paſſe par le ſec. CONFITVRES.

DES NOIX confirons-nous de trois couleurs diſtinctes, Noire, Verte, Blanche: pour toutes leſquelles, eſt neceſſaire eſlire fruit de grande race & tendre, duquel ſe fait Confiture de valeur, recerchee & pour le gouſt & pour la ſanté, treſ-propre pour l'eſtomach. La maniere la plus receuë, eſt celle dont les Noix reſtent Noires. Les Noix ſont pellees auec vn couſteau, en meſme temps les jettans en l'eau freſche, dans laquelle trempent continuellement durant neuf ou dix jours, chacun jour les remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en ſomme, juſques à ce que l'eau en ſorte claire. Aprés, le paſſage s'en fait, puis les Noix ſont lardees auec de la canelle, en long & en trauers (jamais auec du girofle, bien-que ce ſoit de l'vſage inueteré de pluſieurs) & finalement, logees dans la terrine, pour y eſtre confites auec le ſyrop, dans dix jours. *Noix.* *Noires,*

POVR la couleur Verte, trois moiens y a-il. Au lieu de peler les Noix, l'on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vuïder la liqueur maligne, leur cauſant la noirceur: mais ce ſera auec du bois dur & poinctu, non auec du fer, de peur de la roüille. Percees, ſeront miſes treper dans l'eau courante, s'il eſt poſſible, afin que la liqueur ſortant par les trous, ne s'arreſte nullement ſur les Noix, pour les en noircir. Au defaut de telle cõmodité, ce ſera dans vaze à large ouuerture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dõt on les remuëra, ſept ou huict fois le jour, durant dix ou douze; paſſés leſquels, elles ſont pellees auec vn couſteau de rozeau ou canne, non de fer, pour les raiſons dittes. Le vert paroiſtra deſſous la pellicule, icelle aiant engardé l'humeur maligne d'y penetrer, s'eſtant vuïdee par les trous. A meſure qu'on pellera les Noix, ſeront jettées dans l'eau freſche, & de là dans la boüillante pour le paſſage. *Vertes,*

AVTRE moien pour rendre les Noix vertes, eſt la lexiue, faite, non auec des cendres, ains auec de la chaux viue, ou neufve. La chaux trempe vingt quatre heures dans l'eau freſche, aprés eſt boüillie vne bonne heure ſur feu clair, finalement paſſee par vn linge, & aiant telle lexiue ſejourné dans vn vaze, juſqu'à ce que la lie s'en ſoit arreſtee au fons d'icelui, l'eau claire du deſſus prinſe, ſera boüillie dans vn poëſlon ſur feu de flamme, & boüillant, dans icelle ſeront eſchaudees les Noix, comme les Amandes, & ainſi qu'elles, frottees rudement auec vne ſeruiete neufve & de linge groſſier, pour leur enleuer la pellicule exterieure, cachant la couleur verte. La foibleſſe & la force importunes de la lexiue, ſont corrigees par le boüillir, & par l'eau, comme a eſté veu à la lexiue de cendres.

AVSSI par le ſel ſe rendent vertes les Noix, car aians trempé dans la

Confi-tvres. ſaumeure quelques quinze jours ou trois ſepmaines, & aprés deſſalees, facilement s'enleue leur premiere peau, ſous laquelle, le vert paroit preſerué de la maligne humeur noirciſſante, que la force du ſel aura fait vuider, par les pores de la Noix.

Blanches. QVANT à la couleur Blanche elle procede directement de la main, c'eſt à dire, du tailler: car pour blanchir les Noix, ſans les percer ni tremper aucunement, ne faut que les peller juſques au blanc, leur oſtant tout le vert (c'eſt pourquoi, ici faut emploier les plus groſſes Noix) & ſur le blanc façonner au couſteau, les Noix à la ſemblance de la coque endurcie d'vne vieille Noix, par le moien de laquelle gentilleſſe, les Noix confites au ſec, reſſembleront aux communes de meſnage.

TOVTES leſquelles Noix, quoi-que differentes de couleurs, ſeront au reſte traittees de meſme ſorte; touchant le paſſage, le larder auec de la canelle, le ſyrop, & le temps de l'application.

Noiſilles. LES Noiſilles ou Auelaines ſeront prinſes en rame ou en eſcoſſe, pour confire. L'on les cueillira deuant qu'elles aient grené, encore fort tẽdres, auec leur coque ou eſcoſſe bien eſparpillee, & aillerons eſleués. Pour plus de beauté, pluſieurs Noiſilles attenans par les queuës, ſeront laiſſees enſemble, leſquelles vnies, ſe maintiendront auec leur naturelle couleur, juſques à la fin. Eſt neceſſaire de les paſſer par le ſel; puis deſſalees, les expoſer au ſyrop. Ne veulent aucune canelle, ni autre moien pour les confir, que le Succre, leur faiſant tenir meſme chemin qu'és precedẽts fruits, & les acheuans au ſec, ſorties du liquide.

Laictuës. DES Laictuës, ſe fait la Bouque-d'ange, ainſi appellee telle Cõfiture, pour ſon precieux gouſt, & faculté de deſ-alterer les fẽbricitans. C'eſt ſeulement le tronc de la Laictuë tige ou coſton qui eſt ici emploié, qu'on prend, encores tendre, deuãt que la plante ait meuri la graine. Pour l'auoir gros, comme le poulce, conuient eſlire la race de Laictuës de la plus grande ſorte, comme ſont communément les vertes, qui ne ſe reſſerrent en pomme. Le tronc ſera coupé tant long qu'on pourra, & ſi bien nettoié, que ſans empeſchement, l'on le voie tranſluire le regardant à la clarté du Soleil. Ainſi appareillés tels tiges ſeront mis au ſel pour dix jours: puis deſſalés, logés dans la terrine, finalement confits auec le ſyrop durant dix autres jours, attendans dans la terrine, d'eſtre tirés du liquide pour eſtre mis au ſec, digne article de telle Confiture.

Conuient leurremuer de ſyrop. ET dautant que la beauté de ceſte Confiture, depend de la clarté de ſon corps, l'aiant diaphane & trãſlucide, & qu'elle pourroit eſtre obſcurcie, par la continuatiõ du ſeruice de meſme ſyrop, qui par reïterees ebullitions, ſe ternit: eſt requis, lui changer de ſyrop; vn couple de fois, durant les dix jours, qu'on emploie à parfaire la Confiture, à chacune fois, lui faiſant du ſyrop nouueau, auec nouuelle Caſſonade, le lui donnant liquide & eſpés, ſelon les jours, & l'art, ci deſſus remarqué. Dont ſe rendra

&

voſtre Bouque-d'ange, claire & tranſparente, comme deſirés. Meſme conſideration conuient auoir du Carbaſſat, de l'eſcorce & de la chair de Citron, des Abricots, des Prunes; & autres fruits clairs; pour leſquels ſeruira ceſt auis, ſans le redire. Et ſe fera ce changement-ci, ſans nulle deſpenſe, emploiant à propos le ſyrop qu'on retire du fruit (bien qu'il ait ſerui) à faire d'autres Confitures, dont l'obſcurité n'a beſoin de tant particuliere recerche. CONFITVRES. *Noter ceci, pour toute Confiture claire.*

AV ſel mettra-on des petits Melons & Concombres entiers, de deux à trois doigts de long, verts & fort tendres, pour aprés y auoir demeuré dix ou douze jours, les deſſaler, & en ſuite confir; pour finalement les mettre au ſec, où ſans deſchet, ni de corps ni de couleur, ſe repreſenteront tres-bien. *Petits Melons & Concombres.*

DE meſme l'on fera des petits Limons & Oranges, entiers, ſoit pour les ſaler, deſſaler, confir au liquide, ſoit finalement, pour les faire paſſer par le ſec: duquel ſortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, & naïfue couleur; eſtans auſſi plaiſans au manger, pour leur bon gouſt, & ſalutaire à la ſanté. *Petits Limons & Oranges.*

EN ce rang ſeront les Abricots, le temps ainſi l'ordonnant. Nos peres confiſioient les Abricots, à la maniere des cerizes, tous entiers, ſans peler, les faiſans cuire dans le ſucere, à vne ſeule venue, & les gardans toute l'annee dans le ſyrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la pluſpart les pelent, & leur oſtent le noiau, les applatiſſans en rond, comme prunes de Brignole, les confiſſans à la maniere ſuſdite: & comme par ſucceſſion de temps, l'on apprend touſ-jours quelque choſe de nouueau, y en a qui les mettent au ſec, où ils ſe repreſentent bien, beaux & clairs. Mais qui deſirera auoir des Abricots, encores mieux qualifiés, ſans guieres s'eſcarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naïfue couleur, aians le corps tranſparent & diaphane, y voiant à trauers le noiau, les preparera ainſi. Choiſira la meilleure race d'Abricots, ſains & entiers, de belle couleur, non du tout meurs, ains vn peu verdelets & fermes, pour mieux reſiſter au Sucre: ſans les peler ni ouurir, les jettera tous entiers dans l'eau boüillante, pour le paſſage, les maniant doucement ſans les froixer. Aprés, ſeront arrangés dans la terrine, là confits auec les obſeruations neceſſaires, meſmes de la qualité du ſyrop, repreſentees, variant ſelon les jours; ſur quoi l'on ne ſe peut aucunement diſpenſer. Moiennant leſquelles, le ſyrop penetrera juſques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui ſoit dure & inamoliſſable: lequel noiau, eſtant naturellement de douce ſaueur (comme des races d'Abricots y a-il, tels les produiſans, qu'on mange comme noiſilles) par le ſuſdit ordre, ſe rempliront de Sucre, & confiront comme la chair des Abricots. ainſi, en ce fruit, ſe treuuera double Confiture. Le noiau eſtant amer, ſelon l'ordinaire des communs Abricots, le Sucre ne laiſſera de s'y rendre; adouciſſant quelque peu ſon amertume, ainſi que notoire- *Abricots.*

CONFITVRES. ment le recognoiſtrés en les gouſtant. Aprés que les Abricots cõfits auront ſejourné au liquide vn mois, pourront eſtre mis au ſec; receuans leur dernier Succre, qui leur donnera luſtre requis à tant precieuſe Confiture.

Petites poires muſquees & blanquettes. LES petites Poires muſquees & blanquetes, ſuiuent pied à pied, les Abricots, pour de meſme qu'eux, eſtre traitees, au paſſage, au confir au liquide, & en ſuite, au ſec. L'on ne les pellera ni fendra aucunement, ains, entieres, ſeront emploiees. Et, comme j'ai dit des noiſilles, pluſieurs petites Poires confira-on en vnion, ſi l'on les cueille de l'arbre, jointes enſemble par les queuës, dont la Confiture ſe rendra plaiſante. d'elle-meſme eſtant de tres-bon gouſt, cedant à peu d'autres.

Prunes. LES plus groſſes Prunes, ſont en ce ſeruice-ci, à preferer aux petites, pour la difficulté, plus grande, qu'on treuue du manier le petit que le gros fruit: joint que la Prune ſe diminue fort au confir, la petite preſque s'y aneantiſſant. Le gouſt eſt auſſi à conſiderer. car tant meilleure ſera la Confiture, que plus ſauoureux en aura eſté choiſi le fruit. C'eſt pourquoi, les groſſes Prunes Perdigones, Imperiales, Roiales, & ſemblables, de grand corps & precieuſe ſubſtance, ſont recerchees pour confir. Et pelees ſans noiau, & auec icelui, entieres, ſans peler, ſont confites les Prunes ainſi qu'abricots, où vous renuoierai, pour les traiter de meſme. T'ajouſterai ceci, que lors que voudrés mettre au ſec vos Prunes, les ſortans du liquide (j'enten de celles qui auront eſté pellees, eſtans ſans noiau) de deux ou trois petites Prunes, en façonnerés vne groſſe, les joignans enſemble, par le moien du Succre, dont elles ſe conglutineront, & aprés en ſeront cachees les commiſſures, par l'incruſtation du Succre couurant le fruit. derniere main de toute Confiture.

Poires, meſnnes & groſſes. VOICI la ſaiſon ouuerte, pour toutes ſortes de Poires d'Eſté. D'entre leur nombre infini choiſirés des mieux qualifiees, pour le gouſt & pour la beauté, groſſes & charnües ſur tout, ſans pierres ni grauois. Non plus que les petites Poires, celles-ci, ne ſeront, ni pelees ni fendues, ains entieres les confira-on auec le ſeul Succre, à la maniere ditte. Et pourueu que le paſſage ſoit bien fait, & le ſyrop bien appreſté, ne doutés du ſuccés, car le Succre penetrant à fons les Poires, quelques groſſes qu'elles ſoient, les confira à ſouhait. Dont elles reſteront ſans deſchet de corps, ni de couleur, ſe repreſentans comme ſortans de l'arbre, au partir du ſec. De meſmes, ſeront conduites les Poires de l'Automne & de l'Hyuer, qui me gardera de redire. Pluſieurs pelent les Poires pour confir, dont ils font bonne Confiture, mais non tant agreable que la ſuſdite.

Courges. LE Carbaſſat ſe fait de Courges-longues, à cela eſtans meilleures que les Cougourdes-rondes: quant aux Citrouilles, elles y ſont du tout impropres, leur chair ne pouuant ſouffrir la chaleur du Succre, qui la fait fondre la rendant en broüet. Encores le col des Courges eſt à ceci meilleur, que le ventre. Du col, donques, nous en ferons des trenches,

longues de demi pied, larges de deux bons doigts, eſpeſſes d'vn petit pouce. L'on les eſcorcera curieuſement, & auſſi en ſeront oſtés les grains du dedans, ſi point y en a en telle partie de la Courge, afin que les trenches demeurent nettes & claires. Ce fait, ſeront miſes ſaler dans vne terrine vitree, pour y ſejourner dix jours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la Courge rend, ne ſera beſoin la jetter dans la ſaumeure, ſeulement d'en couurir les trenches auec du ſel menu, les mettant par littees, à la maniere qu'on ſale les lards. Car repoſant les pieces de Courge dans la ſaumeure commune, icelle ſe treuuant trop foible, par la ſuſdite humeur ajouſtee, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenches trempent continuellement, comme il eſt neceſſaire, le ſel n'y ſera eſpargné, ains donné largement, ſans crainte d'exceder, le trop ſe retrouuant au fons du vaze. Aprés, l'on les deſſalera, l'on leur fera le paſſage, l'on les confira comme deſſus, finiſſant par le ſec. Outre les trenches de Courges faites en long, des pieces en quarré en ſeront taillees, larges de quatre doigts, eſpeſſes de deux à trois, qu'on prendra du col de la Courge, comme de l'endroit du fruit, le plus charnu, dont la Confiture ſe rendra bonne & agreable. CONFITVRES.

CE n'eſt de l'vſage commun, qu'on confit des Melons ou Poupons meurs en pieces, comme des Courges, ains des verts, petits & entiers, ainſi qu'ai monſtré: toutesfois, la choſe eſt faiſable, mon experience vous en pouuant aſſeurer. Soient donques prinſes des trenches de tel fruit, qualifié de rouge, maturité, & grandeur, de la meſure que voudrés: & aprés les auoir pellees & eſgrennees, les ſalerés ſans eau, dans la terrine, comme deſſus. Y pourrés a ouſter des trenches de Concombres, pour la ſympathie de ces deux fruits: les deſchargeans d'eſcorce & de graine, afin que les pieces reſtent nettes. *Melons & Concombres meurs.*

DV Citron ſe confit l'Eſcorce & la Chair, ſeparément, & de chacun ſe fait tres-bonne Confiture, agreable au gouſt, & à la ſanté, meſme l'eſcorce profitable à l'eſtomac. Des trenches ſont faites de l'Eſcorce, tant longues, comme eſt le Citron, eſpeſſes d'vn doigt. Et de la Chair, des pieces quarrees, rondes, triangulaires, & autres, qu'on taille à volonté. L'Eſcorce s'emploie ſans rien oſter du deſſus, comme là conſiſtant le plus de la vertu de ce fruit. Toutes ces pieces ſont ſalees, deſſalees, & confites, à la maniere ſuſdite: puis miſes au ſec. *Eſcorce, & Chair de Citron.*

SELON les ſaiſons je diſpoſe des Confitures, au ſoulagement de la memoire de noſtre mere-de-famille, qui par telle diſtinction des temps & des fruits, ordonnera de ce precieux meſnage. Les Auberges & Pechés ſe preſentent ici, pour à leur tour eſtre Confites entieres auec leur belle robbe vermeille, jaune, verte, & noiau dedans. Ce fruit ſe treuue capable d'eſtre confit, de la meſme façon que les Abricots, eſtant choiſi des eſpeces qui ont la chair plus ferme, & plus dure, à cauſe dequoi reſiſtent bien à la violence du Sucre, comme il eſt requis. *Auberges & Peches.*

CONFITVRES. *l'aiſe de Peches, &c.*

DE fort bonnes paſtes ſont auſſi faites de ces fruits-ci, ſpecialement des Peches, dont la maniere en eſtant venuë de Genes, recommande telle ſorte de Confiture. Ainſi l'on y procede. Les Peches pelees, miſes en pieces, deſchargees de noiau, ſeront cuites dans l'eau claire, ſur feu de charbon, les remuant continuellement, de peur de les bruſler: & ſans attendre que l'eau ſoit du tout conſumee en exhalaiſon: l'on les paſſera par le tamis. Aprés, ſeront remiſes dans le poeſlon, y ajouſtant du Succre fin en poudre, la moitié du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau reſtante en icelui (comme, ſi la paſte auec l'eau, peze deux liures, y faudra mettre vne liure de Succre) pour là s'acheuer de cuire. Ce ſera ſur petit feu de charbon, remuant touſ-jours la paſte auec l'eſpatule de bois, juſques à ce qu'elle ſoit aſſés cuite: & le cognoiſtrés quand ceſſera de faire eſcume. Lors la ſortirés du feu, la mettant ſur des vazes à large ouuerture, expoſee au Soleil, afin que par ſa chaleur la paſte deſchargee de toute nuiſible humidité, procedante du naturel du fruit, s'acheue d'affermir, l'y tenant ſi longuement, qu'il ſuffile. Et à ce que pendant tel ſejour, la pouſſiere & autres ſaletés n'importunent la paſte; elle demeurera touſ-jours couuerte d'vn linge, ſi bien accommode & rehauſſé par appuis & ſouſtenemens, qu'il ſatisface à ce ſeruice, ſans deſtourner le Soleil que le moins qu'il ſera poſſible. Pluſieurs autres fruits pourra-on conuertir en paſte, à la maniere ſuſdite, comme Abricots, Prunes, Cerizes, Poires, Pommes, &c. ſans autre particuliere obſeruation, que du Succre, pour en donner tant plus aux fruits, que plus ils ſeront humides.

Autres paſtes de diuers fruits.

Arſeiroles & Framboiſes.

LES Arſeiroles & Framboiſes meures, ſe pourront confir de compaignie, & loger en communs vazes: ou en diſtincts & ſeparés, comme l'on voudra. Auſſi eſt-on en liberté, de les confir à vne ſeule venuë à la maniere des agriotes) ou à pluſieurs fois, ainſi que les autres Confitures: mais de les acheuer au ſec, la petiteſſe du fruit n'en requiert la peine. Pour laquelle cauſe, l'on logera ces petits fruits en petits vazes plats & bas, de verre ou terre vitree, pour là eſtre prins durant l'annee, les mangeans au liquide.

Cornoailles.

EN la propre maniere que les cerizes, ſont confites les Cornoailles, c'eſt aſſauoir, dans le Succre infus au propre jus de ce fruit, duquel ſans autre humeur, ſe fait le ſyrop, appellé *Corniat*, du nom du fruit, dit en Latin *Cornia*: ainſi que celui des agriotes, *Agriotat*. Auſſi ſont ces Confitures-ci, de commune faculté rafreſchiſſante, treſ propre pour les febricitans. leur petite aigreur naturelle leur eſtant agreable. En pots de verre, repoſeront ces Confitures-ci, pour y eſtre prinſes ſelon l'vſage.

Vert-jus.

DANS le ſyrop de Succre, ſeront confits les Vert-jus ou Raiſins verts, pour les conſeruer toute l'annee. Emploierés ici les plus gros Aigrets ou Raiſins verts, bien choiſis; & aprés leur auoir oſté les pepins, les jetterés dans le ſyrop fait au Succre auec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce ſera ſur la fin de la cuite du ſyrop qu'y mettrés les Vert-jus, à ce qu'ils n'y ſejournent

ſejournent beaucoup, de peur de les creuer. meſme conſideration aiant ſur le confir des Agriotes, comme il a eſté veu. Ce faict, en ſemblables vazes que ceux des Agriotes, ſeront logés les Vert-jus, pour y repoſer juſques au beſoin. CONFITVRES.

EN pluſieurs ſortes ſe confiſſent les Coins, en quartiers, en Cotignac, en Gelees, & encores de toutes ces façons-ci, diuerſement, tant ce fruit eſt de facile maniment. *Coins.*

FERE's bon chois des Coins que deſirés confir, les prendrés de franche race, beaux en couleur, odorans, & la quantité que voudrés emploier. Chaſque Coin ſera mis en quatre ou ſix pieces, les pelerés curieuſement, de meſme les deſchargeans de tous grains. A meſure que les pelerés, les jetterés dãs l'eau freſche, pour les preſeruer de noirciſſeure. Leur ferés le paſſage dans l'eau bouïllante: & aprés en auoir lardé les pieces auec des tronçons de canelle, chacune en pluſieurs parts, les logerés dans la terrine. Tandis le ſyrop s'appreſtera; mais ce ſera auec l'eau où auront bouïlli les Coins, laquelle decoction, aidera à odorer le ſyrop: l'emploiant auec les obſeruations repreſentees, où toutesfois le naturel du fruit, requiert faire ceſte exception, Que le Coin naturellement s'affermit à la chaleur du ſyrop, ſoit de Succre, ſoit de Miel, y aiant en fin, danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du ſyrop chaud. Ce que preuenant, d'autre ſyrop que froid, l'on ne mettra ſur les Coins, les quatre derniers jours de la Confiture, laquelle acheuee auec ſyrop ainſi qualifié, ſe rendra agreable, comme la deſirés. Pluſieurs, auec bon ſuccés, confiſſent au Succre des Coins en quartiers, à vne ſeule venue, comme au Mouſt & au Vin-cuit, mais ceſte façon dont eſt queſtion, ſurpaſſe toutes autres, & pour la bonté, & pour la duree. *En quartiers.*

PAR deux moiens, l'on fait des bons Cotignacs. Des Coins bien choiſis ſeront cuits au four, entiers, ſans peler, mis dans vaze de cuiure, bas, à large ouuerture, demeurans au four autant qu'vne fournee de pain. Ainſi, bien roſtis, l'on les pelera, peſtrira, & paſſera à trauers d'vn tamis, ou d'vne toile neufve bien nette: puis l'on les acheuera de preparer dans le Succre. La quantité de Succre requiſe en ceſt endroit, eſt la moitié du poids des Coins. Telle l'y ajoindrés, non en ſyrop, ains en poudre, meſlant l'vn auec l'autre. Aprés, la compoſition miſe dans la baſſine ou caſſe pointue, ſur petit feu de charbon, y ſera acheuee de preparer, la remuant touſ-jours auec la ſpatule de bois, de peur de la bruſlure. Le Cotignac ſera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la caſſe ni à la ſpatule, ſur laquelle adreſſe vous arreſtant, auſſi toſt que vous vous apperceurés de tel deſpouïllement, le ſortirés du feu; & de la caſſe, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dans des boiſtes de bois, pour là eſtre prins ſelon l'vſage. Et à ce qu'aucune reſtante humidité naturelle du fruit (comme il peut arriuer) n'amoindriſſe & ne rauale beaucoup la bonté ou la beauté du Cotignac, les vazes & *Cotignac.* *Cognoiſſance de ſa cuite.*

CONFITVRES. boiſtes en ſeront expoſees à l'aer, pour trois ou quatre jours (non toutesfois au Soleil, ni à la rozee) où ſe deſſechant, demeurera le Cotignac ferme & ſolide, tel qu'on le deſire. Aucuns ne paſſent les Coins par le tamis, ains les emploient ſortans directement du four, aprés leur auoir oſté la pelure & les grains. Mais non tant delicat s'en faisle Cotignac ainſi, qu'eſtant tamiſé, dont, deſchargé de tout le groſſier, reſte du tout bon & beau. L'autre moien eſt de peler les Coins, & tous entiers, ſans les ouurir, les mettre bouillir dans l'eau claire, juſques à ce qu'ils creuent, d'eux-meſmes ſe reduiſans en paſte: en ſuite, les paſſer par le tamis bien net: finalement, les acheuer de cuire dans la caſſe auec le Succre, en pareille proportion que deſſus, & ſemblable ordre. Sur la fin de la cuite des Cotignacs, y jetterés dedans quelque once de canelle pulueriſee, pour leur augmenter le gouſt: & ſi les voulés parfumer, vn peu de muſc meſlé auec la canelle vous ſatisfera, dont les Cotignacs s'en rendront treſ-agreables.

Autre moien de faire le Cotignac.

Autre.

Gelee. AVSSI en deux façons, l'on fait des bonnes Gelees de Coins. Les Coins hachés en menues pieces, ſans peller ni eſgrener, ſont jettés dans l'eau claire au partir du couſteau, afin qu'ils ne ſe noirciſſent ſentás l'aer. La peleure ſert à odorer la gelee, comme l'endroit du Coin le plus cuit, & les grains, à auancer le geler du fruit; en eſtant telle partie, ce qui pluſtoſt & plus facilement ſe gele. Dans grande poëſle, en abondance d'eau claire, ſeront bouillis les Coins, en feu clair, & ſi longuement, qu'ils viennent comme en paſte. Lors les coulerés à trauers d'vne toile neufve bien nette, violemment, tant à ce que toute la matiere en ſorte, que auſſi pour auoir & profiter la plus propre à geler, qui eſt celle ne ſortant de gré, ains qui ſe fait preſſer pour la difficulté de ſortir du couloir, à cauſe de ſon naturel glutineux. Meſlerés à ceſte decoction, du Succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peú plus ou moins, & le tout enſemble ferés bouillir dans la caſſe pointue, à petit feu de charbon & vni, afin que la Gelee ſe cuiſe également de tous coſtés. laquelle deſchargerés de toute l'eſcume qui ſe preſentera, l'oſtant curieuſement, afin que la Gelee reſte du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreſte tant mieux ſans crainte d'eſtre bruſlee, la remuerés continuellement auec la ſpatule de bois: auſſi, de coup à coup, regarderés l'eſtat de ſa cuite, pour prendre auis du poinct de la ſortir du feu. Ce ſera ſur vn marbre ou ſur vne aſſiete, qu'en ferés les eſpreuues, y jettant deſſus quelques gouttes de la matiere, laquelle s'y gelant à meſure de ſon refroidiſſement, manifeſtera d'eſtre aſſés cuite. Donnés-lui neantmoins la cuite aſſés forte, auant que de la ſortir du feu, mais auec vn juſques où, afin de l'acheuer de cuire tout-d'vne-main: voire eſt requis tendre vn peu au trop; afin qu'icelui ſupplee au deſcuire, qui lui auient dans quelques jours aprés (ſelon le naturel de tous fruits confits) ſans lequel moien, la Gelee ne ſe pourroit remettre en bon eſtat: dautant qu'on ne la peut recuire eſtant acheuee, comme l'on fait les au-

Cuite de la Gelee.

tres Confitures. Mais ainſi maniant voſtre Gelee, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire & tranſlucide, plaiſante à la veuë & au gouſt, & de longue duree, ſelon le ſujet. L'autre maniere de faire la Gelee de Coin, differe de la precedente en ceci, Que les Coins ſont deſchargés d'Eſcorce & de grains, deuant que les mettre bouillir dans l'eau, Que le Succre en plus grande quantité que deſſus, eſt mis dans la decoction auant que la tamiſer, aprés auoir vn peu bouilli. Au reſte, en eſtans les façons ordinaires & communes, touchãt le paſſer par le tamis; puis le cuire ſur petit feu de charbon, & finalement loger ces belles Gelees dans vazes de verre ou terre vitree, façonnés ſelon la portee & dignité de ſi gentille Confiture. CONFITVRES. *Autre Gelee.*

PAR excellence, quand l'on parle des Gelees, s'entend de celles de Coin: neantmoins, de certains autres fruits, comme de Cerizes & Cornoailles, ſe font des Gelees, tres-bonnes & precieuſes, pour ſains & malades. Et bien-que nous aions outre-paſſé le rang des Cerizes & Cornoailles, ſi eſt-ce que pour la ſympathie qu'elles ont auec le Coin, en ceſt vſage-ci, l'accompaignerons de Cerizes & Cornoailles, pour faire des Gelees. Les Cerizes ou Agriotes, choiſies bien meures, ſeront deſchargees de leurs queuës & noiaux, puis eſcachees, & exprimees à trauers d'vn linge bien net, le jus en tumbera dans vn vaiſſeau de terre vitree; ſur lequel, auſſi toſt ſera mis du Succre en poudre, & le tout verſé dans vn poëllon, cuit ſur petit feu de charbon, juſques au geler, comme deſſus. La quantité du Succre, ne ſe peut preſcrire, attendu l'abondance de jus requiſe en ceſt endroit, ſurpaſſant de beaucoup le Succre, dont la Gelee s'en ſera mieux & pluſtoſt, que ſi le Succre y eſtoit mis trop largement, & cela ſans hazard, par la patience de la laiſſer diminuer par exhalaiſon. Moiennant laquelle, l'eſcumant touſ-jours, pour la deſcharger de ſaleté, aiant le feu eſgal és coſtés du poëſlon, & petit, voſtre Gelee ſe fera à vôlonté, & ſe repreſentera excellente en beauté & bonté, de couleur rouge, claire, diafane, & de gouſt treſ-precieux. *Gelee de Cerizes.*

AINSI meſnagerés les Cornoailles, pour en faire de la Gelee, laquelle, & la precedente (comme les plus exquiſes de fruits) logerés dans des petits vazes de verre ou de terre vitree, peinte, à ce appropriés. Là ſe conſerueront ces Gelees-ci, longuement en bonté & beauté, pour auec delectation, ſeruir, & à ſains & à malades. *Cornoailles.*

LES Meſles ou Neffles, comme les derniers fruits cueillis, ſeront en ſuite les derniers confits Sans les paſſer par le ſel, l'on les confira ſelõ l'ordre ſuſdit, aſſauoir, à diuerſes venuës, y emploiant dix jours. Sortans de l'arbre, encores dures, non paruenuës à maturité (car elles s'acheuent de meurir ſur la paille) aians leurs aeſlerons pointus, ſans ſejourner, de peur de la fleſtriſſeure, les jetterés dans l'eau bouillante, pour leur faire le paſſage: lequel faict, & arrangees dans la terrine, ſeront accueillies par le ſyrop liquide & bouillant. Mais ce ſera ſeulement pour *Meſles ou Neffles.*

Confitvres. les deux premiers jours, que le ſyrop leur ſera donné chaud, non pour les ſubſequens, crainte de l'importun affermiſſement, auquel les Meſles ſont ſujettes. Car au reſte, juſques à la fin, autre que froid ne ſera employé le ſyrop, l'aiant au preallable fait bouïllir & conſumer, ſelon l'art & l'obſeruation des journees, puis refroidir. Par là preuenant la durté du fruit, la Confiture s'en rendra belle & bonne, ſans lequel moien, ne pourroit-elle eſtre de grande valeur, la durté en raualant la reputation. Les Meſles confites, ſejourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là eſtre prinſes ſelon l'vſage. Auſſi, ce ſera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au ſec, afin de receuoir la marque des exquiſes Confitures.

Des Pommes pour confir. TOVCHANT les Pommes, grand conte l'on n'en fait pour confir. leur naturel ne ſe ploiant guiere bien à tel appareil. De les confir entieres ſans peler, comme les poires, ne ſe peut, attendu que leur peleure, ſemblable à parchemin, reſiſte au ſyrop, ſoit de Sucre, ſoit de Miel, ne lui permettant de paſſer juſques à l'interieur du fruit, comme il eſt neceſſaire. Et de les peler, non beaucoup plus grand auantage y a-il, parce que la Chair de la Pomme, ſe diſſout comme brouet, ſentant la chaleur du ſyrop. Quelques races de Pommes neantmoins y a-il de Chair ferme, comme Court-pendu, Pomme-roze, & peu d'autres ſouffrir le ſyrop, & par ce moien, ſe confir, toutesfois, pelees: car auec la peleure, aucune n'eſt à cela propre. Pour laquelle cauſe, des Pommes de la qualité requiſe, ſeront choiſies, qui pelees, aprés miſes en quartiers ou laiſſees entieres, ſeront expoſees au confir à la maniere ditte. Auſſi à eſtre confites à vne ſeule venuë, les bouïllant dans le ſyrop, comme les cerizes, & ſelon l'vſage de la plus commune Confiture. De conuertir les Pommes en paſte, comme les Peches, la choſe eſt faiſable. auſſi en ai-je repreſenté ci deuant la maniere, où je vous renuoie.

Fruits tronquez. AVSSI confit-on des fruits tronquez, mi-partis, en pieces inegales, de toutes eſpeces, ſelon la fantaſie, & qu'il s'accorde le mieux, comme Melons, Concombres, Courges, Laictues, meſmes des retailleures d'Eſcorce de Citron, & de ſes raſcleures auec, que les Italiens appellent *Citrogratato*: deſquelles drogueries, ſe font des Confitures agreables, qu'on conſerue dans le liquide: & d'icelui pour mettre au ſec, en ſeront tirees les plus grandes & maleables pieces, ſi ainſi on le veut.

Racines medecinales. DE meſme, emploie-l'on pluſieurs racines d'herbes medecinales, comme Bugloſe, Cichoree, Angelica, Campane, & ſemblables, qui auec les proprietés qu'elles ont pour la ſanté, ſe laiſſent manger appareillees en Confiture. Toutes leſquelles racines, eſtans bien raſclees & lauees, pour les deſcharger de terre & autre ſaleté, & oſtee toute importune durté, ſeront maniees comme les fruits, auec eux aians commune la façon de confir, la conſeruation au liquide, & la liberté de les mettre au ſec.

VOILA la vraie façon pour confir les Fruits au liquide: ceſte-ci, en ſera pour le SEC, à ce que noſtre Confiture s'acheue de tous points, pour la bonté & beauté. C'eſt grand auãtage pour bien ouurer au Sec, que d'auoir bien fait au liquide: voire en eſt-ce le fondement, ſur lequel neceſſairement conuient baſtir; où defaillant, rien de bon l'on ne peut eſperer de ceſte Confiture. Noſtre fruit donques bien preparé au liquide, s'acheuera bien au Sec. Il attendra dans ſon ſyrop le loiſir du Confiſſeur, & ce auec auantage, s'y nourriſſant tant mieux, que plus il y ſejourne. Mais pour auoir quelque limite en ce meſnage; noterés qu'aſant le fruit prins de Succre à ſuffiſance, dans dix ou douze iours, par-aprés ne s'en charge de plus, comme en eſtant rempli: pour laquelle cauſe, ſera à voſtre liberté, paſſé ce temps-là, de le tirer du liquide pour le faire paſſer par le Sec. Bien eſt vrai, que le ſejour au liquide accommode le fruit, ainſi que j'ai dit, en ce que ſe nourriſſant dans ſon ſyrop, s'en treuue par-aprés plus repli: parce que le Succre ſe candiſſant de ſoi-meſme dans le fruit, à la longue, le tient gros & ferme: laquelle conſideration ne vous arreſtera, pourtant, ſi deſirés voir bien toſt voſtre Confiture parfaite. La pluſ part des fruits enrollés ci deuant, confits au liquide, conſentent d'eſtre acheués de confir par le Sec: voire tous ſans nul excepter, ſe peuuent ainſi manier, ſi le trop petit corps d'aucuns ne les diſpenſe d'en tenir le chemin. Les fruits que voudrés paſſer par le Sec, ſeront gouuernés en ceſte ſorte. CONFITVRES. *Confir au Sec.*

POVR vn preallable, les fruits ſeront laués, afin de leur oſter le ſyrop gluant, eſtant attaché à leur ſuperficie, leur empeſchant, ou pour le moins, leur retardant le ſecher. Cela ſe fait dans l'eau boüillante, les y jettant au partir du vaze, où ils auront ſejourné dés le commencement de leur confir. Les groſſes pieces de fruit ſeront plongees dans l'eau, vne à vne, auec la cueiller perſee; & les petites, deux à deux à la fois, & toutes auſſi toſt retirees ſans y faire qu'entrer & ſortir, de peur que le trop ſejourner, ne leur oſtaſt de Succre plus que de raiſon. Lauees, l'on les eſgoutera ſur vn linge blanc, eſcartees les vnes des autres, puis l'on les ſechera. *Faut lauer les fruits.*

CE ſecher-ci, ſe fait par deux moiens, au Soleil & au Feu. Au Soleil, en plein Eſté: & au Feu, durant toute l'annee, meſmes au cœur de l'Hyuer. Si c'eſt au Soleil, le moien eſt de mettre le fruit laué, dans vn panier d'ozier long, comme vn berceau d'enfant ou d'autre figure; non au fons du panier, ains ſuſpendu au milieu par vn petit plancher fait auec des buſchetes de menu bois ou vn trelis de fil d'archail, afin que le fruit ainſi eſgaié, meſme ſans s'entre-toucher, ſoit penetré de l'aer, pour auancement d'œuure. Et à ce que le fruit ſoit nettement, ſans eſtre importuné de la pouſſiere ni d'autre ſaleté, le panier ſera garni au fons, d'vn linge blanc, deuant qu'y arranger le fruit, & au deſſus, couuert en vouſeure ou berceau: ainſi eſtant le fruit couuert & accommodé, expoſé au Soleil, y ſejournera juſques à ce qu'il ſoit ſec, preſt à receuoir ſon dernier Succre, qui pourra eſtre dãs trois ou quatre jours, aiant le Soleil à propos, & que ſou- *Faut les ſecher, ou au Soleil, ou*

CONFITVRES. *au feu.*

uent viſité, ſoit de fois à autre, retourné s'en deſſus deſſous. Si c'eſt au feu, vn moien fort propre y a-il pour ce meſnage, duquel ſe ſeruent les Confiſeurs faiſans eſtat de Confitures. C'eſt vn petit cabinet long & eſtroit, garni à pluſieurs eſtages, comme planchers, eſlongnés l'vn de l'autre, demi pied ou moins, faits de rozeaux refendus ou de fil d'archail en treliſ, & tant propremẽt accommodés, qu'ils s'oſtent de leurs places & s'y remettent en gliſſant comme lietes, afin de changer de place à la Confiture qui y eſt miſe au deſſus pour ſecher: ce qu'elle fait, moiennant du feu allumé au deſſous du cabinet, en vn four là baſti occupant tout le bas d'icelui. Ce four eſt fait, comme a cuire du pain, aiant ſa cheminee pour vuider la fumee, ſans importuner l'interieur du cabinet: lequel par ce moien s'eſchauffe à volonté auec beaucoup d'aiſance. A faute de tel cabinet, ſatisfera à ce ſeruice-ci, vn garde-manger fait de bons aix, de quel bois que ce ſoit, fermant à clef, garni de pluſieurs petits eſtages, comme deſſus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon ſans fumee, qui ſechera treſbien le fruit. Encore defaillant tel meuble, la mere-de famille n'en eſtant accommodee, ne laiſſera pourtant de ſecher ſa Confiture par ceſte ſimplicité, (ſuiuant l'vſage des champs, où ſouuuent ſe verifie l'engin ſurpaſſer la force, ſelon le prouerbe.) Qui eſt, En arrangeant la Confiture dans des paniers, comme la voulant ſecher au Soleil, apres mettant les paniers ſur des tripiers, & au deſſous d'iceux, du charbon allumé, ſe prenant garde que le feu moderé, y demeure cõtinuellement vingt cinq ou trente heures. En la cheminee d'vne chãbre, ce feu s'accommodera treſbien pour la preparation du fruit: lequel demeurera à ſeureté, des chats & chiens, moiennant que la chambre ſoit cloſe & ſe ſechera auſſi qu'il appartient dans le terme ſuſdit, eſtant ſouuent viſité, le tournant de tous coſtes pour lui faire ſentir la chaleur du feu.

Cuire le Succre pour le ſec.

SECHEE que ſoit la Confiture, au Soleil ou au feu, tout auſſi toſt ſe rendra preſte à receuoir ſon dernier Succre, dont elle ſera incruſtee, comme d'vn exquis vernis, la repreſentant belle à la veuë, & lui augmentant la bonté de ſon gouſt. Telle incruſtation ſe fera auſſi à loiſir, la Confiture l'attendant tant qu'on voudra ſans intereſt, pourueu qu'on la face ſejourner en lieu fort ſec, non eſloigné du feu, & deſchargé d'apparence d'humidité. Iuſques ici, c'eſt la Caſſonade qui ſeule a eſté emploiee à confir la pluſ part de nos fruits: en ſuite, le Succre fin acheuera ce meſnage. Eſt requis d'eſtre pourueu d'vn petit fourneau, ſemblable à ceux des diſtilleurs, fait auec des briques & de l'argile, pour y aſſeoir deſſus la baſſine où caſſe pointuë, afin qu'aiant le feu au deſſous, ſans paroiſtre au deſſus, face commodément ce ſeruice-ci. Au defaut d'vn tel fourneau, ſeruira le ſiege d'vn alambic commun de plomb, ſur lequel la caſſe ou baſſine pointuë, s'aſſerra aſſés bien, ainſi ſans grand myſtere nous accommodans de ce qu'auons chés nous. Eſt auſſi neceſſaire d'auoir vn fonds de corbeille d'vne torce, ou borlet, approprié à receuoir la caſſe, lors que,

Quels outils ſont ici requis.

chaude, l'on la ſortira du feu pour la tenir droitemẽt & fermement. Auſſi d'vn gril de fer d'archail, ou d'vn trelis fait de rozeau refendu, pour receuoir deſſus le fruit au partir du Succre, tant commodément, qu'eſcarté, les pieces ne s'entre preſſent les vnes les autres. De certaines grãdes cueilliers perſees à grands trous pour tirer de la baſſine le fruit le jettant ſur le trelis. Leſquelles choſes preparees, le Succre fin ſera mis dans la caſſe auec force eau claire & nette, pour y cuire. Autant de Succre cõuient emploier en ceſt endroit, qu'on imaginera, eſtant fondu, pouuoir tremper & enueloper le fruit; qui ſera la quantité requiſe. Mais de peur de faillir, y en mettrés pluſtoſt, trop, que peu: car le reſte que le fruit n'aura prins, ſe retrouuera dans la caſſe, aiant retiré le fruit. Par ainſi, ce ne ſera que preſter le Succre au fruit: qui pour ceſte incruſtation, n'en conſumera pas beaucoup, ains peu ſuffira, puis que ce n'eſt que comme vernis, le Succre qui s'attache à la ſuperficie du fruit, l'interieur n'en aiant beſoin, par en eſtre rempli des ſa precedente Confiture.

CONFITVRES.

Combien de Succre.

A PETIT feu de charbon, l'on fera cuire le Succre en l'eau, ſans le fruit, lequel l'on tiendra preſt, attẽdant de le jetter dans le Succre à poinct nõmé, tel eſtant neceſſaire de le choiſir & prendre, ſans ſe pouuoir diſpẽſer d'auancer ni de reculer, de peur de rendre vain l'ouurage. Car de s'auancer tant ſoit peu, le Succre ne s'endurcira nullement, contre le fruit, au rebours de noſtre intention, ains reſtera gluant comme miel, ſans s'affermir. De retarder, le fruit ſe chargera par trop de Succre, s'y gelant mal à propos, dont il perdra ſa couleur naturelle; & ſans luſtre aucun, enuelopé de Succre, ne ſemblera pas meſme eſtre Confiture, ains pieces de Succre: & pour fin, le Succre ainſi mal emploié, ſera tenu au rãg des choſes perduës. A ceſt article donc l'on auiſera ſoigneuſement, cõme à la maiſtrite & au ſecret de la Confiture. Le Succre en cuiſant, jette de l'eſcume, quelque fin qu'il ſoit, meſmes aux premiers bouillons: afin qu'elle n'en ſaliſſe l'œuure, on l'eſcumera curieuſement auec la cueillier perſee. Quãd le Succre ne fume plus, ne pouſſant en haut aucune vapeur, monſtre l'eau que lui auiés ajointe, s'en eſtre allee en exhalaiſon, & qu'il eſt reſté ſeul dans la caſſe, ſigne approchant du poinct requis; non le poinct meſme, pour lequel ne faillir, ainſi le recercherés. Viſiterés de coup à coup, voire de moment à autre, voſtre Succre, ſans l'abandonner de la veuë, auec la ſpatule, eſleuant ſon ſyrop en haut, le faiſant filer dans la caſſe: auec ceſte obſeruation, que tant que le ſyrop continuera ſon fil en vnion, deſpuis la ſpatule juſques dans la caſſe ou baſſiné, le Succre ne ſera encores aſſés cuit.

Quel feu.

Faut eſcumer le Succre.

MAIS lors ſeront arriués les vrais ſignes de ſa parfaitte cuitte, quand il ſe conuertira en veſſies, que treuuerés par ce moien. Prenés auec la ſpatule du Succre au milieu de la baſſine, jettés le violemment en haut, s'il eſt cuit ne retumbera en bas, ains s'en feront des veſſies de diuerſes couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc en ciel, ſe promenans

Signes de ſa parfaite cuite.

CONFITVRES.

par la chambre auec admiration. Quand le filet du syrop cessant sa continuité, se coupera par le milieu, & qu'en se rompant, se recourbera en haut faisant vn petit croc, le bout du filet s'entortillant auec le reste qui tient à la spatule.

Poinct de jetter le Fruit dans le Succre.

VOVS apperceuant de tel signe, comme du dernier & plus asseuré, sans delaier, jetterés vostre fruit dans le Succre, pour y receuoir le seel de la Confiture. A l'instant que le Succre se sent touché du fruit, reuient aux termes qu'il estoit auant qu'il donnast aucun signe de sa derniere cuite, c'est à dire, se descuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est necessaire de lui continuer le feu (mais doucement) pour, en reprenant les erres de sa cuite, lui faire r'attaindre le poinct qu'auós marqué du recourbement de son filet. Approchant lequel signe, faudra blanchir le Succre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruit. Cela se fait en esmouuant & agitant le Succre auec quelque violence, le battant ou auec vn bistortier mis au fons de la bassine, le tournoiant dans icelle, ou auec vn couple de trenchoirs de bois, les tenans, vn en chaque main, remuant de tous costés le Succre & le fruit. Et lors que, par ce moien, verrés le Succre rendre vne escume blanche, & que le signe du croc sera reuenu, sans autre attéte, osterés la bassine du feu, la mettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou bourlet, là appreste; & en suite auec extreme diligence, retirerés le fruit à-tout la cueillere persee, le jettant sur le gril ou trelis, l'escartant si bien, que les pieces ne s'entre touchent nullement; afin de ne se prendre les vnes aux autres, comme elles feroient, auec destrac, si elles s'entre-joignoient tant peu que ce fut. Parce que lors, fort soudain comme en vn clin d'œil, tout le Succre se gele & s'endurcit, si que le fruit restant en la bassine, se treuue attrapé dans le Succre gelé; ainsi qu'on void és eaux glacees, des pierres, des bois, & autres drogueries y estre engagees. Et dautãt que la Confiture se treuue plus belle, plus vnie, & plus lice, que de moins de Succre elle se charge en ceste action-ci (cela dependant de l'habileté de la retirer du Succre hors de la bassine, ne donnãt loisir au fruit de s'ensucrer par trop) est ici à souhaiter, d'estre pourueu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persees, & autres instrumens: pour à la fois, retirer tout le fruit du Succre. par laquelle promptitude, la fin de vostre Confiture vous agreera. C'en sera voirement la fin, de là en hors, pour en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra elle dure, desiors qu'elle aura senti l'aer. La logerés dans des boistes, que reposerés en cabinet sec, non aucunement humide, où se conseruera tres bien plusieurs annees.

Blanchir le Succre.

Quand retirer le Fruit du Succre.

Retirer les reliefs du Succre.

NOSTRE Confiture ainsi acheuee, les reliefs du Succre s'en mesnageront vtilement, les emploiant en autres Confitures. Pour laquelle caugese, sera ramassé tout ce qu'on treuuera de reste dans la bassine, és cueillers, grils ou trelis, & autres vtenciles: & aprés le tout pesé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup cõsumé de Succre en cest endroit,

pour

pour les raiſons dittes. Ce Succre-ci, rendurci cõme deuãt, reſeruira au ſecher d'autres Cõfitures, qui en ſeront vernies, auec autant de luſtre que les precedentes, pourueu qu'elles ne ſoient de celles dont la principale beauté, conſiſte à la clairté tranſlucide du corps du fruit, comme Bouque-d'ange, Carbaſſat, Eſcorces-de-citron, Abricots & ſemblables, ains des autres obſcures, comme groſſes Poires, Amandes, Noix, Noiſilles, Artichaux, dont la beauté ne paroit, qu'à l'exterieur reluiſant; à cauſe que le Succre s'eſt quelque peu noirci en ſon premier emploi, le feu & le fruit l'obſcurciſſans. Seruira auſſi treſ-bien ce Succre-ci, à faire des Confitures au liquide, voire & des plus exquiſes. Comme de meſme feront les reſtes des ſyrops prins aux fons des vazes des Confitures liquides, tout s'emploiant juſques à vne goutte, qu'à telle cauſe retirera-on, curieuſement, ſans rien en laiſſer perdre. Mais ce ſera ſous les diſtinctions ſuſdites, que de n'eſtre emploiés qu'en Confitures obſcures, non aux claires, pour leſquelles eſt neceſſaire de ſe ſeruir de nouuelles Caſſonades clarifiees. Auſſi moiennant telles diſtinctions & obſeruatiõs, la mere-de-famille ſe pourueoirra d'excellentes Confitures, auec beaucoup plus de luſtre que de deſpenſe; & en meſnageant, fera des Confitures toutes nouuelles, qu'elle inuentera par ſon bon ſens, aiant vne fois la cognoiſſance de la cuite du Succre. Moiennant laquelle, treuuerés tant aiſé le maniment du Succre, qu'auenant que vous-vous laiſſiés ſurprendre au feu, en ceſte derniere action du confir, voſtre Succre ſe gelant à l'impourueu auec le fruit dedans, la faute ſe refera ſans grande tare, auec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la baſſine ſur le Succre ainſi gelé, pour le refondre, & en retirer le fruit auãt que de le laiſſer boüillir, puis acheuer de cuire le Succre comme deſſus, y remettant dedans le fruit, quand les ſignes du crochet reaparoiſtront, ſelon les precedentes adreſſes, & par icelles parfaire l'œuure.

CONFITVRES. *Pour eſtre emploiés en autres Confitures. & En quelles.*

Moien de reſaire la Confiture mal faite au Sec.

Avssi, auec pareille facilité, retirerés le Succre des vieilles Confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agreans, afin d'en faire d'autres Confitures, où il s'aproprieta, non indifferemment pour toutes Confitures, ains ſeulement pour les obſcures, Noix, Amandes, &c. comme j'ai dit, la choſe parlant d'elle-meſme, que de n'emploier le vieil Succre, en Confitures claires. Le Succre ſe retire des vieilles Confitures ainſi. Hachés menu les Confitures, puis faitès les boüillir dans abondance d'eau, ſur feu de flamme aſſés fort. L'eau retirera à ſoi le Succre du fruict, lequel demeurera ſans ſaueur, comme le recognoiſtrés au gouſt: lors le ſortirés de la poëſle auec la cueiller perſee, & aprés clarifierés le Succre meſlé en l'eau, auec vn œuf le paſſant par vn linge, comme les autres ſyrops. De meſme, l'emploierés-vous en Confiture; ſi mieux n'aimés de retirer le Succre ſec & en maſſe; ce que vous ferés par la patience du boüillir, l'aiant auparauant bien clarifié, & paſſé par le tamis, afin de l'auoir

Retirer le Succre des vieilles Cõfitures ne vous agreans.

CONFITVRES. tant plus net, lequel à la longue treuuerés endurci au fons de la poësle, mais sur la fin de la cuite, faudra que ce soit du feu de charbon, qu'on se serue, non de flamme.

PAR les precedens discours, appert la Cõfiture laissee au liquide toute l'annee, estre de plus de despense, que la seche; attendu, qu'estant necessaire icelle tremper continuellement dans le syrop, elle en consume de jour à autre: dont pour l'allonger, il y faut souuent ajouster du nouueau Succre. Là où la seche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans deschet, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut: & pour comble de loüange, le Succre que ceste Confiture ci vous laisse lors qu'on la seche, vous seruira vtilement, & à faire des nouuelles Confitures, comme j'ai dit; & en tartelages, & à autres ouurages de four & de cuisine, auec plaisir & espargne.

AINSI se manie la Confiture au Succre. De mesme se maniera celle qu'on fait,

AV MIEL,

Confitures au Miel.

AVEC lequel l'on confit toutes sortes de Fruits. De les nommer nom par nom, ce seroit ennuieuse, non vtile redite, estans enroollés ci deuant. Non plus est besoin d'en particulariser la façon, puis que le Succre & le Miel, l'ont commune pour ce seruice-ci, que de confir les fruits au liquide. Auec l'œuf est clarifié le syrop du Miel, qui est jetté sur le fruit fort liquide, auquel au parauant est fait le passage dans l'eau bouïllante, à la preuue de l'espingle. Dans dix jours est rempli de Miel, dont la Confiture s'en treuue faite au liquide: pourueu que l'emploi du syrop ait esté fait sous les principales & necessaires remarques: qui sont de le tenir fort liquide au commencement, après, l'espessissant selon les jours. Aussi lardera-on auec de la canelle, semblables fruits que dessus. Moiennãt lesquelles obseruations, vostre Cõfiture se rendra belle & bonne pour estre mangee au liquide durant l'annee.

LE Miel tient pied au Succre, jusques au liquide: mais de passer plus outre au sec, ne se peut, n'aiant le Miel la faculté de s'endurcir & rendre glissant en incrustation, comme le Succre. De mesler les matieres n'est du commun vsage, estans les Confitures acheuees au sec, commencees au Succre, cõme a esté veu. Neanmoins, peut on secher au Succre, les Cõfitures qui auront esté faites au liquide auec du Miel, science procedee de l'auarice de certains confisseurs, qui ont manifesté, faisable, ce qu'on souloit estimer impossible. *A quelque chose mal'heur est bon.*, comme dit le prouerbe. Telle tromperie descouuerte, seruira à nostre mere-de-famille, à faire des Confitures seches à bon marché, puis que le fondement (où gist le plus de despense) s'en peut faire au Miel, n'y emploiant du Succre que seulement ce que l'incrustation en consume, qui est peu de chose au re-

La Cõfiture faite de Miel au liquide, se peut secher auec le succre.

ſpect du demeurant. Qu'elle s'aſſeure, neantmoins, que ſa Confiture ainſi meſlangee, ne ſera tant belle ni bonne, que celle qui eſt toute de Succre: ni jamais de longue duree, car le Miel, qui en eſt le fondement, dans peu de temps s'humectant de ſoi-meſme, fait rompre le Succre, ſous-leuant ſon incruſtation (ainſi qu'on void le creſpi d'vne muraille ſ'en aller en pieces, par l'humidité d'icelle) & ce d'autant plus fort, & plus toſt, que plus humide ſera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la Confiture. CONFITVRES.

A FAIRE ceſte Confiture meſlangee, autre particuliere obſeruation n'eſt requiſe qu'au ſecher, qui tarde quelque peu plus, que celui des fruits cõfits au Succre; parce que le Miel n'eſt tant deſſiccatif que le Succre, dõt ſera neceſſaire la viſiter ſouuent en telle action pour l'auancer. Et la prenant dés ſon origine, que le Miel en ſoit des plus beaux, exquiſement clarifié, & le ſyrop pluſieurs fois renouuellé au cours d'icelle. *Le moyen.*

CE ſont ici eſpeces de Confitures, dont noſtre mere-de-famille ſe ſeruira commodément, ſelon les occurrences, des entieres ayant eſté ſuffiſamment parlé. Fera des paſtes auec des Abricots, Prunes, Peches, Pommes, Poires, Coins & autres fruits, ſeparés, ou deux ou trois meſlangés, comme il luy plaira. Aprés les auoir deſchargés de leurs pelures & grains, les cuira dans peu d'eau ſur feu de charbon, juſques à ce qu'ils ne tiennent plus à la baſſine, de laquelle ayant ſorti la paſte, la mettra ſur vne table bien nette, & la peſtrira auec du Succre fin en poudre, en roulant à la maniere qu'on affermit le pain auec de la farine. Ce fait, logera telle paſte dans des boiſtes ou terrines, en cabinet ſec, auec les autres Confitures. *Eſpeces de Confitures.* *Paſtes de fruits.*

APRE'S qu'aurés pellé des Prunes, comme Perdigones, Imperiales, Royales, & autres exquiſes, & tenues au Soleil vn couple de jours, eſtans encores humides, les ſaupoudrerés auec du Succre, les remettrés au Soleil pour vn iour, leur redonnerés du Succre, les retournant de tous coſtés, afin que par tout elles ſ'en ſentent; finalement, les logerés dans des boiſtes, pour y boire leur Succre; à la charge, de les viſiter ſouuent, pour les eſuenter & faire acheuer de ſecher, afin qu'elles ne ſe moiſiſſent. De meſme, ferés des Abricots, Auberges, Peches, tous leſquels fruits ſe treuuent agreables au manger, ainſi ſimplement apreſtés.

DES bonnes Poires de l'Automne & de l'Hyuer, comme de la Bergamotte, de la Poire-chat, du Bon-chreſtien, d'Angoubert, & ſemblables, ſe fait vne Cõfiture agreable auec peu d'apareil, mais nõ de plus lõgue duree que de quinze jours ou trois ſepmaines, en ceſte maniere. L'õ pele les Poires, qu'on nettoie de leurs grains, puis coupees en moitié ou quartiers, ſelõ la capacité du fruit, ſont miſes dans vn pot de terre vernie, cõme ceux à cuire la chair, ſans aucune humidité, & aprés auoir couuert le pot auec de la paſte du pain de meſnage, ſi bien lutté, que le fruit ne reſpire nullement, le pot eſt mis dans le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruit ſe cuit là dedans, rendant vn ſyrop naturel, fort bon, *Des Poires d'Automne.*

Confitvres. qu'on augmente, & en quantité & en delicateſſe, auec du Succre & de la Canelle: remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour vn couple d'heures, le pain en eſtant ſorti, afin de s'y tenir chaudemẽt, pour faire fondre le Succre penetrãt dans le fruit, auec la Canelle, dont la compoſition ſe rend agreable.

Pignolat. AINSI eſt faite le Pignolat en roché. Des Pignons bien choiſis & nets, ſont torrefiés dans le ſon, en vne petite poëſle, ſur feu de charbon, & ſi bien ſechés, qu'ils ſemblent preſque roſtis. Puis eſt mis fondre, dans la baſſine, du Succre fin, la moitié du poids des Pignons, auec de l'eau roze, bouillant ſur petit feu de charbon, l'eſcumant touſ-jours, juſques à ce que le Succre ne rende aucune vapeur, ni ne monte plus en haut, ni ne meine plus de bruit en bouillant, ſigne certain l'humidité de l'eau roze, s'eſtre exhalee, reſtant le pur Succre. Lors ſortirés la baſſine du feu, l'affermiſſant ſur le borlet ou torce, ou ſur le fons d'vne corbeille, ſi bien, qu'elle ne verſe pas: aprés, auec vn biſtortier ou vn pilon de bois, remuerés le Succre fort rudement, en le battant juſques à ce qu'il ſoit blanc: ce que voiant, & le Succre commencer à ſe refroidir, jetterés dedans vne glaire d'œuf meſlee auec du Succre, remettant la baſſine ſur le feu, pour y faire reboüillir le Succre, & par ce moien, le deſcharger de l'humidité que la glaire lui aura apportee en le deſcuiſant, & le ramener au poinct precedent: lequel voiant paroiſtre, à l'inſtant y mettrés dedans les Pignons, leſquels meſlerés parmi le Succre auec promptitude, & de meſme ſans attendre que le Succre gele du tout dans la baſſine, en ſortirés le Pignolat, auec la cueillier perſee, le jettant ſur le marbre bien net, là à ces fins preparé, l'eſcartant & le couppant en pieces à volonté: ou bien, le mettres ſur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de Pignons, emploierés vtilement des Amandes douces, pelees ou ſans peler, torrifiees comme deſſus, entieres ou en pieces, voire meſlerés enſemble, ſi voulés, les Pignons & les Amandes, dont la diuerſité ſera agreable. Auec du Miel s'accommodent auſſi les Pignons & Amandes, maniant le Miel à la maniere du Succre.

Tartres de Maſſepan. TOVCHANT les Tartres de Maſſepan, bien que la façon en ſoit commune, j'en dirai ceci pour le ſoulagement de noſtre mere-de-famille. Les Amandes douces, ſeront pelees curieuſement, puis de meſme pilees, dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, y ajouſtãt vn peu d'eau roze pour garder les Amandes de faire huile. Eſtans bien battuës, y ſera mis du Succre, la moitié du poids des Amãdes, & aprés auoir le tout bien meſlé enſemble, ſorti du mortier, ſera eſtendu ſur des oublies, de l'eſpeſſeur que voudrés: comme auſſi à volonté, en ſeront façonnees les Tartres, tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarree, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four moderemẽt eſchaufé, à telle cõdition, que de ne les laiſſer de la veuë, de peur de les bruſler. Demi cuites, les tirerés à l'entree du four, là les oindrés auec vne glaire d'œuf, où aurés infuſé du Succre

en poudre, & mis vn peu de jus d'Orange, pour leur donner luſtre; qu'elles prendront, luiſant comme vernis, moiennant auſſi vn peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour vn peu de temps dans le four, dont les Tartres ſe rendront parfaites. N'aiant la commodité du four, ou ne le voulant emploier, ce ſera ſans tant de myſtere & moins de hazard, de les bruſler, que cuirés ces Tartres-ci au deuant du foier, leur faiſant regarder la flamme du feu, & en approchant au deſſus d'elles, vne paelle de fer eſchauffee & toute rouge: car moiennant que les retourniés de tous coſtés pour les chauffer également, s'appreſteront fort bien. Ajouſter aux Tartres vn peu de fleur de farine blanche, bien meſlee auec les Amandes & le Succre, n'y ſied pas mal, dont elles ſe font auec quelque eſpargne, ſans beaucoup en raualer la bonté: pourueu qu'on ne s'eſlargiſſe par trop en telle licence. Auec des Pignons, ſe font auſſi de bonnes Tartres de maſſepan, emploiés comme les Amandes.

I'AVOI deliberé, d'ajouſter ici l'appareil journalier des viures, mais mon peu de loiſir me contraint d'en renuoier le diſcours en autre ſaiſon: pour lors monſtrer à noſtre mere-de-famille, ceſte partie de cuiſine, tant requiſe à l'ornement de ſa maiſon, afin de la deliurer du ſouci, d'enuoier à la ville, cercher des cuiſiniers, pour les banquets & autres legitimes occurrences.

CHAP. III.

Des Lumieres, Meubles, Habits.

DIVERSES matieres ſeruent à nous eſclairer, dont les plus communes ſont, Huiles, Suifs, Cires, deſquelles nous entendons parler en ceſt endroit: ſans nous arreſter à la ſomptuoſité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choſes merueilleuſes. Noſtre meſnagere pouruoirra à ceſte eſpece de deſpenſe, ſelon les commodités de ſa terre, & tant à propos, que choſe ſi neceſſaire ne defaille à la maiſon en aucun temps. Comme les viures ſont diſtingués pour l'vſage, ainſi conuient-il ici faire, touchant les Huiles, Suifs, Cires, pour les emploier conuenablement. LVMIERES.

VNE fois l'annee, la mere-de-famille ſerre ſes Huiles és lieux deſtinés, d'où elle les tire, pour les diuers ſeruices des ſiens, (à meſure du beſoin) l'vn deſquels, eſt la Lumiere, nourrie par l'Huile. Pour la Lumiere, donques, deſtinera-elle d'entre ſes Huiles, ceux les moins propres au manger, & qui le plus durent au bruſler, afin de bien aſſortir les choſes. En ce Roiaume, ces trois eſpeces d'Huile ſont les plus remarquables, aſſauoir, d'Oliue, de Noix, de Nayere; & ſelon qu'en ſes prouinces diuer- *Huiles pour lumiere, & quels. Diuers Huiles ſont en ſeruice, ſelon les prouinces.*

Lvmie-res. sement abondent, auſſi c'eſt là, où particulierement elles ſont emploiees. En Languedoc & Prouence, l'on ne ſe ſert d'Huile de Nauete, pource qu'il n'y en a point; & n'y en a point, dautant qu'ils ont abondance de celui d'Oliue & de Noix: au lieu qu'en France, ne ſe ſeruent que d'Huile de Nauete, pour le defaut de celui d'Oliue, & rareté de celui de Noix. Ainſi des autres prouinces, comme de l'Auuergne, où l'Huile de Noix eſt le plus en vſage. chacun eſtimant à bon marché, ce que ſa terre lui rapporte, quoi-qu'ailleurs ſoit cherement vendu. Pour l'ordinaire Lumiere du groſſier meſnage, le ſeul Huile eſt emploié: mais pour le reſtant de la maiſon, & l'Huile & les chandelles, diſtinctement toutesfois, ſelon les occurrences. N'eſtant que bien à propos, meſme pour le ſeruice des plus honorables perſonnes, d'emploier en Hyuer és veilles des longues nuits, l'Huile és Lumieres, acommodees en lampes, proprement faites & nettement tenues: auec des chandelles auſſi, faiſans marcher enſemble, & ſi bien à propos, l'vſage de ces diuers Alimens, que la bien-ſeance & l'eſpargne, y paroiſſent; dont ſerons honorablemẽt & meſnageablement ſeruis en noſtre maiſon. Eſt neceſſaire que la mere-de-famille ſoit pourueuë de bonnes lampes, ſe choiſiſſant ceſte ſorte de meuble, auec curioſité, ſans y plaindre l'argent, pour euiter la perte de l'Huile, que cauſent tels vtenciles mal qualifiés. De meſme, de limiter la deſpenſe des Lumieres, ainſi que la diſtribution des viures, ſans lequel ordre, elle ſe treuueroit plus grande au bout de l'anne, que de raiſon, par, inconſiderément les gens de ſeruice, vſer de l'Huile & des chandelles quand ils les ont à diſcretion.

Des Lam.

Chandelles de ſuif.

Bien-qve durant toute l'annee, l'on face des bonnes Chandelles de ſuif, ſi eſt-ce, que touſ-jours meilleures ſont celles de l'Automne, que des autres ſaiſons: pour deux cauſes, dont la principale eſt donnee aux graiſſes, qui lors ſont en leur meilleur eſtat: & l'autre, à la froidure de l'approche de l'Hyuer, fauoriſant le faire & le conſeruer des Chandelles. La mere-de-famille, emploiera lors les graiſſes tirees des beſtes, que pour prouiſion aura fait tuer & ſaler: toutes leſquelles rendent bon ſuif pour Chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graiſſe n'eſt propre à tel vſage. C'eſt la chevre par ſur toute autre beſte, qui fournit la meilleure graiſſe à faire Chandelles, puis le beuf, la vache, & en ſuite, les moutons & brebis, deſquelles graiſſes ou ſuifs, ſeparés ou meſlangés, comme s'accordera le mieux, la mere-de-famille fera faire des Chandelles la prouiſion de ſa maiſon pour toute l'annee, qu'elle conſeruera en bonté, comme ſera monſtré. De celles du Printemps ne s'en mettra en peine, auenãt qu'elle en face faire en telle ſaiſon; ains les emploiera toutes freſches, afin de ne les abandonner à la merci des prochaines chaleurs. La meche des Chandelles ſera toute de coton, tant pour la beauté que pour l'eſpargne, eſtant de plus plaiſant ſeruice, pour la clairté de leur feu, & de plus longue duree, ainſi garnies, qu'auec du filet de chanvre, ni de lin,

Ce qui a ſe le meilleur.

Dequoi ſera la meche des Chandelles.

quelque bien choiſi qu'il ſoit. Mais s'il eſt cas qu'elle y en vueille meſler, le pourra faire, moiennant que les filets eſtans de bonne & douce matiere, ſoient auſſi blanchis à la lexiue. *Lvmieres.*

QVANT à leur garde. Touſs'accordent que les Chandelles doiuent repoſer en lieu frés & ſec: les aucuns, que ce ſoit parmi des cendres, ou des cieures de bois du Cheſne, ou de ſablon, ou du millet. Autres, ſans aucune de telles matieres, dans des quaiſſes de bois (ou pluſtoſt de pierre creuſee, comme celles à tenir Huile) bien arrangees, entre deux littees, y mettant vn papier, ou bien ſans aucun papier, n'y voulant ajouſter telle petite curioſité. C'eſt choſe bien experimentee, que le tremper des Chandelles dans l'eau freſche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne ſont par-aprés trop faciles à fondre, bien qu'elles ſont vieilles, gardees de long temps. Duquel moien, ſe ſeruira noſtre meſnagere, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ſes Chandelles droites dans l'eau, eſpargnant la meſche: ce que proprement ſe fera, auec des petites verges paſſans dans les meſches, comme quand l'on fait les Chandelles. De tels vazes elle en retirera les Chandelles à meſure de l'vſage, y en remettant & reſſortant alternatiuement, ſelon le beſoin. *Leur garde.*

AVEC plaiſant & vtile meſnage ſe font des Chandelles meſlangees, de Suif & de Cire, non confuſément, ains par ſeparations diſtinctes & apparentes. La meſche eſtant toute de coton, premierement eſt trempee dans la cire, d'icelle y en faiſant deux ou trois couches, aprés ſont acheuees auec du ſuif leur donnant la groſſeur qu'on veut. La cire eſt la premiere attainte du feu comme joignante à la meſche, laquelle bruſlât dans la cire, cela eſt plus lentement que dans le ſuif, pour le naturel de la matiere, dont le ſuif eſtant plus tard fondu, par conſequent la Chandelle en eſt de plus longue duree, que ſi elle eſtoit toute de ſuif. A laquelle commodité, s'ajoint ceſte-ci, que la fumee de la Chãdelle eſteinte, n'eſt aucunement importune, comme eſt beaucoup celle du ſuif, parce qu'elle procede de la cire, non du ſuif, qui n'eſt du tout rien touché du feu, dont telles Chandelles ſont rendues propres au ſeruice de toute honorable compaignie. *Les meſlanges auec de la Cire.*

DES Chandelles toutes de cire, l'on fait auſſi, mais non pour l'ordinaire de noſtre meſnager, bien qu'il en recueille la matiere, & que ſans deſbourcer argent il en peuſt faire faire ſa prouiſion. cela appartenant à Princes & grands Seigneurs. Bien ſe ſeruira-il de Chandelles de cire, à l'eſtude (eſtant homme de liures) à la ſuruenuë de ſes amis, & aux banquets, ainſi vſant ſobrement des commodités que Dieu lui donne. La mere-de-famille pourtoirra à ces Chandelles-ci, y emploiant partie de la cire que ſes Abeilles lui fourniſſent, aprés en auoir retiré les deniers de la vente de l'autre. En fera faire de diuerſes couleurs diſtinctes, & d'entremeſlees en jaſpe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte: des *Chandelles de cire.* *De diuerſes couleurs.*

Bougies. Bougies auſſi pour ſes vſages ordinaires, dont elle tirera ſeruice agreable, auec eſpargne.

MEVBLES. TOVCHANT les Meubles de la maiſon, ce ſeroit s'enfoncer en vn abyſme, que de les vouloir particulariſer, le ſeul nommer l'vn aprés l'autre, eſtant preſques impoſſible, tant le nombre en eſt grand. Suffira, de ſe pouruoir de œux dont l'on a beſoin: auſſi de les coiſſeruer ſi bien tous, qu'ils ne ſe deſrobent ni eſgarent: & en les manians comme il appartient, puiſſent durer longuement en ſeruice, ſans ſe conſumer inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immoderé deſir de ſe meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extremité de l'ordinaire bonne chere) de peur de conſumer le fonds des terres, auec le reuenu. Ains ſe contentera noſtre meſnager, de la raiſon, ſous laquelle ſe diſpenſera-il en ceſt endroit; donnant quelque choſe au contentement de ſon eſprit, ſans du tout s'arreſter à l'auſtere opinion de Caton, qui eſtimoit touſ-jours trop cher, ce dont l'on n'auoit beſoin, quoi-qu'à fort petit prix: & au contraire, à bon marché, le neceſſaire, bien qu'achepté auec beaucoup d'argent. ainſi noſtre ſiecle le permettant.

Le maniment des Meubles, à la mere-de-famille. C'EST l'vne des particulieres charges de la mere-de-famille, que la conduite des Meubles: auſſi eſt-ce ſa gloire, que d'en voir ſa maiſon bien paree; & preuue de ſon inſuffiſance, quand ſon mari ſe meſle de telles choſes. Elle y tiendra, donques, tellement l'œil, qu'aucun deſordre n'auienne à la maiſon, de ce coſté-là. Et à ce que ce ſoit auec moins de trauail, commettra à la principale de ſes ſeruantes, la charge des Meubles courans par la maiſon, ſeruans comme en quartier: les lui baillant par roolle ou inuentaire, auec les clefs pour les ſerrer en cabinet à ce deſtiné, dont ſe fera rendre compte, de fois à autre, les recognoiſſant ſouuent, à ce qu'aucune choſe ne s'en perde ou eſgare. Moien, qui lui reuiendra à contentement, non ſeulement pour ſe deſcharger de ſouci, ains pour aſſeurer ſes meubles: car la ſeruante les aiant en ſon particulier ſoin, s'en prendra garde comme de ſa choſe propre, de peur d'en reſpondre. chacun aimant touſ jours mieux ſon particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de reſerue & de relais, ſeront gardés ſous bonnes clefs, attendans le beſoin (à tel ſeruice emploiant vne chambre, aiant ſon aſpect tourné vers le Septentrion) où ſeront prins à la ſuruenue des amis, pour les banquets, & pour autres occurrences, les y remettans aprés le ſeruice. Les linges de lict & de table, ſeront raccouſtrés au moindre beſoin, preuenant leur ruine, par quelque petite reparation, qu'à temps on leur fera. Seront curieuſement reblanchis, eſtans ſales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de ſe les conſeruer longuement en bon eſtat. car les linges deſcheent à toutes les fois qu'ils paſſent par la lexiue. Pour lequel mal preuenir, afin auſſi d'eſtre bien accommodé de linge, comme l'on deſire, le ſeul moien eſt d'en auoir à ſuffiſance, dont l'on ne ſera contraint de le blanchir trop ſouuent. Cependant, le linge ſale ſera auſſi

V'ne ſeruante aura la charge expreſſe des Meubles courans.

Des Linges.

ſoigneuſe-

ſoigneuſement conſerué que le blanc, le ſejournant en lieu non aucunement humide, fermé à clef, de peur des larrons. *Meubles.*

OR dautant que ſelon locours des choſes de ce monde, les Meubles de la maiſon ſe conſument par l'vſage, comment qu'on s'en ſerue, plus fort & pluſtoſt que nuls autres, les linges: eſt neceſſaire pour en tenir la maiſon fournie, d'en ſurroger chacun an des nouueaux aux vieux, ſoit ou par achapt de linges & toiles toutes faites, ſoit en les faiſant faire. Les commodités d'en faire faire en la maiſon, ne ſont generales par tout ce Roiaume, la matiere y eſtãt diuerſemẽt produite. Si la mere-de-famille eſt en lieu eſchars en lins & chanvres, force ſera que l'argent ſupplee à tel defaut, s'acheptant des linges & toiles. Mais ſi la terre la fauoriſe en tel meſnage, ſe delecterra au maniment de ſes lins & chanvres, auec l'affectiõ propre aux femmes, qui eſt d'aimer plus le linge, qu'autre Meuble de la maiſon: à ce qu'aiant abondãce de linges de toutes ſortes, & fins & groſſiers, toute ſa famille en ſoit bien pourueuë, juſques aux valets & ſeruantes, pour parement de leurs chemiſes, & autres choſes conuenues. *Chacun an, ſeront faits des Linges nouueaux.*

AVEC pareil ſoin pouruoirra la mere-de-famille à ſes licts, les fournitſant de coëttes, cuiſſins, oreillers, materas, couuertes, rideaux, pauillons, cuſtodes, qu'elle fera faire de ſes plumes, laines, lins, chanvres, & des reliefs de ſes Soies, eſtant en païs de meuriers, dont elle & ſes filles, feront auſſi des tapiſſeries meſlangees auec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme l'on voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminees, chaires, tabourets, & autres ornemens de ſalle & de chambre: exercice tres-loüable pour toutes gentilles damoiſelles. *Touchant les lits, &c.*

LA Vaiſſelle d'argẽt, & d'eſtain, ſera auſſi bien gouuernee, & auec ſoin tãt plus exquis, que pluſsõt ſujettes à perdre les matieres precieuſes, que les groſſieres. L'on ne ſouffrira tel Meuble aller en decadence, par faute de le faire raccouſtrer au beſoin, ains à temps ſera reparé, meſme refondu, la neceſſité y eſchẽt. Ainſi le meuble de table, ſe maintiendra en bõ eſtat: & ſoient taſſes, goubeaux, eſguieres, vazes, baſſins, plats, plats-eſcueles, aſſiettes, eſcueles-à-oreille, ſalieres, cueillers, & autres, rendrõt ſeruice agreable, pourueu que touſ-jours le tout ſoit nettement tenu, bien poli & fourbi; juſques aux couſteaux, ſignes de la dexterité de la meſnagere, que les eſtrangers ſuruenans en la maiſon, obſeruent curieuſement. *De la Vaiſſelle.*

SI la pareſſe & la deſloiauté n'eſtoient ſi grandes aux gens de ſeruice, comme elles ſe voient aujourd'hui, les Meubles dureroient plus en la maiſon qu'ils ne font, voire les aucuns preſques perpetuellement, par ne ſe conſumer à l'vſage, comme font ceux de verre & de terre. Mais telles pernicieuſes humeurs aians gaigné le deſſus, contraignent la bõne meſnagere, d'y tenir continuellement l'œil, par là arreſtãt vn peu le cours de leur ruine. Tous vtẽciles de cuiſine faits de metail de cloche, de cuivre, de leton, cõme pots à feu, marmites, chauderõs, poëſles, caſſes, baſſines, poiſſonnieres, tartrieres, & ſẽblables; auſſi les poëſles à frire eſtãs de fer, periſ- *D'où procede la plus grande ruine des Meubles.*

MEVBLES. sent par mauuais gouuernement, car tels Meubles sortis du feu, encores chauds, par la mauuaise seruante, sont jettés sur le paué indiscretement, où ils se bossellent & percent, au lieu de les poser doucement en leurs lieux, mesmes d'asseoir les chauderons & bassines pointues sur des bourlets, torces, ou chappelets, pour les garder de toucher au paué, & de pendre au rastelier, les autres aians queuë. Cela s'accorde auec ce qu'vn Chaudronnier du Montelimar, autresfois m'a dit, qui estoit de cognoistre au puiser de l'eau, quand les seruantes estoient despitees contre leurs maistresses, lors ne tenans compte de leurs cruches & seaux (quoi que de cuiure, & par cõsequent de matiere de prix) qu'elles posoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre: ce que plusieurs fois il auoit obserué de sa boutique, estant au deuant d'vn puits. Le mesme se void à la cuisine, au lauer des escuelles, que les seruantes vicieuses ou malhabiles, estorcent & rompent, les pressans & jettans mal à propos: aussi inconsiderément posans les vtenciles frangibles, comme verres, pots de terre, mesmes ceux aians le cul rond, és bords des tables & buffets, d'où tumbans sur le paué, se cassent. Pour remedier à telles incommodités, l'ordonnance de la mere-de-famille interuiendra, condamnant les seruantes au paiement des meubles qu'elles auront rompu, ou par malice ou par trop de sotise, leur en comptant le prix sur leurs gages: ce qui reuiendra au profit des seruantes mesmes, quand deuenues maistresses, auront apprins, par tel petit chastiment, d'estre bonnes mesnageres. C'est aussi vn autre bon moien pour preuenir la perte & le degast des Meubles de la cuisine, que de les tenir en veuë comme en parade: car estans rangés en buffets & rasteliers, distinctement selon leurs matieres & especes, la mere-de-famille entrant dans sa cuisine, en vn clin d'œil, voit tous les meubles, & se prend garde de ceux qui defaillent, dont en fait faire la recerche à la chaude, lors estant plus fructueuse, que la delaiant tant soit peu. D'ailleurs, la representation des Meubles ainsi disposes, est plaisante: car soient ils d'estain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois, & à quels vsages qu'ils soient destinés, pourueu que tenus bien nets, fourbis, esclaircis, & posés chacun en son lieu, sans confusion, tous-jours les fait-il bon voir. à la louange des seruantes, gage principal de leur diligence. Ainsi nos Ancestres ont voulu les Meubles de la cuisine, estre tenus. ordre qui vtilement s'obserue encores par les meilleures mesnageres. Ie ne parlerai ici des meubles de la caue, par en auoir dit autant que de besoin, sur les propos des vins: ni aussi de ceux de bois pour les sales & chambres, comme tables, buffets, chaires, &c. en reseruant le discours au traité de l'Architecture Rustique, que je delibere faire, pour donner des auis au pere-de-famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, auec commodité & espargne. Là où je n'oublierai, Dieu aidant, de representer la menuiserie requise à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

Curiosité d'vn Chaudronnier.

Moiés pour conseruer les Meubles

COMME les Habits de la famille, tiennent rang entre les principales deſpenſes de la maiſon, cauſans la ruine d'icelle, lors qu'aians plus d'eſgard aux foles fantaſies, qu'à ſe bien meſurer, l'on s'abandonne aux brauades, à l'exemple des plus riches: auſſi les prudens pere-&-mere-de-famille, euitans tels perils, taſchent de rendre telle neceſſaire deſpenſe, la plus petite qu'ils peuuent. Premierement, en ſe bien meſurans, pour, ſelon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement, ſans excés, eux & leurs enfans, & aprés, en eſpargnans l'argent, n'aller chés le marchand qu'à tard, & encores, que ce ſoit ſeulement pour auoir les eſtofes qu'ils ne peuuent faire faire en leur maiſon, à l'eſpargne des matieres, qu'ils auront cueillies en leur terre. HABITS.

IL n'y a quartier en ce Roiaume (je ne veux dire prouince entiere) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matiere ſeruant aux Habits de l'homme; leſquelles nos meſnagers recercheront, pour les emploier ſelon leurs diuerſes qualités. Nous auons parlé des linges. Maintenant dirons des draps à laine, que pour en eſtre pourueu, le pere-de-famille faiſant vente aux marchands de la laine de ſes troupeaux, en retiendra quelques quintaux, qu'il deſtinera à tel vſage. Si ſon terroir porte des fines laines, tant mieux accommodé ſera-il de draps, de ſarges, de burats, de toutes ſortes, dont lui, ſa femme, & ſes enfans, en ſeront honorablement & profitablement habillés, à telles eſtofes s'emploiant le meilleur des laines, & le reſte aux Habits des valets: ſi des groſſieres, à tout le moins, s'emploieront-elles pour les ſeruiteurs. Si des moiennes, & pour les enfans, & pour la groſſiere famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, vtiles au particulier ſeruice de noſtre pere-de-famille, qu'il portera agreablement, pour eſtre de ſon cru. La meſnagere fera aſſortir ſes laines, pour en diſcerner la valeur & la couleur, mettant à part les eſpeces, qu'elle emploiera en diuerſes ſortes d'eſtofes. La plus fine partie deſtinera-elle à faire des fines ſarges, razes, drappees, foibles, fortes, & des bons draps vnis & forts, des burats, des reuerches, des cordillats, pour ſeruir diuerſement à toutes perſonnes & ſaiſons. Des groſſieres, blanches, noires, grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, & entre-meſlés, pour les Habits des mercenaires: auſſi, à faire des couuertures pour les lits, choiſiſſant les laines à ce les plus propres. Aprés, les fera lauer, puis batre, peigner, carder, filer, tiſtre, & les draps en prouenans en toile, enuoiera au foulon pour y eſtre deſgraiſſés, blanchis, enfortis, garnis: de là à la taincture, pour y eſtre mis en couleur comme l'on deſire: finalement, au tondeur, pour y receuoir la derniere main de leurs façons. Vne grande partie de telle manufacture ſe fait à la maiſon, la pluſpart des ouuriers s'y nourriſſans des cõmodités d'icelle. Ioint, que toutes les perſonnes de la famille, femmes, filles, enfans, ſeruiteurs, ſeruãtes, y trauaillent à boutees ſans nulle deſpẽſe, là s'emploiãs les heures perdues, meſme les veillees des *Meſnager la Laine.*

HABITS. longues nuits, dont les draps ſortent auec eſpargne. Car ces petites œuures-là, ne couſtent rien à la maiſon, neant-moins, ſont-elles acheptees cherement chés les marchands, quand l'on va à leurs boutiques prendre du drap, les comptans à haut prix. Ainſi auons-nous des draps à bon marché, voire il ſemble qu'ils ne couſtent autre choſe, que l'argent deſbourcé pour les gages des ouuriers qui les ont preparés: le reſte eſtant ſorti de l'eſpargne de la maiſon, là vtilement emploiee, tel meſnage faiſant profit d'vne choſe preſque perdue, ſans lequel ſeroit de nulle ou bien petite apparence.

La Soie. DES Soies ſeront auſſi emploiees en Habits, mais auec retention, de peur d'abuſer de matiere tant precieuſe. Car encores que la mere-de-famille en cueille dans ſa maiſon par ſa dexterité & diligence, ſi ne faut-il pourtant qu'elle s'en ſerue inconſiderément, ains auec telle ſobrieté, que le principal de ſes Soies, ſoit conuerti en deniers, & l'acceſſoire, en meubles & Habits, dont elle tirera contentement & honneur. Le principal eſt la fine Soie, qui ſe tire en deſuelopant le ploton: & l'acceſſoire, les filozeles de diuerſes ſortes, qui l'accompaignent, comme j'ai monſtré au diſcours de tel meſnage. Les filozeles, donques, ſeront à deſpendre en la maiſon pour meubles & Habits qu'on emploiera ſelon les qualités & ouurages. La bourrete eſt la plus groſſiere, comme l'eſcume du reſte. La filozele procedante dès coucons percés & maculés, eſt la plus fine, ne differant en autre choſe de la bonne Soie, que du tirer; car ne pouuans les coucons eſtre tirés, par eſtre perſés ou maculés, la beſte en eſtant ſortie ou froiſſee dedans, l'on eſt cõtraint de les filer à la main, dont la matiere perd ſon luſtre, & auec icelui, le nom de Soie, qu'on a conuerti en filozele. L'autre filozele procede des reliefs du baſſin qui ſe tronçonnent, & des coucons ou plotons qui ne ſe veulent du tout deſpouiller. Toutes leſquelles filozeles, la mere-de-famille meſnagera, ſans en laiſſer rien perdre, qu'indifferemment elle pourra faire ſeruir en meubles, comme tapiſſeries à tous vſages, ainſi que j'ai touché ci deuant: meſme la bourrete, en gros tapis de table meſlee auec du lin, ou du chanvre, colorés ſelon la fantaſie. Mais en Habits, ſeulement les meilleures; & encores conuient les accompaigner de quelque peu de fine Soie, pour faire des eſtofes propres à habiller & hommes & femmes. Pour meſme vſage, ſe font des eſtofes meſlangees auec de la Soie & de la laine, ou auec du cotton, de diuerſes façons, ſelon les inuentions des ouuriers: auſſi pour habiller les enfans, qu'on diuerſifie par couleurs, comme l'on deſire. En outre, fera faire du velours & du taffetas pour ſes vſages: en tel cas, ſe ſeruant de partie du meilleur de ſa Soie, qu'elle ſe reſeruera à la vente du reſtant. Par telle dexterité, la mere-de-famille meublera ſa maiſon, s'habillera & tous les ſiens, honorablement, non eſcharcement, neantmoins, à bon cõpte, puis que la principale matiere ſort de chés elle: & ce auec luſtre propre à la bone meſnagere, repreſenté par Salomon.

Lieu v. ch. xv.

LES Peaux de Chevre, ſeront accouſtrees en marroquin, pour faire des ſouliers aux plus honorables & delicates perſonnes: à quoi auſſi ſont bonnes celles de Menon, ou bouc chaſtré, meſme pour reſiſter à l'eau, ſeruans vtilement, à ceux qui ne ſouffrent la peau de vache en ſouliers. De meſme accommodera-on celles de Vache, pour faire des bons ſouliers, & au maiſtre & aux valets, auſſi de bonnes bottes, diſcernans les endroits du cuir pour les emploier ſelon les perſonnes & les ouurages: notant là deſſus, qu'à tels ſeruices, les peaux des vaches vieilles, ſont meilleures que des jeunes. L'on preparera auſſi les peaux des Beufs, mais pour gros cuir, c'eſt aſſauoir, afin de ſeruir generalement aux ſemeles des ſouliers de tous ceux de la famille. Toutes leſquelles peaux, fera-on accouſtrer aux conroieurs & tanneurs, les leur enuoiant bien marquees, afin que par ſotiſe ou fraude, elles ne ſe changent, rendans vn carolus pour vn ſol, comme autres-fois cela m'eſt auenu. Ces prouiſions faites, la mere-de-famille mandera vn cordonnier, qu'elle fera trauailler en ſa maiſon, mettant en œuure telles matieres pour faire des ſouliers à toute la famille, bien à profit & pour toutes ſaiſons de l'annee: dont le pere-de-famille, commandera ſans regret, ſes gens au trauail ordinaire, & en voiage preſſé, n'aians lors les valets, occaſion de s'excuſer ſur leur mauuaiſe chauſſure, ainſi qu'ils ont accouſtumé de faire, à la moindre apparence qu'ils y en aient. L'argent qui s'emploie à tel meſnage, eſt peu de choſe, au prix de celui qu'on desbource à l'achapt des ſouliers tous faits, où il s'en conſume beaucoup: & ce qui augmente le meſnage, eſt, que toute voſtre famille eſt touſ-jours treſ-bien accommodee de chauſſure, pour l'aiſance & pour la duree: veu qu'auec fidelité, le cordonnier trauaille de voſtre matiere, ſans perte d'aucune partie, & en voſtre preſence. Moien que les bõs meſnagers ne meſpriſeront, la faculté de leur terre le permettant, pour le ſoulagement de leur eſprit & de leur bource.

HABITS. *Les Peaux.*

DISTILLATIONS

CHAP. IV.

Diſtillations & autres preparatifs pour la gueriſon des maladies.

PARMI les commodités dont l'on joüit abondamment aux champs, en meſnage bien dreſſé, ceſte notable incõmoditéſe treuue, Que la faute de l'opportun ſecours à la ſuruenuë des maladies, prouenant de la ſolitude de l'habitation, qui nous eſloigne des Medecins, Chirurgiés, Apoticaires, deſquels les villes joüiſſent à ſouhait: par là ſe verifiant ce dire, *Qu'vne commodité, eſt touſ-jours ſuiuie de ſon contraire.* Tel defaut nous contraint d'accourir aux Medecins en la neceſſité, les enuoians cercher là où ils ſont, quelques-fois bien loin, dont ſouuent ils arriuent à

Incommoditéſ des champs.

DISTIL-LATIONS

la maiſon, fort tard & hors ſaiſon. Ceſte eſt la plus importante & importune facherie de l'habitation de la campaigne, laquelle les gens d'eſprit taſchent d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-meſmes, de ſe ſecourir à la ſuruenuë de leurs maladies, & celles de leurs enfans & ſeruiteurs, en attendans plus amples remedes du docte Medecin. Tous les jours ſe recognoiſt veritable, *Que la neceſſité eſt inuentrice des Arts*, & ce fort naïfuement aux champs, quand le meſnager & la meſnagere ſont contraints par maniere de dire, d'eſtre de tous meſtiers, ſouuentesfois, leur defaillans les choſes dont ils ont bon beſoin, ſoit pour la ſanté, ſoit pour les habits, ſoit pour les meubles, deſquelles ils ne pourroient tirer ſeruice, ſi eux-meſmes n'y mettoient la main. Et qui eſt le gentil-homme aimer mieux laiſſer perdre ſon cheual ſe desferrant en voiage, que d'y mettre vn cloud au pied, lui-meſme, à faute de mareſchal? Ainſi, le pere & la mere-de-famille, en ce tant important article de la conſeruation de la vie, touchant les cauſes ſecondes, taſcheront de s'inſtruire des moiens de ſe ſecourir & leur famille, és occurrences des maladies & diuers euenemens d'icelles: comme de cheutes, bleſſeures, bruſlures, & pluſieurs autres maux, preſſes & perilleux, qui ſuruiennent inopinément, requerans prompts remedes: auſſi és autres de petite importance: petites langueurs de femmes & enfans, ne meritans d'enuoier au Medecin, qui leur reuiendra à grand ſoulagement. Pluſieurs grands Seigneurs & grandes Dames, n'ont meſpriſé telle diuine ſcience, aians engraué leurs noms és medicamens qu'ils ont inuenté, dont, à leur honneur, l'on ſe ſert vtilement, encores aujourd'hui és boutiques des Apoticaires; teſmoin entre autres le *Mithridat*, venu du Roi Mithridates, & l'onguent qu'on appelle, *Vnguentum Comitiſſæ*, d'vne Comteſſe qui l'inuenta. Les femmes ſont à ce plus propres, que les hommes, pour leur naturel officieux & charitable: à telle cauſe, la mere-de-famille ouurira ſon eſprit, pour entendre ces choſes. Des liures, elle tirera pluſieurs ſalutaires remedes, ce qui lui ſera aiſé, puis que certains docles Medecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldee, du Grec, du Latin, en noſtre langue, tout ce qui ſert à la conſeruation de la ſanté, auparauant cogneu de peu de gens. Pour releuer de peine noſtre mere-de-famille, je lui baillerai vn roolle des remedes aux plus cõmunes maladies, tirés, & des liures, & des experiẽces, dont elle ſe ſeruira. Mais experiences, faites auec autãt de curieuſe fidelité, & chés moi & chés beaucoup de mes intimes amis, qu'on ſçauroit deſirer: ſur leſquelles ſe pourra aſſeurer, & que moiennãt la benedictiõ de Dieu, les emploiãt au beſoin, ce ſera auec heureux ſuccés, ſon mari, elle, ſes enfans, ſes ſeruiteurs & ſeruãtes eſtans malades: auſſi ſes ſujets, voiſins, & pauures.

Faut que les pere & mere-de-famille mettent les mains par tout.

Qualité propre aux honorables femmes.

AIANT noſtre mere-de-famille, telle noble & belle humeur, auec pareil ſoin dont elle a répli ſes charniers & fait ſes Cõfitures, dreſſera vn petit cabinet, auquel cõme en boutique d'Apoticaire, logera les remedes les plus propres pour les cõmunes maladies; afin qu'é la neceſſité les treuue preſts

Cabinet pour ſerrer ces prouiſions.

chés elle, ſans eſtre contrainte de les enuoier querir haſtiuement à la ville chés l'Apoticaire. Fera donques prouiſion de toutes les drogues qu'elle verra lui eſtre requiſes, les faiſant bien choiſir & achepter vers les Apoticaires. Meſmes, ne ſera jamais ſans auoir du Mitridat, de la Theriaque, des confections d'Alkermés, & de Hyacinte; des eaux, Celeſte, Imperiale, de vie: de la Rhubarbe, du Senné, de l'Agaric, du ſyrop rozat, du ſemé-contra pour les enfans, & autres matieres ſimples & compoſees, precieuſes & vtiles, qu'elle pourra facilemét recouurer. Et de ce qui ſe recueille en ſa terre, herbes, fleurs, fruits, racines, ſemences, en fera des eaux, des huiles, des conſerues, des onguens, des poudres, les preparans en leurs ſaiſons, qu'elle tiendra par-aprés, en vazes ſelon leurs diſtinctes qualités, liquides & ſeches. Toutes leſquelles prouiſions & preparatifs elle gardera cherement, pour le beſoin, des cheutes, bleſſeures, bruſlures, fievres, & autres infirmités qui ſuruiennent inopinément. lors les remedes venans tant mieux à propos, que plus rare & difficile il eſt, d'eſtre ſecouru, aux champs qu'en la ville. DISTILLATIONS

I'AI monſtré à noſtre pere-de-famille, le moien de meſurer ſes terres, non pour le rendre arpenteur, ains pour lui faire entendre ceſte exquiſe partie de meſnage, qui eſt de cognoiſtre ce qu'il a, ſans du tout s'en rapporter à autrui: De meſme, deſire-je faire en ceſt endroit, touchant les diſtillations, monſtrant à noſtre mere-de-famille, comment & juſques où, elle ſe peut emploier en telles gentilleſſes; ſans s'enfoncer en l'abiſme des ſubtilités des maiſtres diſtilleurs & abſtracteurs de quint'eſſences; (où pluſieurs gentils eſprits ont fait naufrage, preuue de leur vaine curioſité,) afin que ſe fourniſſant de ce dont elle peut auoir beſoin, pour le ſoulagement de ſa famille, ſur les occurrẽces des maladies, elle puiſſe plus patiemment attendre l'arriuee du ſçauant Medecin, quand en la neceſſité, elle l'aura enuoié querir.

SVPPOSE qu'il y ait pluſieurs & diuerſes façons de diſtiller, comme par chaleur, par froideur, par ſablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont vſent les maiſtres en l'art, & à cela, ſe ſeruent de diuerſes façons d'alambics, compoſés de diuerſes matieres: Mon intention n'eſt pourtant, de les repreſenter toutes à noſtre mere-de-famille, ains ſeulement, la maniere que j'eſtime eſtre la plus propre pour elle, dont ſe pourra facilement ſeruir, auec contentement. Ce ſera par chaleur, qu'elle fera ſes diſtillations, auec feu de bois ou de charbon, ſelon les ſujets: Et touchant aux alambics, ſe ſeruira des ſeuls de verre, & de terre vitree, rejettant les autres faits d'eſtain, de plõb, d'erain, de fer, ſi elle deſire auoir des eaux des mieux qualifiees: car c'eſt le propre de tous metaux (l'or & l'argent exceptés) de donner quelque ſiniſtre odeur aux eaux qui leur adherent, juſques à les infecter de leurs mauuaiſes qualités. Mais par le contraire, paſſans par le verre ou terre vitree, ſur tout par le verre, elles en ſortent ſans deſchet de ſenteur, belles & claires: principalemẽt quand le feu cor-

Du Diſtiller.

Par quel moien, & En quels alambics.

reſpond au verre ; car alors on ne treuue rien à redire à telles eaux. Eſtant le feu de difficile conduite, par trop de violence ou trop de laſcheté, ou bien accompagné d'importune fumee, eſtant feu de flamme, vn moien a eſté treuué par des excellens Medecins de noſtre ſiecle, pour beſongner ſeuremẽt en ceſt endroit, qui eſt de faire chaufer l'alãbic par l'eau bouïllante, & icelle eau par le feu, appliquant vn chauderon rempli d'eau ſur le feu, & dans icelle, l'alambic, auec les matieres qu'on diſtille : leſquelles ne ſentans nullement la violence du feu, par le moien de l'eau bouïllante, rẽdent les eaux diſtillees, en perfection de bonté. Telle façon de diſtiller, eſt appellee, Bain-de-marie, de laquelle les entendus en l'art ſe ſeruent le plus pour faire leurs precieuſes eaux.

Bain-de-marie.

LA mere-de-famille fera dreſſer vn Bain-de-marie pour diſtiller ſes fleurs, herbes, & autres choſes les plus exquiſes, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chaufés au feu de flamme, & de charbon, diuerſement comme elle voudra, afin d'en eſtre bien pourueuë, en aiant à choiſir. Pour quels que ſoient les alambics, conuient en faire les fourneaux preſques tous de meſme façon, c'eſt aſſauoir, en rond, auec de la terre graſſe & des carreaux de terre de potier, de telle matiere les baſtiſſant, comme voulant fonder vne petite tour. Si c'eſt pour le Bain-de-marie, la rondeur du fourneau ſera prinſe, à la meſure du chauderon ou marmite, qui eſt, vn vaiſſeau d'erain aſſés profond, contenant l'eau bouïllante, qui ſera baſti au bord du fourneau, à la maniere de ceux des tainturiers, monſtrant le cul en bas, pour y eſtre eſchauffé auec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau ſera tenu aſſés haut, & de telle meſure, que deſpuis le cul du chauderon juſques au paué, y ait diſtance ſuffiſante pour y plaquer entre deux, vn gril de fer, comme plancher, ſouſtenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par vne porte longue & eſtroitte attaignãt au paué, & là bruſlans, leurs cendres s'aualans en bas, n'empeſcherõt nullemẽt le feu, qui ſera auſſi ſolicité par trois ou quatre petits trous ou ſouſpiraux, qu'on laiſſera au baſtiment, deſſus le gril, pres le bord du chauderon, dont le vent paſſant, allumera le feu à volõte ſans ſouſler, ainſi qu'on le pratique és fourneaux à vent, és grandes fontes de l'artillerie. Vne petite cheminee y ſera accommodee, pour receuoir la fumee, la vuïdant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin auſſi que le trop de vent ne ſoit nuiſible, & la porte ou gueule, & les trous, ſe fermeront à volonté, à cela appropriant telles ouuertures : par le moien de laquelle aiſance, quand l'on voudra, le feu s'eſtoufera dans le fourneau, temperant par ce moien ſa chaleur, à l'vtilité de l'ouurage. De meſme ſeront dreſſés les autres fourneaux, toutesfois, ſans chauderon, au lieu duquel, c'eſt à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon attaignoit, ſera miſe vne plaque ou platine de fer toute vnie ſans aucun trou, & ce ſur le gril, entre-deux reſeruant la diſtance requiſe pour le feu de bois ou de charbon : ſur laquelle plaque,

plaque, l'on mettra du ſablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des ferruriers; ou d'eſcume de fer des mareſchaux battuë & miſe en poudre, pour y aſſeoir le cul de l'alambic, d'autant l'eſloignant du feu. Ou bien ſans aucune plaque, l'on dreſſera le fourneau, mais ce ſera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon; attendu qu'eſtant ſans plaque, le cul de l'alambic ſe monſtre deſcouuert au feu, & celui de flamme lui eſtant contraire pour ſa violence, faudra ſe ſeruir du ſeul charbon. En vn ſeul fourneau, l'on pourra accommoder pluſieurs alambics, à ce qu'à moindre deſpenſe, ils s'eſchaufent d'vn ſeul feu. Le nombre en ſera, toutesfois, reſtreint à trois ou quatre, lequel ſuffira pour noſtre mere-de-famille: laiſſant le grand nombre, aux Apoticaires, qui font marchandiſe des eaux diſtillees. Voila quant aux fourneaux. En ſuite dirai, que

DISTILLATIONS

Des Alambics.

LES Alambics ſont compoſés de deux pieces principales, aſſauoir, du vaze dit recipiant ou contenant, à cauſe des matieres qu'il reçoit & contient; & de l'autre, appellé chappe ou cloche, ſous laquelle s'amaſſent les vapeurs des matieres diſtillees, qui ſe conuertiſſans en eau, ſe rendent dans vne fiole par vn long bec. Le recipiant eſt de cuivre, afin de reſiſter à la chaleur, ce que mieux il fait, que le verre. De tel metal, n'en ſont pourtant les eaux rien empirees, parce qu'elles n'y touchent nullement; ouï leurs matieres, ains à l'interieur de la chape, d'où elles ſortent, pures non vicees, par n'auoir tiré du verre, aucune qualité, bonne ni mauuaiſe; pour laquelle cauſe, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le recipiant (qu'aucuns appellent auſſi, corps) mais ce ſera, à la charge, de l'emploier ſeulement, au Bain-de-marie, non és autres fourneaux; & encores conuiendra n'eſtre eſchaufé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de ſa chaleur, bouillant, ne rompe le verre. La chape de verre eſt touſ-jours meilleure, que celle de terre, quoique vitree; à cauſe que la terre donne quelque ſenteur à l'eau qui diſtille par elle; & plus, tant moins la chape a ſeruï: car la premiere fois qu'on la met en œuure, gaſte les eaux, pour vne importune ſenteur terreſtre, que elle leur communique. A quoi le remede eſt, de bouillir les nouuelles chapes de terre, auant que de les emploier, en eau auec du ſon, & ce fort longuement, pour les purger de telle maligne odeur. Et parce qu'autant ſujette à caſſer eſt la chape de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt & rude approche, comment qu'on les couure, ſoit de paille, ſoit de terre graſſe, le meilleur ſera de ſe ſeruir ſeulement de verre, en ceſt endroit, puis meſme que c'eſt auec aſſeurance de bien faire, & ſans ſe donner la peine d'en corriger le vice, (comme l'on fait de la terre pour les affranchir,) veu que le verre, ſans moien de ſoi-meſme, eſt du tout bon & propre: ſous toutesfois reſolutiõ de bien meſnager tels fragiles vazes, les eſloignãs tant qu'on pourra, du danger d'eſtre caſſés, pour en tirer long ſeruice. Ainſi preparés, & fourneaux & alambics,

Des chapes de verre & de terre.

DISTILLATIONS

pour les mettre en œuure, conuient, en ſuite, preparer les matieres pour y diſtiller, c'eſt à dire, ordonnera la mere-de-famille, de quelles deſirera tirer des eaux, afin d'eſpier le droit poinct de les prendre, ſans en laiſſer paſſer le temps & l'occaſion, à ce que de toutes les eaux dont aura beſoin, elle ſoit pourueuë.

Quād commencer à diſtiller, & quoi.

ARRIVE' que ſoit le Printemps, la premiere eau qu'elle fera diſtiller ſera des bourgeons & bouts de cheſne, parce qu'il les faut prēdre dés leur premiere tendreur, ſans leur donner loiſir de s'endurcir, qui eſt lors qu'on les void paroiſtre de l'Arbre, n'eſtans à ce ſeruice bons, aprés tel terme, pour leur dureté. Les fleurs ſeront prinſes en leur parfait accroiſſement, eſtans eſpanouïes, ſans attendre qu'elles deſcheent. Les herbes de meſmes, qui eſt lors qu'elles ſont en fleur. Les racines ſeront les dernieres diſtillees, ne les pouuans emploier que vers la fin de l'Eſté, lors aiās acheué de croiſtre. Aprés les bouts de cheſne, les rozes ſe preſentent. Ce ſont des plus recommandables fleurs pour diſtiller, j'enten les incarnates, eſtant leur eau vtile en pluſieurs & diuers ſeruices, & en l'appareil des viures, & en Medecines. Des rozes de Damas, tire-on de fort bonne & odorante eau: auſſi des fleurs d'orange, de l'eau naffe. Les eaux Medecinales, procedent des fleurs de feve, de cichoree, de bugloſſe, de ſauge, de roſmarin, de ſouci, de ſureau, d'ortie, & ſemblables: Toutes leſquelles fleurs ſeront diſtillees au Bain-de-marie pour en auoir les eaux en parfaite bonté, & naturelle ſenteur. Et ſi la mere-de-famille, deſire ajouſter aux naturelles facultés de ſes eaux, quelque ſenteur, ſaueur ou autre recommandable qualité, le pourra faire en enfermant dans le bec de l'alambic du muſc, de l'ambre-gris, de la ciuete, du ſucre, de la canelle, du girofle, de la muſcade, ou autres drogues precieuſes, telles qu'elle ſe choiſira, les accommodant auec vn peu de toile claire de telle ſorte, que l'eau diſtillant ſoit contrainte de paſſer à trauers d'icelles matieres, pour en emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies eſpeces y en a-il de diſtillables, dont l'on tire grands ſeruices pour les bonnes eaux qu'elles rendent: les principales ſont, les ſcabieuſe, bugloſſe, cichoree, betoine, agrimoine, plantain, camomille, lauande, aſpic, chardon benit, rue, ſauge, mente, roſmarin, mauue, guimauue, pimprenelle, valeriane, thim, origan, nicotiane, capilli-veneris, ſarriete, marjolaine, pourpier, piuoine. Les herbes ſeches ont beſoin, auant que les diſtiller, d'eſtre vn peu arrouſees auec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la conuertir en eau. Les trop humides, d'eſtre vn peu mattees au Soleil, ainſi les temperans pour le bien de l'œuure: mais celles qui tiennent le milieu, ſans autre preparation ſeront miſes dans l'alambic. L'on ſe gardera de fourrer trop de matiere dans l'alambic, de peur de deſtraquer tout, ſoit & en faiſant regorger l'eau par deſſus, & en faiſant bruſler les herbes par le deſſous, ains moderément l'on chargera l'alambic. Le feu auſſi ſera conduit auec moderation, & de

Fleurs,

Herbes,

Racines.

Roſes

Fleurs de feve, de cichoree, &c.

Herbes de ſcabieuſe, bugloſſe, &c.

Comment les diſtiller.

telle ſorte, qu'au commencement ſoit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matieres tout doucement la chaleur, qui ſeruira en outre, à la conſeruation des alambics. Quelques fois, l'on diſtille l'herbe & la fueille tout enſemble: auſſi meſlange-on diuerſes herbes & fleurs, ſelon la neceſſité des remedes aux maladies, à la maniere precedente. DISTILLATIONS

OVTRE laquelle, vne autre ſubtile façon pour diſtiller eſt en vſage; mais c'eſt pour les plus precieuſes matieres, herbes & fleurs odorantes. Auec peu de myſtere, l'on ouure en ceſt endroit. Sur vn vaze de cuivre ou de terre vitree, eſt eſtendu vn linge blanc & net attaché à l'entour, comme le fons d'vn tambour, toutesfois fort laſchement, pour pouuoir contenir les matieres, ſur lequel elles ſont miſes, c'eſt aſſauoir, les herbes & fleurs dont eſt queſtion pendantes dans le vaze: elles ſont couuertes d'vne plaque de fer ou de cuivre, comme vn plat-baſſin, & par deſſus la plaque, eſt mis du feu de charbon, dont la chaleur eſchaufe les matieres, qui rendent leur eau en bas au fons du vaze: pour laquelle cauſe, ceſte façon de diſtiller eſt, par les maiſtres en l'art, dite, *per deſcenſum*; comme au contraire la precedente, *per aſcenſum*, par s'eſleuer en haut leur vapeur, ſe conuertiſſant en eau. Il ſe faut prendre garde de donner le feu, pluſtoſt foible que fort, tel le deſirant. Ainſi faiſant, tu eres abondance de treſbonne eau, toſt, & auec peu de deſpens. *Autrement.* *Du feu de l'alambic.*

AV Soleil, ſans feu, diſtille-on encores plus ſubtilement, que par aucun autre ordre, toutes herbes & fleurs precieuſes, dont l'on retire les eaux du tout excellentes. Conuient auoir deux fioles de verre de diuerſes capacités, les deux de col aſſes large & ouuert, toutesfois inegal, afin d'en faire entrer le col de l'vne dans celui de l'autre, les joignans enſemble & les dreſſans l'vne ſur l'autre, à la maniere des Eclipſidres ou horologes de ſablon. *Diſtiller au ſoleil.*

DANS la ſuperieure fiole, ſeront miſes les matieres qu'on voudra diſtiller, dont le bout du col, ſera couuert d'vne toile claire & nette, puis fourré dans le vuïde, & là jointes enſemble & bien lutees. Ainſi accommodees, ſeront dreſſees ſi bien & tant fermement, qu'elles ne ſoient eſbrâlees: & expoſees au Soleil de Midi, duquel la chaleur fera diſtiller l'eau des matieres, dans la fiole inferieure & vuïde, paſſant à trauers du linge. Par ce moien, aurés des eaux du tout pures, nullement eſuetees, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les ſurpaſſans, & auſſi en longueur de duree.

LES eaux diſtillees ſeront miſes au Soleil pour quelques jours, afin de leur faire cõſumer le phlegme & humeur plus eſpés, qui les rend troubles, & qu'ainſi deſchargees, ſe puiſſent ſainement conſeruer longuemẽt. Toutes eaux indifferemment ne conuient tenir au Soleil, ains ſeulement les froides & les diſtillees au Bain-de-marie: car les chaudes, & celles ſorties

des autres alambics, tout au rebours conuient les tenir en lieu frais, enfouiſſans leurs fioles dans le ſablon humide, pour leur oſter leur trop de chaleur qu'elles ont acquiſe par le feu.

TOVCHANT les racines, ainſi que les herbes ſeront-elles diſtillees: mais pour leur durte, conuiendra les ramolir dans l'eau quelques heures, ſelon que plus elles ſeront ſeches; deſquelles la mere-de-famille choiſira les plus propres, pour les remedes où deſirera les emploier. De meſme fera-elle des ſemences, emploiant celles qui le mieux lui viendront à propos.

PREPARATIFS.

AVSSI ſe pouruoirra de pluſieurs huiles medecinaux, comme de rozat, violat, d'huile de lis-blãc, de camomille, de violetes-de-mars, de fleur de ſurceau, de mille-pertuis, en Latin *Calendula*, & à ce que ce ſoit auec moins de myſtere, ſe contentera de les faire par impreſſion, comme l'on appelle, non par diſtillation, eſtant ce ouurage de maiſtres abſtracteurs de quinteſſence ſelon leur meſtier, non d'vne meſnagere, qui n'en veut que pour ſes vſages. Elle fera donques ainſi ſes huiles. L'huile d'oliue eſt le moien de faire tels huiles, receuãt toutes matieres à ce deſtinees. L'huile procedãt d'oliues vertes, appellé huile omphacin, eſt le meilleur, au defaut duquel l'on ſe ſert de l'autre, l'aiant au preallable laué, mais c'eſt ſeulement pour les huiles refrigeratifs, les autres ſe compoſans ſans ſe donner telle peine, auec d'huile commun. La maniere de lauer l'huile, eſt de le meſler en eſgale portion auec de l'eau de fontaine claire & nette, les mettans enſemble dans vne terrine à large ouuerture, & aprés les auoir bien battus & remués auec vn baſton, les laiſſer repoſer juſques à ce que ſeparés, l'on retire l'huile nageant par deſſus l'eau: remuant l'huile en autre vaze, auquel ſera miſe de l'eau ſur l'huile, pour y eſtre laué vne ſeconde fois, voire vne troiſieſme, pour tant mieux le preparer. Les fleurs requiſes, ſeront ajouſtees à l'huile ainſi laué, par ceſt ordre. Aiés abondance de rozes recentement effueillees, mettés-les dans vne fiole, & par deſſus verſés dudit huile, juſques à les en couurir, ſans toutesfois en remplir la fiole, à laquelle demeurera vn vuïde, pour à l'aiſe y pouuoir bouillir l'huile. La fiole eſtant bien bouchee, ſera expoſee au Soleil pour huit ou dix jours, paſſés leſquels, fera-on le tout bouïllir dans vn poëſlon, ſur feu de charbon, quelque couple d'heures, vn peu dauãtage: puis l'huile ſera coulé à trauers d'vn linge, exprimant violẽment les rozes pour leur faire rendre leur ſubſtãce. Sur l'huile coulé mettra on encores des rozes nouuelles dãs la fiole, laquelle biẽ bouchee, ſera remiſe au Soleil pour ſept ou huit jours, puis derechef l'huile bouïlli & exprimé cõme deſſus, & en ſuite des rozes ajouſtees pour la troiſieſme fois, & eſtant l'huile exprimé, aprés auoir le tout bouïlli, demeurera parfait voſtre huile rozat, auec beaucoup de vertu l'aiant tiré de grande quantité de rozes. Pluſieurs ne ſe donnent tant de peine à faire l'huile rozat, ains ſe contentent des ſeules rozes emploiees à la premiere fois, meſmes ſans nullement bouïllir l'huile, y laiſſent les

Huiles par impreſſion.

Huile omphacin.

Comment emploier les fleurs pour huiles.

rozes dedans ſans les en retirer. En telle maniere, ſe font les Huiles des fleurs ſuſmentionnees, & autres, de chacune eſpece à part, afin de les auoir ſeparés, pour la diuerſité de leurs facultés, les meſlans les vns auec les autres ſelon les occurrences. PREPARATIFS.

SE preparera auſſi la mere-de-famille, des Onguens pour les bruſlures, pour les douleurs des membres, joinctures, nerfs; apoſtumes, cheutes; plaies, dartres, feux volages: & ce au Printemps & en Eſté, les herbes eſtans en leur vertu, dont ſe ſeruira le long de l'annee. Des vins medecinaux & confortatifs fera elle en ſuite au temps des vendanges, comme d'abſinthe, de bugloſſe, de cichoree, de ſauge, de roſmarin, & autres, par le moien repreſenté au diſcours des vignes. N'oubliera non plus le miel rozat, & la conſerue de rozes au liquide. Choiſira du plus beau miel qu'elle ait, & aprés auoir fait longuement battre des rozes incarnates dans vn mortier de marbre, juſques à les rendre inſenſibles entre les doigts; les meſlera auec le miel en egale portion, dans vn vaze de verre à large ouuerture, puis l'aiant bien fermé à-tout du parchemin, l'expoſera au Soleil pour douze ou quinze jours, afin de s'y cuire le miel rozat, à la charge de n'en remplir le vaze, ains y laiſſer du vuide à ſuffiſance pour y bouïllir à l'aiſe s'enflant en haut: & auſſi de remuer auec vne ſpatule le miel pour le meſler auec les rozes, les incorporant bien enſemble. Tout de meſme, faudra faire de la conſerue de rozes, mais ce ſera des rozes rouges de Prouins, qu'on ſe ſeruira en ceſt endroit, leſquelles aiant curieuſement pilees, ſeront meſlees, non en miel, ains auec du ſucre, duquel conuient y mettre autant que de rozes. Ainſi auſſi fera-on la conſerue d'œillets, de violettes au mois de Mars ou pluſtoſt ſi elles fleuriſſent: leſquelles conſerues ſeront logees, ſoleillees, & viſitees comme le miel rozat. *Onguens.* Lieu 1v. ch. x. *Miel rozat* *Conſerue de rozes.* *Autres ſi conſerues.*

EST neceſſaire, que la mere-de-famille ſoit auſſi pourueuë de ſyrop rozat laxatif, qu'elle preparera en ceſte ſorte. Bonne quantité de rozes incarnates effueillees & nettes, ſeront miſes dans vn vaze de terre vernie, & ſur icelles, verſee de l'eau bouïllante, tant que les rozes en ſoient couuertes, les remuant auec vn baſton, ſi bien, que toutes les rozes ſe reſſentent de la chaleur de l'eau; & à ce qu'elles en ſoient mieux penetrees, le vaze ſera bien bouché, ſans reſpirer. Au bout de vingt-quatre heures, l'on retirera l'eau du vaze, ſans toucher aux rozes, la mettant dans vn poëſlon bouïllir ſur feu clair; bouïllante, ſera rejettee ſur les rozes dans le vaze: reïterant ce rebouïllement, par neuf ou dix fois (ce qu'on appelle, charopper) de vingt-quatre en vingt-quatre heures, à la charge d'y ajouſter des rozes nouuelles, par trois fois, durant ledit temps, par interualles meſurees. Aprés le tout ſera mis bouïllir vn peu, puis paſſé à trauers d'vn linge, pour en exprimer la ſubſtance des rozes, les preſſant de force, afin que toute reſte dans la decoction, qui demeurera rouge comme vin, ſentant la roze. Finalement, le ſucere y ſera ajouſté, y en *Syrop rozat laxatif.*

mettant ſelon la quantité de la decoction: ce ſera du ſucre blanc, pour euiter la peine de le clarifier. L'on le cuira juſques à la forme du ſyrop, à quoi conuiendra aller auec retention, voire eſt de beſoin, le laiſſer vn peu vert, à cauſe que les rozes pour leur naturel viſqueux ſatisfont au defaut du cuire, eſpeſſiſſant le ſyrop; lequel ne ſe treuuant aſſés cuit, dans quelques jours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au poinct requis. liberté que n'auriés ſi le cuiſiés du tout au commencement. Lors logerés voſtre ſyrop rozat laxatif, dans des fioles bien nettes & fermees, où ſe gardera tres-bien.

Autre façon.

AVTREMENT ferés du ſyrop rozat laxatif, de grande efficace; car ce ſera ſans êau, du pur & ſimple ſuc des rozes. Les rozes bien choiſies, ſeront pilees dans vn mortier de marbre, & ce fort à profit, pour en tirer tant de jus qu'il ſera poſſible, qu'exprimerés à trauers d'vn linge. Infuſerés du ſucre fin dans le jus la moitié de ſon poids, c'eſt à dire pour deux liures de jus, vne de ſucre y ſera miſe, bouillant le tout ſur feu de charbon juſques au poinct requis pour ſyrop; auec les conſiderations du naturel de la roze, repreſentees. Aucuns y ajouſtent de la rubarbe, & autres drogues purgatiues, ſe façonnans en ce ſyrop-ci, vne douce liqueur, pour en prendre, quelques fois, auec du bouillon, afin de ſe faire bon ventre ſans faſcherie aucune.

Autre ſyrop rozat auec du miel.

LA mere-de-famille ne ſe contentera de faire du ſyrop rozat auec du ſucre, ains en compoſera auſſi auec du miel, pour ſeruir à ſes mercenaires malades: & ce ſera auec non guiere moindre efficace qu'auec le ſucre, bien-que plus groſſier, pour la difference qu'il y a du ſucre au miel. Gardera auſſi des rozes ſeches des trois ſortes, incarnates, rouges, & de Damas, pour leurs bons ſeruices en diuerſes maladies. De meſme fera-elle de pluſieurs autres ſalutaires fleurs, ſemences, herbes, racines, les cueillans en leur droit poinct, & repoſans en lieu ſec, non humide, où elle les treuuera au beſoin. Ce ſont les prouiſions faites, reſte de les emploier.

Garde de fleurs ſeches.

REMEDES.

CHAP. V.

Remedes aux maladies pour les perſonnes.

Diuers maux de Teſte.

POVR GVERIR LE MAL DE TESTE, conuient en remarquer la cauſe, pour conuenablement appliquer le remede. Les maux de Teſte ſont diuers, comme procedans de diuerſes cauſes: c'eſt aſſauoir, de Sáng, de Colere, de Phlegme, de Melancolie, ou d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils ſe deſtraquent, meſme par chaleur ou froidure, exceſſiues: & ſouuent viennent de l'in-

firmité des autres membres, eſquels eſt contenue la cauſe de la douleur de Teſte, comme de l'Eſtomach, des Reins, du Foie, de la Rate, de la Matrice: auſſi des fievres generales, tourmentans toute la perſonne. La recerche deſquelles cauſes, nous laiſſerons au docte Medecin, pour, à fons, purger le corps ſelon les occurrences: ce qu'attendant, la mere de famille vſera de ces remedes. La douleur de Teſte eſt plus grande au frõt, qu'ailleurs, quand elle procede de Sang: & au derriere, venant de Phlegme: de Colere, c'eſt au coſté droit qu'elle ſe fait le plus ſentir: & au gauche, de Melancolie. Sur leſquelles adreſſes, les remedes s'emploieront à propos, oppoſant les froids, aux maux procedans de Chaleur, comme de Sang & de Colere: & les chauds, à ceux qui viennent de froidure, c'eſt aſſauoir de Phlegme & de Melancolie. Le moien de guerir le mal de Teſte de CAVSE CHAVDE eſt, d'appliquer ſur le front de l'herbe aux pulces: ou de Laictues: ou de fueilles de ſaffran, le poil oſté: ou de plantain: ou de pourpier: ou des trenches de courge longue. Mettre ſur le mal, linge trempé en eaux roze, de plantain, de morele & vinaigre: ou dans jus de laictues auec eau roze & vinaigre. Froter la Teſte auec huiles rozat, & de pauot, jus de laictue, ou de morele, ou de jombarbe, vinaigre & eau roze, Cataplaſme ſur la Teſte & le front, fait auec bolarmene, graine de Pauot, glaire d'œuf, pommes cuites, & vinaigre. La lauer en eau chaude, en laquelle auront eſté cuites, fueilles de Sauge & de vigne, fleurs de nenufar & de rozes; d'icelle eau en lauant auſſi les pieds & les jambes du patient, pourueu qu'il n'y ait rheume eſmeuë, auquel cas, ſe faudra abſtenir de tout lauement. Appliquer ſachet de rozes trempees en eau roze: ou des eſtoupes ſur leſquelles auront eſté mis deux aubins d'œufs fort battus, auec de l'eau roze. Boire des eaux de cichoree, d'endiuie, de pourpier, de nenuphar, meſlees enſemble, ou de l'vne d'icelles. Et à ce que tels remedes profitent mieux, eſt neceſſaire tenir laſche le ventre du patient, par ſuppoſitoires, clyſteres: ou par autres petits laxatifs, comme ſyrops, caſſe, & ſemblables. le ventre conſtipé contrarie à la gueriſon du mal de Teſte. Pour celui de CAVSE FROIDE, ſera appliqué au front & aux joües, du ſerpoullet: ou de la veruaine: ou de la rue: ou de l'aloé, autrement dite perroquet, ces herbes-là trempees en vinaigre & miel rozat: ou de la nicotiane: ou de la mente: ou du creſſon d'eau. De froter la Teſte auec des fueilles de cabaret: ou de jus de melilot, meſlé auec vinaigre & huile rozat. De boire de l'eau ou de la decoction de betoine, appliquant auſſi ſes fueilles aux temples. De prendre par le nés; du jus de l'herbe de pain-de-pourceau: ou de la niele, dite poivrete, trempee en vinaigre, & poudre de piretre pour faire eſternuer. Se compoſera vn frontail, auec des herbes & fleurs chaudes, de melilot, de ſauge, de betoine, de roſmarin, de coleuree blanche, au preallable leſdites herbes & fleurs, aians eſté parfumees en vapeur de betoine & de meliſſe, miſes ſur vne paelle de fer, ou tuille chaudes, & par deſſus,

REMEDES.

Signes des cauſes du mal de Teſte.

Chaude.

Froide.

REMEDES. jetté du vinaigre & de l'eau roze. Parfumera-on auſſi la Teſte du patient auec choſes ſeches, comme rozes & maſtich : ou auec rozes rouges, mil, & ſel, mais c'eſt lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la reſpiration) l'on ſe contentera de parfumer les habilſemens de Teſte, linges & autres, les appliquans chaudement à la Teſte: de meſme, l'on vſera du mil & gros ſel, frits en vn poëſlon. Et ſi le mal ne ceſſe pour tels remedes, emploiant matieres plus chaudes, des ſachets ſeront faits de marjolaine, de rue, laurier, grains de genevre : ou fomentation de la decoction deſdites choſes. Ou l'on oindra la Teſte auec des huiles de camomille, de lis, d'anet, de l'vn d'iceux, ou des trois enſemble. Ou auec huiles de rue, d'aſpic, de caſtor, y ajouſtant vn peu de poivre, & de la graine de mouſtarde, pulueriſés. Tirer par le nés le jus de marjolaine & de fenouil, eſt excellent remede à ce mal ; voire en ſera deliuré pour jamais, celui qui s'accouſtumera de mettre fomient dans ſes narines, de l'huile de la grande marjolaine. Aprés l'application des remedes, qu'on aura voulu choiſir d'entre les ſus-eſcripts, eſt neceſſaire conforter la Teſte du patient, par l'vſage d'vn bonnet de taffetas à deux doubles, entre leſquels ſera mis du coton bien delié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de roſmarin, de rozes rouges, des poudres de canelle, de muſcade, de girofle, de la graine de paradis, d'eſcorce de citron, de la graine d'eſcarlate, le tout ſubtilement agencé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et s'il eſt queſtion d'arreſter les catarres, vne coeffe ou bonnet pour cela ſera compoſee, de mil frit, des graines de mirte & de cyprés, auec de l'encens & vernis, couſues parmi du coton, comme deſſus. La douleur inueteree de Teſte & micrane ſe guerit par le moien d'vn morceau de la premiere eſcorce d'vn oignon, roſtie ſous les cendres, aprés trempee en huiles rozat, & laurin, mis dedans l'aureille du coſté où eſt la douleur de Teſte. Eſt auſſi neceſſaire, que le patient vſe de bon regime, ſans lequel preſques tous remedes ſont vains. De quelque mal de Teſte qu'il ſoit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourriſſante, ou ſeroit qu'il fut debile : auquel cas, vſera de chair de jeunes poulets, potages de laictues, pourpier, ozeille, de laict d'amendes douces, auec orge mundé. Ne mangera aucune viande venteuſe, eſpiſſee, ni ſalee, ni auſſi aucun laict ſeul. Viande treſmauuaiſe à ce mal, meſme aux fievres, quelles qu'elles ſoient. Se deſchargera de tout trauail d'eſprit, ne lira ni eſcrira aucunement, ains, ſans bruit, prenant ſon mal en patience, attendra tranquillement de la benediction de Dieu, l'effet des remedes dont il aura eſté ſecouru.

Micrane.

Regime.

Mal des Yeux.

POVR LE MAL DES YEVX. Purger le cerueau, eſt trauailler à la gueriſon de l'œil, dautant que la pluſpart de ſes maladies internes, procedent du cerueau diſtillant ſur lui ſes humeurs malignes, ou les membres inferieurs en fourniſſent les cauſes, dont

dont la veuë eſt diminuee, & l'Oeil endoulouri. Cela eſt de la charge du judicieux Medecin, diſcernant les humeurs particulieres cauſans le mal de l'Oeil, pour les euacuer par propres purgations, comme pillules, clyſteres, potions, & autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'exterieur, ſera ſalutaire tenir la teſte ſeche & nette, la frottant tous les matins en arriere, par ce moien diuertiſſant les humeurs qui du cerueau tumbent ſur les Yeux. Sert auſſi beaucoup à la conſeruation de la veuë, le tenir des-pieds ſecs, moiennement chauds, nullement humides: comme de meſme vtilité eſt, le non-dormir ſur le jour, le non-encliner par trop la face en bas. obſeruations neceſſaires en ceſt endroit. La durté du ventre eſt fort contraire à la veuë, pour laquelle cauſe, l'on procurera à le tenir laſche. L'on euitera le vent, le froid, le chaud, le ſerein, le Soleil, & autre grande clairté, le regard du feu ardant: le beaucoup lire & eſcrire, le pleurer, les trop veiller & dormir. Quant au manger & boire, ce ſera de bonnes viandes qu'on ſe nourrira, non venteuſes, ſalees, ni eſpicees; & peu de vin, encores petit, non fumeux, & bien temperé auec de l'eau, & aprés le paſt, vſer de poudres ſeruans à la digeſtion. L'vſage du vin d'eufraiſe, ſert contre tous empeſchemens de la veuë: le meſme fait la poudre de ſon herbe deſſechee, beuë en potage ou en vin. L'eau d'eſclaire inſtillee dans l'Oeil, eſclaircit la veuë, la conforte, la retient: ſa decoctiõ a preſques meſme vertu, meſlee en eau roze, s'en baſſinant les Yeux: la poudre de ſon herbe, en oſte la taie. La cataracte ou taie des Yeux, ſe fond par la ſubtile poudre de ſuccre-candi, de tuthie, de couperoze blanche, meſlees en egale portion, exquiſemẽt ſaſſee à trauers de la fine toile de Cambrai, & miſe dans l'Oeil ſoir & matin: la ſeule poudre de feves blanches, a ſemblable proprieté. A cela ſert auſſi, collire fait auec demie once de tuthie, vn quart d'once de macis, qui eſt l'eſcorce de muſcade, miſes en poudre & infuſees dans vin blanc & eau roze vne chopine des deux, le tout mis dans vne fiole expoſee au Soleil d'Eſté, enuiron vn mois, ſans ſentir ne pluie ne rozee: & afin de meſler bien les matieres, la fiole ſera ſouuent remuee & agitee: ce collyre fortifie la veuë debile, nettoie les Yeux chaſſieux, & en oſte la rougeur. Autre collyre à meſme fin. Vn couple d'œufs frais cuits durs ſous les cẽdres, deſchargés de leurs coques, ſont partis par moitié & vuïdés de leurs noiaux, en leur place y ſont mis du ſuccre-cãdi & de la tuthie autant de l'vn que de l'autre, dont le vuïde eſt rempli, puis rejointes les moitiés ſont liees auec du filet & miſes tremper en eau roze, dans vn petit vaze, d'où aprés auoir ſejourné vingt-quatre heures, retirees ces choſes, ſont eſcachees & preſſees à trauers d'vn linge pour en faire ſortir la liqueur, de laquelle, ſoir & matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'Oeil. L'eau diſtillee des choſes ſuiuantes, fait auſſi fondre la taie: de plantain, de petites & tendres grenades, rozes rouges, tendrons de fenoüil, de chacun vn manipule, de la mie de pain blanc, chaud, ſortant du four, vne liure, le tout meſlé enſemble,

Remedes.

Regime.

La taie.

Collire pour les Yeux.

Autre.

Eaux diſtillees pour les Yeux.

REMEDES. aiant trempé ſix heures dans bon vin blanc. A meſme effect, ſe diſtille ceſte eau. De fenoüil, rue, verbene, eufraize, endiuie, betoine, rozes rouges, capilli-veneris, recent, par egale portion, aians auparauant trempé vingt-quatre heures dans du bon vin blanc, foïe de bouc entier, non chaſtré, trois onces: elle ſera diſtillee par trois fois au bain-de-marie, dót la derniere eau en ſortant, ſera fort propre & à fondre la cataracte ou taie, & à toutes autres maladies de l'œil; conſeruant la veuë, meſmes aux vieilles gens. Autre & treſ-excellente. Des eſcargots ſerót mis diſtiller au bain-de-marie, auparauant les auoir bié laués, & dans huict onces de leur eau, infuſera-on de la tuthie preparee, du ſucre-candi, de la fiéte blãche de lezard, d'os de ſeche, deux drachmes de chacun; de coral rouge, de l'aloës, du ſel ammoniac, de chacun vne drachme: le tout bien pulueriſé & meſlé dans ladite eau, ſera mis dans l'alambic, dont l'eau en ſortant ſert *efficacieuſemét à ce deſſus; & auſſi à nettoier les yeux de toutes macules, taſches, rougeurs, conſeruant ſi bien & tant longuement la veuë, que les perſonnes aagees la ſentent auſſi forte, comme lors qu'ils n'auoient que trente ans. Ceſt onguent eſt fort ſalutaire pour les Yeux, gueriſſant leur inflammation & rougeur, arreſtant les defluxions acres qui les rendent chaſſieux, les en frottant ſoir & matin. Ainſi on le prepare. Demie once de tuthie ſera reduite en ſubtile poudre, dans vn mortier de metal, puis broiee ſur vn marbre, auec de l'eau roze, à la maniere des paintres, aprés ſechee au Soleil, ce fait, ſera rebroiee pour la ſeconde fois, auec nouuelle eau roze, en ſuite, ſechee, encores rebroiee & reſechee, juſques à la huictieſme, ou neufuieſme fois, à chacune, y ajouſtant touſ-jours de nouuelle eau roze, & en ſomme, tant la rebroiant & reſechant, que la poudre ſoit impalpable, laquelle incorporee dans du beurre frais, en eſgale peſanteur, s'en compoſera l'onguent dont eſt queſtion. Autre onguent ſingulier pour la conſeruation des Yeux, ſe compoſe de ces matieres, ainſi. Prenés deux onces de graiſſe de pourceau bien recente, faites la trẽper dãs l'eau roze l'eſpace de ſix heures, puis relaués-la par douze fois differentes, auec du vin blanc du meilleur que pourrés treuuer, par l'eſpace de cinq ou ſix heures, ajouſtés aprés à ceſte graiſſe, de la tuthie bien preparee & fort ſubtilement pulueriſee, vne once, de la pierre hematites bien lauee, vn ſcrupule, d'aloës bien laué & pulueriſé douze grains, de perles pulueriſees trois grains, incorporés le tout enſemble auec vn peu d'eau de fenoüil, & en faites vn onguent, duquel en mettrés fort peu au coins des Yeux. Les extremes remedes, pour diuertir l'importune humeur tumbant du cerueau ſur les Yeux, ſont les cauteres & ſetons, dont l'application appartient au Chirurgien, par l'auis du Medecin: les moiés, les veſicatoires, au col ſur le derriere où l'on a accouſtumé d'emploier les ſetons; ou bien derriere l'oreille. A cela ſont propres pluſieurs matieres, d'entre leſquelles l'on choiſira l'apium rizus, à cauſe, que ſans violence, cicatriſe ſuffiſamment. La demie coque d'vne noix ſera remplie de telle

Onguent.

Autre.

Cauteres, Setons,

Veſicatoires.

herbe, l'aiant au preallable froixee entre les mains, aprés appliquee ſur le dernier du col, auec vne bande de toile pour l'y tenir fermement, tant que de beſoin, dõt la plaie entretenue à la maniere des fontanelles, auec des fueilles de lierre ou autres, ſeruira comme deſirerés. Ou bien, l'on ſe ſeruira de ce veſicatoire en emplaſtre mis au dernier du col ou derriere l'oreille: fait auec du fort leuain, de la fiente de pigeon, des mouſches cantharides & de l'eau de vie, le tout peſtri & incorporé enſemble. Reſte à guerir les douleurs des Yeux venues de coup receu, & les rougeurs qui s'en enſuiuent. Le jus de pommes pourries inſtillé dans l'œil: la pourriture de la pomme appliquee deſſus auec vn linge: le ſang tiré de l'aile d'vn pigeon ou d'vne tourterelle, y ſont propres, emploiés ſeparément. Auſſi eſt la decoctiõ du fenoüil, de la camomille, & du melliſot faite en eau & vin blanc, appliquee auec vn linge. Mais par ſur tout autre remede, eſt de grande efficace, ſelon qu'il a eſté auctoriſé par les reiterees experiences, la ſeule herbe d'aigrimoine, froixee entre les mains, & miſe ſur l'œil bleſſé, l'y faiſant tenir auec vne bande, dont en peu de temps il eſt gueri, quoi-que tout rouge de ſang pour la meurtriſſeure, meſmes eſtant la veuë obfuſquee, la faiſant reuenir. A faute de l'herbe en eſt endroit, en eſt vtilement emploiee l'eau, qu'on diſtillera en ſa ſaiſon. Pour abatre la rougeur des Yeux, faut que la premiere fois qu'on boit chacun jour, que ce ſoit vn plein verre d'eau freſche, & continuer juſques à gueriſon. L'oeil eſt nettoié des feſtus & pouſſiere entrés dedans, & ce par le moien de la graine de l'orualle ou toute-bonne qu'en Languedoc l'on appelle herbe de noſtre-dame, miſe en l'œil, dans lequel elle ſe pourmeine ſans faire douleur, & en fort couuerte de l'ordure qu'elle y treuue. Le meſme font des petits caillous delicats & liſſes, qu'on treuue à Seiſſenage prés de Grenoble. Infinis autres remedes y a-il pour l'œil, comme preſques infinies en ſont ſes maladies, deſquelles & de leurs cauſes, enſemble de l'excellence de l'œil, voiés le docte liure de Monſieur du Laurens Medecin ordinaire du Roi, pour y receuoir delectable & profitable inſtruction. Le lauer des Yeux au matin auec de l'eau freſche, bien que de l'vſage de pluſieurs, n'eſt approuué d'aucuns excellens Medecins, à cauſe de la froidure ennemie des Yeux & du cerueau: mais conſeillent que ce ſoit auec du vin blanc, & des eaux de fenoüil & d'euſfraize, dont la veuë eſt confortee.

Remedes.

Douleur des Yeux.

En oſter la rougeur.

Les nettoier

Les lauer.

POVR LE MAL DV NE'S. Diuerſes ſont auſſi les maladies du Nés, internes & externes. Quant aux internes, touſ-jours en faut-il oſter la cauſe, & ce ſera par l'auis du docte Medecin: & cõtre les externes, ſeront emploiés ces remedes-ci. La puanteur du Nés ſe guerit en le lauant auec la decoction faite en vin blanc, de gingembre, girofle, pouliot, calamus aromatique, autant de l'vn que de l'autre; aprés mettant dans le Nés, de la poudre de pyretre. En tirant ſouuent par le

Mal du Nés.

Puanteur.

REMEDE. Nés, du vin, auquel vne noix muſcate aura trempé quatre heures: ou du ſeul vin, pourueu qu'il ſoit bon & exquis: ou oignant les narines, ſoir & matin, d'huile nardin, auquel auront cuit, cloux de girofle, bois d'aloës, auec vn peu de muſc: ou de ceſte compoſition, ou bien d'icelle en faire des tentes, & les mettre dans le Nés, c'eſt aſſauoir, gingembre, rozes ſeches, bois d'aloës, deux onces de chacun; myrrhe, aſpic, calamus aromatique, de chacun vne drachme, meſler le tout auec du bon vin, le reduire en paſte, y ajouſtant ſix grains de muſc, & en faire des pilules de la groſſeur d'vn pois, en deſtremper vne dans huile de nard, quand l'on s'en voudra ſeruir. Le Nés eſtant fermé par humeur empeſchant la reſpiration, s'ouurira par les ſucs de bete & de marjolaine incorporés en huile d'amendes ameres, meſlés enſemble & tirés par le Nés. Pour prouoquer le requis eſternuement, faut inſpirer dans le Nés, poudre de poiure, de piretre, de ſtafiſagre, & de racine d'iris de Florence: ou bien meſler ces poudres-ci, auec quelque liqueur dont l'on oindra les narines. L'importun & nuiſible eſternuement ſe guerit, par le grater de la plante des pieds, & de la paume des mains, par la friction des yeux & des oreilles, par la ſenteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guerir les vlceres & grateles du Nés, ſeront emploiés les jus du lierre & de la Pomme de grenade aigre, meſlés enſemble: auſſi l'onguent fait auec ceruſe, cendres de jarrus & miel rozat. La pituite qui decoule du Nés, comme morve, s'arreſte par les remedes propres à la gueriſon du cerueau, dont eſt tarie la ſource de telles nuiſibles humeurs. Nous emploierons donques à telle fin, les frictions, parfums, bonnets, dont nous auons parlé, là vous renuoiant pour euiter redite. En outre, vſerons de quelques ſyrops propres à corriger la puanteur de la morve, ſa ſubtilité, & ſon abondance, comme de papauer, diacodium, & autres. Auſſi à tel effect, l'on tiendra dans la bouche, des petites pillules compoſees de bolarmene, de terre ſigillee, de carabe, de ſang-de-dragõ, de girofle & de muſc. Le ſang qui deſordonnément flue par le Nés, ſera eſtanché, par vn frontail fait auec de la poudre de ſandarac, peſtrie auec blanc d'œuf, & appliqué auec vn linge. Par le jus d'oignon, meſlé auec vinaigre, mis és narines, auec du cotton ou du linge. Par l'eau diſtillee de la racine de pain-de-pourceau, attiree par le Nés. Par l'eau de mente beuë. Par oindre le front, auec onguent fait de ſang-de-dragon, de maſtic, d'entens & blancs d'œufs. Par le camfre, meſlé auec la graine d'ortie morte, jus de plantain & de morelle, mis dans les narines. Par la poudre de coral rouge, ou par la terre ſigillee, beuës en vin. Par baigner les plantes des pieds & paumes des mains, auec vn linge trempé dans le vinaigre rozat, & l'eau de plantain. Par baigner les teſticules aux hommes, & les mammelles aux femmes, auec de la ſeule eau froide de fontaine ou autre commune, dans icelle plongeant des eſtoupes ou des linges, & les appliquant ſur les parties. remede de grande efficace, ſelon les experiences. Arre-

Ouurir le Nés eſtoupé.

Faire eſternuer.

Arreſter l'eſternuement.

Vlceres.

Pituite.

Arreſter le ſang.

ſterés auſſi le flux de ſang coulant du Nés, mettant ſur la nuque du col, vn ſachet dans lequel y ait de la poudre de crapaut : laquelle ſe fait d'vn gros crapaut, de ceux qui ſe nourriſſent ſur terre, non humide, qu'on enferme, vif, dans vn pot de terre, & icelui mis aprés, dans le four auec le pain, pour y deſſecher le crapaut; dont il eſt reduit en poudre. Et ſert auſſi ladite poudre, à la diſſenterie; au flux menſtrual; & pour arreſter le ſang des plaies, l'appliquant à l'oppoſite de la partie bleſſee. Pareilles vertus a la graine puluerisee de Sophia, autremẽt, *Thalictrum*, prinſe le poids d'vn eſcu : ou auec vn œuf, ou auec du potage, ou auec du vin. Sert, en outre, à laſcher le ventre : & aux femmes enceintes, à leur faire gaiement porter les enfans. Au contraire, l'herbe de mille-fueille miſe dans le Nés, en prouoque la ſaignee, icelle eſtant quelque fois neceſſaire, pour deſcharger le cerueau. Le flairement corrompu, voire preſques perdu, ſe remet par le ſouuent manier & flairer de la mente : auſſi par le parfum fait des fueilles d'auronne, de ruë, & de genevre, y meſlant de la graine de nielle.

REMEDES.

Le prouoque la ſaignee.

Flairer.

POVR LE MAL DES OREILLES, quelques gouttes d'huile rozat auec vn peu de vinaigre jettees dans l'Oreille, en appaiſent la douleur : l'huile de jusquiame auſſi, puis conuient appliquer deſſus, vn ſachet auec fleurs de camomille, & mellilot. Le meſme font les jus du houblon, & de ruë : & en outre, nettoient l'ordure de l'interieur des Oreilles. L'eau de miel diſtillee. Le laict auec vn peu de ſaffran. Semblable vertu a le parfum de la decoction de camomille, d'aneth, & de ſtechas, faite en eau où l'on aura jetté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruſlé, & du ſel gemme, auront eſté fondus, mis dans l'Oreille auec vn entonnoir. Les vlceres de l'Oreille, ſont gueries par l'inſtillation de l'huile où auront boüilli le blanc des pourreaux, & des vers de terre, juſques à la conſomption de la tierce partie : ou par le ſeul huile d'œuf. Contre les vers des Oreilles, le laict de figuier, & les figues ſeules, y ſont propres : auſſi les jus de capres, d'abſynthe, de calaminthe, de chamaëdris, de centauree, jus de l'eſcorce de noier, ou de celle des noix vertes, ſeuls ou aſſemblés. Contre le tintoïn ou bruit des Oreilles, du vent ou d'autres cauſes, eſt bon mettre dans l'Oreille vne tente trẽpee en huiles de ruë, de caſtor, ou d'aſpic, auec jus de porreaux. Auſſi le matin eſtant à jeun, eſt fort ſalutaire de receuoir la vapeur, par vn entonnoir, le mettãt en l'Oreille, de l'eau où auront longuement boüilli, herbes de marjolaine, de mente ſauuage, de ſauge, fleur de camomille, graines d'anis, de fenoüil, & vne pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur penetre plus auant, ſera bon que le patient tãdis ait entre les dents, quelque choſe dure, comme pois ou feves, les maſchans auec vn peu de violence, pour ouurir les conduits. Ledit parfum, ſera auſſi fort bon ſur le ſoir allant au lict; l'aiant receu, mettra dans l'Oreille vne goutte d'huile de coloquinte, puis bouchee auec du coton trempé dans ledit huile, s'en ira coucher là deſſus.

Mal des Oreilles.

Douleurs.

Vlceres.

Vers.

Bruit.

REMEDES. *Surdité.* La ſurdité ſe guerit, par le moien de l'onguent fait auec deux onces de graiſſe d'oye, foduë à petit feu, & deux drachmes d'aloës cicotrin en poudre, incorporees dedans, qu'on applique auec du cotton, le fourrant dans l'Oreille: ou du jus d'eſcorce de raues, meſlé auec huile rozat: ou de la graiſſe d'anguille, & huile d'amandes ameres: ou de jus d'oignon, meſlé auec miel: ou par la poudre d'aloës, fonduë en vin blãc, inſtillee chaudement dans l'Oreille, & aprés ſe faire eſternuer auec de la poudre d'elebore. Ou par la fumee du bois de freſne, miſe dans l'Oreille; ce que commodément l'on fait, allumant la branche de freſne d'vn bout, & mettant l'autre, au trou de l'Oreille, dans lequel la fumee entre facilement: mais il faut choiſir la branche d'vn tendre jetton d'vn an, ſans nœuds, afin de n'empeſcher le libre paſſage de la fumee. Auec beaucoup d'efficace, ceſte compoſition-ci eſt emploiee, gueriſſant la ſurdité enuieillie, comme de vingt cinq à trente ans, non la naturelle, cõtre laquelle, ne ſe treuue aucun remede. Ainſi l'on la prepare. Prenés ſauge, mente, hyſſope, roſmarin, armoiſe, calament, camomille, mille-fueille, herbe ſaint-Ian, aluine, auronne, centauree, de chacune vne poignee: mettés bouillir toutes ces herbes enſemble dans vin blanc, juſques à la conſomption du tiers, que le patient à ſon coucher, en reçoiue la vapeur dans l'Oreille par vn entonnoir, & incontinent aprés, inſtille dedans, de l'huile ſuiuãt: puis la bouche auec du cotton muſqué. Huile d'Oliue vieil, deux onces, huile de pourreaux, huile d'amandes douces, de chacun vne once, jus de ruë demie-once, maluoiſic vne once & demie, le tout mis dans vne fiole à long col, & icelle poſee deuant le feu du foier, non violent, pour y bouillir juſques à ce que telles liqueurs ſoient conſommees de la moitie: lors la fiole oſtee de là, y ſeront miſes dedans ces drogues-ci en poudre, aſſauoir, ſpica nardi, coloquinte, caſtoreum, maſtich, de chacun vne drachme & demie, & aprés auoir bien bouché la fiole, la mettrés bouillir dãs vn petit chauderon ou baſſin long plein d'eau (à la maniere du Bain-de-marie) par l'eſpace de trois heures, puis ſera expoſee au Soleil quelque peu de temps, pour faire eſclaircir l'huile: ce fait, l'huile ſera paſſé à trauers d'vn linge biẽ ſerré, & à icelui ajouſtés dix grains de muſc: finalement l'huile ſera curieuſement gardé dans vne fiole bien eſtoupee, pour ſeruir au beſoin.

Mal de la Bouche. Vlceres. POVR LE MAL DE LA BOVCHE, les vlceres en ſont gueries, en lauant la Bouche auec la decoction des herbes de piloſelle, de conſoulde, & de verge-d'or: ou de balauſtes, ſumach, plantain, aigremoine & rozes, y ajouſtant vn peu d'alum, ſur la fin: ou auec du vin, auquel auront bouilli, anis & giroſle. Ou auec d'eau diſtillee de ſcolopendre: ou auec eau de theriaque diſtillee auec pareille quantité de vinaigre rozat & eau de vie, dans lequel aura eſté diſſout vn peu de bolarmene. Ou auec miel rozat en froter les lieux vlcerés, au palais, ou en la langue. La decoction de l'herbe d'elatine ou veluate faite en vin,

gargariſee, deſſeche les vlceres de la Bouche: & laue les aſpretés & noir- REMEDES.
ciſſeures de la langue venans de fievre. Et pour ſingulier remede, eſt, de
faire toucher l'vlcere, d'vne goutte d'huile de vitriol. La ſurabondante *Arreſter le trop de Saliue.*
Saliue, eſt corrigee en vſant de gargariſmes aſtringens & deſſechans, faits
auec decoction en eau & vin, de rozes, balauſtes, plantain, & alum. Auſſi
y eſt bon, manger du biſcuit, viandes roſties, auec mouſtarde: de maſ-
cher des cubebes, gingembre, & boire de bon vin. Au contraire, eſt pro- *Faire cracher.*
uoquee & attiree la Saliue, lors qu'on ne peut cracher, auec raiſins de Da-
mas ſecs: auec des figues ſeches: auec de la ſauge: ou auec du maſtich, re- *Puanteur.*
nant en la bouche l'vne de telles matieres, au matin eſtant à jeun. Pour la
gueriſon de la puanteur d'Haleine (de quelle cauſe qu'elle procede) eſt
bon lauer la bouche auec vinaigre ſquillitique: ou auec decoction faite
de fueilles de mente, de meliſſe, de latteron, de racines de glaieul, de
ſouchet, de graines d'anis, de fenoüil, & de paradis. Maſcher entre les dets
noix muſcate, du bois d'aloës, d'iris de Florence, des cloux de girofle. Te-
nir en la bouche vne petite pillole, dont la compoſition eſt telle, Vne on-
ce gomme tragacanth, deux drachmes ſang-de-dragon, ſont trempees
dans l'eau roze l'eſpace de deux jours, puis jettees dãs vn mortier de mar-
bre auec ſix drachmes de ſucre, trois de canelle, cinq d'amidon, vn ſcru-
pule de muſc, le tout diſſout en eau roze meſlé enſemble & trituré auec
vn pilon: aprés eſtant la compoſition ſechee, ſera diuiſee comme deſſus.
Pour faire ſentir bon l'Haleine, n'eſtant mauuaiſe, au-parauant, faudra la- *Bonne Haleine.*
uer la bouche au matin auec eau de canelle, & y en tenir quelque peu de
temps: ou d'imperiale, ou de theriacale, & aprés maſcher par fois, des ra-
cines d'imperatoire, ou d'iris de Floréce, ou d'angelique, ou de maſtich.
La mauuaiſe odeur prouenãte d'auoir mangé des aulx, oignõs, porreaux, *Corriger la mauuaiſe, procedant des aulx, &c.*
s'en va, par le maſcher des noix recentes, ou des fueilles de ruë, ou du fe-
noüil, ou du perſil. Le mal de DENTS prouient de diuerſes cauſes, froi- *Mal de Dents.*
des & chaudes. Si de FROIDE, les remedes ſuiuans ſeront emploiés. *Pour cauſe Froide.*
Lauer les Dents auec l'vne de ces decoctions-ci, D'abſynthe, faite en fort
vinaigre. Des fueilles de lierre, en bon vin rouge, y ajouſtant des herbes
de lauande, de ſauge, & de marjolaine. Des fueilles & petites noix de cy-
prés, baies de genevre, rozes, fueilles de murte, faite en vin blanc. Des
fleurs de lauande, fueilles de marrubium, canelle, fenoüil, racines d'aſper-
ges, en vin. Y eſt bon auſſi, l'huile du bois de genevre mis joignãt la Dent
ou dedans, ſi elle eſt creuſe, mais meilleurs y ſont, les huiles de poivre, de
girofle, de baume, de ſauge, d'aſpic. L'eau-fort poſee doucement auec du
cotton, dans la Dent creuſe, en appaiſe la douleur, & la fait caſſer eſtant
corrompuë. Si le mal des Dents procede de cauſe CHAVDE, l'on appli- *Pour Chaude.*
quera ſur les Dents dolentes, les huiles de pauot, de mendragore, de juſ-
quiame, aſſemblés ou ſeparés; & à faute des huiles, leurs decoctions faites
en vin. Ou la decoctiõ de la racine de juſquiame, faite en eau roze & vin-
aigre. Ou l'on tiendra en la bouche vinaigre, dans lequel aura boüilli du

REMEDES. camphre. Et de quelque cauſe que ſoit la douleur des Dents, elle s'apaiſera par l'huile de la graine de juſquiame, qui ſe fait en ceſte ſorte. Arrouſés la graine de juſquiame auec de l'eau de vie, puis la mettés dãs vne fiole de verre, laquelle eſtouperés treſ-bien, & icelle ferés bouillir en eau dans vn chauderon durant vingt-quatre heures; au bout deſquelles, la fiole retiree de là, & d'icelle ſortie la graine, ſans lui donner loiſir de ſe refroidir, miſe dans vn ſachet de toile, ſera preſſee au preſſoir, dont l'huile s'en exprimera. Tenir entre les Dents des racines de mille-fueille, ou de celles d'aigremoine, en appaiſe la douleur, comme fait auſſi celle de pyrette, & le maſcher du maſtich incorporé auec cire neufve. Pour ſe deliurer de l'eſtrange & violente douleur des Dents, & pour leur conſeruation, à cauſe de la neceſſité de leur ſeruice, s'eſt-on dés tous temps eſtudié à ſe ſatisfaire en l'vn & en l'autre: à quoi eſt-on paruenu par diuers moiens, curieuſement recerchés par là ſe verifiant, *la neceßité eſtre la mere des Arts*. Ie vous ai produit vn petit nombre de remedes pour la gueriſon des maux des Dẽts, tiré de l'infini de ceux qui ſe treuuent, iceux remedes eſtãs des mieux choiſis & plus experimentés. Le meſme je fai touchant l'autre article. Il conuient prendre la choſe de loin, pour ſe conſeruer ces tant ſeruiables outils, que les Dẽts, pour les garder qu'elles s'esbrãlent, les affermir croulans, les nettoier eſtans ordes & ſales, les blanchir eſtans rouſſes ou noires; & en ſomme, pour les entretenir en tel eſtat, que ſans douleur, belles & nettes, puiſſent longuement durer en ſeruice. Dés le reſueil, au matin, l'on mettra la main à ceſte neceſſaire œuure. A la premiere ouuerture de la bouche, auant que parler, les Dents ſeront frottees auec vn linge net, vn peu rude, auſſi tout l'interieur de la bouche, les genciues, le palais, la langue, oſtant le limon qui là s'eſt amaſſé durant la nuict, lors cela eſtant plus facile à faire, qu'aprés affermi par l'aer, comme il ſe fait en parlant. En lauant les mains, de meſme les Dents ſeront lauees, auec de l'eau freſche, non froide. Si les Dents ſont debiles, ou autrement mal qualifiees, on les fortifiera, aſſeurera, nettoiera, & blanchira, auec des poudres ci aprés deſcriptes, dont on les frottera & les genciues auec, dés le matin, & aprés on les lauera auec du vin rouge. Des liqueurs ſerõt auſſi emploiees au matin à lauer les Dents, ſelon le beſoin. A l'entree de table on lauera les Dents auec de l'eau, ſi non chaude, à tout le moins non froide, pour nettoier les humeurs des genciues deſcendans du cerueau, à ce qu'elles ne ſe meſlent auec la viande en mangeant. On ſe gardera de mãger viandes trop chaudes, ou trop froides; de meſme fera-on touchant le boire: car, & les bouillons trop chaudement humés nuiſent beaucoup aux Dents, & les vins, & eaux beus trop frais, quoi-que pluſieurs ſe delectent de tels bruuages en Eſté. Aprés auoir mangé ou beu choſes chaudes, ne faut incontinent manger ou boire autres froides: ni par le contraire, aprés les froides prendre les chaudes, ains vſer des temperees entre-deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La durté des viandes eſt prejudiciable aux Dents: par-

La conſeruation des Dents.

Regime.

quoi,

quoi, on n'en mãgera que de tendres, s'il eſt poſſible, de peur de rompre, ou du moins d'esbranler les Dents: pour laquelle cauſe, ne s'efforcera-on jamais de caſſer ou rõpre entre les Dents, choſe aucune, non pas meſme vn filet delié. Les aũtres qualités des viandes, ſont auſſi conſiderables; car & les graſſes & les maigres, & les douces & les aigres, quand elles excedẽt, prejudicient aux Dents. Les Medecins, en outre, remarquẽt pluſieurs viãdes de l'ordinaire vſage, eſtre nuiſibles aux Dents, cõme legumes, laictages, fourmages, paſtilleries, tartelages, pourreaux, raues, figues, & la pluſpart des autres fruits des arbres, meſme les cruds, auſſi les huiles, graiſſes, y ajouſtans le ſucre qui noircit les Dẽts. De toutes leſquelles viandes, neãtmoins, on ne s'abſtiẽdra indifferemment, ains de celles qui le plus fauoriſent aux maladies des Dents, dont le patient eſt tourmenté, qu'on diſtinguera d'entre les autres. A l'iſſue du repas, les Dents ſeront lauees fort curieuſemẽt, auec de l'eau & vn peu de vinaigre parmi, ou bien auec du vin pur, mais ce ſera aprés les auoir deſchargees de la viande reſtee par-entre-elles, les nettoiant (doucement, ſans par trop y foüiller) auec des cure-dents faits, non d'aucun metal, non pas meſme, d'or ni d'argẽt, ains de bois, qui ait quelque vertu aſtringente & de bonne odeur, cõme lentiſque, cyprés, roſmarin, murte, &c. Puis on frottera les Dents auec ceſte poudre, qui les maintiendra en bõté & beauté, nettes & blanches, eſtans d'elles-meſmes aſſes bien qualifiees. La poudre eſt cõpoſee de myrrhe, canelle, alum cuit, pierre põce bruſlee par eſgale portiõ ſeparemẽt & ſubtilemẽt pulueriſees, aprés meſlees. La mie du pain auec du ſel cõmun ſert auſſi fort bien en ceſt endroit, ſi aprés le paſt les Dents en ſont frottees, puis lauees auec de l'eau pure, auec vn peu de vinaigre mis dedãs icelle: ou auec du gros vin rouge, deſirant d'affermir les gẽciues. Pluſieurs autres & diuerſes matieres y a-il, dont l'on fait des poudres à nettoier & blãchir les Dents, les aucunes deſquelles ſeruent, en outre, à fortifier les genciues & à les incarner, eſtãs deſcharnees pour l'aſſeurance des Dents: a guerir les Dents de leurs douleurs prouenãtes, ou d'eſtre creuſees & erodees, vermineuſes, ou d'autres cauſes. D'entre leſquelles matieres, celles-ci ſerõt choiſies cõme les plus propres à ce ſeruice. Les perles, les deux coraux, rouge & blanc, l'iuoire, les criſtal, marbre blãc, albaſtre, pyretre, cubebes, ellebore, corne de cerf, maſtich, os de ſeche, tartre de bon vin, couperoze blãche, ſel gẽme, pierres d'eſcreuiſſe, coquille d'œufs, coquille de limaſſons, eſcailles d'ouiſtres, rozes ſeches, iris, ſoucher, capilli veneris, pain de froment, auſſi pain d'orge bruſlés, ramaris, ſpicanard, ſang-de-dragõ, racine de biſtorte, balauſtres, ſumach, canelle, girofle: on les mettra en ſubtile poudre chacune à part, pour les accompagner les vnes des autres ſelon le beſoin. L'huile & l'eau de vitriol ſont treſ-propres à blanchir les Dents, mais leur bruſlãte chaleur, en rend l'vſage ſuſpect, faiſant tũber les Dents à la lõgue; ſpecialement l'huile, car quant à l'eau, auec moins de danger l'on s'en ſert, que de l'huile, voire ſans nulle crainte, ſi meſlee auec de la comune, les Dents & les gẽciues en ſont frottés quelquesfois le mois. Des matieres ſuſdites & autres, ſe compoſe

REMEDES.

Poudres pour les Dents.

REMEDES. ceſte ſinguliere poudre, qu'auec beaucoup d'vtilité l'on emploie le matin à jeun à froter les Dents. Prenés poudre de criſtal pur, vne drachme & demie, du coral blanc & rouge, de chacun vne drachme, de pierre ponce, & dos de ſeche, de chacũ deux ſcrupules, du marbre blanc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'eſcarlate, de chacune demie drachme, du ſel cõmun vne drachme, des perles bien preparees vn ſcrupule, d'alabaſtre, & d'alum de roche, de chacũ demie drachme, de bon muſc dix grains, mettés tout cela en poudre bien ſubtile & le meſlés enſemble. De ces meſmes poudres, l'on peut faire des opiates y ajouſtant du miel, dont les Dents & les genciues ſerõt frottees au matin. Autre opiate eſt de meſme emploiee le matin à frotter les Dents, dont elles ſont rẽduës tres-blãches, & s'en affermiſſent confortant les genciues, ſeruãt auſſi à gũerir l'haleine puante qui prouient de la corruption des Dents. Ainſi conuient s'y conduire. Prenés du pain de fromẽt deux onces, des deux corails, blanc & rouge, corne de cerf, de chacũ demie-once, alum demie drachme, parietaire, capilli-veneris, de chacun vne poignee, quatre ou cinq coquilles d'œufs, mettés tout cela en vn vaiſſeau de terre dans le four, à l'enfourner du pain, pour s'y reduire en cẽdres: deſquelles prẽdrés quatre onces, deux drachmes de canelle, clous de girofle, macis, de chacun vne drachme, ſpicenard, calame-aromat, de chacun demie drachme, miel rozat bien eſpuré, tant qu'il ſuffiſe pour incorporer enſemble les choſes ſuſdites, miſes en poudre, y ajouſtant vne once de vinaigre ſquillitique. Aprés s'eſtre frotté les Dents auec ceſte opiate, l'on les lauera auec du vin. L'on fait auſſi des eaux treſ-propres au ſeruice que deſſus, dont les Dents ſont lauees au matin eſtant à jeun. Des meures ſauuages encores vertes vne liure, demie liure fueilles de lentiſque, vne poignee d'aigremoine, trois onces de racine de lis, autant de ſang-de-dragon ſont diſtillees dãs alambic, dont pour les Dents, l'eau eſt aprés gardee en fiole de verre. Demie once de poudre d'alum bruſlé, infuſee dãs deux onces d'eau de gobelets de rozes, affermit les Dents trẽblantes, ſi on les en fomẽte au matin. A blãchir les Dents, ceſte eau eſt fort recõmandable. Prenés eau cõmune, & eau roze, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alum de glace bruſlé reduit en poudre, canelle entiere demie drachme, le tout mis dans vne fiole de verre, & icelle expoſee au dequãt du feu du foier, pour y boüillir juſques à la cõſomption de la tierce partie, dõt l'eau refroidie aprés coulee à trauers d'vn linge, ſera ſerree en vne fiole pour y eſtre gardee juſqu'au beſoin. Ceſte-ci nettoie les Dẽts, pour ordes & limoneuſes qu'elles ſoiẽt, & les blãchit, bien-que noires. Prenés ſoulfre vif, alum, ſel gẽme de chacun vne liure, vinaigre quatre onces, aucuns au lieu du vinaigre, y mettent l'eſprit du vitriol, tirés en l'eau auec vne cornuë à feu lent, afin que l'eau ne ſente le ſoulfre. Les viãdes aigres agaſſent les Dents, ſpecialemẽt les fruits mal qualifiés, verts, acerbes, & aſpres, dont les racines ſont enuelopees d'humeurs acides & aſtringentes: ou bien de vapeurs montans de l'eſtomach aux Dẽts: pour de laquelle incõmodité ſe deliurer, le moien eſt de manger du fromage vieil & fort:

Opiates.

Laux.

Dents agaſſees.

ou des noix, des amendes, & ſe frotter les Dents de telles choſes: ou bien auec du pourpier, & d'en tenir la decoctiõ dans la bouche: ou de tenir dãs la bouche, du laict d'aſneſſe: ou aprés s'eſtre frotté les Dents auec du ſel & de la ſauge, lauer la bouche auec du vin. Aprés tous ces remedes, pour biẽ entretenir les Dents ſera bon de les frotter aſſés ſouuent, auec des racines de guimauues, dont elles ſont réduës polies & claires, à quoi telles racines ſont fort propres, affermiſſant auſſi les gẽciues, & y laiſſans bonne odeur, ſi à ce l'on les prepare. Les racines ſeront tronçonnees de quatre à cinq doigts de long; eſtans groſſes, l'on les refendra pour en faire des pieces, chacune de l'eſpeſſeur du petit doigt, puis bouilliront ſix heures dãs l'eau claire auec du ſel, de l'alum, & d'iris de Florence; finalemẽt, ſeront ſechees, mais haſtiuement, non lentement, de peur de la pourriture, pour lequel doubte, l'on les met au four, manquant la chaleur du Soleil, ſi c'eſt en Hyuer. L'arracher des Dẽts eſt l'extreme remede de leur gueriſon, qu'on emploiera defaillãs tous autres, & l'eſpoir de la deliurãce de leur douleur, cõme auient lors que les Dẽts ſont gaſtees de pourriture. Mais à ce ne ſe faut inconſiderément reſouldre, ains par bon auis aprés y auoir bien penſé, ſe choiſiſſant vn hõme experimenté à telles choſes; de peur des faſcheux accidents qui ſouuentesfois y arriuent, quand par ignorãt meſconte la bõne Dẽt eſt prinſe pour la mauuaiſe, ou ceſte-ci arrachee auec trop de violence, dont fluë abondance de ſang au peril de la vie du patient. Il ſeroit bien pluſtoſt à ſouhaiter, de faire tũber la Dent corrõpuë, par autre moien que par la force, mais à cela giſt la difficulté, que de treuuer les matieres à ce propres, (cõme aucuns tiẽnent, y en auoir de telle efficace) qu'on recerchera par l'adreſſe du docte & experimẽté Medecin. Les LEVRES fenduës & creuaſſees, pour auoir eſté au vent froid, ou à l'exceſſiue chaleur, ou biẽ telles fiſſures prouenãtes d'autres cauſes, internes & externes, ſeront gueries par ces remedes. Aprés auoir laué les Levres auec de l'eau de plantain où aura bouilli vn peu d'alum, ou auec des eaux de plantain & d'orge meſlees enſemble, l'on appliquera ſur le mal, de l'onguẽt fait auec de la tuthie & huile de moieux d'œufs: ou auec de l'onguent rozat: ou de celui de ceruze auec camphre: ou auec de l'huile de terebẽtine, ou de celui d'œuf: ou auec de la graiſſe de chapon: ou de chevreau. L'huile de cire eſt fort ſalutaire à ce mal, le gueriſſant dans bien peu de temps. Auſſi eſt la põmade de Mont-pellier, blanche & rouge, là eſtãt exquiſement faite; & ceſte-ci, que noſtre mere-de-famille compoſera ainſi. Prendra des graiſſes freſches, aſſauoir, de chevreau vne liure, & de pourceau vn quarteron, les aiant deſchargees de leurs membranes & pellicules, les lauera pluſieurs fois dans du vin blãc; puis de là retirees & ſi bien eſgoutees qu'il n'y reſte aucũ vin, ſeront miſes dãs vn pot de terre vitree, neuf, bien net, y ajouſtãt demie-douzaine de pommes de court-pendu, ou pluſtoſt d'apie, eſcachees, vn quart d'õce de clous de girofle, vne drachme de noix muſcates, des racines de ſoucher, auec abõdance d'eaũ roze, pour le tout y trẽper 24. heures.

REMEDES.

De l'arracher des Dents.

Des Levres.

Pommade blanche.

Remedes. Ces choſes bouilliront ſur feu de charbon, juſques à ce que l'eau roze ſoit preſque cõſumee en exhalaiſon, tandis demeurant le pot bien bouché, à la charge, toutesfois, d'en remuer ſouuent le contenu auec vne ſpatule de bois, de peur de la bruſlure. Aprés, ſera coulé à trauers d'vn linge ſerré, dans vne petite terrine vitree, où ſera miſe de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, s'y fige & coagule s'en formant vne maſſe: lors remuee dans le pot, & icelui remis ſur le feu, aprés y auoir jetté dedans deux onces de cire blanche & trois d'huile d'amendes douces, toutes ces matieres-ci, ſe fondront & meſleront enſemble, & retirees du feu, ſeront repaſſees par vn linge, & retrempees dans l'eau roze, pour s'y affermir cõme deſſus. Finalement, la Pommade ſera lauee dans eau nafe, ou dans eau de Damas, ou eau roze muſquee, dont elle ſortira tres-blanche. Pour en faire de rouge, conuiendra y ajouſter du jus d'orcanete, ou bien du cinabre. La Pommade oſtee de là, ſera miſe dans des vazes de verre à large ouuerture, bien couuerts auec du parchemin, & iceux repoſera-on en lieu froid, non humide, de peur de la moiſiſſeure. Et ſeruira telle Pommade, non ſeulemẽt à ce deſſus, ains és fiſſures des mains, & à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce ſoit, qu'elle conſolide & adoucit: meſme celles des mammelles des femmes, les attendriſſant eſtans importunément dures.

Fainge.

Squinence. Au catarre appellé SQVINENCE, c'eſt à dire, inflammatiõ de goſier, eſt bon gargariſer la bouche de l'eau d'elatine ou veluote, diſtillee au Bain-de-marie: ou, la Decoctiõ de ſon de froment en vinaigre & miel: ou celle De mente ſauuage, ruë & coriãdre auec laict de vache ou de brebis: ou, Le jus de la graine de mouſtarde en hydromel: ou, la decoction de figues ſeches & de quinte-fueille en eau, appaiſant les aſpretés & rudeſſes du goſier & en reſoluant les tumeurs. Auſſi d'vſer des cataplaſmes ſuiuans, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudemẽt ſur le goſier. Des cendres prouenuës d'vn nid d'arondelles, bruſlé auec les petits dedãs, peſtries auec huiles de camomille & d'amendes douces, ſe fait vn ſaluraire cataplaſme pour ce mal. De la farine d'eſpeautre deſtrempee en vin rouge & conuertie en paſte. De la gomme de pecher auec peu de ſaffran cuite en vinaigre. Auſſi de la ruë meſlee auec ſains de pourceau, de taureau & de bouc, dont l'application fait ouurir les apoſtumes du goſier. Linimẽt fait de poudre de la dent d'vn ſanglier auec huile de lin, eſt bon à ce mal: meſme de boire de ladite poudre, le poids d'vn eſcu auec eau de chardon-benift, y profite beaucoup.

Mal de Poitrine. POVR LE MAL DE LA POITRINE. Le grand beſoin qu'on a du parler, fait recercher curieuſement, les moiens de le conſeruer, & de ſe deliurer des empeſchemens qui le deſtournẽt: l'vn deſquels & des plus importuns, eſt l'enrouëure, qui cõtraint de parler bas, & à peine & difficulté. Telle maladie ſera guerie par les remedes ſuiuãs, dont la Voix s'en rẽdra claire & nette. Les remedes ſont, de prẽdre au ſoir à l'étree du lict, deux onces de vin, dãs lequel auroit bouilli l'eſpace de deux

Enrouëure.

heures, des figues de Marſeille, des raiſins de Damas, auec du ſucre, de la canelle, & du girofle. Auſſi par la decoction faicte en eau, des chous rouges, y ajouſtant vne once de ſyrop de capilli-veneris prinſe au matin. Les tabletes de diaïris donnees, ſoir & matin, eſclairciſſent la Voix. Auſſi le ſyrop de jujubes. La decoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouïlli de la regliſſe, fait le meſme. Pour ſouuerain remede à ce mal, eſt ceſte liqueur-ci prinſe au ſoir à l'entree du lict, faiſant reuenir la parole preſques perdue: Mettés vne once ſucre fin en poudre dans vn petit plat-eſcuelle, & par deſſus verſés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il ſuffiſe pour couurir le ſucre, vn peu d'auantage, poſés le plat-eſcuelle ſur vne eſchauffete, auec de la braiſe, & allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redonnant le feu à toutes les fois qu'il s'eſteindra: tandis remuerés le ſucre ſans ceſſer, juſques à ce que le feu ne s'y voudra plus prendre, reſtant au fons du plat-eſcuelle, la liqueur, laquelle, chaude, le patient prendra toute, qui pourra eſtre vne pleine cueillere d'argent. Puis ſe parfumeront ſes beſongnes de nuict, auec de l'encens, vernis, maſtich, ſtorax, benjoüin, voire s'y ajouſteront des eſtoupes qu'on parfumera auſſi, les appliquant ſur la teſte. A la gueriſon de la TOVX, conuiennent les ſuſdits remedes: mais ſpecialement ceux-ci. Faut bouïllir en eau, raiſins de Damas, figues de Marſeille, hyſſope, graines d'anis & de fenoüil, juſques à la conſomption du tiers; & de telle decoction, donner à boire au patient, matin & ſoir, deux heures deuant le repas, & à chacune, deux doigts dans vn verre, puis manger vne tablete de diaïris, ou de diapendion. Contre la Toux eſt bon prendre ſoir & matin, vne cueilleree de la poudre faite d'vne once de ſucre-candi, d'autant de diaïris, & d'vn quart d'once de regliſſe, en ſuite, boire trois onces d'eau d'hyſſope ou de celle de ſcabieuſe. Auſſi ſyrop de regliſſe & d'hyſſope prins ſoir & matin auec ptiſane, y ajouſtant graines d'anis, de fenoüil, & d'ortie. Et hors le repas, d'vſer ſouuent de tabletes faites auec poudres de diaïris, regliſſe, & poivre, de chacune le poids d'vn eſcu, & de quatre onces ſucre. Lors que la Toux preſſe, ſert de beaucoup le pignolat confit au ſucre, la conſerue de rozes, prenant à toutes heures de l'vn ou de l'autre: de meſme les lohots qu'on treuue chés les Apoticaires, qu'ils appellent *Sanum*, & *de pino*, prins, ou de l'vn des deux, auec vn baſton de regliſſe, le maſchant, & aualant le lohot, petit à petit. Contre la Toux, c'eſt exquis remede, prendre au matin quatre heures deuant manger, vne once & demie ſape de coin: qui ſe fait ſans ſucre, ni miel, en bouïllant le jus exprimé de coins, juſques à la conſomption de la moitié, dont il ſe rend eſpés, preſques comme raiſinee. Aprés, faut ſuer, tenant la chambre tout le jour. Telle prinſe, laſche le vẽtre, contre l'opiniõ que pluſieurs ont du coin, qu'il eſt reſtrinctif: mais emploié en ceſte ſorte, ſe rend laxatif, auec beaucoup d'efficace pour la gueriſon de la Toux. Ce bruuage-ci, donné au poids d'vne

REMEDES

Toux.

REMEDES. once, trois heures deuant le repas du matin eſt fort ſalutaire, ainſi eſt-il fait. Prenés caſſe recente paſſee par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces & demie, diacartami ſix drachmes, penides fraiſches, & diaïris ſimple, de chacun demie once, conſerue de violetes trois onces, anis doux, & regliſſe puluerisés, de chacun demie once, ſyrop violat deux onces: ces matieres ſeront diſſoutes en brouët de poulet. La poictrine du patient ſera oincte, ſoir & matin, auec de l'huile de lis & d'amendes douces: ou auec du beurre frais. Toutes choſes chaudes & douces faiſans cracher, telles que les ſuſdittes, ſont conuenables à ce mal: par ce qu'il procede le plus ſouuent de cauſe FROIDE. Et auenant que ce ſoit de CHAVDE, comme lors qu'on demeure par trop au Soleil, ou d'autre occaſion, par contraires remedes l'on le guerira. Tels ſont les ſyrops rozat, de violes, de jujubes, de capilli-veneris, donnés à boire ſeparément ou aſſemblés auec ptiſane. Mais de quelque cauſe que vienne l'enrouëure, eſt neceſſaire ſe garder de manger choſes aigres, fort ſalees, fruits cruds, poiſſons, meſme limoneux: pois, feves, chaſtaignes, ni autres choſes venteuſes: non plus pain mal leué: de boire du vin entre les repas, de dormir ſur le jour, d'aller au froid, au vent, au Soleil, de trop parler, ſur tout de s'efforcer à crier & à cheminer. le ſilence & le repos faiſans bonne partie du remede. A la courte haleine ou difficulté de reſpirer appellee ASTHMA, ſont bons les remedes ſuiuans, outre ceux emploiés pour la toux. Lohot fait auec vne once de raiſins de Damas, les grains oſtés, vne couple de graſſes figues de Marſeille, vne date, hyſſope ſeche, capilli-veneris, regliſſe, poulmon de regnard bien laué, eau de ſcabieuſe, de chacun vne drachme, penides deux onces, & ſyrop de regliſſe, tant que de beſoin: duquel lohot l'on ſe ſeruira auec vn baſton de regliſſe, comme deſſus, loin du repas deuant ou aprés. La decoction faite dans vne pinte d'eau, tant que le tiers en ſoit conſumé, auec capilli-veneris, marrube, de chacune vne poignee, regliſſe, dates, figues ſeches, graines de fenoüil & d'ache, donnee à boire deux doigts dans vn verre, chacun matin deux heures deuant manger, & incontinent aprés, ou peu deuant, prendre de la conſerue de cale, de la groſſeur d'vne amende, ou vne tablete de diaïris ou de diaïſopi. Oindre la poitrine, auec onguent compoſé de cire neufue, vn peu de ſaffran, deux onces d'huile d'amendes douces, & vne once de beurre de Mai, non ſalé. Et comme l'Aſthma ſurpaſſe en malice la toux, auſſi au regime de l'Aſthma conuient eſtre plus curieux obſeruateur, qu'à celui de la toux: ſe gardant bien de manger des viandes ſuſnommees, ni d'autres venteuſes & eſpicees: ſe nourriſſant d'orge mûdé cuit en laict d'amẽdes douces & ſucre, de brouët de chous rouges, ou d'vn vieil coq auec hyſſope & ſaffran: mangeant des poulets & pigeõs, & de ſemblable volaille roſtie, figues & raiſins ſecs, dates, pignolat, amendes: l'exercice moderé eſt bon, ſur tout auant le repas & treſ-mauuaiſe la violence du corps, encores plus celle de l'eſprit, ſe faſchant & courrouſſant. Contre le CRACHER-DE-SANG,

Cauſes de la toux, Froide & Chaude.

Regime.

Courte-haleine.

Regime.

Crache-ſang.

eſt bonne la poudre de corail rouge, beue auec eau diſtillee de bouts de cheſne. Auſſi celle de la terre ſeellee, auec eau de plantain ou de centinode: De l'ambre, auec la decoction de conſoulde: Des cornes de cerf & de chevre, auec l'vne des eaux ſuſdites; deſquelles le frequent vſage de celle de bouts de cheſne, eſt ſalutaire à ce mal. Au ſoulagement des PHTHISIQVES, ſont bons ces remedes, renuoiant au docte Medecin la cure entiere de leur longue, facheuſe & aiguë maladie. Le malade boira tous les matins quatre heures deuant le repas, deux ou trois doigts du laict d'aſneſſe, ou de celui de chienne freſchement tiré, y mettant dedans à chacune fois, vne cueillerée de ſucre rozat en poudre. Prendra à toutes heures, de la conſerue de rozes, ou du ſucre rozat, ou du pignolat, ou de diagracaut. Se fera oindre ſoir & matin, la poictrine deuant & derriere, auec huile d'amendes douces, & beurre frais. Eſt bon à boire, chacun matin eſtant à jeun, vn plein verre d'eau diſtillee au bain-de-marie de ces herbes enſemble, c'eſt aſſauoir, de pas-d'aſne, conſolide grande, capilli-veneris, hyſſope, autant de l'vne que de l'autre, auec des limaçons ou eſcargots, deſchargés de leurs coques, & bien laués. La ſeule eau d'eſcargots eſt bonne à ce mal, & à toutes autres perſonnes, ſeches & maigres. Vſera de tabletes, faites auec deux onces de pimpernelle en poudre, & ſucere, que tous les matins il prendra, diſſoutes dans trois onces d'eau de pimpernelle. Eſt de meſme fort ſalutaire la poudre ſuiuante, prinſe au matin au poids de deux drachmes, & aprés deux cueillerees de ſyrop de jujubes, ou à ſon defaut de l'eau diſtillee de l'ongle cabaline, ou de ptiſane: La poudre ſe fait ainſi. Prenés trois drachmes & demie de chacune des quatre ſemences froides, qui ſont, courges, citrouïlles, melons, concombres, autant de ſemence de coin, cinq drachmes de graine de pauot blãc, jus de regliſſe, hyſſope, amidon, gomme arabic, diagracaut, de chacun vne drachme & demie de penides autant que des choſes ſuſdites enſemble, le tout bien puluериſe ſeparément, puis meſlangé. REMEDES. Phthiſie.

POVR LE MAL DE COSTE', eſt bon appliquer chaudement ſur la douleur, cataplaſme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de genevre, & de la poudre de poivre, auec huile de lin. Ou auec herbes de marjolaine, hyſſope, mente, ſauge, camomille, aluine, rue, fueilles de laurier, emmatties ſur le quarreau ou paele eſchauffés. Ou auec du millet ou auoine & ſel fricaſſés en la poëſle, puis jettés dans vn petit ſachet, l'appliquer ſur la partie douloureuſe, deux ou trois jours de ſuite. Le mal de coſté venant le plus ſouuent de froid, fait qu'on lui oppoſe choſes chaudes, comme roſties de pain, ou tuiles eſchaufees, ou des cendres chaudes dans vne eſcuelle de bois couuerte d'vn linge, par tels moiens, chaſſans les ventoſités froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'ariſtolochie ronde, beuë en vin le poids d'vn Mal de coſté.

REMEDES. escu. Celle de coleurce aussi. De mesme la poudre de l'herbe de betoine desseichee. L'eau de sauge, armoise, aluine, mente, tenaise, verbaine, bouillon-blanc, autant de l'vne que de l'autre, distillee au bain-de-marie, est tres-bonne, donnee tous les matins vn couple d'onces, à celui qui est tourmenté de mal de costé. Le plus dangereux de tous les maux de costé, & le plus difficile à guerir, est, la PLEVRESIE, qui tost emporte son homme, sans prompt & bon remede. C'est pourquoi, aiant descouuert le mal de costé de vostre patient, estre Pleuresie, recourés au Medecin, qui ordonnera, & de la saignee, où la faire, quand, & comment, & des autres remedes qu'il verra estre requis; & en l'attendant, vsés de ceux-ci. Mais pour vn preallable, recognoistrés estre vraie Pleuresie le mal qu'aués à combatre, si le patient a fievre ardente, s'il a forte soux & courte haleine, & s'il sent la douleur de costé en dedans le corps: car ce sont les humeurs coleriques assemblees auec le sãg sous les peaux: qui couurent les costés, où s'engendrent les apostumes, appellees Pleuresie. Ce fait, sans delai donnerés à boire au malade vne drachme de la poudre de dent de sanglier, auec quelque syrop pectoral, comme violat ou autre. Ou lui preparerés ceste composition. Prenés trois onces d'eau distillee de chardon benit, vne cueilleree de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'vn escu de coquilles de noisetes franches en poudre, dix-huict grains de coral rouge puluerisés, le tout bien meslé ensemble; laquelle composition sera baillee tiede, à boire au patient, le plustost que pourrés. Autre; Meslés ensemble eaux de fleurs de genest, de scabieuse, & de chardon benit, & en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre; Prenés deux bonnes poignees de fien de cheual, pur & recent, meslés y deux onces de gingembre puluerisé, enueloppés le tout auec vn linge net, mettés-le dans vn pot neuf de terre vitree auec deux pintes de vin blanc, & le faites bouillir jusques à la consomption du tiers: puis du vin restant, coulé par vn linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui aprés s'efforcera de suer estant fort couuert. Le costé lui sera oinct, soir & matin, auec huiles de camomille & de genest. Ou auec cestui-ci: Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, clooportes (autrement pourcelets de saint Antoine, petites bestes plates, qu'on treuue és caues humides sous les pierres) vne once: toutes ces choses cuiront l'espace d'vne heure, puis l'huile sera passé à trauers d'vn linge. Pour faire ouurir l'apostume (où consiste la gueriſon de la Pleuresie) ce remede est singulier. Prenés vne pomme douce propre à cuire, caués la, en la deschargeant de tous ses pepins, remplisses le vuide auec de l'encens fin, l'aiant refermee de sa couuerture, & icelle liee auec du filet, faites la cuire du tout bien sous les cendres, puis manger au patient à quartiers, & dans peu de temps, l'apostume creuera. à cela aidans les precedens remedes. Et pour en faire sortir l'ordure, le patient sera prouoqué à cracher, vsant d'vne

Pleuresie.

Cognoissance de l'Pleuresie.

d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'vn escu, auec eaux de scabieuse & de pimpernelle, & de syrop d'hyssope, si la fievre n'est grande, ou l'estant, du violat, dont s'ensuiura gueriſon, moiennant l'aide de Dieu. REMEDES.

POVR LE MAL DV COEVR, les remedes en sont diuers, comme diuerses en sont les causes. La foiblesse de Cœur procedant de cause CHAVDE pour fievre, ou autre grande chaleur, se fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade auec trochisque de camphre, le poids d'vn escu, ou en son lieu, vne lozenge d'electuaire de diamargariton froid: & aprés mettant dessus sa poictrine du costé gauche, sandal ou linge trempé en eau-roze & vinaigre. Le malade vsera souuent, des conserues de bugloſſe, de bourrache, de violetes, de violes, de rozes & de nenufar, les prenant seules ou assemblees: & ce fait, boira de l'eau d'ozeille. Prendra aussi quand il lui viendra à gré, du carbassat, de la bouquedange, confitures seches, seruans à nourrir & rafreschir. Venant la debilité du cœur, de cause FROIDE & seche, sans fievre auec triſtesse & peur, le patient à chasque matin prendra vne tablete ou lozenge d'electuaire de diamusch, puis boira vn peu de bon vin, ou de l'eau de bugloſſe: en suite, la poictrine lui sera oincte, mesme du costé gauche, auec huile nardin. Et là mesmes appliqué vn sachet composé de fueilles de ronce, de mente, de grand muguet, de rosmarin, emmaties sur le quarreau chaud; & chaud aussi le sachet sera emploié. Vn jour de la sepmaine au matin, trois ou quatre heures deuant diſner, prendra de la fine theriaque de Mõtpellier, le poids de demi escu, auec de l'eau de scabieuse, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures, vn peu de macis: & par fois de la confection d'alkermés. Aussi mangera souuent de l'escorce de citrõ confite au sec, du gingembre, des coins, des poires, & des noix, confits au sucre au liquide, ou au sec. Les conserues chaudes sont bonnes au patient, comme de fleurs de rosmarin, de glaieul jaune, ou flambe bastarde. Ne sera guiere sans auoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade quelque peu, pour lui fortifier sa debilité. Au remede du BATTEMENT DE COEVR, que les Medecins appellent Cardiaque paſſion ou Tremeur de Cœur, est neceſſaire recourir à eux, afin que par leur ordonnance, le patient soit saigné, & purgé à fons, prenant la maladie dés le fondement. Les remedes externes, qu'on appliquera à ceste maladie, si elle est accompaignee de fievre, seront de boire tous les matins, syrop de limons, ou de grenade, du jus d'ozeille, auec eaux roze, de pourpier, & d'ozeille. Vn linge trempé en eaux de plantain, de roze, & d'ozeille, auec vn peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mammelle gauche. Est bon de faire souuent sentir au patient, choſes aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, & de nenufar, aussi du vinaigre ro-

Mal de Cœur.

Battement de Cœur, ou Cardiaque paſſion.

REMEDES zat. Et ſi la tremeur du Cœur eſt ſans fievre, ceux-ci ſeront emploiés, aſſauoir, les eaux imperiale, & celeſte, de canelle, de vie ou eau-ardent, ſeparément donnees au matin à jeun. De l'eau de bugloſſe, où aura bouïlli du girofle, trois onces, chacun matin. De celle de meliſſe ſix onces, auec deux onces de ſucre infondu dedans. Le patient mangera de l'electuaire de diamuſch au poids d'vn eſcu; puis boira d'eau diſtillee de bon vin, ou d'eau de bugloſſe. Prendra de la confection de hiacinte, qui eſt fort ſinguliere contre ce mal; auſſi de la conſerue d'œillets, & de roſmarin. Vſera de l'epitheme ainſi cõpoſé. Prenés des eaux de bugloſſe, meliſſe & bourrache vne liure des trois enſemble, demie liure de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, & de noix muſcade, deux drachmes de chacune: le tout meſlé enſemble, ſera mis eſchaufer en vn plat-eſcuelle ſur l'eſchaufete, & vne piece d'eſcarlate trempee dedans, ou vn linge de lin, puis appliquee ſous la mammelle gauche. Vn ſachet de ſandal, auec les ſuſdites eſpices aromatiques & autres poudres cordiales ſera fait, & mis chaud ſous la mammelle gauche. Les ſenteurs aromatiques confortent le Cœur, pour laquelle cauſe, le malade en ſentira ſouuent, ſoit ou en parfums, eaux, poudres, ou pommes, qu'on compoſera de benjouïn, de ſtorax, labdanũ, muſc, ambre-gris, ciuete ou en autres precieuſes matieres, dont la chambre & les habits du patient ſeront parfumés. Touchant au SYNCOPE, dit auſſi Euanouïſſement, le prompt remede eſt neceſſaire, pour la malice & violence du mal, image de la mort, auſſi eſt-il appellé par les Philoſophes, mort temporelle. C'eſt pourquoi, en telle extremité, l'on emploie haſtiuement tout ce qu'on a en main y pouuoir ſeruir, juſques à l'eau froide, qu'on jette contre le viſage du patient, y aiouſtant de l'eau roze, ſi le loiſir le permet: l'on lui lie douloureuſement les doigts, les bras, & les jambes, les frottant rudemẽt: l'on lui tire les cheueux. L'on lui dõne à boire vn peu de bon vin, tres-ſalutaire remede: ou de l'eau de vie: ou de l'imperiale: ou de la celeſte. L'on lui fait ſentir de bon vinaigre. L'on lui frotte la poictrine auec de l'eau de vie vn peu chaude, par leſquelles violences & boiſſons, les forces reſtantes du corps, diſperſees, ſe raſſemblent au Cœur pour le ſecourir. Tous ces remedes ſont, indifferemment, conuenables aux hommes, non aux femmes, meſmes ſi l'on eſt aſſeuré, que l'Eſuanouïſſement procede de la matrice. Car cela eſtant, l'on ne leur jettera aucune eau au viſage, ains leur fera-on ſentir choſes puantes, les leur mettant au nés: comme aſſe-fetide, caſtor, plumes de perdris bruſlees, & vieilles ſauates miſes ſur la braiſe: au contraire deſquelles, les parfumera-on par le bas, auec odorantes ſenteurs, de benjouïn, ſtorax, muſc, ambre, ciuete, & ſemblables. Auenant le Syncope par grande reſolution des eſprits (ainſi qu'on void fort ſouuent, aprés grande euacuation par flux de ſang où de ventre, ou par ſueur) le lier des bras & jambes n'eſt à propos; ni le jetter de l'eau froide contre le viſage, ains conuient donner à boire au patient du

Euanouiſſement

bon vin,&des eaux ſuſdites:le nourrir auec des bons potages,conſumés, coulis,reſtaurans,gelees, poulets, perdris & ſemblables viandes, delicates & ſubſtantielles. REMEDES.

POVR LE MAL DE L'ESTOMACH. La debilité de l'Eſtomach, procede ſouuent de phlegme, qui lui deſcend de la teſte,comme rheume;dont, FROID, ne digere la viande qu'auec difficulté;& tant plus grande, que plus l'on erre au manger & boire, ſoit en la qualité, ſoit en la quantité de viande & bruuage. A quoi le premier remede & le plus aſſeuré, eſt, l'abſtinence, par lequel moien, l'Eſtomach a loiſir de ſe vuïder, digerant les viures à la longue. Mais ſi la douleur preſſe, faudra vſer de quelque vomitoire, pour faire ſortir de l'Eſtomach ce qui le greue; & aprés boire vn peu d'hypocras,& en ſuite cõforter l'Eſtomach par chaleur accõpaignee de bonne odeur, auec fleurs & poudres cordiales, qu'on emploiera en ſachets appliqués contre l'Eſtomach, comme de camomille, marjolaine, rue, aluine, girofle, canelle, muſcade. Quelques fois le patient purgera ſon Eſtomach auec vne pillule de *hiera* ſimple, la prenant peu deuant le repas; ou auec trois, s'il ſent grande ſa repletion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures auant manger. Se nourrira de viandes legeres & de facile digeſtion, de bons potages & de chairs delicates. Sera ſobre en ſon viure ordinaire, limitant ſes repas: ne mangera aucun fruit crud, peu de cuit: boira peu de bon vin, non guiere d'eau, jamais de vin bas, aigre, ni vert. Aprés le paſt, prendra vn plein cueiller d'argent, de la poudre ſuiuante, qui aidera à faire la digeſtion. Deux drachmes de graine de fenoüil, autant de celle d'anis, de la ſemence de citrin, de canelle, regliſſe raſclé, d'iuoire, de chacun demie drachme auec ſucre roſat, tant qu'il ſuffiſe, ſeront ſubtilement puluerisés. Se veſtira bien contre le froid, prenant garde à la teſte & aux pieds, pour les tenir moderément chauds, touſ-jours ſecs. Portera contre l'Eſtomach, vne piece de drap de laine, taincte en eſcarlate, ſaupoudree auec du girofle, de la canelle, & autres poudres aromatiques: ou bien vne peau de vautour, ou autre delicate fourreure pour lui conſeruer la chaleur. Aucunesfois auient telle debilité, pour phlegme viſqueux contenu en l'orifice de l'Eſtomach, engendrant des ventoſités aigres qui empeſchent la digeſtion. A ce mal, ſont fort ſalutaires les pillules, quelque heure deuant le repas: mais il conuient les compoſer de l'auis du Medecin, pour les approprier à la qualité de la repletion. L'vſage de l'anis & du fenoüil aprés le repas, eſt requis en ceſt endroit, comme auſſi vne roſtie de pain trempee en vin-cuit, ou en hypocras, ou en maluoiſie. Eſt bon d'oindre l'Eſtomach, auec des huiles nardin, & de maſtic. D'y mettre deſſus, par fois, vne roſtie de pain, trempee en bon vin, puis couuerte de poudre de girofle & de muſcade: & de porter le plus qu'on pourra ſur l'Eſtomach, vn empla-

Mal d'Eſtomach.

Regime.

Phlegme viſqueux.

REMEDES. ſtre fait auec vne once de maſtic, autant de ladanum, de mente, & d'aluine, pulueriſés, de chacun vne drachme, & de terebentine, ce qu'il y en faut pour incorporer ces choſes, puis les eſtendre ſur vne piece de cuir. De cauſe CHAVDE, procede auſſi la debilité d'Eſtomach, telle eſtant recogneuë, quand le patient a peu d'appetit, & ſoif, ſouuentesfois mal de teſte, fait des rots puants auec vomiſſement. Au remede. Eſtant icelle debilité accompaignee d'abondance de ſaliue, & du deſir de vomir, faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, auec la decoction de pois ciches: ou auec deux ou trois onces d'eau d'aluine, & à la fin du repas, vſer de coriandre preparé, euiter le boire aprés, & le dormir ſur le jour. Sera bon auſſi de prendre vne fois la ſepmaine vn mirabolan pour lui conforter l'Eſtomach. Mais ſi le patient a la bouche ſeche auec ſoif & vomiſſement, prendra du ſyrop rozat, ou de l'acéteux, ou de celui de coins, auec eau d'endiuie, ou de cichoree; ou bien auec de l'eau bouillie, refroidie, puis boira de la hiera picra, comme deſſus. L'Eſtomach lui ſera oinct auec huile rozat, & de celui de coins, y appliquant deſſus vn emplaſtre fait auec des rozes rouges & ſandaux, & autres choſes freſches, cordiales, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cauſe du mal. Par trop grande repletion d'humeurs choleriques ou phlegmatiques, gros & viſqueux, procede la maladie de l'Eſtomach ditte, FASTIDIOSITE', qui eſt deſdain & degouſtement de toutes ſortes de viandes, le malade ne treuuant rien à ſon gouſt, ni de bon à manger; aiant touſ-jours ſoif, la bouche ſeche & amere, par fois vomiſſant colere jaune. Le medecin purgera la colere, & fera ſaigner le malade, appliquant tels remedes ſelon la complexion d'icelui, le voiant à l'œil. Et pour lui prouoquer l'appetit, l'on lui donnera à boire le matin, de la decoction d'abſynte pontic: ou du jus de mente deux doigts dans vn verre. Auſſi aiguiſent l'appetit & recreent l'Eſtomach, les lupins adoucis dans l'eau, aprés piles auec vinaigre, ainſi beus. Le meſme fait la gomme de ceriſier, prinſe auec vin & eau. La decoction en eau faite de l'herbe ditte cicutaria, & le bruuage fait d'origan ou marjolaine baſtarde. Le ſiliquaſtre ou poivre d'Inde mangé, incite à appetit: auſſi les pepins du fruit de l'eſpine-vinete, confits au ſucre: la graine de naueau confite en ſaumeure & vinaigre: l'herbe de cerfueil & laictues mãgees en ſalade auec huile & vinaigre. Si aucun de ces moiens ne rencontre, l'on abandonnera le patient, à toutes viandes indifferemment, pour manger de celles (quoi-que moins bonnes pour lui) où ſa fantaſie le portera, eſſaiant par là, d'ouurir la porte de ſon appetit. Et en ſon boire ordinaire, vſera du jus de grenade pur, ou meſlé auec peu d'autre vin. Les VENTOSITE'S miſes hors de l'Eſtomach par la bouche, deuant manger, prouiennent de phlegme viſqueux ou aqueux qui y eſt aſſemblé. Aprés auoir purgé telle ſuperfluité, par pillules cochees, par electuaire de diacartami, & autres moiens que le Medecin ordonnera: l'on oindra

Debilité d'Eſtomach.

Regime.

Vomiſſemẽt

Deſgouſtement.

Matieres pour l'appetit.

Venteſités de la bouche.

l'Eſtomach du malade, auec huiles nardin, de maſtic, de lis, d'abſynte, ou de l'vn d'iceux, puis lui ſera appliqué deſſus vn ſachet de marjolaine, camomille & d'aluine: ou vn emplaſtre fait de *carotum Galeni*, qu'ainſi l'on appelle chés les Apoticaires, qu'il portera jour & nuict. Deuant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins deux heures deuant manger, deux cueillerees ſyrop d'aluine ou de mente ; & aprés icelle, tous les matins, vne lozenge ou tablete de diacartami, ou de diagalanga. Auſſi l'vne des pillules cochees ſuſdittes, demie heure deuant le repas, ſi lors le patient ſent ſon eſtomach peſant. Les Ventoſités d'aprés le repas, viennent du peu de chaleur de l'eſtomach, dont foible & debile, ne peut cuire le manger. Elles ſeront corrigees prenant à jeun, dragee faite d'anis, de fenoüil, commin & carui: ou poudre deſdites matieres auec ſucre. Auſſi eſt bon prendre au matin, deux heures auant manger, vne lozenge d'electuaire d'aromatic rozat: ou de dianiſum: ou de diaciminon, puis boire vne cueilleree de bon vin. Sert beaucoup à ce mal, de boire chacun matin à jeun, deux onces de bon vin, dans lequel auront bouïlli des graines de laurier, anis, carui, autant de l'vn que de l'autre, auec vn peu d'encens fin, & du galingal auec du vin: ou de la poudre de commin. Eſt fort ſalutaire à l'Eſtomach, l'onction faite auec huiles nardin, de ruë, d'aluine & de laurier, & en ſuite, d'appliquer ſur icelui, vn ſachet de camomille, ruë, aluine & marjolaine, pour le porter d'ordinaire. Le patient ſe gardera ſoigneuſement, de manger aucunes herbes & fruits cruds, chaſtaignes, pois, feves, naueaux, aulx, oignons, pourreaux, ni autres viandes venteuſes, ni groſſieres; ſoient chairs ou poiſſons: ſera auſſi ſobre en ſon boire, auiſé au vin, à ce qu'il n'en vſe d'autre que de bien qualifié, & de ne dormir ſur le jour, s'il veut que les remedes lui profitent. Pour guerir le SANGLOT ou HOQVET, conuient longuement tenir ſon haleine, longuement dormir, ſe faire eſternuer, cracher, trauailler, endurer ſoif, jetter de l'eau froide contre le viſage de celui qui en eſt trauaillé, ſans qu'il y penſe: lui faire peur, l'inciter à triſteſſe. car par tels populaires moiens, la chaleur naturelle reuoquee au dedans, eſt fortifiee. Tel Hoquet procede aucunefois de trop de repletion, dont s'enſuit importun mouuement de la vertu expulſiue de l'Eſtomach, le voulant deſcharger de ce qui lui nuit. En ce cas, conuiendra s'abſtenir de manger & boire, juſqu'à ce que la digeſtion ſoit faite, ou vomir, comme a eſté dit. Aprés, oindre l'Eſtomach, d'huiles d'anet, de maſtic, d'abſynte ou de caſtor. Et prendre deuãt le repas, trois ou quatre heures, de hiere-picre, en eau d'aluine. Mais venant le Sanglot de debilité d'Eſtomach aprés longue maladie, ou à cauſe de flux de ſang, ou de flux de ventre, ou d'autre forte euacuatiõ, pour le peril de la maladie ſouuent mortelle, l'on nourrira ſoigneuſement le malade, auec reſtaurans, coulis de chapon, orge mundé, œufs frés molets, & autres delicates viandes. L'on le fera bien repoſer & dormir, & lui oindra-on l'Eſtomach auec huile d'amendes douces. C'eſt du benefice de Nature, que de deſcharger

Remedes.

Regime.

Sanglot.

REMEDES pour faire vomir. l'Eſtomach par facilement VOMIR, auec peu de peine ſe vuïdant l'importune repletion. Mais lors que la vertu expulſiue de l'Eſtomach, en veut faire vuïder la choſe mauuaiſe contenuë en icelui, ſe fait le mouuement violent, qui tant trauaille la perſonne, meſme celle qui a la poitrine petite & eſtroitte, le col long & maigre, ou qui a la veuë debile. On facilitera le Vomiſſemẽt, faiſant boire au malade, ſyrop aceteux auec eau tiede, ou de l'eau tiede auec vn peu d'huile d'oliue parmi, puis mettant les doigts dans la bouche juſques au goſier: ou y fourrant vne plume trempee en huile. Au contraire, l'on arreſtera le Vomiſſement exceſſif, qui vient de debilité d'Eſtomach, cauſee de complexion CHAVDE, donnant à boire ſyrops rozat, de coins, ou de metilles auec eau bouïllie, renant à boire ſyrops rozat, de coins, ou de metilles auec eau bouïllie, refroidie: ou auec eau de pourpier, pour rafreſchir & oſter la ſoif qui communément eſt en tel cas. Deuant les repas, faut oindre l'Eſtomach auec onguent fait d'huiles rozat & de coins, auec jus de mente, & vn peu de cire: ou faire emplaſtre de mẽte, de rozes, de cedre, auec huile rozat, le mettant ſur l'Eſtomach. Auſſi eſt bõ d'appliquer à la bouche de l'Eſtomach, eſtoupes, ſur leſquelles aura eſté miſe ceſte compoſition. Prenés poudre de maſtic, & d'encens, demie once de chacune, vn peu de farine d'orge, & incorporés le tout auec vn aubin d'œuf. A l'iſſuë des repas, le patient prendra vn morceau de cotignac ſans boire aprés. Si le Vomiſſemẽt procede de mauuaiſe complexion FROIDE, l'on lui oindra l'Eſtomach, auec huiles de maſtic & nardin: ou auec onguent fait deſdits huiles, auec vn peu de maſtic & de cire, ſoir & matin. Sera appliqué ſur l'Eſtomach, ſachet compoſé d'aluine, de marjolaine, & de mente ſeches, de chacune vne poignee, de girofle, muſcade, garingal, de chacun vne drachme: ces choſes pulueriſees, ſeront miſes entre deux linges auec du cotton, puis le tout chaudement deſſus l'Eſtomach. Vne roſtie de pain trempee en jus de mente, puis ſaupoudree de maſtic, appliquee chaude ſur l'Eſtomach, y eſt ſalutaire. Auſſi eſt l'emplaſtre ſuiuant. Prenés deux poignees de mẽte & vne poignee de rozes, faites les bouïllir en vin, puis deux onces de pain roſti que tremperés en vin, aprés l'incorporerés auec poudre de maſtic, & leſdites mente & rozes: de tout cela ferés emplaſtre, qu'appliquerés ſur l'Eſtomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour CONFORTER l'Eſtomach aprés auoir vomi, eſt bon donner au malade tous les matins, vne once de ſyrop d'aluine, ou de mente: ou bien vne lozenge d'armoniac rozat, ou de diagalange. Ces poudres-ci y ſont fort bonnes, donnees deux heures deuant manger, aſſauoir, de girofle, auec jus de mente vne cueillerce: de ruë ſeche, auec vn peu de vin: de girofle & du bois d'aloës, enſemble le poids d'vn eſcu, auec vin. Auſſi de la mente broiee & meſlee auec huile rozat, appliquee ſur l'Eſtomach, eſt fort propre à le conforter aprés le vomiſſement. A toutes DOVLEVRS D'ESTOMACH indifferemment, quoi-que venans de diuerſes cauſes, ſont ſalutaires les remedes ſuiuans. Aiés demi-ſetier (meſure de Paris, eſtant vn peu moindre que

Arreſter le vomir en cas de debilité.

De froide.

Conforter l'Eſtomach.

Douleur d'Eſtomach

la fueillete d'Auignon, d'eau roze, & la moitié moins d'eau de vie, vn quarteron de ſucre fin, & vne once de canelle miſe en poudre auec le ſucre, meſlés les enſemble & les mettés tremper durant ſix heures, dans les ſuſdites eaux. Aprés le tout ſera coulé par le trauers d'vn linge net, dont la liqueur en ſortant, donnee à boire au patient le matin eſtant à jeun, plein vne cueilleree d'argẽt, ſera ſalutaire en cet endroit: & en outre lui ſeruira contre la rheume. Autre. Prenés camomille, melilot, aluine, mauues auec ſes racines, fueilles de laurier, parietaire, pouliot, de chacune vne poignee, graine de lin vne liure, fenugrec demie liure, ſemence d'anis & de fenoüil de chacune demie once. Ces choſes contaſſees bouïlliront vne heure dans eau de fontaine: lors y plongerés pluſieurs eſponges bien nettes, ſoudain les en retirerés, & aprés les auoir bien exprimees pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés ſur la douleur, l'vne aprés l'autre, les changeans à meſure qu'elles ſe refroidiront. Aprés telles applications, l'Eſtomach ſera oinct d'huiles d'anet & de camomille. Aucuns, au lieu des eſponges, rempliſſent à demi vne veſſie de pourceau, de la decoction ſuſditte, & l'appliquent chaude ſur le lieu dolent; où elle s'accommode, s'applatiſſant contre l'Eſtomach, parce qu'elle n'eſt du tout remplie: l'on la rechange pour rechauffer la decoction, à meſure du refroidiſſement. La douleur d'Eſtomach s'appaiſe par l'application d'vne grande ventouſe ſur le nõbril, y demeurant vne bonne heure. Auſſi par vne mie de pain chaud ſortant du four, trempee dans huile de camomille, ou de celui d'aſpic, aprés enuelopee auec vn linge, appliquee ſur la douleur. Et dautant que la chaleur ſoulage beaucoup le tourmenté de mal d'Eſtomach, eſt neceſſaire de tenir continuellement ſur l'Eſtomach, choſes chaudes maintenans longuement leur chaleur, comme tuiles ou carreaux, tranchoirs de bois eſchaufés & enuelopés auec des linges, à quoi eſt propre vne eſcuelle de bois pleine de cendres chaudes, arrouſees de bon vin, & couuertes d'vn linge. Donnés à boire au malade vne heure deuant manger, vn doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimini: ou de dianiſi: ou bien deux onces de maluoiſie, auec l'vn deſdits electuaires. Vne lozenge de l'electuaire appellé aromatique gariofile, prinſe tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Auſſi de boire deux heures deuant manger, trois ou quatre onces de la decoction de mente auec anis, commin, & fin encens: ou vn bien peu de caſtor meſlé auec bon vin.

REMEDES.

POVR LES MAVX DV VENTRE. Les humeurs qui nourriſſent tous les membres du corps, ſont faites du manger & du boire, qui ſont digerés par la chaleur naturelle du FOIE, à l'aide de celle du Cœur. Mais aucunesfois, il eſt empeſché de faire ſon office, par trop de chaleur, auec beaucoup de douleur, qui lui auient quand le

Maux de Ventre.

Du Foie.

REMEDES. Sang & l'humeur Colerique ſurabondent : ou par diminution de ſa chaleur naturelle, quand le Phlegme, qui eſt froid, domine. L'vrine rouge, & le poux haſtif du patient, dont la ſaliue, la bouche, & la lãgue, ſont plus douces que de couſtume, marquent la chaleur nuiſible proceder de ſang. De colere, celle qui eſt claire & jaune outre l'ordinaire, le malade aiant grand ſoif, ſentant grande ardeur en ſon corps, n'aiant aucun appetit. Et d'humeur phlegmatique, l'vrine qui eſt blanche & eſpeſſe ſans tainture, dont le malade ſent peſanteur enuiron le Foie, aiant la face, la bouche, & les leures paſles. Voila les maladies recogneuës; en voici les remedes. La ſaignee faite au bras droit de la veine du Foie, ditte bazilique, eſt fort propre à reprimer la chaleur venant de Sang : auſſi de boire au matin à jeun, des eaux d'endiuie, de pourpier, d'ozeille, de laictues, de houblon ; & de manger en potage deſdites herbes. De tenir le ventre laſché, par clyſteres, ſuppoſitoires, ou autres moiens, meſme par viure reglé, vſant de viandes de facile digeſtion. La chair & le vin, ne ſont guieres propres à ce mal ; parquoi ſeroit bon de s'en abſtenir, ſe nourriſſant de puree de pois, de laict d'amendes douces, d'orge mundé, de pommes cuites, de prunes de Damas, buuant de la ptiſane : ou voulant manger de la chair, elle ſera bouillie auec ozeille & pourpier : & buuant du vin, ce ſera fort peu, de quelque petit & foible, encores bien temperé auec de l'eau. La chaleur de COLERE, ſera ainſi rafreſchie. Le malade prendra par quatre jours de ſuite, deux fois en chacun, aſſauoir, le matin trois ou quatre heures deuant manger, & le ſoir à ſon coucher, vne once ſyrop d'endiuie, ou de celui de violes auec ptiſane : ou trois onces des eaux meſlees enſemble, d'endiuie, de cicoree & d'ozeille. Aprés leſquels quatre jours, boira au matin, quatre heures deuant diſner, vne medecine purgatiue de Colere, compoſee de demie once de caſſe nouuellement mundee, d'vne drachme de rubarbe trempee vne nuict en eau d'endiuie, auec vn peu de ſpica nardi, & vne once de ſyrop violat : le tout infus en trois onces de ptiſane ou dans autant de meſgue de laict. En lieu de ladite medecine, ſeruira le bolus fait de demie once de caſſe, & trois drachmes de l'electuaire de ſuc de rozes ou vne drachme de rubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin : ou ſi mieux il aime boire que manger, le bolus ſera deſtrempé en eau d'endiuie & ainſi preparé le boira. Aprés telle prinſe, ne faut nullement dormir, ni ſortir de la chambre de tout le jour. Autre purgation ſe fera par l'ordonnance du Medecin, ſelon les circonſtances. La purgation ſera ſuiuie, pied à pied, d'vn exterieur rafreſchiſſement du foie y appliquant ſur le foie au coſté droict deſſous la derniere coſte, vn emplaſtre fait de l'onguent de ſandal eſtendu ſur vn linge de la grandeur de quatre doigts : où ſera fomenté auec des linges trempés en eaux d'endiuie, de plantain & de roze, y ajouſtant vn peu de vinaigre chaufés enſemble. En outre, le malade eſtant purgé, prendra tous les matins quatre

Regime.

Colere.

quatre heures deuant manger, deux ou trois doigts d'vn julep fait de demie liure d'eau roze, vn quarteron d'endiuie, & cinq onces de ſucre: & le voulant plus refrigeratif, y ſeront ajouſtees deux onces de vinaigre, ou le jus d'vne grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boiſſon ordinaire pour le malade, l'allongeant auec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins vn peu deuant manger, vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux, & incontinent aprés boira deux onces d'eau d'endiuie. Le malade qui a le foie refroidi par PHLEGME, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, ſyrop appellé oximel diuretique, auec decoction d'ache & de perſil, ou de fenoüil: puis, vne medecine pour purger le Phlegme qu'on compoſera de demie once de diaphenicum deſtrempee en quatre onces de la decoction de racines d'ache, perſil, & fenoüil, baillee tiede à boire cinq ou ſix heures deuant manger. Ou deux drachmes d'agaric trochiſqué, auec eau d'ache & de fenoüil. Autre laxatif ſe fait pour ce mal; auec demie once de diacartami, & trois onces d'eau de perſil, d'ache, d'hyſſope, ou de fenoüil. Le patient doit boire bon vin, & vſer de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenoüil: & d'herbes chaudes en potages, comme ſauge, hyſſope, marjolaine & perſil. Ne mangera aucuns fruits, ni herbes crues. L'on lui mettra ſur le foie, vn emplaſtre fait d'ache, d'aluïne, de ſpice-nard en poudre & meſlees auec huile d'anet. Quand la douleur de L'OPILATION de foie vient auec mal d'eſtomach, l'on la guerit par medecines laxatiues: & lors qu'elle eſt accompaignee de douleur de dos & de reins, par choſes aperitiues, comme ſyrops de capilli-veneris & ſemblables, auſſi par boire des decoctions des racines de perſil, d'ache, de cichoree, & d'aſperges: ou des eaux deſdittes racines diſtillees au bain-de-marie. Et lors que l'vrine eſt fort taincte, neantmoins claire, le patient vſera de vin de grenade, des ſyrops d'oxiſacre, & de ſumeterre, ou de celui d'endiuie, auec la decoction des pois ciches, pour lui ſubtilier le ſang gros, terreſtre, & melancolique engendré au foie, tel ne pouuant aller aux membres du corps, dont les veines en ſont eſtoupees cauſant douleur au foie. Le malade ſera ſaigné de la veine du foie, & prendra tous les matins, vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux. L'vrine eſtant claire, comme eau, marque l'Opilation du foie, proceder d'abondance d'humeur viſqueux, froid & phlegmatique, eſtoupant les veines du foie. En ce cas, ſera donné au patiét à boire le matin, du ſyrop d'oximel ſquilitique, auec la decoctiõ d'ache, de fenoüil, & de perſil. Aucunesfois, viennent aux femmes, Opilations de foie pour la retentiõ de leurs fleurs; parquoi, cõuient les ſaigner de la veine du pied appellee, Saphene, qui eſt prés de la cheuille au dedans du pied: & leur faire prendre, la Lune eſtant nouuelle, par ſept ou huict matins, de l'opiate appellee trifere-grãde, à chacune fois demie once: puis boire trois onces des eaux d'armoiſe, d'hyſſope, & de fenoüil ou de la decoction deſdites herbes, &

Remedes.

Phlegme

Opilation de foie.

REMEDES. *De la Rate.* des racines aperitiues, qui ſont perſil, ache, & aſperges bouillies en eau, auec la tierce partie du vin blanc. La RATE eſt le receptacle de la melancolie, & en nettoie le ſang, le rendant pur & net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la perſonne joieuſe: mais quand par trop de melancolie, la Rate s'engroſſit plus qu'elle ne doit, auient OPILATION d'icelle, qui empeſche la generation du bon ſang, dont le nourriſſement rendu mauuais, les membres du corps en ſouffrent, deuenans ſecs. La douleur au coſté gauche aprés le repas, & la couleur de la face tendant à la noire, auec triſteſſe de la perſonne, marquent l'Opilation de Rate, pour la gueriſon de laquelle, procedant le mal, ſoit d'humeur chaude, ſoit de froide, ſera bon de ſaigner le malade de la veine de la Rate appellee, Saluatelle, qui eſt en la main gauche, entre les doigts dits, medecin & auriculaire. Et eſtant ladite douleur accopaignee de ſoif, de ſechereſſe de langue, & de deſgouſtement, ſignifie que l'Opilation eſt cauſee d'humeur chaud: parquoi faut donner au malade par quatre ou cinq matins à jeun, ſyrop d'endiuie & de ſcolopendre, auec eau d'endiuie & de ſcolopendre. Et aprés, vne purgation faite auec demie once de ſuc de rozes, & trois onces de la decoction des racines de caparis, & de ſcolopendre, que le malade prendra cinq ou ſix heures deuant diſner: ou bien auec demie once de caſſe, & trois drachmes diaſenné, en eau de ſcolopendre. Aprés laquelle purgation, faudra oindre la Rate, auec huile rozat, ou de lin: ou appliquer emplaſtre dudit huile, auec racines de caparis & graine de lin; ou fait auec morelle, ſemence de pourpier, & poudre de plantain meſlés auec vinaigre. Si le patient a peu d'appetit, ne pouuant digerer, & lui venans des rots aigres de l'eſtomach à la bouche, ſignifie ſon mal proceder par humeur melancolique froid. En ce cas, lui ſera baillé à boire, des ſyrops de ſtecados, & de ſcolopendre: ou d'oximel diuretique, auec l'eau de la decoction de ſcolopendre, racines d'ache, de perſil, de tamaris, & de mente: ou ſeulement auec la decoction de la ſcolopendre & racines de caparis. Puis, faut purger tel humeur melancolique, auec vne once de diacatholicon, & deux drachmes de diaſenné, meſlees auec trois onces de la decoction ſuſditte, ou en eau d'aluine & de ſcolopendre. Et aprés, oindre le coſté de la Rate, d'huiles de lis & d'anet, auec auſſi beurre frais, mouële de beuf, & graiſſe de poule ou de cane, meſlees enſemble: ou oindre le coſté gauche auec onguent dit dialthee. Le malade boira vin blanc, & de la decoction de ſcolopendre, ſoir & matin, mangeant deux figues auec poudre d'hyſſope, poivre ou gingembre. Trempera ſon vin, auec eau ferree, ſans en boire d'aucune autre. Vſera de capres auec huile & peu de vinaigre.

Opilation de Rate.

Regime.

Iauniſſe. Trois ſortes de Iauniſſe. La IAVNISSE procede des maux du foie & de la rate, & comme leurs maux ſont diuers, auſſi y a-il diuerſité de Iauniſſe; aſſauoir, Iauniſſe

Citrine ou Iaune, Iauniſſe Verte, & Iauniſſe Noire; ceſte-ci, ſortant de la Rate, & les deux autres du Foie. Pour les Iauniſſes IAVNE, & VERTE, l'on vſera de ces remedes. Le malade boira au matin ſyrop de violes auec eau de morelle: ou ſyrop d'endiuie auec eau de cicoree. Puis, la colere ſera purgee, comme à eſté dit aux remedes du foie, ou autrement ſera ordonné par le Medecin. Aprés prendra vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux chacun matin, deux heures deuant manger, buuant vn peu d'eau d'endiuie & de cicoree. Eſt auſſi bon, de fomenter le foie comme deſſus, & de lauer les yeux du malade de vinaigre meſlé auec laict de femme. Son bruuage ordinaire ſera ptiſane faite auec orge, regliſſe & pruneaux, tant que la fievre le tiendra, & icelle paſſee, ſe remettra au vin, mais bien temperé auec de l'eau. Et auenant que la fievre laiſſe aprés elle, la Iauniſſe, le malade vſera ſouuent des eaux de fenoüil & de morelle, auec ſyrop d'oxiſacre: ou boira durant cinq matins, trois heures deuant manger, quatre onces d'eau de raphan, ou raifort ſauuage: ou quatre onces de la decoction de marrouchouin faite en vin blanc: ou autant de la decoction de pois ciches, & racines d'aſperges. La poudre des vers de terre dits, lombrics, bien laués puis ſechés, prinſe auec vne pleine cueilleree de vin blanc, eſt auſſi bonne contre la jauniſſe. De meſme, boire huit matins de ſuite, deux ou trois doigts en vn verre, de la decoction de politric, ou de capilli veneris; ou de celle de veluote, ou de ſon eau diſtillee au bain-de-marie, qui à ce mal eſt treſ-propre, ou de l'eau de la roine des prés. L'eau diſtillee audit bain, du laict de vache & du vin blanc par égale portion, gardee vn mois, puis beuë au matin, deux heures deuant manger, & autant le ſoir entrant au lict, y eſt ſouueraine. Touchant la Iauniſſe NOIRE, outre l'vſage des ſyrops, purgation, & ſaignee ſuſdits, conuient appliquer pluſieurs fois, ſoir & matin, vne ventouſe au coſté ſeneſtre ſur la rate, ſans inciſion. Aprés, y faut mettre vn feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le rechaufant trois ou quatre fois. Puis la rate ſera ointe quatre ou cinq jours de ſuite, auec onguent dit dialthee, & par autres quatre ou cinq jours, porter vn emplaſtre fait d'ammoniac diſſout en vinaigre eſtendu ſur le cuir. La COLIQVE eſt maladie des boiaux, dont la douleur s'eſtend par tout le ventre, auec grande violence & aſpres paſſions, fort difficiles à ſupporter, pour deſquelles deſiurer le patient, eſt neceſſaire d'emploier prompts remedes. Premierement faut faire boire au patient, demi verre d'eau de ſcabieuſe auec de la theriaque: puis lui dõner vn clyſtere molificatif, fait de la decoction de mauues, violes, beres, anjis, fenugrec, auec caſſe, miel, & huile d'oliue: aprés mettre ſur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clyſtere eſtans chaudes ou fricaſſees. Appliquer ſur le mal, la coeſe des boiaux d'vn mouton

REMEDES. *Pour les Iaunes & Verte.*

Pour la Noire.

Colique.

REMEDES. freſchement tué, y eſt ſalutaire. Auſſi vn ſachet fait de mil, de ſon de froment, & ſel fricaſſés. Vne pleine eſcuelle de cendres chaudes, arrouſees de bon vin rouge, l'eſcuelle couuerte d'vn linge pour retenir les cendres. Vne motte de terre & fange endurcie, de celle qui ſe fait par le trepis des perſonnes és entrees des maiſons, l'aiant au preallable chaufee: deſquelles applications, ſeront emploiees, celles qui viendront mieux à propos. En outre, le malade prendra auec vin blanc, de la poudre faite du cartilage de l'entre-deux des cerneaux des noix, gardee dés la fin de l'Eſté: ou de celle des noiaux de peche: ou des huiles de noix & de lin, meſlés ou ſeparés, ou de l'eau de camomille, ou le moieu d'vn œuf frés, auec de l'eau de vie; lequel œuf, eſtant cuit molet entier, deſchargé de la glaire, aprés auoir ouuert la coque, icelle ſera remplie d'eau de vie: puis le tout chaudement aualé. Ne ſe voulant arreſter la douleur, pour les ſuſdits remedes, le demi bain ſera emploié, qu'on compoſera de la decoction des herbes ſuſnommees, y faiſant tremper le malade, juſques aux hanches, & au ſortir d'icelui, l'on lui oindra le nombril auec onguent dit dialthee & beurre frais. Tiendra le ventre laſche, par reïterés clyſteres, ſuppoſitoires, ou autres moiens. Quand la Colique ou Iliaque paſſion eſt cauſee de Ventoſité, le mal eſt deambulatoire, ne s'arreſtant en vn ſeul endroit, ains vague par le ventre, les boiaux menans bruit, auec torture & grande douleur: lors conuiendra bailler au malade, vn clyſtere ainſi compoſé. Prenés mauues & betes, de chacune vne bonne poignee: marjolaine, rue, laurier & camomille, de chacune vne petite poignee: anis & commin, de chacun vne once, faites en decoction, de laquelle prenés vne chopine & y deſtrempés vne once de caſſe, demie once de theriaque, & trois onces des huiles de rue, & de camomille, dont ſoit fait clyſtere, puis baillé tiede, loin de la refection. En lieu duquel clyſtere, l'on en peut bailler vn autre fait d'vne liure d'huile de ſemence de lin, qui eſt choſe tres-ſinguliere pour oſter toute douleur de Ventre: ou bien autre clyſtere fait de vin de maluoiſie, & huile de camomille, ou de celui d'anet, ou encores autre, qui eſt fort ſalutaire, fait d'huile de noix & de bon vin, par eſgale portion, ou du ſeul huile de noix. L'huile de cheneui, appaiſe la douleur de la Colique véteuſe, d'icelui oignant la partie dolentę. Auſſi eſt bon à ce mal, de le fomenter auec des eſponges, draps ou feutres trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouilli, rue, camomille, marjolaine, anis & commin; appliquant la fomentation tant chaude qu'on pourra: Et quatre fois le jour, ſera bon de faire boire au malade, vin où ſoient bouillies ſemences de rue, carui, & cõmin, de chacun vn doigt dans vn verre. L'eau diſtillee, ou la decoction de camomille, beuë au matin à jeun, eſt propre à la gueriſon de la Colique venteuſe: auſſi la poudre d'vn vieil gland, en vin blanc. Et de porter ſur le mal, l'emplaſtre ainſi fait. Prenés deux poignees de rue,

Iliaque paſſion.

ſechés les & les reduiſés en poudre, demie once de myrrhe, & autant de commin pulueriſés, quatre moiaux d'œufs, auec miel. Faites en deux emplaſtres ſur du cuir, ou du linge, dont l'vn ſeruira pour le jour, & l'autre pour la nuict. La douleur de REINS qui prouient de pierre ou de graulle, eſt appellee Nephretique paſſion. Elle eſt ſemblable à la Colique, en ce, que le mal de cœur, le vomiſſement, la douleur & conſtipation de ventre, & ventoſités, conuiennent à l'vne & à l'autre maladie. Mais differen en ceci, que la Colique, commence de la partie baſſe du coſté droict, allant juſques à la partie haute du coſté gauche du ventre, declinant plus deuant que derriere: & la Nephretique, à l'oppoſite, commence du haut, deſcendant en bas, peu à peu, declinant derriere. La douleur de ceſte-ci, eſt plus forte deuant manger, qu'aprés: & de ceſte-là, au contraire, plus aprés, que deuant: auenant preſques touſ-jours fort ſubitement: & celle de la Nephretique, communément petit-à-petit, precedee de douleur au dos auec difficulté d'vriner. Ceſte difference ſe recognoit encores entre ces deux maux, que la Colique rend les vrines taintes & colorees: & la Nephretique, au cõmencement fait l'vrine claire & blanche comme eau, puis s'eſpeſſit, laiſſant du ſablon rouge au fons du vaze. Pour la gueriſon de ce mal-ci, conuient vſer de choſes aperitiues rompans le calcul, pour facilement vriner: mais pour vn preallable, faut laſcher le ventre, baillant au malade, vne once de caſſe, vne heure deuant manger. Et ſi le ventre eſt conſtipé, l'on vſera de ce clyſtere. Prenés racines de guimauues deux onces, herbe de mauues, guimauues, violes, betes, fleurs de camomille & melilot, de chacune vne poignee: ſemence d'oignon & d'anis, de chacune demie once, faites decoction, de laquelle prendrés demie liure, & y deſtrempés vne once de caſſe, vne once de gros ſuccre, deux onces d'huile violat, vne once d'huile de lis, & en faites clyſtere. En lieu duquel, pourrés bailler du laict de vache, auec deux moiaux d'œufs, en clyſtere. Eſt à noter, qu'en telle maladie l'on doit bailler grande quantité de clyſtere. Le clyſtere ſera reïteré auenant que la douleur ne s'appaiſe: & aprés l'operation d'icelui, l'on plongera le malade juſques au nombril, dans vn demi bain auquel auront eſté mouillees ces matieres-ci, enfermees dans vn ſac de toile claire, c'eſt aſſauoir, mauues, guimauues, berles, betes, parietaire, violiers de Mars, ſemence de lin, fenugrec, & fleur de camomille auec melilot. Au ſortir du bain, le patient prendra deux cueillerees de ſyrop de capilli-veneris, & de raiforts ſauuages, auec trois onces de la decoction, de regliſſe: & mettra ſur la douleur, cataplaſme fait des herbes & fleurs eſtans au ſuſdit ſachet aians ſerui au bain, auec huile d'amendes douces. Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou ſix onces de brouët de pois ciches, bouïllis auec regliſſe: ou de l'eau de parietaire: ou de creſſon: ou de celles de racines aperitiues. Les remedes ſuiuans ſont auſſi fort bons contre le calcul des reins, & de la veſſie, purgeans la graulle, rompans la pierre; ſpe-

Remedes.

Douleur de Reins dicte Nephretique paſſion.

Calcul.

Graulle.

REMEDES. cialement l'huile de criſtal, beu en petite quantité auec du vin blanc, ou auec la decoction des pois ciches, qui à ce eſt ſouuerain. Petites pillules de therebentine de Veniſe, lauees dix ou douze fois en eau claire, prinſes auec du vin blanc, ou ſyrop de capilli-veneris, de fois à autre, & trois ou quatre à chacune. L'eau que le bouleau diſtille au Printemps, eſtant coupé en ſeve. Le fruit de l'eſglantier non encores meur, deſchargé de ſes pepins, confit au ſucre à mode de cotignac, prins à jeun. Ceſte compoſition, Prenés vne liure de pois ciches, quatre onces de regliſſe, autant d'anis, trois ou quatre racines de perſil, oſté le cœur, mettés le tout bouïllir en vn pot de terre vitree, dans trois pintes d'eau & de bon vin blanc, juſques à la conſomption de la moitié; puis en paſſés la decoction par vn linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de ſuite, vne cueilleree chacun, & de trois en trois, y ajouſterés de la ceruelle de pie diſſoute en ladite decoction. La Colique graueleuſe, s'appaiſera ſoudain, buuant tiede, la decoction faite de fleurs de camomille, bouïllies en egale portion d'eau & de vin blanc. Comme les maux ſuſdits, & la DIFFICVLTE' D'VRINER, procedent de meſme cauſe, auſſi communs en ſont les remedes: mais particulierement pour ceſte maladie-ci, ſeront emploiés les ſuiuans. Boire au matin de l'eau de gramen ou chien-dent, dans laquelle aurés diſſout fruit de coquerelles, reſſemblant à petites ceriſes: ou de la decoction de la racine de raues, faite en vin blanc. Ou de celle d'aſperges: ou d'anet: ou de cabaret: ou de branche vrſine: ou boire du vin d'abſynthe ou de l'eau diſtillee au bain-de-marie, de l'herbe de creſpinete en Latin ditte, polygonum. Cataplaſmes appliqués ſur le petit ventre, faits auec des berles, ou creſſon d'eau, frites en huile d'oliue, chaudement emploiés. Manger en potage des racines de perſil, le cœur oſté, & au boire ordinaire, vſer de vin blanc. Pour ARDEVR D'VRINE, faut prendre bolus compoſé d'vne drachme d'os de ſeche en poudre, & vne once de caſſe. Puis faire cataplaſme, auec de la caſſe & vinaigre, & l'appliquer ſur les reins. Boire ſouuent de la decoction des quatre ſemences froides, & quelques fois, du meſgue de laict de chevre. Celui qui a ardeur d'vrine, ne couchera jamais à la renuerſe, ni ſur lict ou coëte de plume, ni chaufera les reins, ni portera aucune ceinture. auis general pour les tourmentés de coliques graueleuſes, pierres & douleurs de reins, la curation deſquels maux, comme auſſi de preſque tous autres, depend, ou la plus part, du regime de vie. LE FLVX DE VENTRE ſe diſtingue en trois, dont le premier & le plus dangereux, eſt, la Lienterie, qui eſt lors que par grande indigeſtion les viandes ſont jettees en bas preſques en la ſorte qu'elles ont eſté prinſes auec peu de changement, ſans puanteur. Diarree, c'eſt quand il y a ſimple flux d'humeurs aqueuſes & pituiteuſes. Diſſenterie, quand auec les excremens y a du ſang meſlé, ou que le malade le fait tout pur. ainſi tels maux eſtans diuiſés & appellés par les Me-

Colique graueleuſe.

Difficulté d'vriner.

Ardeur d'vrine.

Trois flux de ventre.

decins. Pour le premier, dautant que telle maladie n'auient rarement que de quelque eſtrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieilleſſe, & que d'ailleurs elle eſt perilleuſe, le Medecin ſera appellé pour la gueriſon d'icelle: & en l'attendant, la mere-de-famille vſera pluſtoſt de remedes qui confortent nature, que d'autres, tels que ceux-ci. Donnera au malade ſyrop d'abſynthe, aluïne ou fort, auec miel rozat par quatre ou cinq matins vne cueillerée de chacun: ou auec eaux de betoine, de fenoüil, & d'aluïne. Le patient ſe prouoquera à vomir (n'en aiant le deſir) par moiens, comme prenant demie once de hiere ſimple auec deux onces d'eau d'abſynthe, vne drachme de diaphenicum. Puis confortera l'eſtomach, par huiles nardin, de maſtic, d'aſpic, de mente, d'aluïne: ou par vn emplaſtre de carrot de Galien, eſtendu ſur du cuir appliqué contre l'eſtomach. Ou y portera deſſus vn ſachet fait d'aluïne, mente & marjolaine ſeche. Le matin prendra vne lozenge d'aromatic rozat: ou vn peu d'eſcorce de citron confit au ſuccre: & deuant chacun repas, prendra vn peu de cottignac. Pour le ſecond, eſt à noter que ce n'eſt pas touſ-jours maladie, que la Diarrée ou flux humoral, ains benefice de ventre, ſalutaire à la perſonne, quand il n'eſt accompaigné de fievre, qu'il ne dure guieres, & que la diſſenterie n'eſt à craindre. Pour laquelle cauſe, eſtant le flux ſans fievre, l'on ne ſe peinera de l'arreſter de trois ou quatre jours, ains le laiſſera-on couler durant ce terme-là, pour vuider du corps, les humeurs malignes & ſur-abondantes. Au bout duquel temps, ou le malade aiant fievre, ou doutant que le flux ſe conuertiſſe en diſſenterie, en eſtant menaſſé par quelques gouttes de ſang, l'on vſera de clyſteres aſtringens, compoſés auec mente, ſauge, marjolaine, bourrache: deſquelles herbes eſtant faite decoction, en ſera prins vne liure, & dans icelle mis du ſuc de bource-de-paſteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, & du tout fera-on clyſtere. Des ſeuls ſucs des herbes aſtringentes, ſont les clyſteres bons à ce mal, comme de bource-de-paſteur, morelle, parietaire, mercuriale, y ajouſtant du jus de coins. Et ſera noté, que lors qu'il eſt queſtion de reſſerrer le ventre, n'eſt conuenable d'vſer du ſuccre, ni de ſyrop, pource qu'ils ſont faits communément auec le ſuccre; ou ce ſeroit que la qualité du ſuccre fut bien corrigee. Notera-on auſſi, que tels clyſteres veulent eſtre baillés en petite quantité, la grande eſtant plus nuiſible, que profitable. Pour le troiſieſme, dés le commencement de la Diſſenterie, faut donner clyſteres lenitifs, car comme en la Diarree, il n'eſt pas bon de reprimer l'humeur de ce flux-ci és premiers jours, mais ſeulement d'en adoucir les douleurs; ce qu'on fait par clyſteres de ſeul laict, dans lequel aurés eſteint l'acier, trois ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Et de tels clyſteres en faut bailler au malade trois ou quatre par jour, ſi beſoin eſt. En aprés, le faut purger en ceſte ſorte. Prenés vne drachme de rubarbe, infuſés-la dans vne decoction commune, c'eſt aſſauoir, de

REMEDES.
Lienterie.
Diarree.
Diſſenterie.

REMEDES. bourrache, cichoree, endiuie, bugloſſe, fleurs de roſmarin & bourrache: l'expreſſion eſtant faite, y meſlerés deux ſcrupules de rubarbe rifiee & pulueriſee, & ainſi prendra ladite medecine. Le lendemain le jour meſme, ſi le ſang coule en grande quantité, faut faire ouurir la veine baſilique du bras droit & en tirer dix onces de ſang, ſi la perſonne eſt robuſte, & eſtant foible, y aller vn peu plus retenu. Clyſtere d'huile d'oliue, & eau roze par egale portion, eſt auſſi fort ſalutaire à ce mal. Des cataplaſmes refrigeratifs ſeront mis ſur le foie du patient, leſquels l'on fera ainſi: Prenés de l'onguent de petum ou nicotiane, & le faites frire dans la poëſle auec du beurre frais: Ou de l'onguent populeum: Ou faire vne decoction d'herbes refrigeratiues & ſemences froides, & en appliquer le marc ſur le foie, & dans ladite decoction, plonger des eſponges, que mettrés ſur le foie, lors que le marc ſera froid. Si pour cela le mal ne ceſſe, faut encores purger le malade comme deſſus, & reïterer la ſaignee, mais ce ſera de l'autre bras. Prendra tous les matins vne lozenge de l'electuaire compoſé auec demie drachme poudre de galagange, vn ſcrupule de corail rouge, autant de maſtic, demie drachme trochiſque de terre ſeellee, trois drachmes d'eſcorce de citron confit, autant de cotignac, quatre onces ſucre diſſout en eau de mente. Boira de jour à autre, en vin rouge, de la graine d'agrimoine miſe en ſubtile poudre, ou de la decoction de ſon herbe faite auſſi en vin rouge. Appliquera cõtre l'eſtomach, de la poudre de crapaut dont ci deuãt a eſte parlé, miſe dans vn ſachet, eſtant treſ-propre à ce mal, attirant à l'eſtomach, le ſang qui le vuïde par le bas. Oindra le ventre & l'eſtomach, auec huiles d'abſynthe, mente, nardin & maſtic. Prendra au matin de la graine en poudre, de Sophia, ditte auſſi Thalictrum, vne drachme, ou auec vn œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, auant tout autre manger, vn peu de cotignac: puis des potages liés & eſpés, comme pain gratté, dans lequel aura eſté mis vn peu d'eau roze: quelquesfois du ris adec des eſpices: auſſi des pieds de mouton, des teſtes de veau, petits poulets, & fort jeunes pigeonneaux. Quant au boire, ce ſera du vin rouge ou couuert, temperé auec eau ferree. la nourriture conuenable, fortifiant de beaucoup les remedes. La longueur de L'HYDROPISIE, donne beaucoup de loiſir de recourir au Medecin, pour ſe deliurer de telle maladie: mais ce ſera pour neant, ſi abuſant du delai, l'on la laiſſe poſſeder guieres auant, lors ſe rendant deſeſperee & incurable, quand elle a gaigné le ventre & le cœur. Afin donques que les remedes profitent, eſt neceſſaire de les emploier à temps, pour couper chemin au mal, preuenant par diligence, l'impoſſibilité de la gueriſon. Pour vn preallable, conuient ſe reſouldre de la maladie, à ce que ſans equiuoque, les remedes ſoient emploiés conuenablement. L'Hydropiſie eſt vne enfleure cauſee d'humidité, qui commence à ſe manifeſter aux pieds, d'iceux montant aux jambes, de là aux cuiſſes, puis au ventre, finalement au cœur.

Regime.

Hydropiſie.

Qu'eſt-ce qu'Hydropiſie, &

cœur. L'on la cognoit en preſſant la partie dolente & enflee auec le doigt. S'il reſte vn trou en l'endroit preſſé, c'eſt vraie Hydropiſie; ſi la peau s'y releue, ne l'eſt pas: l'eſtant, conuient en venir aux remedes par l'auis de l'experimenté Medecin, qui purgera ſon malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation, eſt fort propre la graine de hieble: l'on en prendra le poids d'vne drachme pour vne perſonne delicate, ou d'vne & demie, pour vne robuſte, puis l'aiant miſe en poudre, ſera beuë au matin auec deux doigts de vin blanc, ou à ſon defaut, du clairet. L'herbe & la racine de l'hieble mangees cuites en potage, comme chous, ſont bonnes aux Hydropiques, attirans l'eau du corps par le bas: leur decoction en eau, beuë au matin, fait le meſme: celles de ſureau, & de cabaret: le jus de la racine de glaieul beu en vin blanc auſſi. L'anis broié prins en vin blanc, oſte l'alteration aux Hydropiques, & les ſoulage merueilleuſement, le frequent vſage de la conſerue d'aluïne, faite auec deux fois autant de ſucere. Cataplaſme auec fien chaud de vache, appliqué ſur les lieux humides & enflés, y profite beaucoup. Et autant ou plus qu'autres remedes, le bon & conuenable regime, par le moien duquel, & la benediction de Dieu, le malade ne viendra à l'extremité de l'Hydropiſie. Ce ſera en le nourriſſant de viandes deſſechantes; du pain ſec & biſcuit, de chairs fort roſties. Le malade s'abſtiendra de tous potages & fruits: ne boira que le moins qu'il pourra, jamais hors heure. Veillera beaucoup: ne dormira aprés le repas ſur le jour: ne s'abandonnera au repos: cheminera beaucoup: ſe leuera de bõ matin, meſme l'Eſté, pour ſe promener en la fraiſcheur de la matinee, tels exercices lui eſtans fort ſalutaires. Pour ENFLEVRE & DOVLEVR DE VENTRE, autre que des ſuſdites maladies, ceſte-ci venant de diuerſes cauſes, les remedes ſuiuans ſeront emploiés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueillerees chacun, de la decoction de mente, d'abſynthe, de bon robin, vne poignee de chacun faite en eau dans vn pot vitré, & gardee dans vne fiole. Ou de celles d'abſynthe: de camomille, racines, herbe, & fleurs: de mouſtarde ſauuage: deſquelles decoctions, ou d'aucunes d'icelles le malade ſe ſeruira ſelon qu'il lui plaira: comme auſſi de celles d'anet, & d'aſperges, faites en vin. La racine de *geranium* autrement dite, eſguille de berger, miſe en poudre, beuë le poids d'vne drachme auec du vin blanc, deux fois le jour, matin & ſoir, eſt bonne à ce mal. Et ceſte fomentation, guerit l'enfleure & les trenchees du Ventre: faites bouïllir enſemble en vin blanc & eau, par egale portion, fenoüil, hache, eſpargoute vne bonne heure, & aprés que de leur decoction aurés eſchaudé la partie dolente, y appliquerés deſſus les herbes cuites toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre eſtans reſchaufees. Touchant les HEMORROIDES, elles ſont Internes ou Externes. Celles-ci, ſont ou ſourdes non fluantes, ou ouuertes & coulantes. Les internes & ſourdes, ſont les moins

REMEDES ſe marquet.

Regime.

Enfleure de ventre.

Hemorroides.

REMEDES. ſupportables, pour leurs eſtranges douleurs. Les coulantes, non tant faſcheuſes, plus faciles à endurer, meſmes à raiſon de ce qu'elles ſont vtiles en quelque choſe, preſeruans la perſonne melancolique, de pluſieurs maladies, quand elles fluent naturellement & reglément. Mais *Internes.* lors que le flux ſe deſordonne, le bien s'en conuertit en mal. Contre les Hemorroïdes internes, & ſourdes, l'on appliquera cataplaſme fait de lierre terreſtre bouïllie en vin blanc, aprés en auoir receu la vapeur par la chaire perſee. Le parfum fait de raſure d'iuoire y eſt fort bon, appaiſant la douleur du mal. Celui procedant de la vapeur de la decoction d'vne teſte de veau, bouïllie juſques à la ſeparation des oſſemens, & d'icelle decoction ſe baſſinant le fondement. L'oignon pilé auec beurre frés s'en frottant le fondement, appaiſe la douleur des Hemorroïdes: la petite eſclaire auſſi, le meſme fait le cataplaſme de mie de pain blanc trempee dans laict de vache, y ajouſtant deux jaunes d'œuf, vn peu de ſaffran, & de l'onguent *populeum*. Pour les faire tirer, eſt bon inſtiller jus de *jarrum*, autrement pied-de-veau, meſlé auec huile. Y appliquer des pourreaux cuits en huile. Vn emplaſtre fait de figues de marſeille auec de l'aloés cicotrin en poudre, ou de *populeum*. Liniment fait de beurre frais, huile de ſemence de lin, huile rozat laué en eau de violier, & vn peu de cire. Mais par ſus tout autre remede, profite aux Hemorroïdes, ſoient elles internes ou externes, cataplaſme fait de bouillon-blanc, en Latin dit *verbaſcum*, & de *trifolium Hemorroïdale*, ces herbes pilees enſemble y meſlant du beurre frés. Et aucunt que tels moiens ne profitent, pour la durté des Hemorroïdes ne voulans fluer, conuiendra les ramolir dans vn demi bain compoſé d'herbes & autres matieres à ce propres, par l'auis du Medecin: lequel auſſi ordonnera de l'application des ſang-lues & du percer des Hemorroïdes, tels remedes eſcheans, à ce que le Chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Fluans par trop, *Externes & coulantes.* pour en arreſter le ſang coulant deſordonnément, ſeront emploiees en fomentation, les fleurs de bouïllon-blanc, ou la fueille de hannebane, auec moieux d'œufs. Ou cataplaſme fait auec blanc d'œuf, & bolarmene: ou auec razure de plomb: ou papier bruſlé: ou coques d'huiſtres, reduites en ſubtile poudre, incorporee en beurre frés. Arreſtera auſſi le flux exceſſif des Hemorroïdes, vne drachme de coral rouge, la prenant par la bouche, auec vn peu d'eau de plantain: ou autant d'eſcume de fer, beuë en vin rouge. La decoction d'arreſte-beuf faite en vin & eau, y ſert beaucoup. Et treſ-efficacieuſement, la poudre d'vn petit oiſeau aiant longue queuë, ſuiuant le bord des petites riuieres appellé en Latin, *Mergus*, & en Languedoc, *Engane-paſtre*, beuë en vin rouge. La poudre ſe fait en deſſechant l'oiſeau aprés l'auoir bien plumé & eſuentré dans vn pot neuf de terre vitree, & le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain, d'où ſorti, & l'oiſeau tiré du pot, ſera pulueriſé. Le meſme fait la poudre de crapaut appli-

quee à l'eſtomach dans vn ſachet. Pour remettre le Boiau aualé, mal treſ-douloureux & treſ-importun, appellé, LA HARGNE, le moien eſt, de ſe parfumer le bas, eſtant aſſis ſur vne chaire perſee, à la fumee de maſtic, de therebentine, & de noiaux de myrabolans. Ou de ſemence & fleur de bouïllon blanc, & fleurs de camomille, auec maſtic. Sera faite decoction de deux poignees d'eſcorce de grenade, vne poignee de rozes rouges, autant de ſommités de ronces, deux poignees de fueilles d'oliuier ſauuage, auec vn peu d'alum. D'icelle decoction bien chaude, faut humer la vapeur par le bas, & s'en fomenter le boiau. Lequel eſtant ſorti, ſera empoudré auec de la poudre de poix nauale: & aprés l'auoir remis dedans, faut preſſer contre le fondement, vn aix, ou bien vn baſton de noier oingt d'huile d'oliue, ou de graiſſe de mouton, ou de celle de chevre. Cela fait, eſt neceſſaire ſe tenir au lict couché ſur le ventre quelque heure, pour donner temps & moien au boiau de ſe remettre en ſon lieu. Sera mis ſur le fondement, emplaſtre de quinte-fueille, auec miel & ſel. Ou y ſeront appliquees des fueilles de cyprés, pour engarder la deſcente du boiau. Ou cataplaſme fait de farine de feves, & lie de vin blanc. Ou linges en pluſieurs doubles, comme compreſſes, trempés dans la liqueur qui ſort des petits fruits des ormes. Le patient boira en vin rouge, poudre faite de limaçons rouges bruſlés au four, enfermés dans vn pot de terre; ou eau deſdits limaçons diſtillee au bain-de-marie. Ou de la decoction de la graine d'auromne. Ou de celle de l'herbe de queuë-de-cheual: Ou de celle de pain-de-coucu, ditte en Latin *trifolium aceto ſum*, & en manger l'herbe en potage ou ſalade. A prouoquer les MENSTRVES des femmes, conuiennent ces remedes. Boire le matin à jeun, au poids d'vne drachme, de l'ambre jaune ſubtilement puluriſé, auec deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, vne eſcuellee chacun, de la decoction d'vn pigeonneau farci de perſil, de fenoüil, d'aſperges, de daucus, bouilli dans vn grand pot, juſques à la conſomption des trois quarts, reuenant le reſte, à vne eſcuellee, aprés auoir preſſé le pigeon entre deux trancheoirs, exprimant la liqueur d'icelui. Eſt neceſſaire que la femme face long exercice, toutesfois, doux & moderé, ſans violence, le repos eſtant du tout contraire à ce mal. Auſſi prouoquent les mois des femmes, les choſes ſuiuantes. La poudre de la racine de dictame blanc, au poids d'vn eſcu, beuë auec la decoction de l'herbe du meſme dictame. La poudre des trochiſques de myrrhe, au poids d'vne drachme, beuë deux heures deuant le repas, auec eau d'armoiſe, ou auec la decoction de genevre, ou de ſauine. La poudre de marrubium prinſe en vin-blanc. Deux drachmes de bourras, deux ſcrupules de canelle, deux grains de ſaffran, miſes en ſubtile poudre, icelle beuë en cinq onces d'eau de matricaire. La decoction faite en eau des grains de genevre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prinſe au matin quatre onces. La decoction en vin blanc vieil, de va-

REMEDES. *Boiau aualé.*

Menſtrues: les prouoquer.

REMEDES. riane, flambes, cabaret, pouliot, garence, ſouchet, dictame, auromne, eſcorce de la racine de meurier, ſauine, ortie, chardon-benit, treffle, nielle. Trempés en douze onces de vin blanc l'eſpace de vingt-quatre heures, les poudres bien paſſees, de betoine, canelle, ſquenente, nielle, cabaret, ſouchet, & des racines de glaieul, vne drachme de chacune de ceschoſes, puis coulés le vin, ſans nullement remouuoir les poudres eſtás au fons, partiſſés le vin en ſix, de meſme la poudre reſtante au fons du vaze, pour ſix prinſes, au matin ou au ſoir. Les bains ſont fort ſalutaires en ceſt endroit. Ceſtui-ci ſera compoſé d'armoiſe, camomille, ſauine, melilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, roſmarin, calament, miſes dans des ſachets & bouïllies en eau de riuiere. Eſtant la femme dans le bain, boira auec trois doigts de vin blanc, du jus d'eringe, ou de trifere-grande: & ſortie d'icelui, ſe fera frotter les reins, lombes, cuiſſes, & jambes tendant en bas, auec vn ſachet rempli d'armoiſe. Ce ſont remedes, & familiers & efficacieux, pour prouoquer les mois des femmes, ſupprimés ou diminués, dont la cauſe, comme la plus commune & frequente, procede des obſtructions des veines tant du foie que de la matrice. Mais telles ſuppreſſions ou diminutions, venans d'autres cauſes; comme de trop grande, ou trop petite repletion: de trop de chaleur, ou de froidure: de trop de trauail, ou de repos, ou de la qualité du ſang eſpés & viſqueux, ne coulant qu'à difficulté: ou de l'indiſpoſition particuliere de la matrice: ou bien de quelque generale maladie; ſera neceſſaire recourir au Medecin, qui pouruoira à ce mal, par purgations, ſaignees, bains, eſtuues, ventouſes, peſſaires, & autres remedes que prudemment il emploiera ſelon le ſujet & les circonſtances, de la complexion, du temps, & autres qu'il verra à l'œil. Auec pareil ſouci, la femme arreſtera *Les arreſter.* le cours exceſſif de ſes FLEVRS, ne fluans ainſi qu'il appartient: afin qu'aiant ſes mois reglés, elle ſe maintienne en bon eſtat. De pluſieurs cauſes procede l'immoderation du flux des menſtrues, dont les principaux remedes, de quelle cauſe que le mal vienne, ſont la ſaignee, les ventouſes, & la purgation, qui ſeront emploiees auec jugement. Le flux Menſtrual ſe reſtreindra, prenant tous les matins vne drachme poudre de trochiſques d'aſſibre blanc, puis buuant deux onces d'eau de plantain: ou de ſang-de-dragon, bolarmene, ambre blanc, & coral rouge, vne drachme de tout cela, auec eau de plantain. Prenés deux onces de conſerue vieille de rozes, deux drachmes ſemence de plantain, ſang-de-dragon & bolarmene, de chacun vne drachme & demie, ambre blanc & coral rouge, de chacun vne drachme, auec ſyrop de myrtilles, en ſoit fait opiate, de laquelle la patiente prendra ſoir & matin deux heures deuant le repas, chacun le gros d'vne chaſtaigne. Les clyſteres ſont fort conuenables à ce mal, eſtans preparés auec jus de plantain, ou decoction de chardon à bonetier, eſcorce de grenade, nois de Cyprés, fleurs de grenades, ſommités de murte, eſquels l'on diſſoudra bolarmene,

ſang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'Arabie. Les lini- REME-
mens appliqués ſur les reins, lombes & aines auec l'onguent *Comitiſſa*, DES.
ou d'autres onguens que l'on pourra compoſer de bolarmene, ſang-de-dragon, gomme Arabic, dragacant, ſemences de rozes rouges, incorporés auec huile rozat & de murte: ou auec la mucilage de la graine de pſilium, extraite en jus de bouillon-blanc, ou jus d'ortie morte. Les cataplaſmes és lieux meſmes, & ſur le petit ventre, faits de ſuie de chauderon, ou de plaſtre bruſlé, incorporés auec huile de myrtil, ou blác d'œuf: & ſur les mammelles; eſclaire piſtee, ou linges trempés en fort vinaigre. Ceſte fomentation eſt de grande efficace en ceſt endroit. Prenés racine de biſtorte, trois onces, eſcorces de freſne & d'eſglantier, de chacun vne once & demie; lyſimachie, bource-de-paſteur, plantain, bugloſſe, prunelle, conſolida maior & minor, de chacune deux poignees; rozes fines ſeches, vne poignee & demie; fleur de centauree & de mauues, de chacune vne poignee: goubelet de gland, & noix de cyprés, de chacun deux onces. Faites bouillir tout cela en ſuffiſante quantité d'eau de pluie, auec vne troiſieſme partie de gros vin rouge, juſques à la conſomption de la moitié: puis tremperés des feutres dedans la decoction, & iceux chaudement appliquerés ſur le nombril, deux fois le jour, ſoir & matin. En ſuite, à chacune fomentation mettrés ce cataplaſme-ci, au deſſous du nombril. Le marc des choſes ſuſdites ſera pilé, auquel ajouſterés deux onces farine de feves, vne once graiſſe d'ours, deux onces huile de lentiſque, & le tout meſlé enſemble enfermé dans vn ſachet, ſera, chaud, emploié comme dit eſt. Les parfums compoſés de poudres d'ongle de mule, maſtich, encens, galbanum, gomme-arabic, dragacant: ou de la decoction de murte, balauſtes, baies de murte, alum de roche, barbe-de-bouc, queuë-de-cheual, gobelets de gland, eſcorces de chaſtaignes, rozes d'outre-mer, rozes de provins, fueilles de cormier, de nefflier, de plantain, & d'en receuoir la fumee par vn entonnoir. Seruent auſſi à arreſter le ſang des Menſtrues, porter vn colier de coral rouge, coralline, jaſpe, de la pierre hematités. Et encores plus, tenir au cœur ou ſur le ventre, vn ſachet rempli de la poudre de crapaut deſſeché. remede ſingulier pour ce mal. La pluſpart des remedes pour la diſſenterie, peuuent *Regime.*
ſeruir à reſtreindre ce flux-ci, comme preſque ſemblable regime de viure eſt commun en l'vne & en l'autre maladie. Ceci s'obſeruera en outre, Que la patiente face ſa reſidence en aer temperé de chaud & de froid, Qu'elle ne trauaille beaucoup, ains ſe repoſe; dorme longuemét, Qu'elle ſe face frotter les bras & les eſpaules; Lier eſtroictement les bras, deſpuis les aiſſelles tirant au coude; Appliquer des ventouſes ſous les mammelles, au dos, & ſous les aiſſelles; Qu'elle euite toutes paſſions d'eſprit, cómme colere, crainte, triſteſſe; Qu'elle mange peu & ſouuent; & ſe tienne le ventre laſche, car le ventre conſtipé rend les matieres dures, qui ne peuuent ſortir qu'auec effort & compreſſion des parties voiſines

REMEDES. *Suffocation de Matrice.* du ſiege, & émotion du ſang. A la SVFFOCATION de la MATRICE eſt neceſſaire apporter prompt remede, pour la violence du mal, eſtranglant la femme, lui empeſchant la reſpiration, la parole & la voix; cauſé par la Matrice ſe mouuant vers les parties ſuperieures. Pour deliurer la femme de ſi grande peine, on lui frottera les jambes tirant contre-bas, l'on les liera fort eſtroitement voire douloureuſement, l'on lui appliquera des ventouſes en dedans les cuiſſes, l'on lui frottera l'eſtomach en bas, depuis la foſſete juſques au nombril. L'on lui baillera à boire du mitridat, diſſout en eau d'aluïne, ou des grains de piuoine puluerisés, auec du vin. L'on lui fera ſentir des choſes puantes, pour faire deſcendre la Matrice en bas: & pour l'attirer en tel endroit, des odorantes y ſeront miſes, la Matrice aimant les bonnes ſenteurs, & haïſſant les mauuaiſes. Au nés de la patiente, ſeront donques mis parfums de plumes de perdris, d'aſſa-fetida, de galbanum, de ſauates, de draps de laine bruſlés, & ſemblables drogueries: & en bas, du muſc de l'ambre-gris, de la ciuette, des rezes, de la marjolaine, du thim, de la lauande, & autres precieuſes ſenteurs. Preuoiant tels faſcheux accidents, la femme s'accouſtumera à boire vne fois la ſepmaine, au ſoir allant au lict, trois cueillerees de vin blanc, dans lequel aura bouïlli vn couple d'heures, de la racine de couleuree. Par contraires remedes ſera pourueu à la CHEVTE de la MATRICE, la contraignant de remonter en ſon lieu, par ſenteurs, bonnes & mauuaiſes, les emploiant conuenablement. C'eſt aſſauoir, au nés, les odeurs precieuſes, & au bas, les puantes: car par les raiſons dittes, la Matrice tendra, où celles-là l'attirent; & ſe reculera, d'où celles-ci la chaſſent. De meſme fera-on touchant les ligatures, car pour faire prendre la montee à la Matrice, le lier des bras y eſt treſ-requis: mais lier ſerré eſtroit & douloureux, comme deſſus: & de frotter les bras tendant en haut. Des ventouſes ſeront appliquees ſous les mammelles: & des cataplaſmes, ſur le ventre, faits auec des aulx pilés en peu d'eau: ou des orties recentes broiees: ou de guimauues cuites auec graiſſe de caille & huile d'oliue. Auſſi ſeruent à remettre la Matrice en ſon lieu, cendres de la coquille d'œuf, de laquelle vn pouſſin eſt ſorti, broiees & meſlees auec poix, appliquees ſur le ventre. Le vomir de meſme, eſt requis en ceſt endroit, dont la violence attire la Matrice en haut, pour laquelle cauſe, l'on prouoquera la patiente à vomir. Aprés lequel l'on lui donnera à boire, poudre de corne de cerf; ou fueilles ſeches de laurier, auec vin vermeil, gros & aſpre. Or parce que de la Matrice procedent pluſieurs & diuerſes maladies, voire le vulgaire penſe, n'y auoir partie du corps qu'elle n'afflige eſtant deſbauchee, & qu'à toutes les maladies des femmes, la Matrice ſe meſle, pluſieurs & diuers remedes ſont neceſſaires à guerir tels maux, ce que dependant du docte Medecin, ce ſera lui qui en ordonnera, ſelon les circonſtances des complexions, des maladies, & des temps: Et en ſuite, Des moiens de changer

Cheute de Matrice.

LA STERILITE' DES FEMMES en fecondité, pour la conſeruation du genre humain, ſous la benediction de Dieu. Et dautant que la plus commune cauſe de la ſterilité des femmes, procede de froidure, ce ſera là où viſeront les remedes ſuiuans: laiſſant auſſi la recerche des autres cauſes de ſterilité, & des hommes & des femmes (qui ſont en grand nombre) au docte Medecin, pour ordonner & des remedes, & des regimes du viure, & des exercices neceſſaires à la gueriſon de tels maux. Aprés que la femme aura eſté vniuerſellement purgee, ſe fera fomenter & parfumer, auec la decoction de rubie majeur, armoiſe, ſauine & abſynte, en partie egale, colocinthe vne drachme, le tout bouïlli enſemble en eau, juſques à la conſomption de la tierce partie, en icelle aiant diſſout vn peu de myrrhe. Le jour ſuiuant, prédra deux drachmes de ceſt electuaire. Aiés vne once de triferq grande, noix muſcade en poudre, de l'electuaire aromatic rozat, de chacun vne drachme, & du ſucre à ſuffiſance. Ceſte poudre eſt ici fort propre. Prenés teſticules de verrat ou de pourceau, non chaſtré, deſſechés les à l'ombre, & les redigés en poudre, raſure d'iuoire, graine de ſeſeli, matrice de lievre, & preſure d'icelui, de chacun demie once, puluerisés tout cela, & le meſlés enſemble. Que la femme, quatre jours aprés eſtre bien purgee de ſes purgations naturelles, vſe ſoir & matin de ceſte poudre, auec bouïllon de pois ciches ou vin blanc: & craignant le vomiſſement, ajouſtés-y telle quantité de regliſſe ou de ſucre, que rendiés douce la poudre. Laquelle aiant emploiee, vſés en ſuite de ce remede. Prenés ambre jaune, ſtorax, calaminte, de chacun vne once, myrrhe, maſtic, encens, cloux de girofle, bois d'aloé, canelle fine, noix muſcade, & noix de cyprés, de chacun demie once, puluerisés enſemble & meſlés auec oximel diuretique & eau roze: diuiſés ceſte paſte en quatre parties: de la premiere, faites en comme vne pomme de ſenteur: de la ſeconde, des pillules, pour en prendre trois chacun matin: de la tierce formés-en vn ſuppoſitoire. La premiere ſeruira en peſſaire, aprés auoir frotté le lieu, auec huile nardin ou de baume. La quatrieſme, ſera diſſoute en eau bien chaude, pour en enuoier la vapeur juſques dans la matrice, par vn entonnoir. La femme prendra, ſoir & matin, auec bon vin, vne tablete compoſee de poudres d'armoiſe, de la racine de biſtorte, & noix muſcade, incorporés enſemble auec ſucre diſſout en eau de meliſſe. Se ſeruira auſſi auec efficace du bain preparé de la decoction de violiers, mauues, guimauues, rozes, parietaire, mentaſtre, fueilles de genevre, laurier, murte, pouliot, camomille, ſauine, herbe-à-chat, pimprenelle, mente, marjolaine, baſilic, roſmarin, mille-pertuis, valeriane, & autres herbes odoriferantes toutes enfermees dans des ſachets. A l'entree & à l'iſſue du bain, prendra vne tablete de diamargariton, buuant aprés vn peu de bon vin. Au ſortir du bain, entrera dans le lict pour s'y repoſer & ſuer. Ce bruuage-ci, eſt de tant grande vertu, qu'il fait conceuoir toute femme, encores

REMEDES. *Contre la Sterilité.*

REMEDES. qu'elle ſoit graſſe, cholerique, & de long temps ſterile. Prenés germes de coleurce, fleurs de melilot, fueilles d'armoiſe, pimprenelle, chamedris, chamepithis, ſcolopendre, mille-fueille, chevre-fueil, violiers, orpin, ſauine, aigremoine, toutes vertes, de chacune vne poignee: cent grains de poivre, demie once de cumin: cloux de girofle, canelle fine, ſpique, galangue, noix muſcade, gingembre, angelique, de chacun deux drachmes: piſtés toutes ces choſes & les faites tremper en fort bon vin blanc, l'eſpace de deux jours: au troiſieſme, cuisés-les juſques à la conſomption de la tierce partie du vin, puis coulés le vin, jettant les herbes au loin: meſlés y autant de bon miel deſpumé, qu'il ſera requis pour en faire ſyrop, duquel la femme prendra vne cueilleree, ſoir & matin, auec autant de vin détrempé en eau de meliſſe.

Regime. LA femme aiant conceu, ſera ſoigneuſe de la conſeruation de ſon fruit, en ſe nourriſſant de bonnes viandes, ſe gardant de froid, dormant, veillant, & s'exerçant moderément, s'abſtenant de cholere, & de toute autre violente paſſion d'eſprit, preuenant par tel bon regime, ſans artifice, les difficultés de l'enfantement. A quoi ſeront ajouſtés ces petits moiens pour rendre la choſe plus facile. La femme ſe preparera des poudres & des tabletes cordiaux, pour en vſer de fois à autre, ſelon ſa diſpoſition, deux heures deuant le paſt, meſmes à l'approche de l'enfantement. Auſſi à meſme fin, des vins d'hypocras & eau clairete, pour treuuer ces matieres preſtes au beſoin. Telles poudres & tabletes, ſe compoſeront de perles, des deux coraux, blanc & rouge, de fragmens de pierres precieuſes ſubtilement puluerisés, de conſerue de rozes, de bugloſſe, de bourrache, d'eſcorce de citron auec ſuffiſance de ſucre. L'hypocras ſera preparé à tel particulier ſeruice, c'eſt aſſauoir, en ajouſtant au commun hypocras, poudres d'eſcorce de caſſe, de noiaux de dattes, de racines de ſouchet, de fleurs de racines de ſarraſine. Et l'eau clairete, ſa-connera-on ainſi. Mettés tremper en vne chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle triee, & ce par l'eſpace de trois jours: puis paſſés l'eau par vn linge, infondés y vne once de ſucre fin, & y ajouſtés enuiron la tierce partie d'eau roze, finalement, la ſerrerés dans vne bouteille de verre bien cloſe. Vſera de noix muſcades confites, & de myrabolans. Oindra l'eſtomach auec des huiles nardin, moſcellin, d'abſynthe, de maſtic, de mente, de noix muſcade. Et aueuant que l'enfant deſcende trop bas, ſouſtiendra ſon vētre auec vne peau d'ocaigne, ou de chevre, bien conroice, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant auec des laſſets, pour auec aiſance, la porter continuellement. En ceſte maniere on prepare la peau. Eſtant ſortie de la main du conroieur, elle trempera longuement dans vne meſlāge faite auec des œufs, & de la farine de feves, graiſſe de ſerpent, & huile rozat; puis bien lauee en eau roze & de Damas ou autre odorante, la faudra laiſſer ſecher à l'ombre: aprés la tremper dans ces huiles, aſſauoir d'amendes douces, de mille-

Prouiſions pour la femme enceinte.

De poudres & tabletes

D'hypocras.

D'eau clairete.

D'vne peau pour ſouſtenir ſon ventre.

mille-pertuis, & de myrtilles, de chacune vne once & demie (ces huiles aians au parauant eſté laués en eau roze) & ce durant trois ou quatre iours, paſſés leſquels la peau retiree de là, la manierés & peſtrirés curieuſemẽt, pour l'enduire de telles liqueurs, finalement ſechee à l'ombre ſera emploiee. Mais ce ſera aprés que le ventre de la femme aura eſté frotré auec du beurre frés, fondu trois ou quatre fois, & autant laué auec eau roze. Ou auec ces onguens-ci dont elle aura fait prouiſion. Prenés moëlles de cerf, de beuf, & de mouton; creſpine de cheureau; graiſſes de chapon & de canard, graiſſe de moutõ priſe à l'entour des teſticules, graiſſe de truie chaſtree, graiſſe de blereau de chacune vne once: oſtés curieuſemẽt leurs membranes, hachés menu les graiſſes, faites les fondre à petit feu dedans vne caſſete d'eſtain ou d'erain eſtamee: quand le tout ſera fondu, agités-le long temps, & laués-le en eau roze & de Damas, juſques à ce qu'il deuienne blanc: ajouſtés-y trois ou quatre grains de muſc, & gardés ceſte compoſition dedans vn vaiſſeau de verre curieuſement bouché. Autre. Prenés graiſſes de canard & de chat, de chacun deux onces; graiſſes de cheual, de chien, & de truie chaſtree, de chacune vne once; moëlle de pieds de belier preparee de la façon que deſſus, vn quarteron, ſein de bouc & beurre frais, de chacun vne once & demie; cire blanche deux onces, faites le tout fondre ſur feu lent; puis piſtés-les enſemble & les laués pluſieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorante, finalement, ſerrés ceſte compoſition comme deſſus. Auſſi ſeruira beaucoup à retenir l'enfant, afin de ne deſcendre en bas, d'appliquer vn grand eſcuſſon ſur l'eſtomach fait de deux tafetas, entre leſquels y aura du cotton ſaupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimant, racines de biſtorte, tourmentille, ambre jaune, ſaffran, ciuete, fueilles d'abſynte, marjolaine, mente, lierre terreſtre, deſſechees & ſubtilement pulueriſees. La femme qui a accouſtumé d'aller deuant terme, ſe doit garder ſoigneuſemẽt, euitant toutes occaſions d'accouchement precipité; à quoi les remedes ſuſdits lui ſeruiront de beaucoup; les ſuiuans auſſi: Et de plus, à la PRESERVER D'AVORTEMENT, pour la faire heureuſement enfanter. C'eſt aſſauoir, l'vſage frequent des conſerues de fleurs d'orange & de ſauge: des confitures de coins & de myrabolans: des dattes & grenades recétes: des œufs d'eſcreuiſſe & de tourtues. Soudain qu'il ſe preſente quelque ſoupçon d'auortement, par la douleur & peſanteur des reins, lombes, & petit ventre; faut appliquer ſur le nombril vn pain chaud recentement tiré du four, coupé par le milieu, trempé premierement en vin de maluoiſie ou quelque autre genereux, puis ſaupoudré de poudre de cloux de girofle & noix muſcade, & là le lier & bander eſtroictemẽt, par ce moien la douleur s'apaiſera incontinent. On lui appliquera ſur les reins & lombes ceſt emplaſtre. Prenés maſtic deux onces, labdanum trois drachmes; racines de biſtorte, ſang-de-dragon, bolarmene, corne de chevre bruſlee, demie drachme de chacun, terre ſeellee vne drachme, encens, ſtorax

REMEDES.

D'onguent.

Regarder l'Auortement.

REMEDES. liquide, gomme Arabic, vne drachme & demie de chacun, ſandal blanc & rouge, coral rouge, de chacun deux ſcrupules: cire lauee en eau roze & terebentine deux onces. Tout cela ſera pilé dans vn mortier auec vn pilon chaud, y infondant deſſus huile de mirte & de terebinth, l'agitant auec le pilon chaud, juſques à ce que la compoſitiõ ſoit eſpeſſie, que lors on eſtendra ſur du cuir, & l'emplaſtre deſſus les reins & lombes. Faudra oſter l'emplaſtre tous les jours, & lauer les reins & lombes auec de l'eau roze & vin blanc en egale portion, puis y remettre l'emplaſtre. Ce petit moien-ci eſt de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruit à bon terme. C'eſt que la femme prenne tous les matins à la bouche, vn grain de ſel de la grandeur d'vn pois, l'y tenant juſques à eſtre fondu: Ou vn peu de maſtic: Ou vn couple de ceriſes ſeches. Ces choſes-là font vuider par la bouche abondance d'eau, telle euacuation eſtant fort vtile en ceſt endroit. Ne faut oublier les remedes naturels, qui par vertu occulte empeſchent l'Auortemẽt, tels que ſont, La pierre de jaſpe vert: le gui de cheſne auec l'eſcorce: l'ongle d'vn ours: la pierre qu'on treuue au cœur, ou aux boïaux, ou à la matrice de la biche, penduë au col: la pierre ſardoine, liee ſur la partie ſuperieure du ventre: les pierres topaſe & eſmeraude, enchaſſees en anneaux: la pierre d'aimant, penduë ſous l'aiſſelle gauche; mais auec plus d'efficace, celle d'aigle portee en meſme lieu, à la charge, toutesfois, d'oſter de là leſdites deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuiſſe gauche, où elles ſeruiront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mere, comme elles ont fait à l'y retenir, eſtans au coſté. Mais auſſi toſt que la femme ſera deliuree, ſans tarder, leſdites pierres ſeront oſtees de-là, de peur d'attirer en bas la matrice, par vne naturelle proprieté, que le vulgaire donne à telles pierres, ſans en dire le pourquoi. Semblables vertus & par ſemblables raiſons, attribue-l'on à la deſpouille du ſerpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre enuironné pendant ſon trauail; & à la peau d'vne beſte, que les Poulonois appellent, *Elain*, dont l'on fait des ceintures pour en ceindre les femmes eſtans au trauail d'enfant.

Difficulté d'enfanter. L'HEVRE de l'Enfantement venuë, & icelui eſtant auec DIFFICVLTE', la femme ſera ſecouruë par ces remedes, qui lui cauſeront prompte deliurance. Lui ſera donné vn bruuage fait auec de la canelle fine, deux ſcrupules, eſcorce de caſſe ſubtile, trochiſque de myrrhe, de chacun vn ſcrupule, racine d'ariſtolochie rõde, demi ſcrupule, ſubtilemẽt puluriſés; cõfectiõ d'alkermés, demie drachme, ſyrop d'armoiſe, vne once, eaux d'armoiſe, de matricaire, & de rubea maior, de chacune vne once & demie. Ou de la decoctiõ d'armoiſe, ruë, dictame & poulior. Ou du jus de perſil tiré auec vn peu de vinaigre, ou de vin blanc. L'hypocras, duquel eſt parlé ci deuãt, eſt fort bon pour fortifier la femme en ſor

trauail. Auſſi ſont les eaux clairete, imperiale, celeſte, de vie. Donnés lui demie drachme de confection d'alkermés, auec vin ou eau d'armoiſe: ou raſure d'iuoire: ou de corne de cerf: ou de coral: ou de l'entre-deux qui eſt aux noiaux de la noix verte: ou poudre de la fiente d'eſperuier, ſubtilement pulueriſee. Prenés huiles de lis & d'amendes douces, de chacune deux onces & demie, graiſſes d'oie, de geline, & de cane, de chacune vne once, onguent reſolutif, & de althea, de chacun vne once; meſlés le tout enſemble, & en ſoient oingts le petit ventre & la partie naturelle de la patiente. Sera bon de faire eſternuer la patiente pour lui eſueiller les forces, à quoi doucement on l'excitera par le moien de la poudre d'elebore blanc, d'euforbe, & de pyretre, de chacun vne drachme, ſubtilement ſaſſees, qu'on lui ſouflera dans le nés auec vn tuiau de plume. REMEDES.

POVR obuier aux TRENCHEES tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, l'huile d'amendes douces prins ſoudain, y ſert de beaucoup, par là preuenant le mal: lequel venu, eſt gueri par les eaux clairete, & celle qui eſt diſtillee des fleurs de pecher. Vne aumelete faite de cinq ou ſix jaunes d'œufs, auec vne once graine de cumin concaſſee, cuite en huiles d'anet & de jeſſemin appliquee ſur le ventre, eſt fort propre contre les trenchees. Auſſi cataplaſme mis audit lieu, fait de fien de vache & de millet, fricaſſés en huile de noix, ou de poudres de fleurs de camomille & ſemences de lin & de cumin, farine de feves, beurre frais, & huiles de rue, & d'anet. Ceſte poudre fait le meſme, priſe en vin blanc, aſſauoir, de racines de grande conſoude deſſechees, noiaux de peche, noix muſcade, & carabe, le tout ſubtilement pulueriſé, y ajouſtant vn peu d'ambre gris.

LA trop grande abondance de LAICT, tourmente ſouuent les nouuelles accouchees, dont leurs mammelles, ſuremplies, s'enflent douloureuſement, & en reſtent difformes par trop de groſſeur. A telles incommodités ſera pourueu, oſtant la cauſe, qui eſt le laict. Ces moiens le font euader, aſſauoir, Appliquer ſur les mammelles cataplaſmes faits de berle, creſſon, fueilles de bouïs, lierre terreſtre, peruanche, ſauge, chous rouges, cigue, bouïllies en huile & vinaigre. Ou de grande chelidoine, rue, monte, aluïne, fenoüil, cuits en oxicrat. Ou appliquer ſur les mammelles, des fueilles de courge vertes & recentes. Ou les emplaſtrer auec du ſon cuit en huile de camomille. Le meſme fait, vne mie de pain cuite en eau de ſauge, auec vn peu de camphre miſe ſur les mammelles en forme de cataplaſme: & les ventouſes poſees au plat des cuiſſes & des aines, au deſſous du nombril, attirans le laict en bas. Tous ces moiens tendent là, que de faire tarir le laict des mammelles des femmes: choſe recerchee de celle qui ne veut eſtre nourrice. Mais *Faire du tout tarir le laict des mammelles,* &

REMEDES. la mere qui deſire entretenir ſon laict, pour aider ſa nourrice à alaicter ſon enfant, par telle peine la tenant en ſujection : & tout-d'vne-main ſe deliurer de ſon laict ſuperflu & importun, & des douleurs des mammelles qui la tourmentent, emploiera des remedes moderés ſeruans à ces choſes, & auſſi à ſe conſeruer la beauté de ſes mammelles. Les remedes ſont tels. Premierement conuient oſter l'inflammation des mammelles, pour en chaſſer la douleur, ce qu'on fera en les frottant auec huile fait de l'infuſion de la graine de balſamine : ou d'huile de pauot : ou de mandragorre : ou de jusquiame. Le lendemain appliquerés ſur les mammelles, vne boulie faite de farine de feves & de vinaigre, frottant l'entour des mammelles & des aiſſelles, d'vn liniment compoſé de bolarmene, vne once, ſponge de bedeglium, racine de biſtorte, de chacune demie once, auec huiles rozat & de myrtil, & vinaigre. Ce cataplaſme eſt fort propre en ceſt endroit. Prenés mente ſeche, deux poignees, abſynte, vne poignee, faites les cuire fort longuement, puis les paſſés par le tamis, y ajouſtant farines de feves, d'orobe, & de lupins, de chacune vne once, faites en cataplaſme auec huile de lis. Sera bon d'appliquer ſur la pupille, vne racine de grande eſclaire, cuite & contuſe. Si le ſang eſt caillé, l'on le diſſoudra par ce cataplaſme. Prenés quatre onces d'ache, deux onces d'oximel ſimple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont compoſerés le cataplaſme. Si le ſang ne ſe peut diſſoudre par ce cataplaſme, & que les glandules des mammelles s'endurciſſent, meſmes qu'elles menacent de ſuppuration, vſés de ce cataplaſme. Prenés racines de guimauues & de lis, de chacune quatre onces ; vingt figues, faites les cuire juſques à ce qu'elles amoliſſent, ajouſtés-y graiſſe de porc non ſalee, ou beurre frais quantité ſuffiſante pour cataplaſme.

l'entretenir moderément, ſans douleur.

Diſſoudre le ſang caillé és mammelles.

Pour faire abonder en laict les nourrices.

AV contraire des precedens diſcours, ceux-ci ſont propres à faire abonder en LAICT les nourrices, pour la neceſſité de la nourriture des enfans. A cela paruiendra la nourrice, par le frequent vſage du bouillon, dans lequel l'on aura cuit du grain d'orge, auec vn peu de ſemence de fenoüil. Auſſi par boire quelques fois, de la decoction d'aſperges, auec du froment : ou de celle de l'herbe de fenoüil : ou de ſon jus : ou de celui d'ache : ou de beres exprimés, aprés auoir eſcaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou bouillõ, de la poudre de la racine deſſechee de chardon noſtre-dame auec poivre & fenoüil : ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruſlees. Ou mangera des chous bouillis en eau, y ajouſtant vn peu de poivre : ou de la racine de reſponces ainſi appareillees. La mere-de-famille qui deſirera entendre dauantage de ces choſes, lira le liure des Remedes ſecrets pour les maladies des femmes, où elle treuuera matiere de contentement.

COMME en la pluſpart des maladies des femmes, la matrice ſe meſle, ainſi en preſque toutes celles des Enfans, les VERS ſe preſentent pour leur faire la guerre comme leurs plus grands ennemis. Donques ce ſera la choſe approprier à ſon droit lieu, ſi en tous les remedes, indifferemment, preparés pour deliurer les enfans des maladies qui les trauaillent, eſt ajouſté quelque medicament contraire à la vermine. Premierement eſt requis accouſtumer les enfans dés leur premier aage, à prendre des medecines, afin de rendre facile la cure de leurs maladies, ſe laiſſans traiter ſelon les neceſſités. Il ne faut pas attendre à combatre les vers juſqu'à ce qu'ils ſoient eſmeus, ains les preuenans, bailler à vos enfans à toutes les Lunes nouuelles (qui eſt le temps que les vers s'eſmeuuent naturellement) quelque petite choſe contre la vermine. A ce ſeruice eſt fort propre le ſemen-contra, donné auec vne figue graſſe, ou auec du miel, ou auec des pommes cuites: ou autre matiere douce, à laquelle les vers s'attachans, ſe treuuent prins par leur contraire, dont ils ſont contrains de ſortir du corps. Auſſi le ſuc d'orange, & la poudre de ſon eſcorce, ſont bonnes contre les vers, donnant de l'vn ou de l'autre, ſeparément, auec de l'huile d'oliue, vne cueillerée d'argent. Le ſyrop de limons, fait mourir les vers: auſſi les tabletes au ſucre, faites de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui eſt celui du bout des cornes de la beſte croiſſant touſ-jours, comme branches d'arbre. La poudre de mente beuë en vin: la graine de coriandre auec ius de grenade. Mais auec plus d'efficace, la rubarbe donnée en ſubtile poudre auec de l'eau de ſcabieuſe; meſmes aux plus petits enfans vn ſcrupule, auec du laict, ou auec trois gouttes de miel rozat. Des gros vers ſortis vifs du ventre des enfans, ſe fait vne excellente poudre pour chaſſer les vers de meſme eſpece. L'on deſſeche tels gros vers ſur vne paëſle chaude, puis redigés en poudre, icelle eſt donnée à boire aux enfans auec du vin, du potage, ou du laict, s'ils ſont fort petits. Les applications exterieures ſeruent de beaucoup contre les vers pour les tuer ou chaſſer. Telles ſont, l'herbe des lupins pilée & miſe ſur le ventre: celle de l'abſynte concaſſée & frite, appliquée ſur l'eſtomach, & ſur la future coronale: les aulx pilés dont eſt fait cataplaſme auec de l'huile de cade, que le vulgaire païſan François appelle, tal. La ſeule ſenteur dudit huile, dont les tempes, le goſier, l'eſtomach ſont oingts: auſſi huile petrole: l'vrine de ſanglier treuuée dans la veſſie de la beſte lors qu'on l'eſuentre, ainſi emploiées. Porter au col des aulx enfilés comme vne cheſne, arreſtent les vers de nuire, pour leur forte ſenteur penetrant juſques à eux, leur eſtant fort contraire. Le ſyrop de cicorée auec rubarbe, eſt bon contre la vermine, & auſſi à toutes autres maladies des enfans: parquoi donnés-en à vos enfans à toutes les fois que les verrés faſchés. Les enfans ſont fort ſujets au deuoiement de l'eſtomach, qui leur cauſe vomiſſement, meſme dés leur premiere jeuneſſe: pour lequel arreſter, conuient

REMEDES. *Contre les vers dans Enfans.*

Remedes. leur faire porter ſur l'eſtomach vn emplaſtre de maſtic. La façon de l'emplaſtre eſt telle : Faut faire fondre vn peu de cire vierge, l'eſtendre ſur le cuir, & au milieu d'icelle faire vne foſſete, dans laquelle mettrés du maſtic fondu & chaud. Le vomiſſement eſt aucunement arreſté, mettant vn œuf en coque cru contre le goſier de l'enfant, lors que le vomir le preſſe, dont la froideur, comme auſſi de toute autre matiere froide & liſſe, accommodable à la partie, ſont tel ſeruice.

Pour la guerison des Fievres. VOILA des remedes à certaines particulieres maladies. En voici pour les FIEVRES affligeans generalement la perſonne. L'eau diſtillee de glouteron, herbe appellee en Languedoc, lampourdes & rapoules, beuës au matin, la quantité de quatre onces, eſt fort bonne contre toutes ſortes de Fieures. Auſſi la graine de hieble, ditte en Languedoc angué, pulueriſee, beuë au poids d'vne drachme auec vin blanc. Le jus de betoine & de plantain meſlés enſemble, & le vin d'abſynte, y ſont profitables. *Continue.* Pour la FIEVRE CONTINVE, le malade s'abſtiendra de manger durant vingt-quatre heures, à compter du commencement de la maladie : auſſi de l'vſage du vin, pour autant de temps que la fievre le tiendra, buuant cependant de la ptiſane : ou de l'eau de fontaine bouillie auec du gramen : ou de la batue auec du pain-bis, laquelle boiſſon l'on ne lui eſpargnera, pour lui abbatre la chaleur de la fievre. Sera donné à boire au malade, quatre onces d'eau de bouts de cheſne : ou autant de celle de chardon benit : ou de ſcabieuſe : ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huit ou dix heures, la ſemence de l'herbe aux puces, auec vn peu de ſucere. Ou deux doigts dans vn verre, du jus de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fievre. Pour abbatre laquelle, & auſſi à chaſſer la fievre, ſeruent les applications exterieures, telles que celles-ci. Lier és pouls des deux bras le jus tiré de l'ortie grieſche, meſlé auec de l'onguent populeum. Vn oignon mis ſur chaſque poignet en dedans le bras, l'aiant au preallable creuſé au milieu, puis rempli le vuide, de mitridat. Cataplaſme fait auec de la ſuie de cheminee, des œufs frés, jaune & blanc, vinaigre, & ſel, batus enſemble, attaché auec des linges ſur les pouls des bras. Appliquer au cœur & ſur l'eſpine du dos, des cœurs de grenouille de riuiere. Mettre ſous les plantes des pieds, & ſur la region du foie, des poiſſons vifs appellés, tanches. Pour aucunement corriger l'alteration venant de la grande ſoif que le patient endure pendant la fievre, on lui lauera la langue auec vinaigre & eau roze : puis fois lui donnera quelque cerize ou agriote confite : ou des cornoailles confites au ſuccre. tres-propres à ce mal. Aprés, lui fera-on tenir en la bouche, quelque piece d'or, ou d'argent : ou de criſtal : ou la pierre [illegible] qu'on treuue dans la teſte de la carpe : ou des fueilles [illegible] ces choſes remuees dans la bouche auec la langue, donnent au malade du ſoulagement. Ces remedes

s'emploieront en attendant le Medecin, qu'on aura mandé pour l'in- RIVA. R
portance de la maladie, laquelle il cassera par saignees, clysteres, potions, Des. 1. 14
& autres moiens qu'il verra estre propres, selon la complexion du mal-
lade & disposition de la saison. La FIEVRE QVOTIDIANE sera Rabdilius
combatue par boire tous les jours deuant l'accés, des jus de bectoine & de
plantain, meslés ensemble. Ou de la decoction (deux ou trois doigts
dans vn verre chacun matin) faite auec des pois cicches, escorce moiene
de sureau; fueilles de betoine, de scolopendre, des racines d'ache, de per-
sil, de raues, & d'aspenges. Ou d'autre decoction de quinte-fueille, dou-
l'herbe, bouillie & chaude, sera appliquee en cataplasme sur les poignets
du febricitant. Pour la TIERCE. *est quoque cibus malheur et bon.* Ce Tiers.
prouerbe se treuue verifié en la Fievre Tierce, de laquelle les trois & qua-
tre premiers accés, sont salutaires, seruans au Printemps, à repurger le
corps des humeurs superfluës: pour laquelle cause, aucuns la procurent
ceste sorte de fievre en telle saison, la tenans pour medecine purgatiue.
Mais passés les quatre ou cinq premiers accés, elle est prejudiciable: &
touſ jours en l'Automne, tref-dangereuse, pour la crainte d'estre con-
uertie en quarte, par les prochaines froidures. L'on fera perdre la fievre
Tierce par ces remedes. Prenés de l'escorce d'vn jeune noier, de celle qui
joint au bois, & aprés l'auoir escachee au mortier, trempés-la dans du
vin blanc, l'espace de huict ou dix heures: puis coulerés ce vin à trauers
d'vn linge blanc, & en donnerés au febricitant, à boire vn plein verre
de moienne contenue, lors que l'accés le saisira. Ce breuuage le fera vo-
mir, & par ce moien expulser, & vuider en hors, la malice de la fievre:
mais c'est auec violence, pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à perſon-
nes robustes. De mesme, malaxerés & trempérés dans vin blanc, des ra-
cines de plantain, & de parelle; & du vin en sera baillé au febricitãt, pen-
dant son accés. Les jus de plantain, de pourpier, de pimprenelle, de gre-
nade, beus separément, sont bons contre ceste fievre. Aussi y est bon,
de frotter les temples & le front du malade peu deuant l'accés, auec lini-
ment composé de vers de terre, huits auec graisse d'oie. De mettre aux
poignets, temples, & plantes des pieds, de l'onguent populeon, vne on-
ce, auec deux drachmes, toile d'araignees, meslés ensemble. Ou cata-
plasme fait d'ortie griesche, de rue, & de sarge vne poignee de chacune,
autant de suie de cheminee, auec sel, le tout pilé & incorporé auec vin-
aigre. Ainsi qu'és precedentes fievres, en ceste-ci le malade s'abstien-
dra de vin; ou s'il ne veut point passer, ce sera fort peu qu'on lui en don-
nera à boire en grande abondance d'eau cuite. Et pour toutes fievres, in-
differemment, est neccessaire auoir le venere la faicte du patient. Touchant
la Fievre QVARTE, elle est plus longue que dangereuse, atteignant peu Quart.
souuent, qui meurt de mort de telle maladie. Les mesmes remedes sont
emploiés à la guerir, que és precedentes. Ceux-ci se treuuent as-
seurés par les reiterees experiences, et l'auctorité, la grande de habile

Remede. poids d'vne drachme, pour gens delicats; & d'vne & demie pour robuſtes: pour enfans, demie drachme ſuffit. La graine ſera miſe en poudre ſubtile, puis trempee durant vne heure, en deux doigts de bon vin blãc, ou à ſon defaut, declairee, & ainſi la donnerés à boire au febricitant lors que l'accés le ſaiſira. Autre, vne noix muſcade ſera deſſechee ſur la paëlle chaude, puis miſe en poudre, de laquelle ſera donné au febricitant tous les jours au matin, bien qu'il ne ſoit jour d'accés, demie drachme auec de vin blanc. Autre, faire cataplaſme le long de l'eſpine du dos auec de la theriaque: ou frotter le dos deſpuis la nuque du col juſques aux feſſes, auec de l'eau de vie ſur le poinct que l'accés vient: & continuer le frotter tant longuement, que le malade le pourra ſouffrir. Autre, appliquer ſous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre, tous vifs & ouuerts, & là attachés. Au contraire des autres Fievres, ceſte-ci eſt froide, pour laquelle cauſe, le febricitant de la Quarte, boira du vin auec peu ou point d'eau, afin de l'eſchaufer; & pour la meſme cauſe, prendra tous les matins vn œuf frés, cuit mollet, auec cinq ou ſix grains de poivre. En toute fievre terminee, ceci eſt à obſeruer, que de ſe garder de manger le jour que l'accés doit venir, & juſques à ce qu'il ſoit paſſé. voire le precedent jour manger fort ſobrement, afin que la fievre treuuant le corps vuïde, par faute de nourriture, n'y face plus de ſejour.

Regime.

Peſte. ENTRE toutes les maladies deſquelles Dieu chaſtie les pechés des hõmes, la PESTE eſt la plus redoutable, pour la violence de ſon venim, tuant en peu de temps, ceux qu'il attrape: & ce auec tant de contagion, que les Medecins meſmes n'approchent des peſtiferés, qu'auec grand danger de leur vie; dont auient, les remedes eſtre emploiés rarement, ou rien du tout; & à tel defaut, pluſieurs perſonnes perir en ceſt abyſme: car moiennant prompt ſecours, & la benediction de Dieu, la pluſpart en reſchape. Or ſi és communes maladies, il eſt requis à chacun rechercher les moiens de s'en deliurer: encores plus en temps de Peſte, ſe doit-on eſtudier à ne tumber en ſi dangereux mal; ou y eſtãt, d'en ſortir. Telle ſolicitude appartient à toutes ſortes de perſonnes, pour la commune affection que chacun a, de conſeruer ſa vie: mais ſpecialement ce ſont les habitans des champs, qui ont plus d'occaſion de s'inſtruire ſur ceſte matiere, à cauſe que leur ſolitude les prriue des gens de ſecours, dont les villes ſont pourueuës. Deux choſes a-on premierement à faire en tel temps calamiteux, c'eſt aſſauoir, A ſe preſeruer de mal, &, A le cures eſtant venu. Le plus aſſeuré moien de ſe preſeruer de Peſte, eſt, de ne communiquer aucunement auec les peſtiferés, ains habiter en lieu ſain, d'air plus froid & ſec, que chaud & humide: & ſe ſouuenant du commandement de nos Anceſtres, *Cede, Longe, Tarde*, deſlogers toſt de ſon lieu ſi on en a le pouuoir, & ſe retirer en vn lieu ſain, duquel

Premier remede.

quel il ne ſe haſtera de retourner, ains attendra le danger eſtre paſſé chés ſoi. Tous païs ne ſont indifferemment de meſme ſujets à la Peſte, ains plus ou moins, les vns que les autres. Aux Meridionnaux, la Peſte eſt plus violente, qu'aux Septentrionnaux. Des corps il en eſt ainſi: car les perſonnes jeunes, prennent pluſtoſt la Peſte, que les vieilles: les ſanguines, que les coleres: les coleres, que les phlegmatiques: & celles-ci, que les melancoliques. Qu'on ne s'arreſte pourtant ſur telles diſtinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il habite, quelle aage & quelle complexion qu'il ait, penſe à euiter tels perils auec autant d'affection que Dieu lui en donne de moien, implorant ſa miſericorde en ſi grandes calamités. L'habitation ſera ſalutaire, ſi elle eſt en lieu aëré, eſleué, expoſé au Soleil, & aux vents, non aquatique ni mareſcageux. Le logis percé de tous coſtés, pour la libre entree du Soleil & paſſage des vents. L'on y fera touſ-jours bon feu; non ſeulement aux cuiſines, ains aux autres cheminees des ſalles & chambres: auſſi parmi tous les membres de la maiſon, indifferemmẽt, és galeries, baſſe-courts & autres lieux commũs. car le feu purge l'aer, chaſſant les mauuaiſes vapeurs, meſme ſi le feu eſt fait de bois aiant quelque bonne qualité, medecinale ou odorante; comme cade, genevre, cyprés, laurier, ſapin, roſmarin, lauande, aſpic & ſemblables. En Hyuer principalement le feu eſt de requeſte: & en Eſté, meſme la nuict. Quelques fois l'on bruſlera de l'encés, des parfums compoſés de benjouïn, labdanum, ſtorax & ſemblables drogues. Les chambres ſeront ſouuent arrouſees auec du vinaigre, & eau roze. L'on y eſpandra des herbes, & fleurs, de bonne ſenteur, roſmarin, ſauge, meliſſe, rozes, œillets, & autres ſelon le lieu & le temps. Durant la chaleur, les chambres ſeront rafreſchies auec rameure de cheſne, de ſaule, & de vigne, dont l'on tapiſſera les murailles. Par tels moiens, l'aer ſe repurgera des mauuaiſes vapeurs procedantes de la conſtellation de l'annee tendante à contagion. Quant aux perſonnes; ſera bon porter auec ſoi, des parfums precieux compoſés de muſc, d'ambre-gris, de ciuete, de ſtorax, de labdanum, d'iris, & autres exquiſes matieres. Se lauer quelques fois les mains auec de l'eau-d'ange, ou de naffe, ou de roze: ſoituent auec du bon vinaigre rozat, s'en frotter le nés, ſentir le vinaigre par le moien d'vne eſponge trempee en icelui, qu'on maniera à tous coups. Se veſtir proprement & nettement. Les femmes ſujettes à la ſuffocation de la matrice, & à catarres, & celles qui ſont enceintes, ſe garderont de ſe ſeruir de tels parfums, de peur que cuidans euiter vn danger, elles ne tumbent en vn autre. Pluſieurs pierres precieuſes y a-il, dont les vertus reſiſtent à la Peſte, qu'on portera pendues au col, ou és doigts en anneaux. Le rubi, l'eſmeraude, la jacinte, le ſaphir, le grenat, ſont de ce nombre. L'on en portera, auec efficace, au doigt de la main gauche appellé, Medecin, dautant qu'il reſpond au cœur. La nourriture eſt fort remarquable en temps contagieux. La Peſte aiant grande priſe

REMEDES.

Quels lieux & quelles perſonnes ſont les plus ſujettes à la Peſte.

Quelle habitation requiſe en temps de Peſte. Comment il y manoir.

Autre point les femmes.

Diuerſes autres la Peſte.

Regime.

REMEDES. ſur les perſonnes faillans en ceſt endroit. Le trop & le peu manger ſont pernicieux à ce mal, & l'vſage des viandes de difficile digeſtion: comme au contraire, ſalutaire la ſobrieté & la nourriture de chairs delicates & autres viures bien qualifiés. Du pain & du vin de meſme, eſtans bien choiſis de bonne matiere ſans corruption. Il n'eſt pas bon de ſortir au matin du logis aiant l'eſtomach vuïde, de peur d'attirer facilement le mauuais aer de la ſaiſon, pour lequel danger preuenir, l'on prendra deux doigts de vin auec vn peu de pain, auant que deſloger, ſi mieux on n'aime, & pour plus de ſeurté, vſer de quelques vns des preſeruatifs ſuiuans. Au reſte, chacun prendra ſes repas & ſe traictera ſelon ſa complexion ſans excés. Le vinaigre eſt fort eſtimé en temps de Peſte, pour pluſieurs vertus medecinales qu'il a: parquoi ceux auſquels il n'eſt naturellement contraire, s'en ſeruiront largement, à leur viure ordinaire: comme auſſi de l'ozeille pour ſes bonnes qualités, en potage, & en ſauces auec du pouliot, marjolaine & ſouci. La bourrache, la bugloſſe, & le ſaffran, ceſtui-ci en petite quantité, ſont bonnes en toutes ſaiſons. Les oranges, citrons, limons, grenades, ſont ſalutaires en temps de Peſte. Quant aux fruits des arbres, pluſieurs y en a-il dont l'vſage moderé eſt loüable, comme poires de bon-chreſtien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, & autres bien choiſis & cueillis meurs, qu'on confira au ſuccre auec de la canelle pour les corriger. La noix confite au ſuccre ſert non-ſeulement d'exquis aliment, ains de preſeruatif contre la Peſte. Le dormir & le veiller ſeront auſſi moderés, l'excés de l'vn & de l'autre eſtant dangereux en la contagion. De meſme en eſt-il de l'exercice, dõt le moderé eſt touſ-jours le plus loüable: bien-que plus pernicieux eſt le beaucoup repoſer, que le beaucoup trauailler en temps de Peſte, de laquelle pluſieurs ont eſté deliurés, par grand exercice. Eſt à deſirer d'auoir bon ventre, tel le ſe procurant; premierement, par le viure ordinaire bien reglé, puis, par quelques petites priſes & clyſteres laxatifs. Ceux qui ont des hemorroïdes, des fiſtules, ou des fontanelles, ne les fermerõt en tel temps, ains les laiſſeront fluer, pour donner cours à leurs mauuaiſes humeurs, dont la Peſte en ſera d'autant eſloignee. Auec tous ces regimes, le tenir joieuſement, eſt neceſſaire: parquoi ſe laiſſant conduire à Dieu, inuoquant ſon aide, l'on paſſera le temps en choſes honneſtes, chaſſant toutes occaſions de triſteſſe & crainte de Peſte. Nous ajouſterons à telle bonne cõduite, des remedes appropriés au tẽps, tels les recerchás. Les pillules d'aloés & de myrrhe, preſeruẽt les perſonnes de tout venim, ſi on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux ou de trois en trois jours, puis beuuãt vn peu de bõ vin trempé en eau roze ou d'ozeille: Aucũs en prẽnent tous les jours, ſoir ou matin, ſelõ leur cõplexiõ, vne petite pillule, peſãt la ſixieſme partie d'vne drachme qu'õ deſtrẽpe, eſtãt dure, auec du ſyrop de limõ, ou à sõ defaut du vin, & incontinẽt boiuent vn peu de vin, comme deſſus. L'Antiquité a auctoriſé ce geme-

Pillules.

de contre la Peſte, inuenté par le Roi Mitridates, & tenu iuſques à preſent pour ſalutaire, par les reiterees experiences. Il eſt compoſé d'vne ligue graſſe, d'vne noix ſeche, & de quatre ou cinq fueilles de rue, meſlés enſemble. Ces eaux ſont treſ-bonnes à ce mal, empeſchans le venim de donner au cœur: d'ozeille: de chardon-benit: de noix. La ſuiuante, dite par excellence, eau contre la Peſte, eſt ſinguliere, laquelle compoſerés ainſi: Prenés au mois de Iuin, chardon-benit, pimprenelle, ſcabieuſe, gentiane, ſouchet, autant de l'vne que de l'autre: fleurs de bugloſſe, rozés rouges: herbes d'ozeille & de morſus diaboli, au double des autres: mettés le tout tremper en vin blanc, & eau roze, durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faites-le diſtiller au bain-de-marie, y ajouſtans demie once de bolarmene pour chacune liure d'herbes. L'eau qui en ſortira ſera ſerree dans vne phiole, & ſur vne pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de ſandal citrin en poudre, & vne drachme de ſaffran, puis la phiole ſera expoſee vn mois au Soleil d'Eſté. Elle ſert & de preſeruatif, & de cure; l'on en donne à boire trois doigts en vn verre au malade incontinent qu'il ſe ſent frappé, y ajouſtant à chacune priſe, vn peu de ſuccre & de canelle, pour la rendre tant plus facile. Autre eau reſtauratiue & refrigerante, contre toutes fievres malignes & peſtilentiales. Prenés conſerues de violetes, de nenufar, meliſſe, bourrache & bugloſſe, de chacune deux drachmes; eſcorce de citron confit & tourmentille, racines d'angelique & de gentiane, de chacune demie once; poudre elite de diamargariton froid, de tous les ſandaux, bolarmene, des trochiſques de camphre, bois d'aloés de chacun deux onces: raclure d'iuoire, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, ſemence de chardon-benit, de chacũ vne drachme, theriaque vieille trois drachmes; de la decoctiõ de deux poulets ou chapons alterés auec ozeille, ſcabieuſe, laictue, bourrache, bugloſſe quatre drachmes. Tout ceci ſoit mis dans l'alambic de verre auec quelques bonnes chairs, & la miete de deux pains blancs deſtrempee en vin blanc; & diſtillé à feu lent. A chacune liure de l'eau qui en ſortira ſeront ajouſtees quatre onces de ſyrop aceteux de limon meſlés enſemble, dont le patient vſera à toute heure. Les racines de l'angelique & de la enula-campana, ſont remedes ſeruans beaucoup en ceſt endroit: l'on tiendra à la bouche, de l'vne ou de l'autre, de la groſſeur d'vn pois iche, trempés en Hyuer dans du vin, & en Eſté, dans de l'eau roze, & pour en rendre l'vſage plus plaiſant, l'on confira ces racines au ſec auec ſuccre. Ces poudres auſſi. Prenés aloé cicotrin, myrrhe, canelle fine, de chacũ 3. drachmes: clous de girofle, bois d'aloé, maſtic, bolarmene, de chacũ deux drachmes: le tout ſera mis en ſubtile poudre, dõt l'on prẽdra au matin, le poids de deux deniers en vin blanc, trẽpé auec vn peu d'eau d'ozeille. Autre eau. Prenés roſmarin, alnine, ſauge menue, artemiſe, fenoüil, rue, autãt de l'vne que de l'autre, racines & fueilles: eſtãs curieuſemẽt lauees, trẽperont en vin blanc, trois jours, les remuant ſouuent auec vn baſton:

Remede.

Eaux.

Racines.

Poudres.

Autre eau.

REMEDES: au quatrieſme; le tout, aſſauoir, herbes & vin, ſera diſtillé, dont l'eau eſt ſortant donnee vn peu chaude en la quantité de deux doigts dans vn verre, preſeruera la perſonne de venim: & en outre, guerira de la Peſte, pourueu qu'on l'emploie à temps, comme dans les premieres vingt-quatre heures. Dés incontinent qu'on ſe ſent frappé de Peſte, conuient changer d'aer: ou de maiſon: ou du moins de chambre, & de tous habits, & parfumer la chambre par les moiens ſuſ-eſcripts. Le malade ſe doit contraindre à prendre ſouuent à manger & à boire, plus ou moins ſelon que la fievre eſt grande ou petite: & tant plus la chaleur apparoit grande en dehors, tant moindre nourriſſement eſt conuenable. Les viures ſeront de facile digeſtion, comme potages coulis de poulailles, mouton, & autres delicates chairs, auec vinaigre, eau roze, jus d'ozeille. Quelques poiſſons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, ſoles. Vſera d'orge mundé, auec laict d'amendes douces, d'œufs frés, pochés, ou cuits en eau, mangés auec jus d'ozeille. Des prunes de Damas, de perdigonnes, & autres delicates cuittes, & mágees auec ſucre rozat. Des oranges, limons, grenades, capres. De bon pain, cuit d'vn jour. Touchant le boire, ce ſera peu de vin blanc, ou de clairet, encores bien trempé auec eau bouillie; pourueu qu'il n'ait grande fievre: car cela eſtant, ſa boiſſon tant au repas que dehors, ſera d'eau de fontaine, bouillie, qu'on corrigera auec jus de grenade: ou d'orange: ou de limons: ou jus de pommes aigres. Eſtant la perſonne jeune & robuſte, de complexion chaude, fort alteree en temps chaud, nõ de nature ſujet à coliques paſſions, hydropiſie, ou apoſtumes interieures, pourra boire de belle eau ſortant de la fontaine, à grands traits; non à petits, de peur d'augmenter la chaleur. ainſi qu'on le void pratiquer au mareſchal, par arrouſer ſon feu auec de l'eau, peu à peu. La ptiſane auec ſuccre rozat, lui eſt bonne meſme entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour deſtourner le venim de paſſer juſques au cœur: aprés ce terme, il dormira, mais peu, par interualles, pour lui conſeruer ſa vertu. Le ventre lui ſera tenu laſche. A meſme inſtant qu'il ſe ſentira ſaiſi de la maladie, changeant de logis ou n'en changeant point, prẽdra vne drachme de bolarmene en poudre, deſtrempee en eau roze & vin blanc: & vomiſſant telle boiſſon, en reprendra pour la ſeconde fois de meſme, voire pour la troiſieſme. Le bolarmene eſt preparé pour ce particulier ſeruice, en ceſte ſorte. Mettés en poudre la quãtité de bolarmene que voudrés, faites le tremper deux heures en eau d'ozeille, laiſſés-le ſecher à l'ombre: eſtãt ſec, retrempés-le dans l'eau d'ozeille pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme, & quatrieſme, touſjours le reſechant; finalement remis en poudre, icelle ſera ſerree dans vn ſachet de cuir & gardee cherement pour la neceſſité, laquelle ainſi preparee ſe maintiẽt bonne long tẽps. Autre exquiſe poudre. Prenés poudres de roſmarin deux onces, d'abſynte vne once, d'enula-cãpana vne once,

Comment ſe traittera le malade.

Du dormir.

Poudre de bolarmene comment ſe prepare.

Autre.

de ſcabieuſe demie once, de la petite centaure demie once: de toutes ces poudres enſéble en compoſerés vne dót l'on baillera au patiés de la groſ- R. MEDIS.
ſeur d'vne feve auec du fort vinaigre rozat, vne cueillerée d'argent; puis ſera mis dans le lict chaud pour y ſuer. car par la ſueur, la Peſte s'en ira ſans percer, moiennant la grace de Dieu. Le meſme fait la decoction des ci- *Decoction.*
mes de l'herbe de ginete ſauuage, faite en vin blanc, beuë vn plein verre, puis ſe couchant chaudement. Le jus de l'herbe de ſouci exprimé dans *Jus.*
le mortier auec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on ſe ſent accueil-
li de la Peſte, empeſche que le venim ne touche au cœur, continuant le remede de ſix en ſix heures; & finalement deliure le peſtiferé du mal. Semblable vertu ont la licorne trempee ou patiſſee dans du bon vin, & *Licorne.*
icelui beu; & la compoſition ſuiuante en forme d'opiate ou trochiſques.
Pulueriſés de la racine de ſouchet ſechee à l'ombre, du ſaffra, & de la grai-
ne de mouſtarde, autant de l'vne que de l'autre; meſlés ces poudres en-
ſemble auec du mitridat, autant que de l'vne deſdites poudres, & du vin-
aigre rozat, ce qu'il en faudra. Aprés les premiers remedes, arreſtans le mal de paſſer outre; pour le chaſſer du tout, l'on continuera à donner au malade és jours ſuiuans, vne fois chacun, du matin ou du ſoir, vne heure deuant le rapas, de la poudre de bolarmene preparee, comme deſſus: ou du ſyrop de limon, auec eau d'ozeille: ou de morſus diaboli: ou de ſou-
chet: ou de chardon-beniſt. Defaillant le ſyrop, leſdites eaux ſeront em-
ploiees: ou celle contre la Peſte ci deuant deſcripte. La priſe des ſyrop ou
eaux, ſera ſuiuie, pied à pied, d'vne lozenge de diamargariton froid, ou des trois ſantaux, ou poudres, par ordonnance du Medecin, ſi faire ſe peut. La grãde efficace de gueriſon que la ſaignee a en ce mal, en rend ne- *Saignee.*
ceſſaire l'vſage, au defaut de laquelle, ou eſtant mal faite, pluſieurs per-
ſonnes ſe perdent. Cela auient par faute de Chirurgie; ou de Chirurgien mal expert, n'eſtant conſeillé par Medecin, à cauſe du miſerable temps contagieux, reculant les gens de ſecours. En telles neceſſités, ne faut que le Chirurgien attende election de jour ni d'heure, pour faire ſaignee, ains doit emploier le temps & l'occaſion. Les jeunes gens ſanguins, bien char-
nus, abondans en ſang, meſlé auec autres humeurs, requierent grande ſaignee. Elle ſe fera toutesfois par moderation; encores non tout à la fois, ains à deux venuës. En la premiere ſaignee, la plaie ſera laiſſee entr'-
ouuerte, y appliquant deſſus de l'huile, à ce que le ſang n'en coule, pour la reouurir quatre ou cinq heures aprés, afin d'acheuer d'en tirer le ſang re-
quis. Au contraire, peu de ſang ſera tiré du perſonnage qui n'en a abon-
dance, ains ce ſera ſelon ſa vertu & la qualité de ſes humeurs. Iugement qui appartient à l'expert Medecin, duquel l'on recourra, ſi la miſere du temps n'en oſte le moien. Pluſieurs ſçauans Medecins ne permettent la ſaignee, indifferemment, à toutes perſonnes, diuerſes d'aage & de ſexe; excluans d'icelle les moindres de quatorze ans, les vieilles gens decrepits, les femmes enceintes (meſmes en leurs derniers mois) celles qui ont de

Remedes. nouueau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens debiles, ſpecialement celles qui ont la fievre peſtilentiale; qu'au preallable la boce ou le charbon, n'aient paru quelques jours deuant. Il y a des vieilles gens de grande vertu & forte complexion: auſſi des jeunes de dix ou douze ans, plus robuſtes que d'autres plus aagés. Tels ſeront ſecourus par quelque petite euacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoi ira-on auec diſcretion. Comme auſſi eſt treſ-neceſſaire, que le Chirurgien euite l'erreur de prendre vne veine pour l'autre, par lequel le venim eſtant attiré au cœur, cauſe la mort du patient. Si la Peſte paroiſt ſous l'aureille, faut ſaigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui eſt ſur la main entre le gros doigt & ſon prochain. Si elle eſt en la gorge, faut auſſi prendre icelle veine, & aprés vn peu de temps, eſt bon d'ouurir les deux veines qui ſont ſous la langue. Si elle giſt ſous l'aiſſelle, faut prendre la veine ditte, Mediane, qui eſt entre celle du chef & celle du foïe. Si elle eſt ſortie en l'aine, faut prendre la Saphene, qui eſt en la cheuille du pied en la partie interieure; ou en defaut de la treuuer, celle qui eſt entre le gros orteil & ſon voiſin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la Sciatique, qui eſt ſituee ſous la cheuille du pied en la partie exterieure. Leſquelles ſaignees, ſe doiuent faire le pluſtoſt qu'on peut, pour couper chemin au mal, toutesfois, ſous les termes ſuſ-eſcrits, & en gardãt de dormir le patient, comme deſſus eſt dit. Au lieu de la ſaignee, l'on emploiera les ventouſes, és perſonnes qui ne peuuent eſtre licitement ſaignees, & ce auec ou ſans ſcarification, aiant eſgard à la portee du patient.

Ventouſes. La ventouſe ſera appliquee ſur le col, eſtant la Peſte ſous l'aureille, ou en la gorge. Si elle eſt ſous l'aiſſelle, la ventouſe ſe mettra ſur l'eſpaule au meſme coſté du mal. Et ſur les feſſes, auenant qu'elle ſoit en l'inguine ou aine.

Purgation. Touchant la purgation, le lendemain de la ſaignee ou de l'aplication des ventouſes, ſera donné au patient le grand matin vne once de caſſe ou de manne, plus ou moins, ſelon la vertu, l'aage, la repletion de la perſonne & autres conſiderations, telles drogues, au preallable deſtrempees en eau d'ozeille, ou de ſouchet: ou vne drachme de pillules communes ramollies en eau d'endiuie. L'on continuera à faire prendre au patient, des eaux, poudres, & autres choſes confortatiues ci deuant ſpecifiees, & ce par journees & interualles. Eſcheant plus ample purgation, le Medecin en ordõnera. Finalement, pour ſe deliurer du tout de ce grand mal, l'on viendra aux applications exterieures, eſquelles l'on ne ſe ſeruira aucunemẽt de pas vne medecine repercuſſiue, de peur de faire retrograder le venim dans le corps à la ruine du patient. Incontinent aprés la ſaignee, ou l'emploi des ventouſes, l'on appliquera ſur la boce vn oignon blãc ainſi preparé. L'oignon choiſi blanc & grand, eſt creuſé par le milieu, puis le vuide eſt rempli de fine theriaque vieille auec eau de vie. Le trou eſt referme de la piece premierement enleuee, & aprés auoir bien lié l'oignon à-tout du filet, & enuelopé de papier, eſt mis cuire ſous les cẽdres à petit feu, d'ouurẽ-

Aplicatiõs externes.

puis eſcaché eſt tout chaud appliqué ſur le mal. Plusieurs oignons conuient appareiller de meſme, pour les appliquer ſur le mal deux heures l'vn aprés l'autre : voire d'aucuns l'on en exprime le jus, pour en donner à boire au patient, & ſeruir de preſeruatif contre la Peſte, treſ vtile en tel cas. Aucuns appliquent ſur la Peſte pour en tirer le venim, vn coq vif, duquel aiant plumé le fondement, & aprés y auoir mis du ſel, le font joindre fermemẽt contre l'apoſtume, y tenant deſſus longuemẽt le coq, & d'icelui fermant le bec par fois, pour lui faire retenir ſon halaine, afin de tant mieux attirer le venim. Si le coq en meurt, à vn autre, reïterant le remede à ladite maniere, ou bien en fendant le coq de ſon long eſtãt encores vif, & ouuert, l'appliquer chaudemẽt contre le mal. Ceux qui feront tel ſeruice, ſeront ſoigneux de faire bruſler les coqs aprés les auoir retirés de deſſus le mal, & de telle ſorte que la vapeur ne puiſſe offenſer aucun. En ceſt endroit, ſont conuenablement emploiés l'emplaſtre compoſé de galbanum, de diaculum ammoniac. Celui fait auec des figues ſeches, leuain fort aigre, raiſins ſecs ſans pepin, broiés & incorporés enſemble auec huile de camomille. Aucuns appliquent trois ou quatre doigts au deſſous de la boce, vne herbe cauſtique, nommee pied-de-corbin, qui engẽdre ſur le lieu vne veſſie, qu'aprés ils percent, & entretiennent la plaie ouuerte, par vne eſpace de temps : ladite herbe s'appliquera au haut du bras, ſi la boce eſt ſous l'aiſſelle. Toutes ces choſes preparent le mal à receuoir le remede maturatif, qui ſera fait par l'auis des experts Medecins & Chirurgiens, comme ils le verront conuenable, meſme perceront l'apoſtume auant qu'il ſoit fort meur, puis procederõt par mundificatifs & incarnatifs, à la maniere des autres apoſtumes. Et auenant que par la calamité de la ſaiſon, l'on ne puiſſe finer des gens & drogues de ſecours requiſes à tel defaut, pour faire meurir l'apoſtume la mere-de-famille ſe cõduira en ceſte ſorte ſe ſeruant des matieres qu'elle tirera de ſon jardin & de ſa baſſe-cour. Prendra mauues, racine de guimauues, oignons de lis, le tout ſera bien laué, puis broié dans vn mortier auec ſemence de lin & fenugrec, aprés incorporé auec ſein de pourceau, en ſera fait emplaſtre, qu'on appliquera ſur le mal : lequel emplaſtre ſuffira de renouueler vne fois le jour, & ſans attendre l'entiere maturité de l'apoſtume elle ſera percee comme deſſus. Si aprés il y a grande douleur, tiendrés dans la plaie, durant vingt-quatre heures, vne tente trempee dans vn moieu d'œuf fort batu, y ajouſtant de l'huile rozat, ou de la graiſſe de poule, cas eſtant que la douleur continuë. Pour mundifier, faites emplaſtre d'vn moieu d'œuf, meſlé auec farine d'orge, & peu de miel rozat. Pour conſolider la plaie, appliqués deſſus fueilles d'eſclaire broiees : ou auec cire & jus d'eſclaire faites onguent, duquel elle ſera oincte, comme l'on fait és autres apoſtumes.

Ramaſſis.

TOVCHANT LA GOVTTE, le commun dit, *Que la Goutte le Medecin ne void goutte*, fondé ſur la difficile gueriſon de tel mal, Goutte.

REMEDES. d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au ſoulagement de noſtre infirmité, Dieu a manifeſté quelques remedes pour telle longue & faſcheuſe maladie, dont les ſuiuans ont eſté heureuſement emploiés par pluſieurs. Prenés deux liures cire neufue, autant de beurre frais, faites-les bouillir enſemble; bouillans, les verſerés ſur du bon vin clairet, où ces matieres ſe geleront: d'où retirees, en ferés vne maſſe, laquelle chaude ſera appliquee ſur la partie dolente. Autre. Prenés vne chopine d'huile de chanvre, & quatre fois autant de bon vin blanc, deux poignees d'herbe de pas-de-lion, tout cela ſera boüilli enſemble juſques à la conſomption de la moitié, dont la decoction ſera emploiee fort chaude, à frotter les lieux douloureux. Le meſme eſt fait de l'onction de l'huile d'aſpic, & du jus de guimauues, par egale portion. De l'huile d'oliue, dans lequel auront boüilli des grenoüilles, juſqu'à la ſeparatiõ des os d'auec la chair. Des huiles de canelle, de cire, & de ſel, meſlés enſemble par egale portion. Cõtre la Goutte eſt auſſi fort bonne ceſte compoſition. Prenés, ſauge ſauuage, ſcabieuſe, conſolde petite, hieble racines & fueille, le tout boüillira longuemẽt enſemble en vin, & aprés en auoir coulé la decoction par vn linge, ajouſterés dans icelle, de la graiſſe de pied de beuf, de l'huile d'aſpic, & de l'eau de vie. Mais par ſus tout autre remede, l'emplaſtre ſuiuãt eſt ſouuerain pour la gueriſon de toutes Gouttes, ſciatique & autres, authoriſé par reiterees experiences, qui en ont fait curieuſemẽt recercher la recepte. Il eſt appellé en Latin, *Emplaſtrũ de ranis*, c'eſt à dire, de grenoüilles, parce que le corps d'icelui eſt de grenoüilles. Prenés ſix grenoüilles viuantes, groſſes & graſſes, huiles de camomille, d'aneth, de ſpica nardi, de lis, de chacun deux onces: huile de ſaffran vne once: graiſſe de pourceau non ſalee vne liure: graiſſe de veau demie liure: euforbe cinq drachmes: encens dix drachmes: huile laurin vne once & demie: graiſſe de vipere deux onces: vers de terre laués en vin trois onces & demie: ſuc de la racine du petit ſuzeau, en Latin appellé, *ebulus*, deux onces: enula campana deux onces: fleur de chenant, c'eſt vne fleur de laquelle les chameaux ſe paiſſent, ſtecados, matricaire, de chacun vn manipule: vin odorãt deux liures: faites le tout boüillir enſemble juſques à la conſomption du vin, puis coulé par le tamis, y ſoiẽt ajouſtees, litarge d'or vne liure: therebentine claire deux onces: cire blanche autant qu'il ſuffiſe, ſtorax liquide vne once & demie: en ſoit fait emplaſtre ſelon l'art. D'entre pluſieurs, les remedes ſuſ-eſcrits ont eſté choiſis & tirés, comme les plus aſſeurés: leſquels neantmoins ne profitent également ſur toutes perſonnes, indifferemment, pour la diuerſité des complexiõs: ſelon leſquelles, eſt neceſſaire purger les humeurs peccantes, pour preparer le goutteux à receuoir les applicatiõs requiſes. qui ſans abuſer du delai que la longueur de ſa maladie lui donne, recerchera de bonne heure l'experimenté Medecin, pour cõbatre la Goutte icelle eſtãt jeune, ſans attendre que, vieille, rende vain le remede. Le regime du viure eſt l'vn des principaux articles de la gueriſon de ceſte maladie, à laquelle le vin eſtant fort

Regime.

fort contraire, le goutteux ſe reſouldra d'en boire fort ſobremẽt, ſi mieux il n'aime d'en bannir du tout l'vſage, pour le bien de ſa ſanté. REMEDES.

POVR PVRGER les corps, pluſieurs moiens y a-il, dont les plus deſirables, ſont les moins violens. La ſobrieté au viure ordinaire, l'vſage de bonnes viandes, l'exercice moderé, facilitent la Purgation, n'eſtans les perſonnes ainſi traittees, par trop abondantes en mauuaiſes humeurs. Neantmoins, pour bien attrempees qu'elles ſoient, & en viure & en exercice, peu ou point s'en treuuẽt, qui n'aient beſoin d'eſtre purgees au bout de quelque temps, pour faire euacuer le ſuperflu qui à la longue s'amaſſe dans le corps, en nettoiant par là l'interieur. Ce ſera auec beaucoup d'vtilité, ſi l'on ſe reſoud là, que de prendre de fois à autre, quelques petits laxatifs, comme clyſteres, pillules, ou bruuages, par telle preuoiance preuenant les grandes maladies, qui, venuës, nous contraignent de recourir aux fortes medecines. Se faire donner vn couple de clyſteres de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, tient le vẽtre en bon eſtat lauãt les inteſtins: auſquels clyſteres, par l'auis du Medecin, ſeront ajouſtees les drogues regardans l'humeur peccante de la perſonne. L'vſage des pillules d'aloes auec de myrrhe trempees en vin ou ſyrop de capilli-veneris, eſt fort ſalutaire, pour les rheümes, pour l'eſtomac, pour la veuë, pour l'ouïe, prinſes vne fois la ſepmaine. L'on amollira le ventre eſtant conſtipé, prenant de la poudre des fueilles de rozes de Damas le poids d'vn eſcu, auec du bouillon; & ce au matin à l'entree du diſner. Auſſi auec des ſyrops laxatifs aromatiſés, preparés à ce ſeruice, en diuerſes ſortes. Auec de la caſſe ſeule. Auec des vins, dans leſquels l'on aura faict bouïllir des herbes laxatiues, lors qu'en temps de vendanges, les vins ſont en mouſt. Auſſi durant l'annee, ſe fait vn vin purgatif en ceſte maniere. Prenés huict onces ſenné trié, trois chopines vin blanc, vne once anis concaſſé, deux onces racine de cichoree. Faites le tout tremper trois jours entiers, puis coulerés le vin à trauers d'vn linge blanc, & d'icelui prendrés à chaſque fois, quatre onces ſeulement. De tels petits moiens & autres l'on vſera durant l'annee ſelon la diſpoſition. Au Printemps, l'on euacuë les humeurs, par la decoction des rozes incarnates, beuë durant huict ou neuf matins, vne eſcuellee chacun. Par manger en ſalade, des fueilles de pecher. Mais beaucoup plus profitablement eſt purgee la perſonne par la graine de hieble, la prenant puluriſee auec du vin blanc ou clairet, au poids d'vne drachme & demie, ou de deux, la perſonne eſtant robuſte; & delicate, vne, ou vne & demie. Il y en a qui rejettent ceſte graine, par eſtre acre & violẽte, mais ne fera pas la mere-de-famille, qui s'en ſeruira à purger ſes ſeruiteurs, qui font grand exercice, voire ne la refuſera-elle à ſes enfans, leur en donnant en petite quantité, comme vne demie drachme ou moins, pour ſa vertu admirable à purger, prinſe en graine à la maniere ſuſdite: & encores auec

Purgatiõs. Clyſteres. Pillules. Poudre de rozes de Damas. Syrops. Vins. Vin de ſenné. Decoctiõ de rozes. Fleur de pecher. Graine de hieble.

REMEDES. *Huile de hieble.* plus d'efficace, & moins de violence, purge l'huile de ceſte graine, que la graine meſme. Pour leſquels exquis ſeruices, la mere de famille ſera bonne prouiſion de ceſte graine en ſaiſon, pour s'en ſeruir durant l'annee, l'emploiant au beſoin, & en graine & en huile. L'herbe de hieble, qu'en Languedoc l'on appelle, *augué* & *cué*, croiſt és champs eſtans en friche, & ſa graine eſt meure en meſme temps que les raiſins. En vendanges donques, ceſte graine ſera cueillie en parfaite maturité, & aprés l'auoir eſcouſſe & vannee pour la ſeparer de la pouſſiere, ſera jettee dãs l'eau, retenant la graine qui pour ſa peſanteur, tumbe à fons, & rejettant l'autre dont la legereté la fait nager au deſſus de l'eau, comme de nulle valeur. par telle eſpreuue, diſtinguant la bonne d'auec la mauuaiſe. Aprés, tiree de l'eau, on la lauera dans du vin blanc, puis ſechee à l'ombre, ſera ſerree dans des ſachets pour y eſtre gardee. Voila la maniere de recueillir la graine de hieble, & voici celle d'en tirer l'huile. Mettés en ſubtile poudre, dix lures de graine de hieble, bien purifiee & nette; faites-la bouillir en eau claire, dans vn grand pot de terre vitree, ſept ou huict heures durant, & à meſure que l'eau ſe conſumera, y en mettrés de nouuelle eſtant chaude. Recueillirés ſoigneuſement l'eſcume, comme le total de ce que cerchons en ceſt endroit, la ſerrerés dans vn vaze de verre, & aprés l'auoir bien bouché & lutté, l'enfouïrés profondement dans du recent fumier de cheual, à la chaleur duquel, l'eſcume ſe putrefiera dans huict ou dix jours, paſſés leſquels, retirerés voſtre vaze tout doucement ſans eſmouuoir la matiere; au fons duquel vaze, treuuerés le flegme, & l'huile nageant deſſus icelui, tel que deſirés. Separerés l'vn de l'autre, jettant au loin le flegme, par eſtre de nulle valeur: & (aprés auoir paſſé l'huile à trauers d'vne eſtamine, pour le purifier & rendre net) le ſerrerés curieuſement, dans des fioles de verre, pour ſon excellente vertu à purger, duquel, demie cueilleree d'argér, ſuffit à purger vn corps moiénemẽt robuſte, beuë auec du bouillõ, au matin quatre heures deuant diſner. Outre lequel ſeruice, eſt ceſt huile ſingulier pour guerir les douleurs des mẽbres, au ſeul frotter duquel, eſtant chaud, la douleur s'appaiſe. Autre maniere de ſe purger doucement, eſt la ſuiuante, dont l'on ſe peut ſeruir durant l'annee, ſans limite de ſaiſon. Faites faire vn bouillon d'vn poulet, ou d'vn quartier de poule, ou d'vn peu de bon mouton non guiere gras, y mettant dedans vne poignee de bonnes herbes, cõme bourrache, ozeille, laictue, cichorees franche & ſauuage, autant de l'vne que de l'autre: Quand le bouillon ſera fait, le coulerés à trauers d'vn linge net dans vn pot de terre vernie, y mettrés incontinent, vne once de bon ſenné auec vn peu de canelle & d'anis: boucherés treſ-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés auec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale; mettrés le pot ſur la braiſe pour y bouillir vn couple de bouillons ſeulement; puis retiré de là, le laiſſerés ſur les cendres chaudes bien enueloppé d'icelles pour y demeurer chaudement tout le long de la nuict.

Maniere de le faire.

Autres purgatifs.

Le matin venu, coulés la decoction par vn linge blanc, & y ajoustés vne once & demie syrop rozat, laquelle decoction vn peu eschaufee, prédrés sur les cinq heures. Autre. Prenés vn poulet lequel plumé & bien nettoié de ses entrailles, farcirés de ce qui s'ensuit. Aiés fueilles de sennè de Leuant trois onces, racines de polipode vne once, semence de carthamus vne once, concassés le tout grossierement, & l'aiant messé ensemble y ajousterés, agaric quatre drachmes, canelle fine vne once, raisins de Damas ou de Corinthe, vne once & demie. Aiant mis le tout dans le poulet il sera recousu, afin que rien n'en sorte, & icelui dedans vn pot de terre vitree auec suffisante quantité d'eau, lequel posé sur le feu, y boüillira jusques à ce que le boüillon se reduise à trois escuellees, qui sera pour trois prinses, vne à chacun matin. Le malade ne gardera la chambre que jusques à midi, si autre cause ne le retient au logis plus longuemẽt. Au Printemps & en l'Automne se font les meilleures purgatiõs de toute l'annee pour la commodité des herbes de telles saisons, toutesfois, plus grande se treuuans en ceste-là, qu'en ceste-ci. Les apozemes sont à cela tres-propres, purgeans à fons, neantmoins, benignement, par les diuerses vertus des herbes dont ils sont composés; qu'on accompaigne de rubarbe, senné, agaric, rabletes, syrops, canelle, succre & autres matieres selon les complexions des personnes. Aussi & en tous temps, se purge-on auec des syrops, pillules, bolus, potus, julep, & autres compositions que les Apoticaires font par ordonnances des Medecins, les appropriãs selon les necessités des complexions & saisons. REMEDES.

POVR DOVLEVRS DE MEMBRES. L'huile de hieble y est fort propre, si d'icelui, chaud, les membres sont frottés, faisant appaiser leur douleur: moiennant aussi qu'ils soient enuelopés auec des linges bien chauds. L'eau de vie auec du beurre frés, de mesmes emploiée, est bonne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, & de impericon aussi separément emploiés. L'huile de fleurs de sureau, & celui de vers de terre gueriſſent la douleur des joinctures. Le remede suiuant est singulier pour telle maladie & autres douleurs des bras, jãbes, & costé. Prenés poix noire, perresine, cire-neufve, vne once de chacune; beurre frés demie liure, ferés fondre dans vn poëslon, la poix, la cire, & le beurre, & lors que ces choses boüilliront, y jetterés dedãs la perresine escachee en menues pieces, laquelle sera incorporee auec les autres mãtieres, en les remuant auec vn baston, pour les bien messer ensemble. De telle composition estant chaude, seront oinctes les parties dolentes, & tant frottees qu'on le pourra endurer: puis sur icelles, appliquerés vn emplastre de ladite composition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; aprés refroterés les lieux comme dessus: & en suite, y remettrés des emplastres, continuant à ce faire, jour aprés autre, jusques à la fin du mal. *Douleurs de membres.*

Remedes. *Meurtriſſeures.*

POVR MEVRTRISSEVRES à cauſe de coups receus, par cheute ou autrement, où il y a contuſion & terniſſeure, ſont bons ces remedes. Appliquer contre les douleurs des jointures venans de fraction, la racine de glotteron, en Languedoc ditte, lampourdes, broiee & meſlee auec de l'huile d'oliue. La ſemence de la poivrete auec miel. La farine de lupins deſtrempee en vin. La farine de feves cuite en vinaigre. Le jus de l'aloé ou perroquet auec miel. Cataplaſme fait d'origan ou marjolaine baſtarde, vinaigre, & huile appliqué auec de la laine. Liniмẽt fait de l'herbe à eſternuer auec beurre frés. Refort emplaſtré ſur le mal auec miel, oſte les marques de la meurtriſſeure. La racine de chanvre reſoud les tumeurs, appliquee auec huile, de camomille. La fueille de conſoulde moienne auec huile de mille-pertuis, appliquee, fait fondre le ſang caillé dans le corps, par cheutes, meurtriſſeures & contuſions. Cendre de l'huile ſuiuant les parties meurtries & caſſees, leur eſt ſouuerain remede. Prenés marjolaine, perſil, abſynte, parietaire, hyſſope, de chacun vne poignee, les pilerés dãs vn mortier, puis les mettrés en vn pot de terre vitree, & par deſſus, de l'huile d'oliue, tant qu'il ſurmonte les herbes de quatre doigts. Repoſerés le pot au Soleil à l'aſpect du Midi, où il ſejournera trois mois continuels, aſſauoir, Iuin, Iuillet, Aouſt, dans lequel temps, l'huile ſe cuira ſuffiſamment. Lors coulerés l'huile à trauers d'vn linge: & en ſuite, le ſerrerés dans vne fiole de verre, pour le beſoin. Aux meurtriſſeures & caſſeures, eſt de meſme ſalutaire le remede ſuiuant: auſſi aux nerfs retirés. Aiés vn renard jeune & gras, faites le eſcorcher, puis ouurir par le ventre, pour en tirer la matiere fecale. Il ſera cuit tout entier dãs vn petit chauderon, en abondance d'huile d'oliue, auec baïes de laurier, fueilles de ſauge, & racines de guimauues: là le renard boüillira longuement, & juſques à ce que les oſſemens ſe ſeparent de la chair & icelle reduite en brouët: & aprés les auoir caſſés, ſeront rejettés dans le chauderon, pour en profiter la moële, y boüillans vn peu. Finalement, l'on coulera le tout par vne eſtamine, l'exprimãt à force pour en retirer toute la ſubſtance, laquelle ſeree dans des vazes de verre ou de terre vitree, y ſera ſoigneuſement conſeruee, pour s'en ſeruir en liniment aux maladies ſuſdites, & à toutes autres douleurs de la perſonne.

Plaies.

POVR PLAIES & Vlceres venans de bleſſeures, ou d'autres cauſes, la nicotiane eſt emploiee auec beaucoup de raiſon. les excellentes vertus qu'elle a à conſolider toutes ſortes de plaïes, par infinies experiences, l'aiant miſe en grande reputation. Ses fueilles vertes. L'eau qui en eſt diſtillee, les deſſechees & miſes en poudre. Les onguens & baumes qui en ſont compoſés, mixtionnés auec autres ingrediens, ſont ſinguliers pour la gueriſon de pluſieurs maux. Mettés ſur la plaïe, des fueilles de la grande nicotiane, freſches & eſcachees: ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, aprés en auoir pilé les fueilles dans

vn mortier: ou de l'eau diſtillee d'icelles: ou de la poudre faite des fueilles ſeches: puis bandés la plaïe; laquelle par tel remede, ſe conſolidera dans peu de temps. Ainſi ſe compoſe l'onguent de la grande nicotiane ou maſle, autrement ditte petum. Prenés quatre liures du ſuc & ſubſtance des fueilles de laditte herbe, qu'aurés auparauant pilee dans le mortier de marbre auec vn pilon de bois, paſſés leſdits ſuc & ſubſtance, à trauers d'vn tamis aſſés ouuert, pour les auoir plus eſpés, que par vne toille ſerree. Faites-les bouïllir dans vn vaiſſeau d'erain auec demie liure d'huile d'oliue, juſques à ce que le ſuc ſoit conſumé; lors y mettrés de poix-reſine & de cire neufue, de chacun demie liure: quand le tout ſera fondu, oſtés-le de deſſus le feu, le remuant touſ-jours auec la ſpatule, y ajouſtant demie liure de fine terebentine de Veniſe: & aprés l'auoir reſchaufé ſur les charbons, l'en retirant pour la derniere fois, logerés la compoſition dans vn vaze de verre, ou terre vitree: où la laiſſerés refroidir auant que fermer le vaze: lequel par-aprés tres-bien bouché, la conſeruera longuement en bonté pour diuers vſages. Autrement. Prenés des fueilles de la grande nicotiane, autant qu'vn grand homme en pourra contenir entre ſes deux mains, nettoiés-les bien, frottant vne fueille aprés l'autre auec vn linge blanc, ſans les lauer aucunement, pilés-les dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, coulés-en le jus par vn linge, mettés le jus dans vn poëſlon, auec vn quarteron de poix blanche de Bourgongne, vn quarteron de poix-reſine, demie liure de cire neufue, demie liure de graiſſe de pourceau freſche, & tout cela meſlé enſemble, ſera mis bouïllir ſur petit feu, enuiron vne heure (l'eſcumant touſ-jours auec vne cueillere de bois percee) & en ſomme, juſques à ce qu'il ſoit cuit, que cognoiſtrés mettant vne goutte de la compoſition ſur vne aſſiete, où elle s'affermira en ſe refroidiſſant. ſigne de ſa parfaite cuiſſon; à la maniere de la confiture au miel. Lors tirerés le poëſlon du feu, & à meſme inſtant y jetterés dedans vn plein verre, de moienne contenue, de terebentine de Veniſe: puis le poëſlon remis ſur le feu, la compoſition y ſera vn peu reſchaufee, finalement ſortie du poëſlon l'on la logera en ſon dernier vaze, comme deſſus. Autrement. Prenés trois onces de cire neufue, autant de poix-reſine, faites les fondre dans vn poëſlon ſur feu de charbon; commenceant à bouïllir, jettés y dedans vne liure & demie jus & marc de nicotiane: tout cela enſemble bouïllira cinq ou ſix heures, dans lequel temps, l'aquoſité s'euaporera: puis paſſerés le tout à trauers d'vne toile groſſiere, & le remettés dans le poëſlõ, y ajouſtant demie liure de terebentine de Veniſe: & eſtant vn peu reſchaufé & bien meſlé enſemble, le ſerrerés pour l'vſage. Autrement & ſommairement. Prenés vne liure de fueilles de nicotiane, aprés les auoir bien nettoiees ſans lauer, ſeront fort pilees: jetterés le tout, jus & marc, ſur demie liure de ſein doux, bouïllant dans le poëſlon, ſur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Auſſi auec peu de peine ſe fait le Bau-

REMEDES.

Onguent de nicotiane.

Autre.

Autre.

Autre.

REMEDES. *Baume de nicotiane.* me de la nicotiane, car il n'eſt requis que d'en exprimer le jus par vn tamis aprés en auoir pilé l'herbe au mortier, & la mettre dans vn vaiſſeau de verre fort eſpés, auec autant d'huile d'oliue, & d'enfoüir profondement le vaze icelui eſtant bien bouché & lutté dans du fumier recent de cheual, pour y demeurer quarante jours; au bout duquel temps, retiré de là, y treuuerés le Baume nageant au deſſus du phlegme, qui ſera au fons du vaze, lequel Baume ſortirés doucement du vaze, ſans eſmouuoir la lie du fons, pour le loger en autre deſtiné à la garde d'icelui, comme j'ai dit de l'huile de hieble. Ces compoſitions la ſont tres-bonnes pour la gueriſon de toutes plaies, vlceres, eſcorcheures, meurtriſſeures, tumeurs, bruſlures, voire & pour diuerſes autres maladies, comme à la douleur de teſte, micraine, & autre venant de l'ardeur du Soleil, ſi on frote la teſte auec du Baume ſuſdit: ou auec de l'onguent ci deuant le premier eſcript, boüilli auec du beurre frés. Pour leſquels tres-ſalutaires ſeruices, la mere-de-famille ne ſera jamais ſans auoir prouiſion de tels precieux remedes, pour les treuuer preſts chés elle à la ſuruenue des neceſſités. Par diuers autres moiens ſont gueries les plaies, dont les ſuiuans

Onguent. ſont à ce fort bons. Onguent fait auec vne once huile petrole, demie once terebentine de Veniſe, autant d'huile d'oliue, deux drachmes maſtic, le tout meſlé enſemble & cuit ſur feu de charbon.

Autre. Autre. Boüillés à la conſomption de la moitié, huit ou neuf liures de vin blanc, meſlés-y le jus de pimprenelle, veruaine, betoine, aigremoine, de chacune vne poignee, puis le tout refroidi, ſera paſſé à trauers d'vn linge: y ajouſterés demie liure cire blanche fondue en autre vaze, maſtic & terebentine, de chacun vne once, dont ſera fait onguent.

Autre. Autre. Prenés ſauge, plantain, mauue, oruale, de chacune vne poignee, aprés les auoir pilees, tirés-en le jus, faites-le boüillir auec vne liure & demie de vieux oingt, puis le coulés par vn linge, ajouſtés-y deux onces poix-reſine, autant de cire blanche, & le remettés ſur le feu pour y cuire juſques à la conſiſtence d'onguent.

Compoſition pour plaies. Ceſte compoſition-ci eſt auſſi fort bonne. Prenés rozes incarnates, pommes d'ormeau, roſmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis dans vne fiole de verre remplie d'huile d'oliue tres-bien bouchee, ſera expoſee au Soleil pour y boüillir durant quinze jours, puis paſſerés la liqueur par vn linge, laquelle reſeruerés pour le beſoin.

Autre. Autre. Mettés dans vn vaze de verre du ſoulfre ſubtilement puluriſé & paſſé, & par deſſus de l'huile d'oliue tant qu'il ſurpaſſe quatre doigts le ſoulfre. Expoſés le vaze au Soleil, pour y demeurer juſqu'à ce que la matiere s'eſpeſſiſſe, la remuant tous les jours vne fois auec vn baſton, afin que la ſubſtance du ſoulfre, s'attache à l'huile, que par-aprés l'on retirera le plus clair qu'il ſera poſſible: laiſſant la lie au fons du vaze, à ce que l'huile ſerré dans vne fiole là conſerué nettement, y ſoit prins au beſoin.

Eau de chaux pour plaies. L'eau de chaux eſt tres-bonne à toutes plaies, vieilles, recentes, malignes: l'on la fait ainſi. Prenés chaux viue en pierre la

groſſeur du poing d'vn homme robuſte, mettés-la dans vn pot de terre vitree, & par deſſus, deux pintes d'eau claire, couurés bien le pot, au bout de deux jours remués & battés la chaux & l'eau auec vn baſton, laiſſés les repoſer trois jours aprés, au bout deſquels retirerés l'eau claire, qui ſe treuuera au deſſus de la chaux, & ce en penchant doucement le vaze d'vn coſté, afin que la chaux arreſtee au fons comme lie, ne ſe meſle auec l'eau. L'eau ainſi retiree ſera miſe dans vn vaze de cuiure, à laquelle ajouſterés du camphre concaſſé la groſſeur d'vne noix: aurés vn autre vaze vuïde, dans lequel verſerés l'eau en l'agitant, & d'icelui au premier, ainſi de l'vn à l'autre battant l'eau à la maniere de celle qu'on donne à boire aux febricitans: ce fait, la laiſſerés repoſer vne heure, puis la rebatrés pour la ſecõde fois, voire pour la troiſieſme & quatrieſme; entre-deux deſquelles y aura vne heure d'interualle: finalement la laiſſerés repoſer dans le vaze de cuiure, juſques à ce qu'elle deuienne de couleur bleuë, lors retiree du vaze, ſera logee dans vne fiole de verre pour le beſoin. Ceſte eau ſert auſſi à la gueriſon du mal des Yeux, y meſlant le tiers d'eau roze, deſquelles eaux enſemble, l'on frottera doucement les yeux, auec vne plume, trois ou quatre fois le jour: & ſe garderont ainſi meſlangees, quatre ou cinq jours, non dauantage: pour laquelle cauſe, l'on meſlera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on s'en voudra ſeruir pour les yeux. Autre eau ſinguliere pour toutes plaies, meſme pour arquebuſades. Faites bouïllir vne pinte, meſure de Paris, vin blanc du meilleur dans vn vaze d'airain ou de terre vitree juſques à la conſomption du tiers. Faites tremper quatre heures durant, dans ce vin bouïlli encores chaud (repoſant ſur cendres chaudes) deux onces poudre d'ariſtolochie ronde, & de ſucre fin, autant d'vn que d'autre, enfermee dans vn nouët de toille fine, puis tirés ce nouët du vin, & en exprimés la liqueur auec violence: le remettrés tremper pluſieurs fois, à chacune l'exprimant: & autãt que jugerés par l'œil & par le gouſt la liqueur porter quelque ſubſtance de la poudre. Serrés telle liqueur dans vne fiole de verre, pour le beſoin. En l'application faites la vn peu chaufer, mettant ſur la plaie, des chous aians la coſte rouge. Sert auſſi telle liqueur, à preſeruer de la fievre le bleſſé, ſi l'on lui en donne à boire vne pleine cueillere. Le ſeul ſucre puluriſé mis ſur les plaies, y eſt ſalutaire, qu'on emploiera en la neceſſité, à faute d'autre remede.

REMEDES.

Sert auſſi pour les yeux.

Autre eau pour plaies.

POVR TVMEVRS ET APOSTVMES, le laict de figuier, ſes fueilles, & ſon fruit vert, ſeparément emploiés, ſeruent grandement à amolir & meurir les Apoſtumes. Le cataplaſme de la racine de guimauue, de la fueille d'anet, de capilli veneris, d'aſperges, le tout par egale portion, font le meſmes, eſtãs ces racines & herbes, bouïllies en eau auec vn peu d'huile d'oliue. Auſſi le cataplaſme fait de creſſon alenois, auec farine de feves, puis le lieu couuert d'vne fueille de

Apoſtumes

REMEDES. chou. Cataplaſme fait de chous rouges, en aiant au preallable laué l'apoſtume, auec la decoction des chous. Le ſeul huile de lis, fait meurir l'apoſtume. La farine d'orge cuite en eau miellee fait le meſme. Le ſatyrium en cataplaſme: les fueilles d'orual ſauuage trempees en vinaigre & appliquees auec miel, reſoluent l'apoſtume. Ceſte eſpece d'apoſtume appellee, Furuncle ou Clou, ſera ſuppuree & amollie par les moiens ſuiuans. Prenés farine de froment, graiſſe de pourceau, miel & vn jaune d'œuf, meſlés & eſchaufés le tout, puis l'appliqués ſur le mal. Autrement. Farine de feves, leuain, figues graſſes, laict de femme, meſlé enſemble vn peu eſchaufé, ſera emploié. Autrement. L'herbe de plantain pilee auec huile de lis, appliquee deſſus le furuncle. Ou cataplaſme de fiente de brebis, deſtrempee en vinaigre.

Furuncle.

Bruſlures.

OVR LES BRVSLVRES, qui auiennent directement de feu, ou bien d'eau bouïllante, d'huiles, de graiſſes, de poudre d'arquebuſe, ou d'autres matieres eſchaufees, les remedes ſuiuans ſont fort propres. Pour vn preallable, faut eſteindre le feu qui reſte en la partie bruſlee ou eſchaudee, tant pour auancer la gueriſon du mal, que pour preuenir les veſſies & crouſtes qui y ſuruiennent, ſans prompt remede, & en ſuite, les marques de la bruſlure, y paroiſſans aprés que les plaies en ſont gueries. La Bruſlure ſera oincte auec huile d'oliue, puis ſaupoudree auec de la farine blanche. Ou l'on y appliquera au deſſus, des linges trempés en liqueurs refrigeratiues, comme, de limons, de grenades, d'huile roſat, d'eau roze, auec blancs d'œufs: en jus des herbes d'endiuie, morelle, joubarbe, plantain. Auſſi pourra-on eſteindre le feu des bruſlures, par frequente application de linges trempés en eau roze & vinaigre; ou en eau de neige; ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'vrine chaude ſouuent renouuellee, y ſert beaucoup. L'huile de noix auec de la cire. Le vieil lard, fondu ſur vne paeſle rouge ramaſſé dans l'eau y tumbant goutte à goutte à meſure qu'il ſe fond nageant au deſſus, puis laué en eau claire. La terre qu'on treuue ſous les meules des eſguiſeurs, la tutie, ceruſe, litarge, bol, meſlees enſemble & deſtrempees en eau & vinaigre. La fange des rues, ſeule, eſtant molle, eſt vtilement emploiee en ce beſoin, attendant plus exquiſe matiere. Ces remedes ou aucuns d'eux, ſeront promptement emploiés à ſuffoquer le feu des Bruſlures, pour les raiſons dittes. Auenant que par la malice du feu, nonobſtant ces applications, y ſuruiennent des veſſies, l'on les coupera auec des ciſeaux, puis les plaies en ſeront adoucies auec du beurre frés bruſlé, huile rozat, & moieux d'œufs battus enſemble. Et pour du tout guerir le mal, ceſt onguent eſt ſalutaire. Prenés jus de ſolatrum & de plantain de chacun deux onces, eſcorce de ſureau verte, de celle du milieu ou moienne, vne once: huile rozat ſix onces: cuiſés le tout enſemble juſques à ce que les jus ſoient conſumés; puis paſſés l'huile par vn linge, & y mettés

Des veſſies de la bruſlure.

mettés vne once cire blanche, la faisant fondre dans ladite huile bouillante: Prenés, en outre, vne once ceruse en pierre, laués la en eau roze, mettés la en poudre, & icelle poudre, dans ladite eau roze, où la laisserés reposer quelque heure: & lors que la ceruse sera allee â fons, l'eau demeurant claire au dessus, jettés l'eau, retirés la ceruse, & y ajoustés demie once litarge d'or en poudre: trois drachmes tutie preparee; deux drachmes escorce d'encens, le tout subtilement pulueriſé; vne once & demi quart graisse de pourceau freſche, laue trois ou quatre fois en eau roze; demie drachme camphre en poudre, & deux blancs d'œufs. De toutes lesquelles choses meslees & battues ensemble, la partie bruslee sera oincte. Autre. Prenés fueilles de mille-pertuis, vn oignon blanc, pilés-les bien ensemble, mettés y huiles rozat, & de lis; & le tout bien meslé & incorporé sera appliqué sur le mal: y ajoustant des estoupes delices, trempees en vinaigre & vn peu plus d'eau, battus ensemble. Autre. Prenés demie liure beurre frés, brusle & coulé, ceruse & tutie laués en eau roze ou de plantain, de chacun demie once, plomb brusle deux drachmes, quatre moieux d'œufs, le tout reduit en forme d'onguent. Cataplasme fait de fueilles de glouteró pilees auec blancs d'œufs, guerit les bruslures. La fiente de poule auec miel rozat aussi. La decoction de mauues & beurre frés longuement battu, appliquee en forme de liniment auec fueilles de chous entieres aians perdu leur froideur, est fort propre à faire separer & cheoir la crouste de la plaie. Les moieux d'œufs, auec huile violat y sont bons. Pour appaiſer la douleur de ce mal, emploiés cest onguent. Prenés vieil lard, fondés-le sur la paesle chaude le faisant degoutter dans l'eau roze, d'où l'aiant retiré puis coulé par vn linge, sera laué cinq ou six fois en eau de plantain: en quatre onces de lard gras ainsi preparé, ajousterés deux moieux d'œufs, & du tout ferés onguent. L'huile de moieux d'œufs, est singulier pour appaiſer telles douleurs. Et à ce qu'aprés la gueriſon du mal, les marques de la bruslure ne paroiſſent, l'on lauera souuent le lieu auec eau de plantain, y aiant fondu vn peu d'alum. A effacer telles cicatrices, est fort propre liniment de racines de pain-de-pourceau pilees auec joubarbe. Mais l'eau ardente encores plus, en leuant toutes les cicatrices de la bruslure, soient-elles au viſage ou en autre partie du corps, si les lieux en sont souuent & diligemment laués.

REMEDES.

Appaiſer la douleur de bruſlure.

Garder que les marques de la bruſlure ne paroiſſent.

CONTRE LA TEIGNE. Prenés deux poignees d'herbe de chelidoine, quatre onces de sel commun, autant de soulfre pulueriſés: battés l'herbe dans vn mortier auec vn pilon de bois, & le tout meslé ensemble, bouillirés en huile d'oliue à la consomption de la pluspart de l'herbe: puis osté du feu & refroidi, sera passé à trauers d'vne toille assés claire, pour en retirer la substance, de laquelle oin-

Teigne.

REMEDES. drés la Teigne (en Languedoc appellee, Raſque) ſoir & matin, enuelopant d'vn linge la teſte du patient, afin de la preſeruer du vent: pour laquelle cauſe, ne ſortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remede. La teſte teigneuſe ſera lauee auec du piſſat de beuf, la frottant rudement juſques au ſang, puis ſaupoudree, de poudre faite de fiente de poulaille ſechee au four: y emplaſtrant de la ſuie de four ſubtilement pulueriſee, meſlee auec fort vinaigre. Autre. Prenés ſucs de fumeterre, de ſcabieuſe, du petit centauree, de parelle, & de campane, de chacun trois onces: tutie vne once, moële vieille de porc quatre onces: huile de noix & cire, ſuffiſante quantité, pour en faire onguent. Autre. Prenés terebenthine bien lauee, premierement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces: beurre frés, laué en eau rozé vne once, ſel commun demie once, deux jaunes d'œufs: jus de limon & huile rozat, de chacun vne once: demi ſcrupule de camphre. faites en onguent. Autre. Prenés alum de roche, vitriol, verdegris, ſoulfre vif, ſuie de four de chacun trois drachmes, camphre deux drachmes, huile d'amendes douces, & moële de porc de chacun demie once: incorporés le tout enſemble & en faites onguent. Quelques fois auient qu'allons cercher loin ce qu'auons prés, & que medicamens de petit prix, profitent autant que drogues bien cheres: comme ſe verifie en ceſt endroit, les baies de genevre cuites en vinaigre & miel, appliquees en cataplaſme ſur la teſte du teigneux, y ſeruir beaucoup. Auſſi emploie-on heureuſement ici, la ſaumeure des anchoies, des ſardes, des harencs, des maquereaux, & le marc deſdits poiſſons ſalés, mis en cataplaſme ſur le mal. Aux enfans, la Teigne eſt beaucoup plus aiſee à gueRir, qu'aux adoleſcens, & en ceux-ci, qu'aux perſonnes aagees. le temps rendant incurable telle maladie: pour laquelle cauſe, conuiendra diſtinguer les remedes, pour les appliquer conuenablement; aſſauoir, aux jeunes, les medicamens benings, & aux autres, les violens plus ou moins ſelon les aages, afin de chaſſer telle maligne & horrible maladie, dont les veſtiges ſe manifeſtans ſans poil en la teſte, ſont treſ-deſagreables à voir. Il n'eſt ici queſtion de parler de la Teigne des petits enfans, puis meſme qu'elle leur eſt ſalutaire (comme la petite verole & la rougeole) les purgeant de l'impurité du ſang maternel, duquel ils ont eſté nourris au ventre de leur mere, dont venus en aage, ne ſont ſujets, indifferemment, à toutes ſortes de griefues maladies, meſmes à l'epilepſie, de la crainte de laquelle ceſte Teigne-ci, les deliure. La mauuaiſe Teigne ſe diſtingue en ſeche & humide. Leurs remedes ſont tels. Pour la SECHE, commencés par ceſte decoction. Prenés quatre poignees de fumeterre, de patience, & de racines de mauues: fleurs de camomille & melilot de chacun deux poignees: graine de lin, feves & lupins de chacũ vn quarteron. Faites les bouillir en lexiue de ſarment & de bois de figuier: laués en la teſte deux fois le jour: puis frottés-la de ceſt onguent. Prenés

La Teigne eſt de plus difficile guerriſon és perſones aagees qu'és jeunes

Teigne ſeche & humide. Guerir la Seche.

lard gras vne liure : de fumeterre, de patience, & de lierre vne poignee, hachés tout cela bien menu. Aprés aiés deux onces d'huile laurin : quatre onces d'huile de maſtich : demie once de terebenthine : quatre onces de jus de chous, pilés tout cela enſemble, & le laiſſés tremper & repoſer l'eſpace de vingt-quatre heures, faites le tout bouïllir à la conſomption du jus, coulés & en faites onguent : duquel frotterés la teſte du patient aprés l'auoir lauee comme deſſus, & la couurirés d'vne grande fueille de chou. Quatre jours aprés y ferés appliquer des cornets ou petites ventouſes auec ſcarification, laiſſant eſcouler grande quantité de ſang : reïterant deux ou trois fois la ſepmaine, les lauement & liniment. Vous-vous ſeruirés auſſi de ceſt onguent. Prenés vne once d'huile d'œuf : vne once & demie d'huile de lin : demie once d'huile de maſtich & laurin, des graiſſes de porc & de veau, de chacune trois onces : vne once de terebenthine fort claire : fueilles de plantain, d'olmier ſauuage, de fumeterre, de patience, de queuë de cheual, de chacune vne poignee : vne grenade aigre-douce : demie poignee de lierre. Piles tout ce qui peut eſtre pilé, & faites le tout bouïllir enſemble, juſques à la conſomption des jus des herbes : coulés & l'eſpraignés par vn linge : & à la liqueur qui en ſortira, ajouſtés y litarge d'argent & ceruſe de chacune vne once : alum de roche bruſlé, autant : demie once d'argent vif, eſteint auec la ſaliue d'homme, finalement, cire neufue à ſuffiſance pour faire onguent duquel l'on vſera en tous temps. Pour l'HVMIDE, la teſte ſera lauee d'vne lexiue, en laquelle aurés fait fondre alum de roche : puis oincte auec l'onguent de minio, qu'on treuue chés les Apoticaires. En fin, prenés fleurs d'erain, alum de roche, miel & vinaigre, de chacun deux onces : vne drachme d'arſenic : deux de ſublimé, le tout en poudre, bouïllira enſemble juſques à conſiſtance eſpeſſe. ceſt onguent eſt miraculeux. Il eſt neceſſaire pour vn preallable, quelle que ſoit la Teigne, de razer la teſte du patient, afin que les cheueux n'empeſchent l'effect des remedes. Les ruſtiques arrachent les cheueux auec de la poix qu'ils accommôdent dans vn bonnet, dont ils couurent la teſte l'aiant razee quand & lui, enleuant la racine des cheueux auec efficace pour la gueriſon du mal : mais non ſans grande violence, ſupportable ſeulement par perſonnes robuſtes : pour laquelle douleur euiter, l'on ſe contentera de tenir la teſte raze, y repaſſant ſouuent le razoir.

REMEDES.

Guerir l'Humide.

Cirons et Gratelles.

AVx CIRONS ET GRATELLES, eſt bonne la decoction de mourron à fleurs bleuës, s'en lauant les mains. De meſme auſſi, la vapeur de la graine d'oruale ou toute-bonne, bouïllant dans du vinaigre, aprés auoir laué les mains auec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura infondu de l'alum. La decoction de

REMEDES. fueilles de noier, d'auromne, & d'aluïne faite en vinaigre. Le jus de citron, ſeul. La ſaumeure des lards ſalés: ou celles des ſardes & anchoies. L'eau de la forge des mareſchaux. Les jus de meliſſe & de mente ſauuage. La fumee de ſoulfre. La lexiue des cendres de bois de cheſne auſſi. Les Gratelles & demangeſons generales de la perſonne, ſont gueries par ces remedes. Premierement l'on ſe baignera, dans vn bain preparé auec de l'oxilapathum (eſpece de parelle ou patience) de la ſtaphiſagre, des racines de bete & d'agrimoine, bouïllies en eau de fontaine, y ajouſtant du ſel commun & du nitre. Au ſortir du bain, tout le corps ſera frotté auec ceſte meſlange. Prenés amendes ameres, depellees & triturees au mortier, quatre onces, mie de pain de ſegle demie liure, deſtrempés & meſlés auec d'eau de ſon, dont ſera faite vne maſſe. Si par ces doux remedes le mal ne s'en va, en ſeront emploiés de plus forts, non toutesfois violents, tels que ceux-ci. Prenés quatre onces de farine de lupins, deux onces de ſoulfre, incorporés-les en vinaigre, & en faites vne maſſe. Ou prenés vieilles groſſes noix moiſies, ſoulfre, de chacun vne once, incorporés-les auec jus d'ache. Aprés auoir frotté la perſonne de ces compoſitions, ſera bon de ſe baigner en bain d'eau douce, tiede. Eſt bon auſſi le frotter la perſonne de l'eau qu'on treuue arreſtee dans les creux des vieux cheſnes, fleſtriſſans & mourans. Et de la decoction faite en vinaigre, des racines de bugloſſe, d'aigremoine, & de fumeterre.

Roigne. A LA ROIGNE ſera fort ſalutaire, pour vn preallable, ſe baigner en bain tel que deſſus: puis ſe faire frotter le corps, auec onguent fait de deux drachmes de ſoulfre calciné, beurre frés, & moele de pourceau, laués en eau de plantain. Ce liniment y eſt auſſi propre. Prenés vne groſſe pomme de facile cuiſſon, coupés-la par le milieu, & l'ayant vn peu creuſee en dedans chacune moitié, rempliſſés le caue de ſoulfre pulueriſé; puis rejoignés les deux parts, liés-les auec du filet, & les faictes cuire ſous les cendres, mettant de la braiſe au deſſus, dont aprés reduirés la pomme en forme d'onguent. Autre liniment. Prenés racine de ſcrofulaire, qu'aurés tiré de terre en Automne, nettoiee & purgee, pilés-la auec beurre frés, & la mettés dans vn pot de terre vitree, bien couuert, lequel repoſerés en quelque lieu humide, douze ou quinze jours, ſoudain le beurre ſe fondra. Coulés-en la liqueur, & la gardés pour en oindre la Roigne. Autre. Ius de citron, quantité ſuffiſante, deux jaunes d'œuf, huile rozat vne once, dont ſera fait liniment. L'on frotera la Roigne auec jus recentement exprimé de l'herbe d'aigremoine, meſlé auec ſel & vinaigre: ou de vieil huile de noix. Ou auec deux onces de terebenthine, neuf ou dix fois lauee, & vne once ſel en poudre, meſlés enſemble. La Roigne eſtant rebelle, eſt neceſſaire de la combattre auec plus forts remedes que les ſuſ-eſcrits, tels que les ſuiuans. Prenés jus d'aigremoine, de ſcabieuſe, & fumeterre, partie eſgale,

aiouſtés-y huile, & moële de pourceau, à ſuffiſance, pour y pouuoir bouillir ces herbes. Bouïllans, les remuerés continuellement, juſques à ce que le tout aura acquis conſiſtance d'onguent, y aiant mis au parauant de la poudre de ſtaphiſagre, & vn peu de ceruſe. De tel onguent, la Roigne ſera frottee, aprés l'auoir eſtuuee & baignee auec de l'eau, où l'on aura infondu du ſel, du ſoulfre, & de l'alum. Autre. Prenés aloë & cumin, ſubtilement puluerisés, de chacun deux drachmes, incorporés-les auec moële de pourceau, lauee en eau roze. Ou triturés ſubtilement tartre, ſal nitre, orpiment, & ſoulfre, de chacun vne drachme: cuiſés-les en egale portion de jus de lapatium, d'huile, & vinaigre juſques à la conſomption de la liqueur, ajouſtés y ſuffiſante quantité de cire pour onguent. Autre. Pilés en vn mortier & pilon de plomb, vne once de ceruſe: encens, maſtich, & litarge, de chacun demie once: puis verſés par deſſus huile roſat laué ſoigneuſement en jus ou eau de ſcabieuſe, & les mouués ſi long temps, que l'onguent ſe face. Ce lauement qui ſuit eſt du tout propre pour eſteindre la Roigne, quelque maligne qu'elle ſoit. Prenés vrine humaine en ſuffiſante quantité, mettés y dedans de l'elebore noir & du charbon de cheſne en poudre, les battrés enſemble, pour les meſler. La Roigne en ſera lauee durant quinze jours, vne ou deux fois chacun. L'eau ſuiuante eſt treſbonne contre toute ſorte de Roignes, beuë au matin, fortifiant les remedes exterieurs. Prenés meliſſe en telle quantité qu'il vous plaira; pilés la, & la faites tremper en vin blãc, vne nuict entiere, pour dõner loiſir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la diſtillés par le bain-de marie. Autre eau de ſemblable vertu ſe diſtille des herbes de ſauge & de pouliot, en la maniere que deſſus. De telles eaux la mere-de-famille fera prouiſion en ſaiſon, afin de les emploier en la neceſſité. REMEDES.

POVR LES ROVGEVRS DV VISAGE. L'importune couleur rouge du viſage procede de diuerſes cauſes, & toutes de ſang intemperé. car eſtant le ſang ou trop chaud ou trop eſmeu; trop vapoureux, ſubtil & leger: ou trop craſſe & eſpois, attaché contre la peau interieure, il colore le viſage, plus que de beſoin: quelques fois exceſſiuement, auec prurit & douleur, meſme y eſleuant des crouſtes, boutons & puſtules, le nés en eſt infecté, les jouës & le front auſſi, dont la face en eſt enlaidie: & c'eſt telle couleur celle qu'on appelle, Couperoze, plus difficile à guerir que nulle autre. Les remedes cõtre la premiere Rougeur, ſont de prouoquer les naturelles euacuations de ſang, comme les hemorroïdes aux hommes, & les fleurs aux femmes, à ce que le ſang corrompu, né s'arreſte au viſage, comme il fait ſouuent quand il croupit dans le corps: Tenir le ventre laſche: Ouurir, de fois à autre, les veines des bras: Se faire frotter les bras & les pieds: Appliquer ſouuent des ventouſes aux eſpaules. Vſer au viure ordinaire de viandes rafreſchiſſantes, boire peu de vin & icelui bien temperé. Par leſquels moiens & les ſuiuans telle Rougeur *Rougeurs du viſage.*

REMEDES. s'eſuanoüira. Laués le viſage, ſoir & matin, auec eau de boüillon-blanc diſtillee au bain-de-marie, en laquelle aurés trempé vn peu de camphre. Ou auec eau compoſee de ſucs de pourpier, de plantain, de verjus de grain, de pommes de cheſne, de chacun ſix onces; eau de douze blancs d'œufs, de farine d'orge demie liure, de ſemence de pauot vne once, tout cela diſtillé enſemble. Ou auec autre eau, diſtillee de deux liures de racines de pareille ou patience, d'vne liure de poupon meür, l'eſcorce oſtee, trenché en rouëlles, graines concaſſees de concombres, courges, pauots blãc & rouge, de chacune deux onces, camphre deux drachmes. Ou auec ceſte-ci, Prenés la mie d'vn petit pain blanc, ſix glaires d'œuf, deux drachmes de camphre, le jus de ſix citrons, deſtrempés le tout dans vne pinte de laict de chevre, & aprés y auoir ajouſté vne poignee des trois ſortes de plantain, le diſtillerés au bain-de-marie, dont l'eau qui en ſortira, ſerree dans vne fiole de verre, & gardee quinze jours, ſera propre à ce mal, l'appliquant ſur la rougeur auec vn linge blanc & delié trẽpé en icelle. L'onguent de tutie & huile de moïeux d'œufs, y eſt propre. Auſſi l'eau commune, en laquelle aura eſté diſſoute de l'vrine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdris. La ſeule eau batuë de la roue d'vn moulin. L'eau de nege. L'eau où l'on aura eſteint des caillous blancs de riuiere, eſchaufés au feu. Semblable vertu ont les ſangs de poule noire, de pigeon tiré ſous l'aiſle, de lievre, appliqués ſeparément ſur les Rougeurs, y aiant au preallable meſlé vn peu de jus de bourrache rouge, & du laict de vache. Contre la COVPEROZE, autrement ditte, Goutte-roze, ces remedes ſeront emploiés. Eſtant le mal inueteré, conuient preparer le cuir du viſage à donner iſſuë à l'humeur ſanguine, qui eſt ſous icelui cauſant la rougeur: & l'humeur, à en ſortir facilement, ce qu'on fait en rarefiant le cuir; & en ſubtiliant l'humeur, par choſes emolientes & digerentes, telles que celles-ci, & en ceſte maniere: Parfumés la face à la vapeur de la decoction faite de figues, raiſins de Damas, grain d'orge, ſon de froment, bale d'auoine, fueilles de parietaire, de camomille, de mauues, guimaues, de violes, en eau de ciſterne, enuelopant la face auec du linge, pour garder que la vapeur ne ſe perde, dont la face, ſuant, ſera renduë apte à receuoir les medicamens requis, pourueu que le parfum ſoit reïteré durant quelques jours. Semblable faculté ont les ſangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, recentement tirés de deſſous leurs aiſles, ou de ces volailles tuees freſchement: ou ceux de lievre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on ſe ſeruira au lieu du parfum ſuſdit, couurant les Rougeurs du viſage auec l'vn deſdits ſangs, où il demeurera caillé, toute la nuict, & le lendemain en ſera oſté, par la decoction, tiede, de bale d'auoine ou de ſon. Ne voulant vſer d'aucuns de tels remedes, appliquerés ſur les Rougeurs du viſage, des pieces deliees & minces, de la chair ſaigneuſe de col de beuf, ou d'vne rouële de veau, ou d'vn gigot de mouton, les aians vn peu eſchaufees ſur le gril: mais ce ſera à la charge de les renou-

Couperoze.

ueller de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir, par le venim de la maladie l'attirant à ſoi, que pour auoir plus de vertu cõtre le mal freſchement appliquees, qu'aprés y auoir ſejourné longuement. Toute la nuict les Rougeurs demeureront couuertes de telles chairs, d'où oſtees le lendemain matin, lors la face ſera lauee auec linges deliés, trempés en la decoctiõ ſuſdite, ou en eau roze. Aprés ces premiers appareils, ſerõt emploiés les remedes contre la premiere Rougeur ci deſſus eſcripts, leſquels n'eſtans aſſés puiſſans pour combatre la Couperoze, ſeront accompagnés des ſuiuans. Laués ſouuent le viſage de l'eau compoſee d'vne liure d'eau roze, en laquelle aurés trempé vne once de camphre, & autant de ſoulfre, ſubtilement pulueriſés, myrrhe & encens, de chacun demie once, & le tout meſlé enſemble, mis dans vne fiole de verre expoſee au Soleil ardẽt, douze ou quinze jours. Ou en eau diſtillee de racines de patience, auec vn peu de ſoulfre dedãs. Ou en eau de racines de ſcrofulaire: ou des fleurs de boüillon-blanc; auec peu de camphre. Semblable vertu, ont les ſucs exprimés des fraizes, des meures, des pommes de cheſne, non du tout meures. Ceſte eau-ci eſt fort ſinguliere contre la Couperoze. Prenés deux liures de racines de patience; autant de chair de melon bien meur; dix œufs d'arondelles, demie once ſel nitre; deux onces tartre blanc, concaſſés les racines & le melon, pulueriſés les ſel & tartre, tirés les œufs de leurs coques, & mettés le tout tremper en ſuffiſante quantité de vinaigre, cinq ou ſix heures, puis diſtillés au bain-de-marie. De l'eau qui en ſortira, le viſage en ſera laué au matin, ſans l'eſſuïer, & le ſoir allant au lict, laué auec huiles de tartre, & d'amendes douces, (ceſtui-ci, tiré ſans feu) meſlés enſemble. Autre. Prenés racines d'ariſtolochie ronde, & d'iris de Florence, de chacune deux onces; racines de lis, ſix onces; ciches rouges, & lupins bruſlés, de chacun vne once: nois muſcate, canelle, de chacune demie drachme: deux onces amẽdes ameres eſcachees: deux liures eau de pluie, concaſſés tout cela & le laiſſés tremper enſemble deux ou trois heures, puis y ajouſtés quelque quantité de ſang de lievre: finalement le diſtillés au bain-de-marie, & de l'eau qui en ſortira, laués-en le viſage. Autre. Prenés du bois vert de freſne, couppé par tranches, faites le diſtiller à la maniere qu'on tire l'huile de genevre, il en ſortira eau & huile, qui meſlés enſemble, y ajouſtant la quarte partie d'eau de violetes eſtans de couleur de pourpre, s'en fera vn treſ-propre lauement, pour oſter les Rougeurs de la face. Ceſt onguent eſt fort bon contre les Rougeurs malignes du viſage. Prenés ſoulfre vne once; ceruſe lauee deux drachmes: os de ſeche & camphre, de chacun vne drachme; jus de limons demie liure; jus d'oignõs deux onces, pulueriſés ſubtilement ce qui le requiert, & le meſlés auec, les incorporant enſemble, dont oindrés la face au ſoir allant au lict, & le lendemain matin, la lauerés auec decoction de ſon. Autre. Prenés amendes douces recentes, deux onces, graine mondee de courge, vne once; jus de limon & d'orange, vne once de chacun; borax pulueriſé vne drachme;

Remedes.

REMEDES. camphre vn ſcrupule; ceruſe blanche demie once, pilés & incorporés le tout enſemble. Vne orange cuite ſous les cendres reduite comme en paſte appliquee ſur les Rougeurs au ſoir à l'entree du lict, y ſejournant toute la nuict, y eſt ſalutaire, puis lauant au matin la face auec eau de ciſterne, où auront trempé des amendes ameres, briſees, & du ſon, enfermés dans vn linge.

Dartres. POVR LES DARTRES ſont emploiés diuers remedes, ſelon que ſe diuerſe eſt la maladie. Les Dartres moins mauuaiſes, ſe gueriſſent facilement auec medicamens doux & benins. Mais les plus mauuaiſes, auec difficulté, par application de remedes violents. Pour la gueriſon de celles là, ſerés ainſi. Laués les Dartres auec decoction de feves & de farine en vinaigre. Ou auec vinaigre auquel ait eſté diſſoute de la gomme de prunier. Ou les baſſinés de la ſaliue d'vn jeune enfant, prinſe au matin auant manger: ou d'vn homme eſtant à jeun qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou vn morceau de camphre ou de myrrhe. Ou auec vinaigre dans lequel auront eſté diſſoutes des gommes de pecher, d'amendier amer, & de pin. Prenés vne tranche de chair de mouton fort ténuë & mince, grillés-la ſur les charbons, pilés-la auec graine de mouſtarde & vinaigre: & appliqués ce meſlange ſur la Dartre. Ou prenés encens, huile rozat & vinaigre, & en faites onguent. Ou tirés de bruſc autrement dit houſſon, ou de ſarmés de vigne, & en frottés les Dartres. Les remedes contre les plus mauuaiſes Dartres, ſont les ſuiuãs, qu'on emploiera aprés auoir eſſaié les ſuſdits, & à leur defaut. Laués les Dartres auec la decoction de grains de lupins & racines de guimauues faite en vinaigre, à la conſomption de la moitié. Ou auec eau de plantain, en laquelle aurés infondu deux drachmes & demie vitriol blanc, & vne drachme d'alum bruſlé. Contre telles Dartres eſt bon l'onguent fait auec ſauon, ſel ammoniac, & huile de cade, dit du vulgaire François, tac. Celui fait auec deux drachmes & demie ſoulfre, vne drachme graine d'ortie, demie drachme camphre, deux onces beurre frés. Ceſtui-ci eſt excellent. Prenés huile rozat deux onces; huile de tartre demie once; ſuc de lapas vne once; graiſſe de pourceau non ſalee demie once; litarge en poudre deux drachmes & demie, du tout ſoit fait onguẽt. Autre. Prenés racines de patience quatre onces; racines de gentiane deux onces: faites-les cuire dans l'eau claire, pilés-les: faites-les cuire derechef auec moëlle de veau, à conſiſtence d'onguent. Contre les Dartres eſt ſingulier remede l'onguent de nicotiane, ci deſſus deſcript. Les linimens ſuiuans y profitent beaucoup. Prenés eau diſtillee de patience quatre onces; trois drachmes de borax, vne drachme de ſel commun, vne once de vinaigre ſtillitique, meſlés, & en faites liniment. Autrement, faites liniment auec deux drachmes d'aloës diſſoutes en vinaigre ſtillitique. Ou auec demie liure d'huile de moieux d'œufs: huile d'agnus caſtus & onguent citrin, de chacun ſix drachmes: graiſſe

Contre les Dartres moins mauuaiſes.

Contre les plus mauuaiſes.

graiſſe de ſerpent trois onces; borax, criſtal, ceruze, ſarcocole, de chacun deux drachmes auec vn peu d'huile rozat. L'huile de froment ſeul eſt fort bon à ce mal, on le fait ainſi. Mettés dãs vn vaze de terre vitree du grain de fromẽt ſubtilemẽt pulueriſé, eſtoupés bien le vaze, poſés-le dans vn chauderon plein d'eau ſur feu de charbon, pour tenir tiede l'eau, non pour la faire bouillir, là le vaze ſejournera trois jours continuels, au bout deſquels retirés-en la poudre, laquelle treuuerés humide, & l'aiant miſe dans vn ſachet, en exprimerés l'huile ſous le preſſoir, tel que deſirés. REMEDES. *Huile de froment.*

POVR LES LENTILLES, Rubis ou Safirs qui ſont au viſage, appellés à Paris, Taues, l'on vſera de ces remedes. De la decoction de ris faite en eau : De l'eau diſtillee de terebinthe, auec huile de tartre. De l'eau de vie. De l'eau diſtillee d'vne liure de tartre calciné; d'vne once de maſtic; & de demie once de cãphre, meſlees auec glaires d'œufs. De l'eau diſtillee de la graine de raues, & des racines de grande ſerpentaire, aians trempé enſemble en eau expoſee au Soleil, les quatre jours precedens. De l'huile diſtillé de coquilles d'œufs. De l'huile exprimé de la graine de cotton. Du jus de la racine & des petits grains de couleure. Du jus d'ache, auec farine de lupins. Des fleurs recentes de jeſſemin, eſcachees deſſus le mal. De la fiente de pigeon, deſtrempee en fort vinaigre. De la farine de veſſe, & de la graine de roquete puluériſee, incorporees en miel. De petits emplaſtres faits de lentilles, reduites en paſte à force de cuire, paſſees à trauers d'vn linge & peſtries auec jus de grenade. De l'onguent fait de althea; huile rozat; eau roze; beurre frés, meſlés enſemble. *Lentilles.*

CONTRE LES CORDS OV CALS, autrement appellés Agaſſins; c'eſt à dire, pour ſe deliurer de leur importunité, empeſchãt le libre cheminer, auec douleur, lors qu'ils ſe fourrent entre les doigts des pieds, ainſi ſera procedé. L'on lauera les pieds auec decoction de bonnes herbes, puis les Cals ſeront coupés auec vn razoir, tant baſſement qu'il ſera poſſible, & ſur le reſtant, appliqué vn emplaſtre de cire gommee, rouge ou verte, aiãs trempé vingt-quatre heures dans du fort vinaigre rozat; les cinabre & vert-de-gris, dont telles cires ſont coloroes, faiſans mourir les racines des cords. Le meſme font les remedes ſuiuans plus efficacieuſement, toutesfois, les vns que les autres, ſelon leurs diuerſes proprietés, deſquels choiſirés ceux qui mieux vous agreeront, & les emploierés. Fomentés les Cords auec leſſiue de cendres, d'eſcorce de ſaule, y ajouſtant du vinaigre. Appliqués deſſus, du laict de figuier, & du jus de ſes fueilles. Ou du fiel de vache. De la chaux viue, auec huile de cade. Des fueilles de ruë pilees, & raiſins ſecs. Des fueilles de l'herbe ditte verminculaire, pilee. De l'huile de tartre, diſtillé. Emplaſtre fait de galbanum & cire neufve, ces choſes attendries auec voſtre haleine, meſlees enſem- *Cords ou Cals.*

REMEDES. ble. Autre fait de racines de lis cuites en perfection, puis pilees auec moëlle de pourceau. Ce remede-ci eſt fort propre à ce mal. Prenés trois onces d'eau de tartre, vne once de ſauon noir, demie once d'argent vif, faites le tout boüillir huict ou neuf fois, & à chacune lors qu'il commencera à boüillir, faites ſoudain ceſſer ſes boüillons, en y verſant de l'eau froide: puis, quand l'aurés eſteint pour la derniere fois, laués-en tous les matins le cal, & au ſoir l'eſtuués auec de l'eau tiede, continuant cela juſqu'à entiere gueriſon, recoupant tous les jours du cal, ce qu'on pourra.

Retenir le Poil. POVR LE POIL, celui qui tumbe de trop de rarité & moleſſe du cuir; ſera retenu par ce lauement. Prenés rozes, lierre, balauſtes, fueilles de ſaule, alum de roche: faites les boüillir en eau de ciſterne, coulés la decoction, en laquelle, tiede, diſſolués tutie, encens, corail blanc pulueriſés. Ou par ceſte onction. Prenés noix de galles, myrrhe, maſtic, encens, de chacun vne once, trois onces de ladanum, meſlés tout auec huile rozat & en faites onguent. Ou par ceſte-ci. Prenés cendres de capilli-veneris, de graine d'ache, d'eſcorce de pin; incorporés auec du ladanum & graiſſe de canard, y ajouſtant cendres de fueilles de meurte, & d'abſynte, de la racine de ſouchet, & des grains de ſegle en poudre. Et à ce que tant mieux profitent les remedes, auant leur application la teſte ſera razee, laquelle deſnuee de poil, receura à propos les remedes: ſeruira auſſi tel razement, à faire renaiſtre le poil, eſpeſſement, comme l'on void les vignes & arbres taillés de nouueau, rejetter puiſſamment. Mais ce ſera aprés auoir purgé l'impurité du corps cauſant la cheute du Poil, par l'auis du docte Medecin. Si deſirés

Oſter le Poil. d'oſter le POIL d'vn lieu indecent où il ne vous agree, les choſes ſuiuantes vous ſatisferont; d'entre leſquelles, choiſirés celles qui plus vous ſeront agreables, pour vous en ſeruir. Prenés ſang de chauue-ſouris, ſucs de lierre & de raues, fiel de chevre, meſlés tout cela enſemble. Autre. Prenés gomme de lierre, œufs de fourmis, & orpiment, de chacun demie once, cendres de ſang-ſuës bruſlees, du tout ferés poudre, & la meſlerés auec ſang de grenoüilles. Autre. Prenés larme de vigne, & la meſlés auec huile comun. Autre. Prenés œufs de fourmis, ſang de grenoüilles, & roüilleure de fer, incorporés cela auec ſaliue eſtant à jeun. Autre. Prenés ſuc de tintimale, & le meſlés auec huile rozat. Ceſt emplaſtre eſt de grande efficace en ceſt endroit. Prenés deux onces terebentine, cire blanche & poix, de chacun vne once, benjoin & ſtorax calamite, de chacun deux drachmes, ceruſe & maſtic pulueriſés, de chacun vne drachme: meſlés auec la terebentine, le maſtic & la ceruſe, puis ajoûtés la cire liquefiee; finalement, le benjoin & ſtorax: faites emplaſtre, qu'eſtendrés ſur de la toile neufue & dure, l'accommodant vn peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, aprés l'auoir au preallable treſ-bien frotté auec vn linge rude.

Pour garder que le POIL ne renaiſſe plus au lieu depilé, les eaux ſuiuantes ſont fort propres. Prenés cornes de vache, alum de roche, pauot noir, trois onces de chacun, deux liures ſang de vache recent, meſlés le tout, & le diſtillés, & de l'eau qui en ſortira, frottés-en tous les ſoirs la partie requiſe. Prenés ſang de grenouïlles, terre ſigillee, ſumach, rozes, pilés-les enſemble, puis y aiant ajouſté du vinaigre, & du jus de morelle, les diſtillés. Prenés demie liure ſemence de juſquiame, aiant ſejourné quelque temps en caue humide, deux onces de fueilles de teleſpium, & diſtillés. La decoction de tithimale, de chaux viue, & de mauues en vinaigre, garde le poil de reuenir au lieu vne fois depilé. Le meſme fait la racine de hiacinte, cuite en vinaigre, appliquee ſur le lieu. Auſſi les linimens, De miel, & de caſtoreum: De graine de cigue, gomme de lierre, & de ſang de chauveſouris: De juſquiame, d'opium auec vinaigre: De ſang de chauveſouris, jus de raues & de coulevree. Pour faire reuenir le POIL és lieux pelés par bruſleures, bleſſeures, cheutes, maladies & autres accidents, ces moiens-ci ſeruent beaucoup. Premierement razés le poil, ſi aucun y en a, puis frottés le lieu auec vn linge vn peu rude juſques à ce qu'il rougiſſe, & en ſuite, laués la teſte d'vne decoction de chous rouges, bete, & mercuire. Aprés, appliqués deſſus des onctions ſuiuantes, celles qui mieux vous agreeront. Prenés graine de roquete vne once, huile de noix deux onces, faites-en liniment auec cire. Autre liniment fait auec graine d'ortie puueriſee, & miel. Autre, auec graines de ſenevé & roquete vne once, jus d'oignon vne once, & miel. Autre. Prenés euphorbe, baïes de laurier, & graine de roquete, de chacun deux drachmes, ſoulfre vif, & elebore bruſlé, de chacun demi ſcrupule, faites liniment auec cire, diſſoute en huile laurin. Autre. Prenés chairs de limaçons, de mouſches gueſpes, d'abeilles, & de ſang-ſues, ſel bruſlé, de tous parties egales, qu'enfermerés dans vn vaiſſeau vitré aiant pluſieurs trous au fons, comme crible: ſous ce vaiſſeau, mettés vn autre vaiſſeau vitré, pour receuoir l'humidité qui en coulera, de laquelle frotterés les parties requiſes: mais telle humidité ſera, & plus abondante & meilleure, ſi ces vazes ſont enueloppés de quantité de fumier recent, pour eſchaufer les matieres. Autre. Faites fort cuire des racines de lis en huile d'oliue, les pilerés en vn mortier, y meſlant des cendres de la racine d'aſphrodilles, dõt ferés liniment. L'eau diſtillee de l'herbe de baſſinet ou coqueret, & de la racine de raifort, eſt bonne pour faire reuenir le poil s'en lauant la teſte.

REMEDES. *Garder qu'il ne renaiſſe.*

Le faire reuenir.

POVR OSTER LES MARQVES de la petite Verolle, ces choſes ſont propres. Les eaux diſtillees de blancs d'oeufs, ou de leurs coques. De limaçons rouges. Des pieds de veau. De mouton. De chevre. Des fleurs de feves. Des racines de grande ſerpentaire. Leſquelles eaux, emploierés ſeparees ou meſlangées, comme il vous plaira,

Marques de petite Verolle.

Remedes. dont lauerés la face ſur le ſoir allant au lict, l'aiant au preallable eſtuuee à la vapeur de l'eau chaude, ou de la decoctiõ de bale d'auoine, pour la preparer à receuoir la vertu des eaux, & autres remedes. Les huiles de dactes. De lis. De myrrhe. De piſtaches. Les onguens qui s'enſuiuẽt. Prenés trois onces huile de lis, graiſſe de chapon, & huile rozat, de chacun vne once; laués-les long temps en eau roze, puis ajouſtés quatre blancs d'œufs, cuits à demi dans leurs coquilles, huiles d'amendes douces & d'ameres, depellees, de chacune vne once. Pilés & incorporés le tout dans vn mortier de marbre: & ce faiſant, mettés y, peu à peu, pouldre faite de moëlle de la ſemence de melon, de litarge d'or, & de craie deux drachmes de chacun, dont ſera fait onguent. Autre. Prenés poudre de litarge blanche, des os bruſlés, de la racine ſeche de cane, des amendes ameres, des grains de raifort, & de pepon; des farines de ris, de feves, de lupins, de ciches blancs, de faſeols, la quantité qu'il vous plairra, diſſolués le tout en eau roze. Autres onguents, faits auec huile d'amendes, & ſoulfre. Auec graiſſe d'aſne, jus de racine de cane, & miel. Auec racines de couleuree cuite en huile d'oliue. La poudre de cancre bruſlé, & les cendres de tartre, & de myrrhe eſpanduës ſur la face humectee de la vapeur de l'eſtuue ſeparémẽt emploiees, ſeruent beaucoup à effacer les veſtiges, cicatrices & taches noires de la Petite Verole. Et le ſuccre candi, auſſi l'ammoniac pulueriſés; la myrrhe & le miel bruſlés, celles que ladite maladie laiſſe aux yeux. Auſſi le ſuccre candi enleue du front, promptement & auec grande efficace, les marques venans de coup feru, l'appliquant en pouldre, dans la moitié du blanc d'vn œuf cuit.

Netteté du cuir. POVR LA NETTETÉ DV CVIR. C'eſt vne partie treſ-requiſe à la conſeruation de la ſanté, que de tenir nettement la perſonne: du contraire, auenant pluſieurs eſtranges maladies. Pour laquelle cauſe, aprés auoir pourueu que les viures, les habits, & les logis, ſoient exempts de toute ſaleté: le principal ne ſera oublié, qui eſt la perſonne, ſe lauant ſouuent les mains, la bouche, quelques fois la face, auec de l'eau commune, du vin, & d'autres liqueurs, ainſi qu'a eſté touché. Les femmes ont à ſe ſoigner plus de cela, que les hommes, pour leur naturel fragile & delicat. Il y a pluſieurs bains deſtinés à ce particulier ſeruice, cõme ceux-ci. Prenés fueilles de ſauge, fleurs de lauande, & de rozes vne poignee de chacun; vn peu de ſel, faites le tout boüillir en eau de fontaine ou de riuiere. Autre. Prenés vn peu d'eau roze, vinaigre, & ſel: faites les bouillir enſemble en eau commune: tirés deux ou trois pleins ſeaux de ceſte eau bouillie, & aprés y auoir infondu du ſon de froment, en frotterés toute la perſonne: puis entrerés dans le bain tiede, pour y demeurer tant que pourrés. Autre, fort ſingulier. Prenés ſix liures laict clair d'amendes douces, eaux de naſe, de rozes, & de nenufar, vne once de

chacune, ſix eſcorces de limons, deux drachmes clous de girofle, & vne drachme d'iris de Florence; ces choſes tremperont cinq ou ſix heures dans les eaux ſuſdittes, eſtans ſur les cendres chaudes, aprés, le tout ſera coulé à trauers d'vn linge blanc, puis meſlé auec le laict d'amendes; dequoi la perſonne ſera frottee, ſortant du bain, preparé auec la ſeule eau commune, tiede. Ces bains conforteront les nerfs, oſteront & nettoieront toutes les ordures qui ſont attachees au cuir, rejouïront l'eſprit, & rendront la perſonne diſpoſte. Tels ſeruices ſont communicables & à hommes & à femmes, qu'on emploiera ſelon les occurrences: Remedes.

Mais les ſuiuans, appartiennent particulierement aux femmes, puiſqu'ils ne tendent qu'à blanchir & embellir la face. les hommes n'aians beſoin de tels ornemens. Cela ſe fait ſans fard ni deſguiſement aucun, ains auec matieres benignes, que la damoiſelle recueille en ſõ jardin, ou la pluſpart, dont elle ſe ſert ſans crainte des rides du viſage venans hors ſaiſon, de la puanteur d'haleine, de la noirceur & cheute des dents, de la rougeur des yeux, de l'affoibliſſement ou perte de la veuë, de la ſurdité ni d'autres maux qui auiennent communément à celles, qui, aians plus d'eſgard à la blancheur de leur viſage, qu'à la ſanté de tout leur corps, emploient le ſublime, le blanc d'Eſpagne, & autres moiens autant dangereux que la peſte. Ainſi LA FACE ſera blanchie; & le Beau-teinct conſerué. Faites tremper dans du vin blanc, l'eſpace de neuf ou dix jours, vne liure de feves blanches mondees: puis les aiant fait battre au mortier, remettés-les dans ledit vin, y ajouſtant demie liure farine de ris, deux liures laict de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs. Le tout ſera diſtillé au bain-de-marie, à petit feu: & de l'eau qui en ſortira, en laueres la Face le ſoir allant au lict. Autre. Prenés deux liures du ſon de pur froment, huict ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre tant qu'il ſuffiſe, battés tout cela enſemble, aprés faites-le diſtiller au bain-de-marie. Autre. Prenés deux douzaines d'œufs, les aiant bien laués, ſerant eſcachés meſlant les coques auec le jaune & le blanc, les battant enſemble, y mettrés deux pintes de vin blanc, vne de laict de chevre, & vne poignee de la fleur de nenufar, tout cela ſera diſtillé au bain-de-marie, dont l'eau aprés auoir ſejourné au Soleil quelques quinze jours, ſe rendra propre à ce deſſus. Pour vous en ſeruir, ferés eſchaufer ſur les cendres, deux doigts de laditte eau, & dans icelle mettrés fondre vn peu de ſucre candi, & de borras, pulueriſés, puis la Face en ſera lauee, ſoir & matin. Autre. Prenés vne liure de la miẽ de pain blanc, demie liure fleurs de feves, fleurs de rozes, de nenufar, & de lis, de chacun vne liure, fleurs de ſureau demie liure quatre blancs d'œufs, trois liures laict de chevre, demie liure de bon & fort vinaigre, tout cela ſoit diſtillé au bain-de-marie. Autre. Prenés deux liures orge à demi meur, trois liures laict de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs: le tout ſoit diſtillé au bain-de-marie. Autre. Prenés trois oranges & cinq citrons, tranchés-les en pieces, ſucre & alum, de

Blanchir la Face.

REMEDES. chacun vne once, trempés tout cela dans deux liures de laict de vache du mois de Mai, puis le diſtillés au bain-de-marie. Autre. Prenés vn pot de terre vitree, contenant quatre pintes, empliſſés-le à moitié de racines de guimauues bien lauees, & hachees par petites rouëles: ajouſtés-y vne pinte de vin blanc, & vne douzaine de coquilles d'œufs, bien lauees & concaſſees, puis y verſés eau de riuiere ou de ciſterne, tant que le pot en ſoit rempli. Faites le tout bouillir, juſques à la conſomption de la tierce partie de la liqueur, y ajouſtant, ſur la fin, vne mie d'vn petit pain blanc, & auſſi gros qu'vne feve, de vert-de-gris enfermé dans vn nouët. Coulés ladite decoction dedans vn baſſin, puis mettés-y dedans (icelle eſtant tiede) vne once de ſucre puluriſé, mouïllés y vn petit linge delié, & en laués, ſoir & matin, voſtre Face ſans l'eſſuier. Autre. Percés le tronc d'vn bolleau auec vn foret, il en decouleragrande quãtité d'eau, laquelle, ſeule, eſt de bon ſeruice en ceſt endroit, & à oſter de la Face, le haſle du Soleil. Il y a pluſieurs autres eaux propres à nettoier & à blanchir la Face, que je laiſſe pour brefueté: ſeulement ajouſterai-je ici l'eau de pigeon, dont les Dames font tant d'eſtat, pour la conſeruation de leur beau tainct. Prenés deux pigeons blancs, deplumés-les, & les vuïdés des entrailles: oſtés leur les teſtes, les bouts des pieds, & aiſles, & les hachés par petites pieces: mettés les dans vn alambic de verre, par deſſus, vn lict de deux poignees de fueilles fraiſches de fraxinelle, ou de plantain, qu'y aurés arrangees au fons: puis ajouſtés trois onces d'huile d'amendes douces tiré ſans feu; quatre onces de beurre frés, quatre pintes de laict de chevre, la mie d'vn pain blanc, deux drachmes de borax, autant de ſucre candi, d'alum bruſlé, & de camphre puluriſés: vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignees de grains de verjuſt. Laiſſés le tout infuſer & tremper enſemble, l'eſpace de dix ou douze heures, dans l'alambic tres-bien eſtoupé, puis le faites diſtiller au bain-de-marie, lentement & à petit feu. Mettés ceſte eau diſtillee en phioles de verre, repoſer en caue fraiſche l'eſpace de douze à quinze jours: coulés-la par vn linge, blanc & delié, & vous en laués la Face, ſoir & matin, auec vn linge. Outre les eaux, ſont ici emploiees diuerſes onctions, comme huiles, linimens, pommades telles que celles-ci. Fendés par moitié des œufs cuits durs, oſtés-en les moieux, rempliſſés-en le vuide auec poudre de tartre bruſlé, rejoignés les moitiés les liant à-tout du filet; mettés-les dans vn plat repoſer en caue humide. Le tartre ſe fondra, dont la liqueur paſſant à trauers les blancs d'œufs, auec ce qu'elles y ajouſteront, ſe conuertira en huile, tel que demandés. L'huile de glands de cheſne, exprimé à la maniere de celui d'amendes, & celui de coques d'œufs meſlés enſemble, ſont propres à nettoier & blanchir la Face. Auſſi l'huile de myrrhe, fait comme celui de tartre, auec blancs d'œufs. Liniment de la moële d'os de mouton, ainſi extrait. Prenés des os de mouton, la quantité que voudrés, la Lune eſtant en ſon plein, faites les longuement bouillir dans

l'eau; aprés caſsés-les, & les remettés bouïllir en eau, trois ou quatre heures: tirés les du feu, & eſtant refroidi, ramaſsés deſſus la decoction, la graiſſe y nageant, laquelle retirerés, & d'icelle en frotterés le Viſage le ſoir allant au lict; & le lendemain matin, le lauerés auec eau de fleurs de feues ou de lis. Autre liniment, ſe fait auec fiente de pigeon diſſoute en eau roſe muſquee, ou eau camphree. Autre. Prenés huile d'amendes ameres, beurre frés, creſpine de chevreau, & graiſſe d'aigneau autant de l'vn que de l'autre: laués le tout en eau roze, durant douze ou quinze jours, deux fois chacun, puis oſté de l'eau, mettés le fondre dans vn pot de terre vitree ſur petit feu de charbon, y ajouſtant de la cire neufue tant qu'il ſuffiſe, pour faire linimẽt. Pommade. Prenés demie liure de graiſſe de chevreau, quatre onces de graiſſe de porc frés n'aians eſté fondues, hachés-les par morceaux, & les mettés dans vn pot de terre vernie auec vne bonne pomme de court-pendu, couppee par pieces, le jus d'vne orenge, vn plein verre d'eau roze, & vn demi verre de vin blanc. Mettés le pot ſur le feu pour y bouïllir vn peu, & quand les graiſſes ſeront fondues & incorporees auec la pomme, coulerés le tout dans vne terrine vitree, à demi pleine d'eau freſche, puis refroidi, le tirerés de là, & le lauerés cinq ou ſix fois en eau roze, chacune changeant d'eau. Autre pommade ſinguliere. Prenés deux onces creſpine de chevreau, vn couple de pommes de court-pendu, vne once racine d'iris de Florence, vn limon entier: la creſpine ſera hachee, les pommes & la racine miſes par roüelles: y ajouſterés deux onces de la moële de pieds de mouton; faites le tout bouïllir auec ſuffiſante quantité d'eau roze dans vn pot de terre vitree, à feu lent, juſqu'à ce que le citron ſoit conſumé, tenant cependant le pot bien couuert; lors l'oſterés de deſſus le feu, & coulerés le contenu au pot, par vn linge net. Ce qui en ſortira ſera pilé auec huile d'amendes douces recentement extrait ſans feu, y en mettant la troiſieſme partie de la matiere ſuſditte, puis quand le tout ſera coagulé & incorporé enſemble, ſera laué en égale quantité d'eau roze, des fleurs de feues, de lis, & de nenuphar, le piſtant diligemment, finalement enfermé dans vn vaiſſeau de verre bien eſtoupé. De ceſte exquiſe pommade la Face ſera frottee au ſoir, & le lendemain matin, lauee auec eau de ciſterne. Pour effacer vne veine qui paroit importunément entre les yeux, conuient appliquer ſur le front, à la venue de la veine, vn emplaſtre fait auec vne once de maſtic, demi once ſandal, trois drachmes margariton, meſlés enſemble: & aprés l'auoir eſtendu ſur le cuir, le ſaupoudrer auec vn peu de ſubtile limeure d'acier. Sur la veine, mettrés ſeulement du maſtic & du ſandal. Vne fois le jour, l'emplaſtre ſera renouuellé, & lors la veine ſera fort frottee tendant en haut, pour la preparer à receuoir le remede. La mere-de-famille allant au chaud ou au froid, (ainſi que ſouuent les affaires ne permettent à la bonne meſnagere, de choiſir le temps, ains la contraignent ſouuent, de s'expoſer à

Rimes.

Pommade.

Autre.

Veine au viſage.

REMEDES. *Garder la Face du haſle, &c.* quelques injures des ſaiſons) PRESERVERA ſa Face du haſle du Soleil, & de l'aer froid, par ces remedes. Au partir du logis frottera ſon Viſage auec ceſt onguent. Prenés creſpine de chevreau, laués-la en eau claire, pilés-la au mortier, faites-la cuire auec eau roze, puis la paſſés à trauers d'vn linge blanc. Sur demie liure de telle graiſſe, ajouſtés y vne once huile d'amendes douces, deux drachmes ſucere candi, demie drachme camphre, de cire blanche neufue, tant qu'il ſuffiſe: faites-le tout bouillir dans vn pot de terre vitree, à petit feu, juſques à conſiſtence d'onguent, le remuant & battant pour le garder de bruſler & faire blanchir; cuit, ſerrés-le en vaze de verre bien bouché pour le beſoin. A tel vſage, ſeruent auſſi l'onguent fait de maſtic auec mouële de cerf, ou de beuf. Liniment de maſtic, auec huile omphacin. L'eau de blancs d'œufs. Le vert-jus de raiſins. Pommade faite auec huile d'amendes douces tiré ſans feu, cire blanche, & camphre: laquelle pommade, en outre, enleue & oſte le haſle du Soleil qui eſt ja en la Face. Le Cuir des MAINS ſe polit & blanchit, par ces moiens. Prenés ſix liures de melons tous entiers ſans les peler, aians leur graine dedans, & dix œufs, jaune, & blanc, la coque oſtee. Faites diſtiller tout cela, & en gardés l'eau, non ſeulement pour en lauer les mains, mais auſſi tout le viſage. Autre. Prenés deux liures mie de pain blanc, vne liure fleurs de feves, trois liures rozes blanches ou rouges, autant de lis d'eſtang, ſix liures laict de chevre, deux onces racine d'iris: diſtillés le tout au bain-de-marie. Laués les mains auec la decoction de la racine d'ortie faite en vinaigre & vin blanc, & ce le ſoir allant au lict: en ſuite, le lendemain matin relaués les auec eau fraiſche, & ſauon. La decoction des racines & fueilles de lierre, y eſt auſſi bonne. Frottés les mains auec onguent fait de cire, & d'huile d'amendes douces laué ſoigneuſement en eau. Autre onguent. Prenés beurre frés, huile d'oliue, graiſſe d'aigneau; aprés que ces choſes auront trempé dix ou douze heures, les fondrés ſur petit feu, dans vn pot de terre vernie, y ajouſtant de la cire blanche, auec vn peu de muſc ou de ciuete. Quelques fois le mois, les mains ſeront laueesauec eau & ſauon de bonne ſenteur. Ou auec eau diſtillee de mie de pain. Ou auec eau & ſon meſlés, ajouſtant à ces lauemens-ci, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de naffe, d'eau d'ange, ou vn peu des huiles, de girofle, de canelle, d'aſpic. Tout d'vne venue, les Verrues ſeront oſtees des mains, pour les deliurer de tel enlaidiſſement. Le jus de limon fait mourir les Verrues: mais pluſtoſt & mieux, l'eau dudit jus, diſtillee au bain-de-marie. Le jus exprimé des fueilles & fleurs du bouillon-blanc, fait le meſme. Le jus des fueilles de la grande ſerpentaire, les fait fondre. La chicoree verrucaire, tant mangee en ſalade, qu'appliquee, ſoit au viſage, aux mains, ou ailleurs, les guerit miraculeuſement. Le laict du tinthimal: celui du figuier ſauuage. Les huiles de vitriol, & de ſoulfre. La graiſſe qu'on recueille du vieil couuercle d'vn vaiſſeau à huile, le faiſant

Blanchir les Mains.

Verrues.

fort

fort chaufer au deuant d'vn grand feu, eſt ſinguliere contre les verrues. REMEDES.

VOILA les Remedes dont ſe ſeruira la mere-de-famille, pour le ſoulagement des ſiens, attendant que le docte Medecin pouruoie plus amplement à la gueriſon des aigües maladies, ſelon les neceſſités.

CHAP. VI.

Remedes aux maladies pour les beſtes : premierement de celles des Beufs.

IE traitterai en ceſt endroit, des maladies & cures du Beſtail, par l'ordre que j'ai tenu à l'engeancement & conduite des beſtes du meſnage; ſuiuant lequel le Beuf ſera le premier mis en rang. Les plus communes maladies des Beufs, procedent du trop de trauail: ou du trauailler en tẽps & heures importunees de chaud, de froid, de pluie, ou de neige. Du manger herbes malignes ou autres mal qualifiees. Du boire ſoudain aprés le trauail encores eſtans eſchaufés: ou de boire eau ſale & puante. Du coucher dans eſtables mal-ſaines, trop humides, peu eſuẽtees, & ſur lictiere mal-nette. De la piqueure de beſtes venimeuſes, & d'autres cauſes. Leſquelles maladies, le preuoiant pere-de-famille, deſtournera par ſes ſeruiteurs, autant que l'art & la curieuſe diligence, le permettront. Mais quelle ſolicitude qu'on emploie à tel meſnage, il n'eſt poſſible de garentir entierement de mal, les Beufs, où Dieu les a aſſubjetis auec tous autres animaux. Le mal du trop trauailler, ſe guerit par ſon contraire, aſſauoir, par repoſer: & bonne nourriture, ſoit en la campaigne és herbages bien choiſis, ſoit dans l'eſtable auec foin exquis; & bruuage d'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettant des veſſes pilees: auſſi par lui lauer la bouche & la langue, auec du vin & du ſel: par l'eſtriller de tout le corps, le bouchonner, & frotter auec paille, juſques aux jambes, le nettoier des pieds, leur oſtant les eſpines & pierres qui s'y fourrent en trauaillant. Ainſi ſera deſlaſſé le Beuf, & tout-d'vne-main, s'il eſt bleſſé en quelque endroit, conuiendra y ajouſter les remedes particuliers, ſelon le mal. Eſtant foulé à la teſte, ou au col (comme auient ſouuent par le joug) faudra appliquer deſſus, vn couple d'œufs rompus dans vn plat, leurs coques, moieux & glaires, battues & meſlees enſemble. Ou frotter les lieux auec coine de lard, ſans rien de gras, qui ſoit de pourceau maſle, icelle vn peu eſchaufee: & garder aprés, que le Beuf n'aille à la pluie ni au vent. Les eſcorcheures du col ſont gueries par emplaſtre fait de mouële de beuf, graiſſe de porc, ſain & graiſſe de bouc, en eſgale portion. L'enfleure du cheſnon, par onguent fait de racines d'aulnee bien cuites, pilees auec graiſſe de porc, ſain de mouton ou de boue, miel crud, encens, & cire neufue, l'en frottant trois ou quatre fois le jour, juſqu'à entiere gueriſon. L'enfleure

D'où viennent les plus frequẽtes maladies des beufs.

La cure des maux ſuſdits.

De foulleure.

Eſcorcheures.

Enfleure.

REMEDES. *Meurtriſſeure.* du pied, ſe guerit, y mettant deſſus des fueilles de ſureau, broiees auec ſain de pourceau, attachees auec du linge. Et y aiant de la meurtriſſeure, y ſera mis vn emplaſtre fait de miel, de ſain, & de ſon, bouillis en vin blanc; le tenant ſur le mal trois ou quatre jours. Les Beufs clochent & boitent par pluſieurs autres cauſes. Si le pied eſt bleſſé par le ſoc, y ſera appliquee de mille-fueille eſcachee, marc & jus, dont la plaie ſera toſt rejointe. Si c'eſt de contuſion à cauſe de coup feru, conuiendra baſſiner le lieu auec vrine chaude, & y mettre deſſus, emplaſtre de poix auec huile & vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes ſeront baſſinees auec huile & ſel, miſes dedans. Si de froid, faut frotter longuement le lieu auec vrine de Beuf, vn peu eſchaufee. Si par enfleure du genouil, tel endroit ſera baſſiné auec decoction faite de graine de lin, & de millet en vinaigre. Si par ſurabondance de ſang ſur le paſturon, faudra vſer de ſcarification ou de cautere: puis guerir les plaies auec beurre ſalé, & graiſſe de chevre. Quant aux diſlocations, & fractions des membres, le plus aſſeuré remede eſt, de ne s'amuſer point à les medeciner, pour le peu d'eſperance de gueriſon: ains de tuer la beſte, pour la manger au meſnage; ainſi tout ne s'y perd. S'il eſt cas que le Beuf face quartier neuf, l'ongle du pied lui eſtant cheute, oignés lui le pied l'eſpace de quinze jours, auec onguent fait d'vne once de terebenthine, autant de miel, & autant de cire neufue: & au bout dudit temps, laués le lieu auec vin tiede, dãs lequel aura eſté bouilli du miel. Les cornes des Beufs eſtans eſbranlees par la force du joug en tirant, ſeront raſſeurees & deſlaſſees, en les fomentans auec decoction de vin où auront bouilli fueilles de ſauge, & de lauande: aprés, en oignant le ſommet de la teſte durant cinq ou ſix jours, auec onguent fait de cumin pilé, bol-armene, miel, & terebenthine. Auenant que la corne ſoit eſtorce ou eſclatee, frottés-la vne fois le jour, quinze de ſuite, auec onguent fait de ſix onces terebenthine, d'vne once gomme d'Arabie. Puis enuelopés la corne, d'vn meſlange compoſé de bolarmene, & huict ou dix blancs d'œufs, qu'eſtendrés ſur des eſtoupes, où aiant demeuré trois ou quatre jours, lors ſeché, ſera oſté: & en ſa place, eſpanduë de la poudre de ſauge, dont la corne ſera ſaupoudree, meſme ſes racines joignans à la teſte. La douleur de Teſte ſe recognoit à la reume, que le Beuf jette en abondance par les yeux & la bouche, lui deſcendant du cerueau: il a la face enflee & chaude plus que de couſtume, eſt beaucoup tourmenté de ce mal, ainſi que ſon impatience le monſtre. Pour l'en guerir, l'on lui fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurés infondu des aulx pilés: & aprés la Teſte lui ſera baſſinee, auec decoction faite en vin de fueilles de marjolaine, rue, lauande, noier, laurier. L'Oeil chaſſieux, eſt gueri par collyre inſtillé dedans, fait auec vne once de myrrhe, deux d'encens fin, & autant de ſaffran pulueriſés, & diſſouts en eau de ciſterne. Ou par autre collyre de jus des racine & tige de pauot ſauuage, auec miel. Ou par cataplaſme de farine de froment

Boiteure, leurs cauſes & remedes

Des Cornes.

Des maux de la Teſte.

De l'Oeil.

appliqué ſur l'Oeil. La taie de l'Oeil ſe fond, auec onguent de ſel ammoniac & miel. A la diminution de la veuë, le Beuf n'ouurant les yeux qu'à demi, eſt remedié par le tirer du ſang deſſous l'œil; & en ſuite, lui inſtiller ſouuent dans l'œil, du miel liquide. Pour eſclaircir l'œil trouble & nubileux, l'on y ſoufflera dedans, poudre ſubtile d'os de ſeche, ſucre candi, & canelle. A l'enfleure de la Bouche & du palais, faut toſt remedier pour l'importance du mal: ce ſera en perceant l'enflure auec la lancete, ou auec le feu, pour en faire vuïder le ſang corrompu. De meſme ſera fait pour guerir les tumeurs de la Langue, dont elle eſt enflee: puis on la frottera auec huile & ſel, juſques à entiere gueriſon. Les vlceres de la Langue, ſeront conſolidees par l'onguent fait d'aloé, d'alum de roche, & de miel rozat: la lauant aprés auec du vin tiede, dans lequel aura bouïlli de la ſauge, ou autre herbe deſſiccatiue. L'éflure des Teſticules, ſe perd par la frequente onction de ſain doux: ou en les baſſinant auec fort vinaigre, dans lequel auront eſté infondues, bouze de Beuf, & craie blanche. Quãd la peau tient aux os de maigreur, ou d'autre langoureuſe cauſe, faut baſſiner tout le corps du Beuf auec vin & huile meſlés enſemble, frottant le poil contremont pluſieurs fois le jour: & ce vn peu violemment eſtant au Soleil, ou en eſtable chaude non venteuſe. La Colique eſt vne violente maladie qui tue les Beufs, ſans prompt remede. Elle leur auient de laſſitude, plus au Printemps qu'en autre ſaiſon, à cauſe que lors ils abondent en ſang. La violence de ce mal, leur oſte le manger & le repos, ſe jettans & veautrans à terre, ſans ſe pouuoir tenir ni arreſter, auec grande douleur, ſuans & gemiſſans. Dés qu'on s'apperceura de ces choſes, conuient inciſer la peau du Beuf en diuers lieux, comme ſur les eſpaules, & vn peu au deſſus de la queuë, pour en faire ſortir du ſang: auſſi lui couper vn peu du bout des aureilles, d'où ſortant du ſang, la gueriſon s'en enſuiura; ſinon, elle ſera deſeſperee. Faudra en outre, lui broier le ventre auec vn gros baſton rond, que deux hommes tiendrõt, vn de chacun coſté, pour lui faire amollir la peau, & que le ſang ſe deſcaille pour ſortir. Auſſi, l'on pourmenera longuement le Beuf, lui preſentant de coup à coup, à manger du foin delicat, & du pain de millet; non du ſel, parce qu'en ceſte maladie, il eſt contraire. Le Morfondement, eſt aux Beufs, maladie preſques incurable, pour peu qu'on la laiſſe poſſeder: & encores, comment qu'on les gueriſſe, ſi n'en ſortent-ils jamais bien ſains, demeurans laſches au trauail, ſans ſe pouuoir engraiſſer. Leur poil eſt heriſſé, en pluſieurs endroits du corps, non applati. cognoiſſance certaine d'auoir eſté morfondus. Le Piſſe-ſang, va communément de compaignie auec le Morfondemẽt. Les remedes à ces maux, ſont les ſuiuans. L'abſtinence en eſt le premier. Partant, dés incontinent qu'on verra le Beuf ſe coucher à terre, preſſé d'angoiſſe, ſoudain ſe releuer, tordre la teſte, & le reſte du corps, auec inquietude, oſtés lui le manger & le boire; ſur tout, ne permettés qu'il boiue

Remedes.

De la Bouche.

De la Langue.

Des Teſticules.

De la peau tenant aux os.

De la Colique.

Du Morfondement, & Piſſe ſang.

REMEDES. aucunement, ni eau, ni autre liqueur: car buuant, n'y auroit plus d'eſpoir de gueriſon; mais lui ſera donnee ceſte medecine, qu'on compoſe de trois onces de millet, autant de graine de cheneue en poudre, bouïllies en deux pintes de vin blanc; y ajouſtant, vne once de theriacle, & deux de ſaffran. Autre. Prenés deux liures de miel, ſix onces tartre de bon vin, vne once de canelle, du laict de vache vne chopine, & faites aualer ce bruuage au Beuf. Autre bruuage eſt fait auec vne pinte, meſure de Paris, d'eau de plantain, vne chopine d'huile d'oliue, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes ſauuages, autant de celle de coque d'œufs. Auſſi ceſtui-ci eſt fort profitable au Beuf: vne eſcuellee d'vrine, vne eſcuellee & demie d'huile d'oliue, ſix œufs frés, de ſuie de four, ce que la main peut contenir: tout cela battu enſemble ſera donné au Beuf. L'huile de noix auec du mitridat, eſt bon remede à ce mal. Pour oſter la douleur qui tourmente le Beuf, lui faut lier les oreilles, les battre auec vne verge juſqu'à ce qu'elles deuiennent rouges: lors conuient les inciſer, perceant les petites veines, qui, par ce moien, y apparoiſſent, dont ſortira du ſang preſque vert: ce fait, donnerés vn peu de ſel au Beuf, & le pourmenerés. Au Flux de ventre: l'abſtinence du manger & du boire ſont neceſſaires, ſeulement ſera donné au Beuf à manger, des fueilles d'oliuier ſauuage tendres, & des jeunes jettons de rozeaux ſauuages. Et ce bruuage, fait auec trois onces graine de murte, des fueilles d'origan, d'auromne de jardin, vne liure de chacune, cuites en eau, aprés lui donnant à manger des fueilles de laurier. A la Conſtipation du ventre, n'y a meilleur remede que l'aloës hepatique en poudre donné à boire auec eau tiede au matin, durant cinq ou ſix jours de ſuite. Pour guerir la Roigne du Beuf, l'on le frotte auec compoſition faite de ſoulfre, d'aulx, de farriete, de noix de galle, de ſuie, de marrubium, meſlés enſemble auec vinaigre. Ou frotter le Beuf, auec onguent compoſé de ſon vrine, de poix-reſine fondue en vin blanc, & de beurre ſalé.

Flux de ventre.

Ventre conſtipé.

Roigne.

Remedes pour les Cheuaux.

Sang nuiſible.

PLVSIEVRS maladies auiennent ſouuent aux Cheuaux par trop de ſang: ce que preuenant, conuient les faire ſaigner lors qu'on s'apperceura les Cheuaux ſe frotter la queuë contre les murailles, ou autres lieux où ils peuuent atteindre. ſigne de ſurabondance de ſang. Et de peur de faillir, ſans autre indice, ce ſera de deux en deux mois, vne fois, la Lune eſtant vieille, qu'on leür tirera du ſang. Au Morfondement du Cheual eſt remedié par ce bruuage. Prenés ſcamonee, turbith, aloës, ſené, agaric, momie, galange, demie once de chacun: regliſſe vne once, girofle autant, ſaffran trois drachmes, ſaffran bourg deux drachmes, huile d'oliue vne liure, le tout puluriſé & meſlé dans

Morfondement.

vne pinte vin rouge, & donné à aualer au Cheual. Au Refroidiſſement; par le ſang de pourceau chaud, battu auec du vin: puis conuient bailler à boire au Cheual, de l'huile d'oliue & du miel, dans leſquels aura bouilli de la ruë, y ajouſtant vn peu de maſtic: & à manger des fueilles de rozeau & de millet, & de l'herbe de chien-dent, l'abruuant d'eau tiede blanchie auec de la farine d'orge. A la Toux; le bled laué puis cuit & ſeché, meſlé auec du miel, mangé, eſt fort bon. A la Pouſſe; ou defaut de Reſpiratiõ, eſt propre ce bruuage. Faites cuire dans trois ſeaux d'eau, vn petit chien de trois ſepmaines, juſques à la conſomption de la moitié de l'eau, & que les os du chien ſe ſeparent de la chair, y ajouſtant ſur la fin, du ſuccre, gingembre, & poivre, de chacun demie once. Dõnés de ceſte decoction là, au Cheual, durant trois matins, par inegales meſures, aſſauoir, le premier, cinq chopines: le ſecond, quatre: le tiers, trois; & aprés, faites courir le Cheual tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant leſdits trois jours, ſera arrouſé auec la decoction ſuſdite. Le Cheual Pouſſif, reçoit auſſi grand ſoulagement par ces remedes-ci. Faites poudre de graine de paradis, ſouphre, ſenevé, autant de l'vn que de l'autre, qu'infuſerés dans l'hydromel, & en ferés des pillules, chacune de la groſſeur d'vne noix, pour en donner au Cheual, vne chacun matin, auec du vin rouge. Ce bruuage-ci eſt auſſi fort bon à ce mal. Gingembre, girofle, graine de fenoüil, cumin, racine de galange, autant de l'vn que de l'autre, le tout en poudre, auec vn peu de ſaffran & meſlé enſemble, ſera mis dans du gros vin rouge, y ajouſtant demie douzaine d'œufs. Autre. Agaric & fenugrec, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, eſt inuenté pour donner reſpiration aux Cheuaux, afin de les garder de tumber pouſſifs. La Morue, ſe guerit auec parfum fait d'encens, de ſoulfre, d'orpin, grains de genevre, le faiſant attirer au Cheual par les narines, en lui accommodant vn ſac ſur la teſte, à ce que le parfum ne ſe perde. La Gourme, ſera eſtuuee, auec la decoction chaude, de guimauues, ſemence de lin, ruë, aluïne, & fueilles de lierre terreſtre, faite en eau, y aiant longuement boüilli: aprés, le lieu ſera oinct auec huile laurin, & beurre frés. Eſt requis appliquer ſur le mal, emplaſtre fait auec racines de guimauues, & oignõs de lis, boüillis juſques à deuenir en paſte: puis y mettre du leuain de ſegle, & du vieil oinct, dont le tout ſera incorporé enſemble. Et tandis que l'emplaſtre ſera en ſon lieu, l'on ſouflera aux nazeaux du Cheual, vn couple de fois le jour, de la poudre faite d'euforbe, & d'ellebore noir, par eſgale portion: ou bien, ſera mis auec vne plume, dans les nazeaux, de l'huile laurin en quantité, par le moien deſquelles choſes, le Cheual jettera par là, vne partie des humeurs de la Gourme. Si l'apoſtume ne ſe creue d'elle-meſme, la faudra percer à-tout la lancete, ou le fer chaud, puis conſolider la plaïe, par les remedes ordinaires. A la Boſſe faut faire onguent auec des herbes d'aluïne, & de ache brojees & incorporees en vieux oinct, & en engraiſſer le mal. Le lauarre eſt gueri par ce moien. Faites emplaſtre auec des aulx & oignons

Refroidiſſement.
Toux.
Pouſſe.
Morue.
Gourme.
Boſſe.
Lauarre.

REMEDES. pilés, les incorporant en mouſtarde faite au vinaigre. Autre. Du blanc du pourreau pilé auec vert-de-gris, & ſain vieux, ſe fait vn treſ-bon onguent pour ce mal. Les Grapes, Malandres, & vifues Roignes, ſont gueries dãs peu de temps, par ces remedes. Faites leſſiue en eau claire auec vne partie de chaux neufue; & l'autre, de cendres de ſarment de vigne, de coſſats de pois, & de fiente de geline, dont lauerés les lieux malades du Cheual: puis les oindrés auec ceſt onguent. Prenés du ſoulfre, & du vert-de-gris, autant de l'vn que de l'autre, mettés les en poudre, & icelle dans vne chopine d'huile d'oliue, en vn poëſlon, pour y bouillir, juſques à la conſiſtence d'onguent. Autre à meſme effect. Litarge d'or, coupe-roſe, ſoulfre vif, autre ſoulfre mortifié, argent vif, vne once de chacun: vieil lard deux onces, & le fiel d'vn bœuf ou d'vne vache: les choſes ſuſdites, pulueriſables, ſeront miſes en poudre meſlees & incorporees auec le lard & le fiel, dont ſortira l'onguent requis. Au Farcin, eſt remedié en oignant le lieu, auec huile de genevre, l'eſpace de quatre jours, ſoir & matin, l'aiant premierement deſchargé de poil auec le raſoir: à condition, que telle partie, ne ſoit aucunement mouillee auant que le poil y ſoit reuenu. La veine du col ſera ouuerte, pour en tirer du ſang aſſés abondamment, ne laiſſant manger le Cheual, de quatre heures aprés la ſaignee. Lui ſera donné à mãger auec ſon auoine, ſix jours durant, de la poudre ſuiuante. Prenés cumin, graine de lin, fenugrec, ſileris montani, de chacun deux onces, ſoulfre vif quatre onces, pulueriſés & meſlés le tout enſemble. Aprés les ſix jours, ferés manger au Cheual auec l'auoine, des racines cõuppees menu, de bouillon blanc, de valeriane, de parelle, autant d'vne que d'autre, & de toutes enſemble, vne poignee à chaſque fois que lui donnerés l'auoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faites le ſaigner de la veine du col, ſans lui tirer beaucoup de ſang, le gardant de mãger & boire, quatre heures aprés: & le reſte du jour, le traiterés auec bon foin & auoine, ſans lui donner, ni des poudres, ni des racines ſuſdites: mais ſi ferés bien les ſix jours aprés de ſuite, car auec l'auoine, vn ſoir lui baillerés de la poudre, & le lendemain à ſemblable heure, des racines, alternatiuement, vne fois chacun jour, de l'vne ou de l'autre, ainſi cõtinuant durant ſix jours: puis autres ſix jours, ne lui baillerés que du bon foin & auoine, par lequel traittement le Cheual ſera deliuré du Farcin, treſ-faſcheuſe maladie, & contagieuſe. toutes beſtes cheualines la prenans comme peſte, dont eſt neceſſaire ſeparer les malades du Farcin, des ſaines: voire, & nettoier curieuſement, & eſtables & mangeoires, que mal n'en auienne à toute la troupe du beſtail cheualin. Le Cheual ſera laué trois ou quatre jours de ſuite, auec eau en laquelle auront bouïlli de la jombarbe, morelle, orties grieſches. Les plaies du Farcin, ſont gueries y mettant deſſus, de la poudre de miel & de chaux, cuits & roſtis enſemble par egale portion. Cõtre les Courbes, faut emploier cataplaſme fait de ſauge broiee, auec ſel ammoniac, farine-folle de moulin, & vinaigre. Contre les

Grapes, Malandres, Roignes.

Farcin.

Courbes.

enflures des genoux, faites paſte auec ſuie de cheminee pulueriſee, & vn peu de farine, deſtrempees en huile d'oliue, & l'appliqués ſur les enflures. *Rimedes.*

Les Suros ſe gueriſſent, par emplaſtres faits d'vn oignõ cuit ſous la braiſe reduit en paſte, meſlé auec de la cire fonduë, & du ſain de pourceau. *Suros.* Des racines de mauues, & graine de mouſtarde, cuites & incorporees auec fiente de beuf: mais auant l'application, conuient raire le poil de la partie malade. Aux Auiues, le plus prompt remede, eſt le meilleur (pour garentir de mort le Cheual) & le plus aſſeuré, eſt d'arracher les Auiues, auec la lancete, ce que fait l'expert mareſchal, auquel faut recourir promptement. *Auiues.* Telle maladie procede d'imprudence, abruuant le Cheual ſuant & encores chaud du precedent trauail, dont il perd & repas & repos, ne voulant manger, ni s'arreſter en vn lieu, ains preſſé de grande douleur, ſe couche & remuë auec inquietude. Il a les aureilles froides, ſigne du mal des Auiues, leſquelles arrachees, le Cheual ſera enuelopé d'vne couuerture & promené, juſques à ce que les aureilles lui ſoient reuenuës chaudes, lui faiſant manger du bon & delicat foin, & boire de l'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettant du ſel dedans. Aprés par repos & bon traittement, remettre le Cheual en ſanté. L'Encœur eſt vn autre mal qui deſpeſche toſt le Cheual: de meſme qu'au precedent, conuient recourir au mareſchal, pour arracher auec ferremens la glande, qui s'enfle en la poictrine. *Encœur.* L'Eſtranguillon eſt auſſi du gibier du mareſchal. Ce ſont glandes qui procedent de l'humeur deſcendant du cerueau refroidi, ſous la gorge du Cheual. Il conuient les piquer auec la lancete ſoir & matin, oignant ſouuent auec du beurre frés, toute la gorge & tandis couurir la teſte du Cheual auec du drap pour le garder du froid, & tenir le Cheual en eſtable chaude. *Eſtranguillon.* L'eſchaufement de Gueule, eſt gueri par le ſeul lauer auec fort vinaigre ſouuent reiteré, de la Gueule & de la langue. *Gueule eſchaufee.* La veuë trouble, par le ſouuent lauer des yeux, auec de l'eau courante de riuiere ou fontaine, y ajouſtant du jus d'eſclaire, dont l'on inſtillera tous les jours vne fois dans l'œil du Cheual. *Veue trouble.* La bleſſeure de l'Oeil, par cataplaſme fait d'aigremoine & de betoine, pilees enſemble, y meſlant deux aubins d'œuf. *Oeil bleſſé.* Le Cheual trop trauaillé, ſe deſlaſſera par vn emplaſtre mis ſur les reins, cõpoſé de poix noire, bolarmeni, ſang de dragon, oliban, maſtic, noix de gale, de chacun poids eſgal, l'emplaſtre eſtant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheual ſoit gueri. *Laſſitude.* Les jãbes & les cuiſſes du Cheual, ſeront frotees longuement auec onguent fait de farine de froment, d'huile d'oliue, & moiaux d'œufs. dont il ſera deſlaſſé. Et les Plaies du dos, gueries par le jus de la veruaine dont elles ſeront frottees; ou par la poudre de ladite herbe, à faute de la treuuer freſche. *Plaies au Dos.* A cela eſt auſſi bon, le jus d'eſclaire. La poudre de fiente de geline, miſe ſur les plaies, les conſolide & deſſeche: le meſme fait auſſi, la poudre de ſauates bruſlees. *Enfleure au Dos.* L'Enfleure, ſous la ſelle ſe reſoudra, appliquãt deſſus, comme mortier, de l'ardille, qui eſt vne terre forte, deſtrempee auec vinaigre. *Aux lambes.* Celle des Iambes, auec jus

REMEDES. *Aux Teſticules.* de mauues, miel, & vinaigre, bouïllis enſemble, en eſtans frottees matin & ſoir. Celle des Teſticules, auec bouïllie faite de croie, du ſel, & du vinaigre, dont l'on les frotera pluſieurs fois le jour. Auſſi par ce remede. Faites parbouïllir en eau, des feves, pour les deſpouïller de leur pellicule & attendrir : ajouſtés y le double du cumin, & les cuiſés enſemble dans du vinaigre : puis mettés les dans vn ſachet de toile, & icelui fort chaudement, ſera appliqué & attaché au lieu dolent. La Gale aux Paſturons, par frotter ſouuent & rudement auec de la paille, ajouſtant vne onction faite auec de l'huile de noix, & du ſoulfre : de ſeul huile de cade, y eſt fort bon auſſi. A l'Eſchaufemét, le ſouuerain & ſingulier remede eſt de bailler à aualer au Cheual, deux onces d'huile d'oliue, auec vne chopine de vin rouge, ſi c'eſt en Eſté, & en Hyuer y ajouſterés vne once d'huile de ſurplus. Pour la Retention d'Vrine, ſera faite fomentation de parietaire, ditte auſſi eſparcete, ſeneſſon & aſperges en egale portion, cuites enſemble, & appliquee auec ſachets ſur les plus proches lieux de la verge, la y faiſant tenir auec des bandes. Les teſticules ſeront à telle cauſe frottés & baſlinés, auec la decoction de creſſon, parietaire, & racine de pourreaux. Et ſera donné à boire au Cheual, le jus de chous rouges, auec du vin blanc. La Durté de Ventre la plus dangereuſe, auient aux Cheuaux par trop mãger du grain, dont, forbus, extremement enflés, ils meurent ſans prompt ſecours. Le remede à cela eſt, de lui donner vn clyſtere fait de la decoction de mercuriale, parietaire, mauues, branche vrſine, auec miel & huile : puis lui oindre le ventre auec de l'huile, & le frotter auec vn baſton rond, par deux hommes chacun d'vn coſté, commẽceans par le deuant: aprés lui eſtouper le fondement, & le mener promener doucement & longuement, & juſqu'à ce qu'il ait rendu le clyſtere & fienté. Ces bruuages y ſont auſſi propres. Prenés de la poudre des fueilles de rue ſauuage, & de la graine de ladite herbe, deſtrempees en vin rouge: racine de flambe jaune, auec grains d'anis, & de opopanax, infuſés-les dans trois onces d'huile d'oliue, & autant de vin rouge : & de l'vn des deux, en baillés à aualer au Cheual, durãt trois ou quatre jours. Cõtre le Flux de Ventre, ſeruira ce bruuage fait auec farine d'amidon, poudre de galles, & vin vermeil : lui frottant le Ventre auec huile rozat & vn peu de ſel. A l'Encloüeure, faut premierement en oſter la cauſe, qui eſt le cloud, & au trou d'icelui, mettre de l'huile boüillant, auec du ſel vn peu. Mais le Cheual aiant porté l'Encloüeure pluſieurs jours, & à cauſe d'icelle, clochant, le pied ſera premierement defferré, & deſchargé de nuiſible, l'en nettoiant treſbien: aprés ſera fomenté auec huile chaud, & ſuccre : ou bien, l'on mettra deſſus, vn emplaſtre fait auec ſain de pourceau, ſel, & eau : aiant au preallable rempli le creux, où eſtoit le cloud, auec de la poix & du ſain fondus. Le fer ſera r'attaché au pied, l'y faiſant tenir ſeulement auec deux clouds, attendant l'entiere gueriſon. L'Ongle du pied tendre, ſera endurcie & ſe maintiendra

Gale aux Paſturons.

Eſchaufement.

Faire Vriner.

Ventre Cõſtipé.

Flux de Ventre.

Encloüeure.

Affermir l'ongle du pied.

maintiendra en bonté, par l'onguent fait de la racine de mauues boüillies longuemẽt, pilees auec miel & farine, dont elle ſera ſouuent oincte; de meſme la corone du pied & le talon. Pour Engraiſſer le Cheual maigre, pluſieurs moiens y a-il, ajouſtés au repos; & au bon traitement, de foin & d'auoine; comme de lui donner auec l'auoine, vne poignee de froment moüillé, ou du ſeigle, du fenugrec, des faſeols, des lupins, des feves bouillies, & autres choſes. Mais de tous les moiens, les plus propres ſont ceux du Printemps, par le vert qu'on fait manger aux Cheuaux; & du vert, l'herbe de la Luzerne, ou ſain-foin, eſt la meilleure; laquelle freſchement coupee, donnee au Cheual, l'engraiſſe dans douze ou quinze jours: le purgeant & faiſant vuider, les trois ou quatre premiers jours, ſi bien, que par aprés, s'en rend diſpoſt & gai, ſe paiſſant auec apetit de tous fourrages, qu'en ſuite de la Luzerne, lui voudrés donner. L'herbe de l'orge, eſt auſſi bonne à ceci, baillee à mãger au Cheual, pour d'icelle, ſeule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui donnant en la creſche, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le degouſter, ſans le faire boire aucunement: ains au lieu du bruuage, l'herbe de l'orge ſera trempee dans l'eau (ſejournant en vne auge à l'eſtable) à meſure qu'on la met en la creſche. Aucuns purgent leurs Cheuaux, auec des tendrons de ſaule, qu'ils font couper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozee: auec laquelle, font manger tels tendres jettons, aux Cheuaux. C'eſt ſeulement pour trois ou quatre jours, qu'on les nourrit de telle viãde. ce petit terme eſtant ſuffiſant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les Cheuaux dés l'aube du jour, pour y paiſtre l'herbe, tandis qu'elle eſt chargee de rozee: les en retirans ſur le chaud du jour, & les y retournans ſur la veſpree. Mais le Cheual paiſſant en la campaigne, demeure plus à ſe remplir, que par les precedens moiens. Tous leſquels tendent là, que de renouueller le Cheual, dont aprés il s'engraiſſe par bonne conduite, de la nourriture & du trauail. Il y en a qui font deſferrer leurs Cheuaux, auant que leur donner le vert, les font purger par bruuages, & ſaigner, pour les deſcharger d'humeurs. Auſſi les laiſſent dãs l'eſtable ſans lictiere, les contraignans de ſe coucher ſur leur fiente, & d'icelle s'en couurir le corps, ne les eſtrillans nullement, durant le tẽps de tel traictement, par lequel les Cheuaux ſe renouuellent, deuenans comme poulains. Puis remis à leur ordinaire, ſont panſés de la main, & referrés, pour reprendre les erres de leur precedent ſeruice. Les Mouſches ne nuiront aux Cheuaux, ſi on les frotte par tout le corps, auec des fueilles & jettons de courges, y faiſant attacher leur jus, & aprés y paſſer deſſus du ſain auec le plat de la main. Le meſme fait l'onguent compoſé auec poix, & graiſſe, meſlés & fondus enſemble, y ajouſtant de la farine d'ers; ſi l'on en frotte les Cheuaux: leſquels moiens ſeruiront auſſi aux beufs, pour ne donner priſe ſur leurs corps, à aucune Mouſche.

Rimes.

Engraiſſer le Cheual.

Contre les Mouſches.

REMEDES.

Remedes pour les Aſnes & Mulets.

CEs Beſtes eſtans ſujettes à ſemblables maladies, que les cheuaux, par ſemblables remedes auſſi, ſeront elles gueries. Il eſt vrai, qu'elles en ont quelques particulieres, prouenans de la particularité de leur naturel. Mais difficilement peuuent-elles eſtre diſtinguees, pour le peu de difference qu'il y a des vnes aux autres. Ce qui ſera laiſſé au jugement du meſnager, afin que par le Mareſchal, ſoit remedié aux maladies de ſes beſtes Cheualines ſelon les occurrences, meſmes de celles de ſes Aſnes & Mulets, les plus importantes: ſur tout, de celles dont la cure requiert la main du Mareſchal, aſſauoir, le fer & le feu.

Remedes pour les Beſtes à laine.

LE Beſtail à laine, Moutons & Brebis, eſt ſujet à pluſieurs & diuerſes maladies, dont la pluſ-part procedent de mauuais gouuernement, ſoit du logis, ſoit de la maniere de les mener paiſtre aux champs, à quelles heures, en quels paſtis, combien de temps les y tenir, & autres circonſtances remarquees au chapitre de leur engeancement & nourriture: où pourront eſtre prins des bons preſeruatifs, ſalutaires à ceſt imbecille animal. La Peſte eſt leur plus dangereuſe maladie (ditte en Languedoc, *Bouſſade*,) tuant le beſtail dans fort peu de temps, s'il n'y eſt remedié de bonne heure. En Eſté & en Hyuer, ce beſtail eſt plus ſujet à prendre la Peſte, qu'en autre ſaiſon de l'annee; pour lequel danger preuenir, on lui fera boire, durant quinze jours, au cõmencement du Printemps & de l'Automne, au matin allant au paſtis, de l'eau en laquelle auront trempé de la ſauge & du marrubium, dix ou douze heures. Aux beſtes qui ſe treuueront frappees de ce mal, le ſuſdit bruuage ſera continué, & en outre baillé du vin & eau, auec ſoulfre & ſel, trois fois autant. Mais pour vn preallable, telles beſtes malades, ſeront ſeparees des ſaines, & celles-ci, remuees en nouueau lieu: leur donnant auſſi du ſoulfre & du ſel, auec vin & eau, comme és malades, par ces moiens les deliurant d'infection. A quoi, par deſſus tout autre remede, le changement d'air ſeruira, pourueu que ſans delai, cela ſoit fait, dés qu'on s'aperceura le mal eſtre entré au troupeau; que le lieu ſoit ſain & eſuété, & que les eſtables ſoient bien nettes. Les premieres eſtables ſeront tout d'vne main, curieuſement nettoiees & parfumees auec des herbes odorãtes qu'on y bruſlera dedans, pour en chaſſer l'infection: où toutesfois, l'on ne ramenera le beſtail, que le mal ne ſoit du tout paſſé, n'y reſtant pas meſme l'apparence, pour tant plus ſeurement conduire voſtre troupeau.

Lieu 1 v. Ch. xiii.

Peſte.

La Roigne eſt auſſi vne faſcheuſe maladie, trainant les Brebis à la mort, auec langoureuſe maigreur. Elle leur auient au dos, par pluies, & morſondures, ſe donne & prend comme peſte. Pour en preſeruer le beſtail, conuiẽdra pour vn preallable, ne le meſler jamais auec aucun qui ſoit roigneux, ains ne paiſtra qu'auec beſtes ſaines. Aprés auoir tondu les Moutons & Brebis, l'on les lauera auec eau où auront trempé de la ſauge, & du marrubium: ou auec eau ſalee, au defaut de celle de la mer, par en eſtre eſloigné. Sechees de ce lauement, l'on les frottera auec du ſain de porc, dans lequel aurés mis du ſoulfre pulueriſé. Eſtant le Beſtail ja ſaiſi de Roigne, en ſera gueri par lauement fait de la decoctiõ de lupins, vin blanc, & huile de noix, meſlés enſemble en egale portion: Par la decoction de põmes de cyprés: Par l'onction, du ſeul huile de cade: Par l'onguent, auec huile de noix & ſoulfre: Par le ſeul lauement, auec vieille vrine: Par la leſſiue, faite en eau auec cendres, où auront longuement boüilli des tendres jettons de genevre, tronçonnés. Mais auec beaucoup d'efficace, ſera guerie la roigne des beſtes à laine & à poil, par cet onguent. Prenés couperoze, argent vif, vert-de-gris, & alum de glace, par egale portion, le tout mis en poudre, ſera meſlé enſemble dans du vieil oint, & farine de lupins, ou cendres communes. C'eſt pour beſtes d'aage, non pour aigneaux, dõt la tendre jeuneſſe, ne pourroit ſouffrir la violence de l'argẽt vif, de la couperoze, & de l'alum de glace; pour laquelle cauſe, l'on oſtera de l'onguẽt ces choſes, eſtant queſtion de l'emploier és aigneaux, qui receuront tous les autres remedes indifferemmẽt. A vne autre eſpece de Roigne, eſt auſſi ſujet ce Beſtail, treſ faſcheuſe & importune, car elle le prend au muſeau, l'empeſchant de paiſtre. Les Anciens François l'appelloient, Pbacre. Elle leur vient de la rozee, paiſſans ſur les gueretz hors heure. Le remede eſt, l'onguent fait auec huile de cheneui, alum de glace, & ſoulfre vif, l'appliquant deſſus le muſeau, ſur le ſoir au retour du paſtis, pour y demeurer toute la nuict, car le matin ne ſeroit à propos. le paiſtre le rendant inutile. L'ardeur du Soleil, principalement celui du mois de Mars, offenſe tellement le cerueau des Moutons & Brebis, que tous eſlourdis ne font que tournoier ſans vouloir manger. Ce mal eſt appellé, Auertin, par d'aucuns François, & en Eſcoſſe auec raiſon, Eſtourdi. Il ſe guerit par le ſuc de la poiree ou bete, le faiſant boire à l'animal, & manger des fueilles de ladite herbe. Auſſi par le jus de l'oruale ou toute-bonne, inſtillé dans l'oreille de la beſte, ſoit-elle jeune ou vieille. La Toux ſe perd, lauant les nazeaux auec du vin, dans lequel l'on aura pilé des amendes. Auſſi, par boire au matin du vin blanc, auec huiles d'amendes douces, & aprés donner à manger à la beſte, de l'herbe ditte, pas-d'aſne; & à aualer du jus d'aigremoine auec du vin. A la Difficulté d'Halener, ne ſe treuue meilleur remẽde, que de fendre les nazeaux, & couper le bout des aureilles à l'animal, cõme l'on fait aux cheuaux, pour ſéblable cauſe. A l'Enfleure du Vẽtre, par auoir mãgé des meſchãtes herbes, ſera remedié tirãt du sãg des

Remedes. Roigne.

Pbacre.

Auertin.

Toux.

Difficulté d'Halener.

Enfleure du Ventre.

REMEDES. veines des levres & de celles de deſſous la queuë prés du fondement, puis lui faire boire de l'vrine d'homme. La Morve du Beſtail à laine, eſt incurable eſtant vne fois formee. Elle eſt venimeuſe, eſtant facilement prinſe par les beſtes ſaines: leſquelles comme recercheans leur malheur, accourent, ainſi qu'au ſel, à la mangeoire des Brebis morveuſes, y leſcheans la morve qu'elles y treuuent, dont elles s'infectent de tel mal. Parquoi, aprés auoir retiré les beſtes morveuſes en eſtable ſeparee, & eſlaié les remedes du cheual en ſemblables maladies, s'ils ne profitét dans trois jours, les pourrés bien faire jetter en la voirie. Pour la Morſure de beſtioles venimeuſes, ſera donné à boire de la nielle en poudre auec du vin: & appliqué deſſus le mal, emplaſtre de fien de Pourceau. Pour faire choir les Vers qui s'engendrent és plaies des Brebis, de quelle cauſe qu'elles ſoient, ne faut qu'y tenir de la chaux neufve en poudre, la y faiſant attacher auec huile de cade. A la Fievre, le remede, eſt la ſaignee de la veine de l'œil droit, ne ſouffrant que la beſte boiue aucunement de quelques jours aprés. Pour la Rupture de la jambe, faudra premierement tondre le poil du lieu, aprés l'oindre auec razis molifié en ſaliue d'homme, & y appliquer vn emplaſtre de poix noire: & aiant remis la jambe, la lier proprement auec des bandes, y ajouſtant des baſtons pour la tenir droite, & de telle ſorte l'accommoder, que la beſte puiſſe aller aux champs paiſtre, ſans en deſtourner la gueriſon.

Morve.

Morſure de beſtioles.

Vers.

Fievre.

Jambe rõpuë.

Remedes pour les Chevres.

PAR ſemblables remedes qu'on emploie en la cure des maladies du beſtail à laine, ſeront medecinees, celles de ceſtui ci à poil, pour la ſympathie de leurs naturels, ſouffrant communication de nourriture. Et bien qu'on recognoiſſe quelque diuerſité de complexions entre les brebis & Chevres, ſi n'en ſeront pourtant leurs maladies diſtinguees, pour les traicter diuerſement. Ou ce ſera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, & y pouruoirra ſelon ſes experiences, ſans eſtre beſoin d'amplifier dauantage ce diſcours.

Remedes pour les Pourceaux.

LE premier ſera, de tenir nettement leurs eſtables & mangeoires, leur faire bonne lictiere, ne ſouffrir de hanter autre beſtail: meſmes, la poulaille ſera bannie de leurs eſtables, parce que les plumes & fientes de la volaille, importunent beaucoup les Pourceaux. Ces choſes tendét à Preſeruer les Pourceaux de maladie, à pluſieurs leur ſaleté & gourmandiſe, les aians aſſujetis. Quand l'on s'apperceura les Pourceaux n'eſtre ſi eſueillés que de couſtume, aians la mine triſte, ſans appetit, portans les aureilles pendãtes, lents au cheminer,

trainans leurs jambes de derriere, c'eſt ſigne de mal futur. Dont encores Rage. ſerés mieux aſſeuré, par les ſoies du dos qu'on leur arrachera, leſquelles aians ſaigneuſes les racines, vous feront, comme voir à l'œil, la maladie eſtre ja arriuee. Leur indiſpoſition auient, quelques fois, par auoir mangé de mauuaiſes herbes, laquelle ne ſe conuertira en maladie, ſi leur faites digerer tels mauuais morceaux: ce que ferés par abſtinence, les tenans enfermés, ſans manger, dix-huict ou vingt heures. Au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiede, dans laquelle aurés fait tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre ſauuage pilees. Ce leur ſera ſingulier preſeruatif cõtre les maux contagieux, de peſte & autres, que de tenir dans leurs auges, des racines d'aſrodille concaſſees: à ce que leur bruuage ordinaire, tire la ſubſtance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris eſteint dans le boire des Pourceaux, leur ſert de bon preſeruatif contre les venims: & ſeroit à ſouhaiter, leurs auges eſtre faites de tel bois, pour leur continuer ce bon ſeruice. Touchant la Peſte pour vn preallable leur faut changer d'aer Peſte. (non ſeulement de logis) en lieu eſuenté, comme j'ai dit des brebis, & les ſaigner ſous la langue. Là les ferés nourrir, plus auec le boire qu'auec le manger: mais boire, dans lequel aurés fait boüillir herbes freſches, y meſlant touſ-jours de la farine d'orge parmi. Pour corriger aucunement la Lepre (car de la guerir du tout ne ſe peut) l'on ſaignera le Pourceau ſous la queuë: l'on le fera ſouuent baigner dans l'eau: l'on ne lui eſpargnera le boire: & ſur tout, l'on le logera nettement, ſans ſouffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs eſtables, ains leur tenir touſjours bonne lictiere. la ſaleté eſtant la principale cauſe de telle maladie. Les Pourceaux deuiennent quelques fois enflés, par trop manger de fruits en la ſaiſon. La decoction de chous rouges, beuë, les deſ-enflera, voire les chous meſmes, leur en donnant à manger auec leur prouende. La fueille de meurier bouillie en eau, ſert auſſi en tel endroit. Au Ca- Catarre. tarre & enfleure des glandes au col; aprés auoir ſaigné le Pourceau ſous la langue, l'on frotte les lieux enflés, auec du ſel & farine de froment meſlés enſemble. La decoction des herbes & racines de concombres ſauuages, eſt ſalutaire à ce beſtail ſe treuuant mal d'auoir mangé des meſchantes herbes, parquoi, ne leur eſpargnés tel bon remede, le reïterant ſouuent ſans crainte d'exceder.

Remedes pour les Chiens.

POVR LES MALADIES des Chiens, ſeront curees par ſemblables remedes, que celles des beſtes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en pluſieurs choſes. Et les maux ſuiuans, par ces moiens-ci. Pour la Rage. L'on preuient ce furieux mal, dés la premiere jeu- Rage. neſſe du Chien, en lui tirant le nerf du bout de la queuë, dont j'ai parlé

Lieu IV. ch. XVI. REMEDES.

ailleurs: ainſi eſtant creu dés toute ancienneté. Auſſi pour la meſme cauſe, leur oſte-on vn nerf qu'ils ont ſous la langue. Mais pour le mieux, conuient entendre que les Chiens ſont tourmentés de diuerſes ſortes de Rage, diſtinguees en ſept eſpeces, comme aucuns ont eſcript, dont les deux premieres ſont incurables. Es cinq dernieres (par n'eſtre tant venimeuſes que les autres) y a quelque remede, comme les ſuiuans. Faites aualer au Chien, vn bruuage fait de la decoction de rue, paſſerage, elebore noir, bouïllis en eau, à laquelle ſera ajouſté du vin blanc, & deux drachmes de ſcamonee: aprés le Chien ſera ſaigné en la gueule, lui faiſant ſortir à force ſang. Autre, piuoine, & abſynte, ſix drachmes de chacune, aloë en poudre, deux drachmes, autant de corne de cerf, bruſlee & puluériſee, agaric autant, ces choſes ſeront infuſees en vin blanc & donnees en bruuage au Chien: puis conuient le ſaigner des deux veines qui viennent par le dedans des eſpaules: ou lui fendre les aureilles pour les faire ſaigner. Pour guerir vn Chien de la morſure d'vn autre, eſtant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation ſera faite, de caſſe, de ſcamonee, auec poudre de ſtafiſagre, le tout deſtrempé en huile d'oliue, qu'on baillera à aualer au Chien. Et le bain, de pure eau claire, auec abondance de ſel (à faute de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour aiſance, dans vne cuuette, & là plonger & lauer le Chien pluſieurs fois le jour, durant neuf ou dix. La Roigne commune des Chiens, ſe guerit par les lauer ſouuent & rudement auec la decoction de berles, d'enula-campana, de lapace, de frodilles y ajouſtant des cendres & du ſauon. Les Dartres ſont bien plus difficiles à guerir. Aprés auoir razé le poil des lieux requis, iceux ſeront frottés auec du vinaigre & de la lexiue auec du ſel, ſi fort & tant, que le ſang en ſorte. Puis les Dartres ſeront oinctes auec onguent fait de deux liures huile de noix, vne liure huile de cade, autant de poix gemme, ſoulfre, vitriol, vert-de-gris, quatre onces de chacun, litarge d'or, alum de glace, de chacun deux onces: le tout puluériſé & incorporé, ſera bouïlli en vinaigre juſques à la conſiſtence d'onguent. Les Pulces, Poux, & Vermines mourront, en lauant & frottant les Chiens auec la decoction de lapace, berles, mente, & cendres de ſarment; paſſee à trauers d'vn linge, y aiant ajouſté de la poudre de ſtafiſagre, du ſauon, & du ſaffran.

Morſure d'vn Chien enragé.

Roigne.

Dartres.

Pulces; Poux, Vermines.

Remedes pour la Poulaille.

Pepie.

LA Pepie, eſt la plus frequente maladie des Poules communes, leur oſtant le manger & le boire. C'eſt vn cartilage qui leur croiſt en la langue, par faute de boire, ou de boire eau non-nette, ains orde & puante. En arrachant tel cartilage, la Poule eſt deliuree de mal; ce que la gouuernante de la volaille fera à peu de peine, auec vne eſguille, & aprés lauera la langue & le bec,

auec de l'huile, dans lequel, au preallable, aura eſcaché vne dauſſe d'ail: ou bien auec du vinaigre vn peu chaud: la ſaliue ſeule, ſert à ceci. Seruira auſſi, d'acheuer de guerir ce mal, donnant à manger à la Poule, de la graine de ſtaphiſagre, meſlee parmi le grain de ſon ordinaire, ſoir & matin. Remede.

Le Ventre laſche de la Poule, vuïdant par trop, eſt reſſerré, lui faiſant boire du vin vn peu chaud, dans lequel aurés bouïlli des eſcorces de coin: ou mis dedans, des cornes en poudre: auſſi en leur donnant à manger de l'orge bouïlli en eau auec eſcorce de grenade. Au contraire, eſt ouuert l'aiant conſtipé, par l'eau miellee qu'on leur fera boire. Les jeunes Poulets, ſont fort tourmentés de ce mal, auquel eſt remedié en les eſplumant à l'entour du fondement, & ouurant icelui auec vne plume, dont le ventre eſt incontinent laſché. Le Catharre ou fluxion qui tumbe aux Poules, eſt vn mal qui leur fait baiſſer la teſte, & ternir la creſte leur cauſant aueuglement. Le remede eſt, de trauerſer les nazeaux d'vne plume, par telle ouuerture ſe vuïdant la cauſe du mal. Et parce que tels maux ne procedent que de morfondement, qui leur auient, ou pour auoir beu eaux glacees, ou d'auoir couché à deſcouuert, ſera conuenable, de leur eſchaufer leur boire, meſmes en temps de bruines, dont telle nuiſible humidité, ſera corrigee. Et de leur lauer les yeux, auec jus de pourcelaine, ſel ammoniac, meſlés auec laict de femme. remede qui leur fera fondre les petites peaux ſurcroiſſans deſſus les yeux, deſquelles la veuë eſt arreſtee, ſans ſe donner peine de les arracher auec vne eſguille, comme aucuns font: & ſeruira auſſi tel lauement, à guerir les inflammations des yeux. Les Poulx & Vermines, emmaigriſſent les Poules, ſur tout les couueuſes. Le remede eſt, de les plonger dans eau, où l'on aura bouïlli de la ſtafiſagre: ou du cumin: ou des lupins, l'amertume de telles choſes, tuant ces nuiſibles beſtioles. Toute eſpece de Poulaille, indifferemment, craint le ſerein (exceptee ceſte race de Paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant ſur les arbres: de laquelle l'on ne ſe ſouciera, pour la preſeruer de morfondement) auſſi generalement on les en garentira, les faiſant retraire, à l'approche de la nuict, en leurs juſcheoirs: comme ſemblables remedes que deſſus, ſeront emploiés ſans diſtinction d'eſpece, aux Poules d'Inde, Oyes, Canes, Cignes, puis que leurs naturels ſymboliſent enſemble preſques en toutes choſes. Les d'Indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les gouttes aux pieds, en leur premiere jeuneſſe. mal qui s'euite par bonne conduite, comme j'ai monſtré. La curioſité de tenir nettement les poulaillers, les parfumant au beſoin, preſerue toute la Poulaille de la pluſpart de ſes maladies. Et de les fermer & ouurir à temps, du rauage des fouïnes, belletes, chats ſauuages, & autres beſtes malignes & de proïe, qui y entrent la nuict, à la moindre ouuerture qu'elles y treuuent: où elles tuent tout, ſans pardonner à aucune Poule. Touchant le renard, ce ſera la guerre ouuerte, qui en deliurera de crainte la Poulaille; auquel l'on chaſſera & de jour & de nuict, par diuers moiens, pour en deſengeancer la contree.

Ventre laſche.

Conſtipé.

Catharre.

Veuë.

Poux & Vermine.

Lieu v. ch. iii.

EXERCICES.

CHAP. VII.

De la Chaſſe, & autres honneſtes exercices du Gentil-homme.

FINALEMENT ces diſcours nous ont conduit aux choſes de plaiſir, aprés auoir traité de celles de profit. La Chaſſe n'eſt pourtant ſans vtilité, non plus que la Meſnagerie, ſans delectation. Et comme l'Agriculture regarde, principalement, à la neceſſité du viure des hommes, aiant pour acceſſoire, le contentement: ainſi, le but de la Chaſſe, eſtant le joieux paſſetemps, eſt ſuiui de pluſieurs commodités. Comme, du moien de la ſanté, venant du leuer matin, de l'exercice, de la ſobrieté. Auſſi, de façonner l'eſprit, rendant l'homme, patient, diſcret, continent, modeſte, magnanime, hardi, ingenieux. L'article du fournir la table de precieuſes viandes, ne ſera oublié: ni celui de la viſite des terres, & la ſolicitation au trauail. meſnage que tout d'vne main l'on fait, allant & reuenant de la Chaſſe. De tels vtiles plaiſirs, jouïra le Gentil-homme des champs, ſans deſtrac de ſes affaires, s'il ſe meſure ainſi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ſes plaiſirs, il donne à la Chaſſe, quelques heures de ſon loiſir. Le vin eſt aliment treſ-precieux, prins moderément, & venim mortel, beu deſordonnément. Les liures nous font voir vn Roi d'Arcadie, Lycaon, conuerti en loup: vn Acteon, en cerf, par s'eſtre trop addonnés à la Chaſſe, & tous deux, mangés de leurs propres chiens. On lit auſſi, que l'Empereur Seuere, qui emploioit tout ſon temps à la Chaſſe, finit miſerablement ſes jours, à l'aage de ſa premiere force, delaiſſé de ſes propres ſeruiteurs, qui aiderent à lui courir ſus. Ce Roiaume n'eſt ſans exemple ſur ce ſujet, s'y voians en diuerſes prouinces, des bonnes maiſons incommodees par le trop frequent vſage de la Chaſſe, d'où s'y faiſant de l'acceſſoire, principal, n'eſt de merueilles d'en voir les affaires reculees.

LE Gentil-homme bien auiſé, aiant ceſte belle humeur, que d'aimer la Chaſſe, ordonnera du temps d'y vaquer, & des moiens de la deſpenſe requiſe à tel noble exercice, ſi bien qu'il en pourra continuer l'vſage auec grande delectation & de corps & d'eſprit, ſans intereſſer ſes principales beſongnes. Et ce ne ſera lui ſeulement, qui joüira de telles commodités, ains le public y participera, quand par tels honorables & plaiſans labeurs, la contree ſera deliuree de beſtes rauiſſantes, deuorans en la campaigne les perſonnes & le beſtail de meſnage. Paſſant plus outre, par l'exercice de la Chaſſe, le Gentil-homme ſe façonne à la guerre, y apprenant les ruſes de l'art, à s'endurcir au trauail, fuiant l'oiſiueté, à ſe contenter

tenter de manger & boire peu, à s'accouſtumer à toutes viandes & bruuages, à combatre à force & par ſurprinſe, à piquer cheuaux par bon & mauuais païs, dont il ſe rendra bon guerrier. eſtant la Chaſſe, vn vrai apprentiſſage de la guerre, pour la conformité qu'il y a par-entre ces deux exercices: & par conſequent, propre à faire ſeruice au Roi, & à la Patrie. Platon dreſſant ſes loix, y coucha la Chaſſe, comme neceſſaire à la Republique. Pluſieurs Rois de l'Antiquité, ont fait exercer leurs gens à la Chaſſe. Cyrus, Lycurgus, Romulus, Alexandre le grand, Pompee, Marc-Antoine, Adrian, ſont de ce nombre. De nos Rois, pluſieurs ont aimé la Chaſſe, Venerie & Fauconnerie. On treuue en l'hiſtoire d'Aimonius, que le Roi Clovis, en l'an cinq cens & neuf, pourſuiuit vn cerf, ſorti de la foreſt de Chinon, juſques en la riuiere de Vienne, laquelle il paſſa ſans nager; par ce moien, enſeignant au Roi, vn bon gué dont il eſtoit en grand doubte. Le Roi Clotaire auſſi aima la Chaſſe, & en mourut d'vne fievre qu'il print, chaſſant en la foreſt de Couci. Les Rois Charles ſixieſme, & neufuieſme, l'ont exercee en leurs temps, & ceſtui-ci tant aimée & ſi bien entendue, qu'il en a compoſé vn liure. Le Roi regnant heureuſement, ſe delecte aujourd'hui à la Chaſſe, aiant tiré de ſes Anceſtres, telle noble affection. EXERCICES.

NOVS auons fait voir, quelle difference il y a de la Garene au Parc: en ceſt endroit, nous-nous ſeruirons de telle demonſtration, pour faire entendre au Gentil-homme, qu'il y a vne Chaſſe pour lui, & vne autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne ſe meſconte. La chaſſe aux cerfs, biches, daims, ſangliers, loups, & en general de toutes beſtes rouſſes & noires, n'appartient qu'aux Rois, Princes, & grands Seigneurs: Comme auſſi le Chaſſer à la haute volerie, leur eſt propre, s'eſtans reſerués tels paſſetemps, auec les moiens d'y deſpendre. Il n'eſt pourtant hors de propos, qu'aiant le Gentil-homme, des foreſts nourriſſans & retraians telles groſſes beſtes, qu'il n'y Chaſſe quelques fois: mais ce ſera en compaignie de ſes voiſins & amis, deſquels ſe fera aſſemblee ſelon les occurrences, du temps & autres occaſions, meſlans enſemble leurs attirails, de chiens, de cheuaux, de rets, panneaux, toiles, bources, cordages, eſpieux, arquebuſes, arbaleſtes, trompes, tenailles & autres choſes neceſſaires, afin d'en compoſer vn ſuffiſant à l'entreprinſe. Et pour ſon particulier ordinaire, ſe contentera du nombre des chiens, oiſeaux, cheuaux, valets, meubles, & engins requis à lui entretenir ce paſſetemps, dont il fera eſtat, le dreſſant & limitant à la portee de ſon bié, où il regardera plus, qu'à ſon plaiſir. Il s'inſtruira en tous les termes de l'art de la Chaſſe, Venerie & Faucõnerie, pour parler à ſes chiens & oiſeaux, & auec la voix & auec la trompe, diuerſement; tantoſt haut, tantoſt bas, ſelon les Chaſſes. Obſeruera les beſtes, leurs naturels, leurs ruſes & fineſſes: les temps & ſaiſons de les prendre, leurs repaires & giſtes, licts, chambres, repoſees, bauges & taniéres. Celles qu'il faut courir & combatre. Comme il les faut queſter, re-

EXERCICES. querir, lancer & donner aux chiens, accommodant leurs eſpeces ſelon la Chaſſe. Auec le chien couchant fait au poil & à la plume, le Gentil-hõme, durant l'Automne, l'Hyuer, & le Printemps, l'arquebuſe au poing, s'en ira arreſter & prendre la perdris, & le levraud. Auec le meſme chien, en Eſté, arreſtera les cailles & tourterelles, qu'il prendra leur jettant la tiraſſe ou filé par deſſus. Auec ſes leuriers, ira courir & prendre le lievre & le levraud, en toutes les ſaisõs de l'ãnee. Aux lievres, renards, putois, fouïnes, chaſſera auſſi auec filets, toiles. Aux conins auec le furet & la poche.

QVANT à la Fauconnerie, laiſſant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs ſera pour le ſimple Gentil-homme, lequel ſe dreſſera attirail requis à ce bel exercice, ſurpaſſant d'autant plus celui de la venerie, qu'il y a de difference entre les choſes de la terre à celles de l'aer. Il tendra ſon eſprit à la conſeruation de ſes oiſeaux, ſans s'en rapporter du tout à ſon fauconnier, en telle curioſité imitant des Princes & grands Seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiſeaux, les faiſans coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'vn oiſeau, c'eſt n'en auoir point, pour les inconueniens qui ſuruiennent journellement: à laquelle incommodité eſt jointe ceſte-ci, que n'en aiant qu'vn, le Gentil-homme eſt contraint d'attendre le jour & l'heure que ſon oiſeau ſera preſt & en eſtat; mais en aiant pluſieurs, il en appreſte & pour le matin, & pour le ſoir, ſelon l'heure qu'il lui plaiſt de voler. Or d'auoir beaucoup d'oiſeaux, c'eſt tumber de l'autre extremité; parquoi, le nombre pourra eſtre reſtreint à deux, qu'il entretiendra auec non guiere plus de deſpẽſe, que pour vn ſeul, parce qu'il lui faut auſſi bien vn homme pour en gouuerner vn, que deux. Cinq ou ſix couples de chiens, eſt la ſuite de ceſt attirail, leſquels conuient choiſir de moienne taille, qui ſoient eſpagneuls, pource qu'eſtans mieux veſtus que les braques, ils ne craindront, ni le froid ni les eſpines. Il conuient auoir auſſi vne leſſe de bons levriers, & de bien nourrir tous les chiens, afin que demeurans plus gras que maigres, ils vous facent honneur & ſeruice; & ne ſoient en danger d'eſtre roigneux, cõmme ſont preſque touſ-jours les maigres. Ceſt equipage, eſt raiſonnable pour le Gentil-homme qui ne veut faire grande deſpenſe, moiennant lequel, receura contentement, & de la commodité auec pour la cuiſine, eſtant en païs de gibier, deſchargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiſeaux, de leurs noms, qualités & differences, du moien de les dreſſer & emploier, ſelon les païs, & les chaſſes, de les nourrir & entretenir, de leurs maladies & remedes, ne ſera ici plus auant diſcouru. Non plus, que de l'élection des chiens pour ce deduit, & pour la venerie: & ce afin de n'outrepaſſer les limites de ma deliberation; veu meſme, qu'il y a pluſieurs liures eſcripts ſur telles matieres, où noſtre Gentil-homme ſe pourra amplement inſtruire de ce qu'il deſirera pour ſes chaſſes. Mais particulierement pour la fauconnerie, du beau & excellent liure du ſeigneur

d'Eſparron gentil-homme Prouëçal, qu'il a de nouueau mis en lumiere, où il a particulierement & amplement diſcouru de tel noble exercice. EXERCICES.

DIVERS autres moiens y a-il pour prendre beſtes à quatre pieds, qu'on emploie & iour & nuict, ſelon les ſaiſons & le temps, chaud, ou froid: comme pieges, agraffes, foſſes, trapes, rets, pants, amorces, &c. Auſſi oiſeaux, gros & menus, à l'amorce, à la pipee, à la paſſee, au tumbereau, à la tonnelle, au feu, au glu, aux laqs, à la poche, au rets, à la Choüete, au Duc, à l'appeau, au rejettail, &c. Et ce auec beaucoup de paſſetemps: & petite deſpenſe, parce qu'il n'eſt beſoing pour telles Chaſſes, ni chiens, ni oiſeaux, ni cheuaux. Les proprietez des païs, ont fait inuenter aux peuples, diuers inſtrumens & engins à prendre beſtes terreſtres & aëriennes, chacun les appropriant à ſes vſages particuliers, ſelon la faculté de ſon lieu: pour la varieté deſquels inſtrumens, ſeroit impoſſible de les repreſenter par diſcours; ſeulement par pourtraiture, en pourroit-on donner quelque moienne cognoiſſance. Où les canars & autres oiſeaux de riuiere abondent, comme és grands eſtangs, & prés des mers, là on s'exerce en grand volume en telle eſpece de Chaſſe, meſmes en Hollande, en ceſte maniere. On y emploie vn canar vif, attaché au bord de l'eau qui appelle les paſſagers, leſquels tumbés en l'eſtãg, s'en vont treuuer celui qui les inuite: & à ce que ce ſoit tant pluſtoſt & en tant plus grande troupe, vn chien duit à tel ſeruice nageant par l'eſtang, les va ramaſſant des lieux plus eſloignés, pour leur faire tenir le chemin requis, où aſſemblés, ſe treuuent prins par le moien d'vn filé là auparauant tendu, qu'vn homme caché auprés, deſtend quãd il en void le poinct. L'on prend auſſi des canars au hameçon, preſques cõme poiſſons, c'eſt en enuelopant les hameçons auec des tripailles, & iceux attachés à terre par des cordelettes; les canars voians de loin telle viande, nageans ſur l'eau, l'engloutiſſent auec les hameçons, dont ils ſe treuuent prins par le bec. Le Gentil-homme chaſſera auſſi au canar, à l'arquebüze, en ſe pourmenant le long des eaux, durant les gelees & grandes froidures. Et és autres Chaſſes où ſon plaiſir le guidera, eſquelles le trop de trauail n'en rauale le contentement: car quant à celles des perdrix au feu, durant la nuict; à la tonnelle, le jour: des becaſſes, alouëtes, & autres oiſeaux, qu'on attend longuement és paſſages, & jour & nuict, meſmes en mauuais temps, comme en Hyuer, durant les grandes glaces, & neges, pour les attraper auec filets, & autrement, il les commettra à ſes gens: auſſi les amorces & trainees, le dreſſer des pieges pour prendre loups, & renards, blereaux, teſſons, & ſemblables beſtes, la prinſe deſquelles eſt auec beaucoup de peine. Encores que la Chaſſe aux oiſillons auec la Chouëte ou au Duc, ſemble n'appartenir qu'aux enfans, ſi eſt-elle tant plaiſante & agreable, que ſouuent les grands ſont incités à s'y exercer. tout hõneſte paſſetemps, eſtãt receuable aux champs. Le plaiſir y eſt ſingulier, de voir vn oiſeau difforme, perché parmi la verdure & les fleurs,

EXERCICES. attirer à ſoi infinité d'oiſillons venans là de toutes parts contempler ſa mine, ſa contenance, ſa laideur, le pinceans, chantans chacun ſon ramage, comme pour le brauer & ſe moquer de lui : & au bout de cela, ſe ſentir prins par les griffes auec le brei (petit inſtrument cõpoſé de deux baſtons, ſe joignans de leur long, que l'oiſeleur, caché dans ſa logete, fait jouër à poinct) ou bien par le glu, dont ils ſe treuuent empeſtrés en leur pennage. A tels honneſtes exercices, paſſera ſon temps le noble pere-de-famille, tandis que par ſa preuoiance, ſes affaires s'auanceront, & treuuera par experience veritable ce qui eſt dit, que

Qui le plaiſir à l'vtilité joint,
En meſnageant, le gaigne de tout poinct.

A CORRIGER la ſolitude de la campaigne eſt de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenant touſ-jours compaignie. Scipion l'Africain en rend ce teſmoignage, diſant à ſes amis (qui s'eſbahiſſoient de ſa vie priuee & retiree) *n'eſtre jamais moins ſeul, que quand il eſtoit ſeul.* Si que le Gentil-homme aimant les liures, ne pourra eſtre que bien à ſon aiſe, auec vn liure au poing ſe promenant par ſes jardins, ſes prairies, ſes bois, tenant l'œil ſur ſes gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, eſtant dans la maiſon, ſe promenera ſous la guide de ſes liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus longtaines, aiant les cartes deuant ſes yeux, lui monſtrant à l'œil leurs ſituations Dans l'hiſtoire, contemplera les choſes paſſees, les guerres, les batailles, la vie & les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bons, & fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs couſtumes, tant pour entendre comme le monde ſe gouuerne, que pour faire profit des ſalutaires auis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ſes vſages. Des bons liures, il apprendra à ſagement conduire ſa famille, à ſe comporter auec ſes voiſins : ſur tout à craindre & ſeruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, ſuiure la vertu, qui eſt le chemin du Ciel, noſtre ſeure demeure. Ce lui ſera beaucoup de contentement, s'il a quelque moderee cognoiſſance des Simples, & herbes medecinales de la campaigne, car il ne pourra ſortir de ſa maiſon ſans treuuer à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruits, leurs proprietés, auec la loüange du Createur. De meſme regardãt au Ciel, admirera l'ouurage du Souuerain, à la veuë du firmament, des eſtoiles, planetes, & ſignes celeſtes : ſçaura la raiſon des Equinoxes, & Solſtices, des Eclipſes, du cours du Soleil & de la Lune, s'il a quelque cognoiſſance de l'Aſtrologie. La muſique, le jeu du luth, de la harpe, de l'eſpinete, & autres inſtrumens, ſeruent beaucoup à ce ſujet. Auſſi l'Arithmetique, la Geometrie, l'Architecture, la Perſpectiue, meſme la Pourtraiture, pour repreſenter fortereſſes, villes, chaſteaux, paiſages, dignes parties du Gentil-homme, moiennant leſquelles, il deſſeignera plans de fortereſſes, & de maiſons priuees, voire par tels

moiens, ordonnera de ſes baſtimens, de ſes jardins, de la diſpoſition de ſes arbres, & fera autres choſes de ſon meſnage par art, auec heureuſe iſſuë. La viſite des amis eſt treſ-recommandable au Gentil-homme, par là cultiuant les amitiés, auec l'affection neceſſaire à choſe tant precieuſe, que cherement il ſe conſeruera. Moiennant ces belles & nobles qualités, noſtre vertueux pere-de-famille ſe maintiendra gaiement en ſon meſnage, y viura commodément, fera bonne chere à ſes amis. Et deſpartant à propos ſes heures, pouruoirra à ſes affaires, ſi bien, que, mariant le profit auec le plaiſir, choſe aucune n'en demeurera en arriere, ains, comme en ſe joüant, toutes s'auanceront à ſon contentement & honneur, Dieu beniſſant ſon labeur & induſtrie.

CONCLVSION,

DES PAROLES il faut venir aux Effets, pour auoir contentement de noſtre Agriculture. Et comme ce n'eſt que du papier peint, que le deſſein du baſtiment, ſans pierre, chaux, ſablon, bois, & autres materiaux, pour eſleuer l'edifice, auſſi vainement aurions-nous repreſenté le Meſnage des champs, ſans mettre la main à l'œuure. L'on a accouſtumé de ſe moquer de ceux qui diſent vouloir baſtir, planter, reparer, ſans en voir l'auancement. Voire les terres meſmes, ſemblent accuſer de negligence leurs poſſeſſeurs, qui ne les mettent en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceu dans leurs entrailles. Les Anciens Romains, pour l'intereſt que le public receuoit de telles pareſſes, ordonnerent, que le Cenſeur chaſtieroit la negligence à faire valoir les heritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Criſinus, firent des ſtatuts & ordonnances, ſur la maniere de mettre les terres en valeur. Coſtui Criſinus labouroit ſon heritage de mediocre eſtéduë, auec tant d'art & diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faiſoient ſes voiſins de leurs grandes poſſeſſions; leſquels meuz d'enuie, l'accuſerent en juſtice, que par magie ou ſortileges, il s'attiroit la graiſſe des champs de ſon voiſinage. Il compar à l'aſſignation deuant le Cenſeur, accompaigné d'vne ſienne fille en bon poinct, bien veſtuë, conduiſant ſes bœufs, gras & eſueillés, auec ſes coutres & ſocs, bien forgés & acerés, portãt pluſieurs autres outils & inſtrumens pour la culture de la terre. Monſtre ceſt attirail au Cenſeur & au peuple, leur dit que ce ſont ſes inſtrumens magiques dont il a vſé; leur fait voir ſes mains calleuſes du trauail, regrettant ne leur pouuoir de meſme repreſenter ſes labeurs, ſueurs, veilles tant de jour que de nuict, qu'il auoit emploiees à rendre fertile ſon heritage: dequoi il demeura loüé, & ſes accuſateurs moqués pour leur faineantiſe. Pline, en outre, raconte, & auec lui, Plutarque & Tite-Liue, que le Roi Gygés s'enquerant de l'Oracle d'Apollo, qui eſtoit le plus heureux homme du monde, euſt reſponſe que c'eſtoit Aglaüs, cogneu des Dieux & incogneu des hommes. Aprés auoir fait cercher ceſt Aglaüs, par toute la Grece, en fin il eſt treuué en vn recoin de l'Arcadie, cultiuant ſon petit heritage, où, auec ſa famille bien reglee il viuoit fort commodément des biens, qu'en abondance, par ſon induſtrie & diligence, ſa terre lui rapportoit. L'hiſtoire nous a conſerué la memoire de tels hommes, pour nous rendre bons meſnagers: comme auſſi à meſme fin, de pluſieurs autres. les exemples ſeruans de bons maiſtres. Les Mileſiens eſtans en guerre ciuile,

à cauſe de l'ambition du gouuernement, eſleurent pour arbitres de leurs differends, des hommes du païs de Parrois: leſquels eſtãs là arriués, conſidererent diligemment l'eſtat des villes & terroirs des Mileſiens. Ils y treuuerent pluſieurs ruines: des villes & maiſons deſertes, des terres en friche, & tout cela procedé de l'oiſiueté, qui les auoit plongés en ſedition. Quelques heritages bien cultiués, y remarquerent-ils auſſi, comme teſmoignans que leurs proprietaires auoient là emploié leurs temps, ſans s'amuſer à queſtionner auec leurs voiſins. Aprés auoir conuoqué le peuple, ſans autre recerche, adjugerent le gouuernement aux meilleurs meſnagers & plus diligens, choiſis d'entre ceux qui auoient leurs terres bien en poinct, eſperans qu'ils ſeroient curieux du bien public, autant qu'ils auoient eſté de leurs affaires domeſtiques. C'eſt ce que recite Sabellique; & auſſi, Que Abdolominus fut eſleu Roi de Cidon, non ſeulement pour ſa prudence, ains par s'eſtre proprement accommodé en ſa maiſon des champs; & pour les grandes experiences qu'il auoit en l'Agriculture. Cyrus, le grand Roi de Perſe, par le teſmoignage de Xenophon, eſtimoit les plus belles occupations du Gentil-homme eſtre l'Agriculture & la guerre, lui meſme s'emploiant & en l'vn & en l'autre exercice. Ce Roi prenoit plaiſir de contempler les deportemens de ſes Seneſchaux & Preſidents des prouinces, qui auoient ſur-intendence ſur la police, meſme ſur le labourage: voiant ceux qui auoient leurs terres bien habitees, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroiſſoit leur juriſdiction, ſans leur eſpargner les dons des richeſſes & d'honneur, pour teſmoignage de leur vertu. Au contraire, ceux que le Roi treuuoit auoir leurs prouinces dépeuplees, & en friche, les puniſſoit à la rigueur, & les demettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres. A l'election des Eſcheuins, Capitouls, Maires, Conſuls des villes de ce Roiaume, juſques aux moindres, touſjours les meilleurs meſnagers ſont emploiés, auec ceſte raiſon, que celui ſe rend capable des affaires du public, qui conduit bien les ſiennes particulieres. Entre les richeſſes du ſac de Carthage, furent treuués vingt-huict liures de l'Agriculture compoſés par Mago, leſquels de l'ordonnance du Senat de Rome furent traduits du langage Punique, en Latin, auec beaucoup de loüange du traducteur, & encores plus de l'autheur, qui en fut proclamé pere du labourage. Le Roi Dejotarus, print à honneur que Diophanés lui dediat ſon Agriculture. L'Empereur Auguſte, de meſme receut de bon cœur, les commentaires de Caius Valgius, ſur les Simples. Mecenas, le liure des Sabins, ſur la nature & diuerſes qualités des oignõs. tant les Anciens ont fait d'eſtat de l'Agriculture. Platon confeſſe, que la vie ruſtique & ſolitaire, a gaigné le prix, comme maiſtreſſe & exemple de toute ſobrieté, continence, parſimonie, & diligence, propoſee à l'homme pour franchiſe & refuge, comme vn port & adreſſe contre la calomnie, l'ambition, l'enuie, & autres vices. En ſes liures de la Republique, pluſieurs ordonnances ſe voient pour l'Agriculture, entre autres, de ne chan-

ger ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les canaux, ou deſtourner les cours des eaux qui abbruuent les terres, de ne faire degaſts aux heritages, ni aux fruits de la terre, ſous grandes peines. Ce que nos ſages Empereurs ont ſuiui, en leurs conſtitutions modernes. Ciceron au diſcours qu'il fait en ſon premier liure des Offices, touchant le profit que nous apportent les arts & ſciences, eſt d'auis n'y auoir rien plus noble, & qui mieux conuienne à l'homme viuant noblement & en liberté, que le fait de l'Agriculture. Virgile tient, qu'à l'homme des champs ne manque, pour ſa felicité, que la cognoiſſance de ſon bien : diſant,

Virg. 11. des Georgiques, O fortunatos nimiũ, &c.

O que par trop ſeroient heureux les laboureurs,
S'ils ſçauoient leur bon-heur! auſquels, loin des horreurs
Du diſcord martial, d'vne volonté franche,
Des viures largement la terre, juſte, eſpanche.

LA cognoiſſance des biens que Dieu nous donne, eſt voirement le plus important article de noſtre meſnage, moiennant laquelle, nous meſnagerons gaiement, tant pour l'vtilité, que pour l'honneur, guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là auiendra à noſtre pere-de-famille ce contentement, que de treuuer ſa maiſon plus agreable, ſa femme plus belle, & ſon vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens, ont induit pluſieurs grands perſonnages à chanter le plaiſir des champs, s'eſgaians ſur tant riche ſujet, dont pluſieurs liures ſe treuuent eſcripts remplis de telle belle matiere. Et beaucoup d'illuſtres hommes, à ſe retirer en la ſolitude de la campagne, pour, hors de bruit, jouir en repos, des aiſes dont elle abonde. La ſerenité du ciel, la ſanté de l'air, le plaiſant aſpect de la contree, montaignes, plaines, valons, couſtaux, bois, vignobles, prairies, jardins, terres à blés, riuieres, fontaines, ruiſſeaux, eſtangs : les beaux promenoirs és jardins, prairies, & ailleurs, la contemplation des belles tapiſſeries des fleurs, les beaux ombrages des arbres. La joieuſe muſique des oiſeaux, les diuers chants & langages du beſtail, gros & menu, loüans le Createur, en ſont les principales cauſes : y en aiant d'autres infinies, qui ne ſe peuuent reciter, pour le viure, veſture, port, & plaiſir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là deſſus dit le ſieur de Pibrac,

Bref, en l'homme des champs, on ne ſçauroit choiſir,
Vn jour, heure ou moment, ſans honneſte plaiſir.

Entre leſquelles plaiſantes commodités, ceſte-ci eſt remarquable, qu'és champs, vous n'y voiés que de vos amis, vos ennemis ne vous allans jamais viſiter. Et ſi bien vous n'y eſtes pas beaucoup accompagné de vos ſemblables, vous y eſprouués veritable ce commun dire, *Qu'il vaut mieux eſtre ſeul, que mal accompagné*; ſe pratiquant tous les jours és villes, combien faſcheuſe y eſt la foule du peuple, parmi lequel ſont contraints de viure, ceux qui y habitent, eſtans ſouuẽt forcés, de faire bonne mine, à tels dont ils ne ſont guiere aimés : au lieu de la ſaincte liberté, en laquelle vit noſtre noble meſnager. Pour de laquelle joüir, Ciceron auoit ſes belles

maiſons

maiſons de Cuman, Formian, Tuſculan, où il ſe pleuſt tant, meſmes en ceſte-ci, qu'il y compoſa ſes Queſtions Tuſculanes, ainſi dittes de ce beau lieu. Pline le jeune, ſon Laurentin, d'où eſcriuant à Fondanus, lui recite les grãdes delices dont il jouïſſoit aux champs. Entre autres, il recognoiſſoit n'y auoir fait, dit, ni ouï, choſe qui lui euſt deſpleu, n'aiant eu peur d'eſtre accuſé ou calomnié, que de ſoi-meſme, viuant en tel lieu, ſans paſſion ſans crainte, ſans eſperance, & ſans auoir la teſte trauaillee, du bruit commun & nouuelles de ville. Caton le Cenſeur, ſon Sabinus, qu'il appelloit, pere de ſa vie, ſouſtenant que la vie champeſtre, eſtoit la choſe du monde la plus honorable que l'Homme euſt peu choiſir. Seneque eſtoit de telle opinion, n'eſtimant aucune volupté pareille à celle de ſa maiſon des champs, aprés auoir treuué moien d'y faire deſcendre par canaux, des eaux viues pour arrouſer ſes jardins & prairies. Diocletian remit le ſceptre és mains de la Republique, deſirant d'eſtre à ſoi, ſe retira en ſon païs de Saldine fort content, vſant des champs & jardinages. Puis importuné par lettres & ambaſſades, de reprẽdre ſa charge de l'Empire, n'y voulut onques entendre. Ces bons peres Chreſtiens, ſainct Auguſtin, ſainct Hieroſme, ſainct Baſile, ont auſſi recogneu la vie Ruſtique, eſtre la moins importune, pour d'icelle penetrer plus commodément à la Celeſte, que par autre plus enuelopee. Barthole eſcriuit ſes doctes commentaires ſur le droict, en vn lieu diſtant de Boulongne enuiron demie lieuë, baſti au ſommet d'vne plaiſante montaignete. Petrarque à Vaucluſe, prés d'Auignon, ſes Poëſies Italiennes, contenans entre autres belles choſes, la loüange de la vie ſolitaire. C'a eſté de tout temps l'humeur de la Nobleſſe Françoiſe, que d'habiter aux champs, n'allans aux Villes, que pour faire ſeruice au Roi, & pouruoir à leurs affaires preſſees, aians en tant de recommandation la liberté, qu'il n'y a Gentil-homme qui ne ſe conforme à l'auis de Ceſar, qui eſtoit, d'aimer mieux eſtre le premier au Village, que le ſecond à Rome. De tous leſquels contentemens & plaiſirs jouira noſtre pere-de-famille, s'il meſnage ſi bien, qu'aucune choſe ne defaille à ſa maiſon, & que de toutes, il en ait de reſte au bout de l'annee: à quoi il paruiendra, par la faueur du Ciel, s'il manie ſa terre & ſes affaires ſous les adreſſes ſuſdites. Et le preſeruera, telle dextre preuoiance, du chagrin, qui communément accompaigne ceux dont les affaires vont mal. Le faiſant viure joieuſement dans ſa maiſon, auec ſa femme, en l'amitié & concorde ordonnee de Dieu, qui les aiant vnis en vne chair, ne doiuent auoir qu'vne volonté, pour le bien de leurs affaires: d'où ſortira l'effect de ceſt ancien dire, *Que par concorde, les petites choſes ſe font grandes*: & ne tumberõt au mal que le contraire produit, qui eſt, *Que par diſcorde, les grandes s'apetiſſent*. Or puis que ſelon le prouerbe, *Nous n'auons autre mal, que celui que voulons auoir*: taſcherons de nous mettre à noſtre aiſe, ſurpaſſant les difficultés qui s'oppoſent à noſtre repos, dont le moien n'eſt petit, que celui qui ſort du bon meſnage. Et comme l'homme qui combat pour la vertu,

& veut viure ſans reproche, abhorre les vices, ce lui eſt vne grande aide, que d'eſtre logé en campaigne, deſuelopé d'empeſchemens, en lieu qui le puiſſe commodément nourrir : ce qu'vn de mediocre eſtenduë & de moienne faculté, fera, ſous la conduite d'vn bon meſnager, puis que, ſelon le prouerbe, *Les choſes ne valent que ce qu'on les fait valoir.* Lequel treuuera en ſon Agriculture, le port de repos, comme eſtat le plus aſſeuré, & moins enuié, conſiderant les delices & repos d'eſprit, parmi le trauail & le ſoin de la conduite de ſon meſnage, dont l'aigreur ſera vaincuë, par la douceur. Et que tout ainſi, que les grandes & ſuperbes villes & cités, ſeruent de Theatre & de ſpectacle à nos miſeres & calamités, ainſi les châps ſolitaires, couurent nos imperfections & infirmités. toutes choſes honneſtes y eſtans receuës, quoi-que de peu de luſtre. Telle franche liberté, diſpenſe nos nobles meſnagers, hommes & femmes, d'vſer de tant de pompe en habits, de ſuite de ſeruiteurs, de caroſſes, haquenees, & autres montures, dont leurs ſemblables vſent és groſſes villes, auec grands reſpects. Ains au contraire, comment qu'ils ſoient veſtus, ſuiuis, & montés, c'eſt touſ jours honorablement: s'allans promener par leurs poſſeſſions & villages, ſeuls ou accompagnés, comme bon leur ſemble, ſans aucun deſchet de leurs authorités. voire & en tel equipage, receuoir les grands Seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur, que de les viſiter. Leſquelles differences, noſtre meſnager recognoit à l'œil, lors que, contrainct d'aller pourſuiure vn procés en vn Parlemẽt, ou autre affaire d'importance, ailleurs és groſſes villes, change, pour quelque temps, ſa façon de viure, libre, en vne ſeruile; ſon repos, en trauail: & ajouſtant à telles pourſuites, l'exceſſiue deſpenſe, fait qu'à ſon retour chés lui, y apporte la vraie cognoiſſance de ſon bon-heur, auparauant contemplé ſeulement en idee: dont il a matiere, auec le docte Poëte, de faire ceſte priere à Dieu, l'apropriant à ſon vſage,

Puiſſe-je ô tout puiſſant, incogneu des grands Rois,
Mes ſolitaires ans acheuer par les bois:
Mon eſtang ſoit ma mer, mon boſquet mon Ardene,
La Gimone mon Nil, le Sarapin, ma Seine,
Mes Chantres & mes Luts, les mignars oiſelets;
Mon cher Bartas, mon Louure, & ma Cour mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ſes loüanges le reſte de ſa vie.

I'AI monſtré les manieres d'emploier & cultiuer les terroirs ſelon leurs diuerſes qualités, ſituations & climats, de faire les nourritures des beſtes de meſnage, entant que j'ai peu auoir de cognoiſſance de telles choſes, & par mes experiences & par mes viſites; auſquelles obſeruations, le pere-de-famille treuuera du ſoulagement, s'en ſeruant comme de memorial, en ſon negoce champeſtre. Ie lui dirai en ſuite, qu'eſtãt autant loüable de conſeruer les choſes, que de les acquerir, il lui ſera neceſſaire d'entretenir, premierement, ſes logis & maiſons d'habitation, les preſeruant de ruine,

par quelque petite reparation, que chacun an il y fera faire : ſur tout, d'en tenir les couuertures ſi bien en poinct, que les eaux des pluies n'y aient aucune prinſe. vne ſeule goutiere pouuant cauſer la ruine de tout l'edifice. Auec pareil ſoin, & moiens requis, ſeront conſeruees les eſcuieries, eſtableries, granges, colombiers, moulins, & autres baſtimens, comme cloiſons de jardinages, parcs, & autres proprietés, où eſt neceſſaire de rabiller touſ-jours quelque choſe : car autrement les abandonnant à la negligence, on ne ſe donneroit garde, qu'au bout de quelques annees, l'on ſeroit contraint d'en reparer les ruines, auec beaucoup de deſpenſe, comme refaiſant les choſes preſques à neuf. Aux bords des riuieres, grandes & petites, prendra-on ſoigneuſement garde, afin de preſeruer les terres, prairies, ramees, & autres poſſeſſions y aboutiſſans, du rauage des eaux : & ce par les meilleurs moiens qu'il ſera poſſible ſelon les lieux, y emploiant & pierre & bois, y plantant abondance de ſaules, peuples, aunes & autres arbres & arbuſtes aquatiques : leſquels bois, diſpoſés par art, ſeruiront non ſeulement de defenſe au fonds, ains à l'augmenter, gaignant terre à meſure qu'on diſpoſera les rempars, & tant plus, que plus ingenieuſement telles reparations ſeront faites. Sera pourueu aux canaux des arrouſemens paſſans parmi les terres, à ce qu'ils ſoient tenus nettement, les curans au beſoin; & par ce moien, deſchargeans leurs eaux és lieux deſtinés pour le reuenu, ſoient deſtournees de ceux eſquels elles peuuent nuire. De meſme l'on fera des Fontaines ; en tenant bien cloſes, & meres & repoſoirs. Des Puits & Ciſternes auſſi, par telle curioſité ſe conſeruant la jouïſſance des bonnes eaux. Les Foreſts & Taillis ſeront ſoigneuſemẽt preſerués du degaſt des larrons, & de la coupe du bois mal faite, & hors ſaiſon. Les chemins paſſagers aboutiſſans ou trauerſans le domaine ſeront maintenus en bon eſtat, tant pour ce que c'eſt choſe deuë au public, que pour engarder de nuire au pere-de-famille, par les paſſans qui ont accouſtumé entrer dans les poſſeſſions joignans les grands chemins, ſans eſpargner les fruits, les trepignans lors que le chemin public eſt incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obſtacles. Noſtre meſnager ne s'oubliera au lict la matine, afin que lors veu des ſiens, chacun ſe renge à ſa beſongne dés la pointe du jour, aprés auoir prié Dieu vouloir benir la journee : article que je redi, pour l'importance du meſnage, n'eſtant poſſible de le faire aller bon train, ſans telles ſolicitudes. Ie redirai en ſuite, Que la diligence comble toſt vne maiſon de tous biens : comme par le contraire, Que la negligence vuïde la riche dans peu de temps, afin de ne ſe deceuoir en ceſt endroit, ne dependant noſtre bien aiſe, quant aux moiens humains, que de la reſolution de bien faire en meſnage, où l'on auance beaucoup, eſtant l'Agriculture la choſe du monde la plus aiſee à comprendre. Le commander à propos y eſt neceſſaire, dont aiant amplement diſcouru, n'en ſera ici plus auant parlé : non plus d'election Lieu 1. Chap. vi.

& conduite des fermiers & mettaiers: ni de la maniere d'auoir des bleds, des vins, du beſtail à quatre pieds, gros & menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poiſſon, du miel, de la cire, de la ſoie, de toutes ſortes de fruits & fleurs du parterre & des arbres: de l'eau & du bois pour nos vſages, aiant repreſenté l'ordre & le moien requis à tirer de la terre par labourages, nourritures & meſnages, tous ces biens-là pour l'entretenement de ceſte vie.

AINSI le pere & la mere-de-famille viuans & meſnageans, non ſeulement ils entretiendront leur maiſon en l'eſtat qu'ils l'ont euë de leurs Anceſtres, ains l'augmenteront en reuenu: d'où ſortiront les moiens de ſatisfaire à toutes deſpenſes honneſtes, pour eux, leurs enfans, & amis. Et auec telles commodités, paſſans doucemẽt ceſte vie, s'acquerrõt l'hõneur d'auoir vertueuſement veſcu en ce monde: laiſſans à leurs enfans, bien inſtruits & morigenés, leur terre en bon eſtat auec l'exemple de leur belle vie. richeſſe à priſer par ſur toute autre. Auquel point, les bons meſnagers paruiendront, par la benediction de Dieu. Et touchant les cauſes ſecondes (en bien labourant & eſpargnant) par la cognoiſſance des terroirs, qui eſt le fondement de l'Agriculture.

Fin du Huictieſme & dernier Lieu du Theatre d'Agriculture.

TABLE, ou, REPERTOIRE
GENERAL DES MATIERES PLVS notables, vtiles & neceſſaires, traictees par Art, longue Experience & Vſage, au Theatre d'Agriculture.

A

Abeilles, leur origine fabuleux. page 431. leur nō & etymologie. 432. en quel lieu s'eſleuent facilement, & leur logis. là meſme. 434. 435. leur manger & boire. 433. 434. comment les preſeruer des larrons, & le ſoin general qu'il en faut auoir. 436. 437. de combien de ſortes, & comment conuient s'en enſemencer. 438. 439. leurs mœurs, maladies & remedes. 440. 441. comment recueillir les eſſoims. 442. indices de leur ſortie, & auis pour les conduire. 443. 444. 446. remede à leurs ſeditions. 445. le temps de les chaſtrer, enſemble le vuider, & comment. 447. 448. 449. par quel moien, & quand cueillir & retirer le miel, où le tenir & les marques de ſa bonté. 447. 450. 451. quand la cire, & comment: marques de la bonne, & le moien de la blanchir. 451. 452. leur gouuerneur, & ſa charge. 432. 453. des arbuſtes le roſmarin leur eſt le plus agreable. 553. & le Thym. 566.

Abricotier, où, quand, & comment edifié. 676. ſur quels ſujets conuient l'enter. 677. ſon fruit comment eſt confit. 861.

Ache, quand, & comment logee en terre, & ſon vſage. 536.

Acqueſts de terres comment ſe doiuent faire & aſſeurer. 8. 9.

l'Aer comment peut eſtre cogneu. 7.

Affermes de pluſieurs ſortes. 58. 59. de quelles choſes ſe ſont, & de quelles non. 60. 61.

Agaſſins. voiés, Cords.

Agriotes comment confites. 857.

Agripaume où, quand & comment eſleuee, ſes vertus. 627.

l'Aigneau venant de maiſtre comment doit eſtre traité, & grandelet. 318. 319. comment conduit, & quand ſeuré. 319. 320. quand & comment chaſtré. 323.

Aigremoine, ou Eupatorium, pourquoy, où, quand & comment, s'edifie, ſa vertu. 612. comment diſtillé. 890.

Aigrets gardés toute l'annee, & comment. 240.

Aire de deux ſortes, & où ſituee. 130. 131.

Alambics comment façonnés, & leur vſage. 889.

Aluine ou Abſynthe, de trois ſortes, quel terroir demande, & comment s'accroiſt. 565. ſes vertus. 615.

Amandier, où, quand & comment eſleué. 679. la cueillete & garde de ſon fruit. 680. comment confit. 858.

Anemoné, comment vient. 578.

Angelique, où, & comment eſleuee, ſes facultés. 606.

l'Anguiliere où ſera dreſſee. 431.

Anis, où, & quand ſera ſemé. 569.

Apoſtumes, ou Tumeurs, & leurs remedes. 959. celles de la langue comment gueries au beuf. 979.

Arbres quels ſont amis de la vigne, & où plantés. 155. 156. comment doiuent eſtre accommodés pour l'appui d'icelle, & quels. 189. 192. hauteur de leur tronc, quelle. 192. ſur iceux elle ne ſe peut enter. 195. qui ſont ceux qui doiuent eſtre en la Garene. 410. leur profit, plaiſir & vſage en general. 628. naturel. 629. que c'eſt qu'il faut faire pour en auoir toſt plaiſir. 630. quels viennent de ſemence, quels de branche. 631. ne ſeront nullement curés en la pepiniere. 633. combien y demeureront. 635. quand ſeront arrachés de la pepiniere, & comment tranſplantés en la baſtardiere. 636. comment y arrouſer & curer les jeunes. 638. comment les y enter. 639. 640. comment les ſouſtenir aprés. 641. conſideration ſur leur entre-

deux. là meſme. ordre & moiens tenus à les planter. 642. & ſuiuantes. comment aſſeoir leurs racines, & les couurir. 646. 647 comment replanter les grands. 648. quels ſeront emploiés en l'eſpalier. 651. leur diſtinction, temps & façon pour les enter en general. 656. ne ſouffrent l'enter & le planter à la fois. 657. les petits ſeront entés en bas, & les grands en haut. 661. comment & en quel endroit les faut fendre, pour l'enter. 662. la maniere d'enter les plus gros. 664. nains comment ſe font. 674. quels ſont propres à prouigner. 675. general gouuernement & culture des fruitiers. 718. & ſuiuantes. quelle prairie leur eſt la moins nuiſible. 720. leur fumer & arrouſer. 721. conduite de leur brancheage. 722. quand & comment taillés, leur commun naturel. 723. les reenter, & ſon vtilité. 724. ſecret pour les faire fructifier, & remedes contre les chenilles, vers, ſcurmis, & mouſſe. 725. 726. comment les deſcharger & deſtaſſer. 727. quels emploiés aux haies faiſans diuiſion des proprietés. 744. de quels ſe faut ſeruir à dreſſer les bou, & où les planter. 784. noms des ſauuages. 785. moien d'auoir leur plant. 788. ſont diſtingués par ſec, & aquatique. 786. ceux du taillis comment plantés, quels preuignés, lieu & temps de ce faire. 792. de quelle profondeur, leur conduite & labourage. 793. comment rengés en la foreſt, plantés en alignement & confuſion. 797. eſmundés, cultiués & arrouſés. 798. 799. aquatiques de cinq ſortes. 800. où logés, & comment plantés. 801. quelle ſera leur ſaillie ſur la terre. 802. quand éteſter ceux de la foreſt. 807. quand couper les aquatiques. 810.

Argentine, où & quand logee en terre, ſes vertus. 607

Ariſtolochie, où, quand & comment s'edifie, ſes faculés. 624

L'Argent Romain & le François que c'eſt. 11

Arreſte-beuf, pourquoi ainſi dict, où, quand & comment loge, ſa vertu. 614

Arſeirole, que c'eſt, comment eſleuee. 691. comment confite. 845. 864

Artichaus, où, quand, & comment eſleués. 516 comment parés du froid. 517. & confits. 856

Aſperges, quand & comment miſes en terre, en quel lieu & leur traitement. 537

L'Aſne comment propre au labourage. 83. logé & nourri. 84. vtilité de ſon fien. 98. ſon élection & agrandiſſement. 310. quand & comment le chaſtrer. 311. ſes maladies, & les remedes. 986

L'Aſneſſe, ſon élection, temps de la faire courir. 310

Aſpreſle quelle terre demande, & ſes vertus. 607.

Aſthma, ou courte-haleine, & ſes remedes. 910. celui des cheuaux comment gueri. 981. des brebis. 987

Aſtres, quelle eſt leur influence. 47

Auberges, ſes qualités diuerſes. 678. comment confites. 848. 863

Aubeſpins, quand plantés, comment conduits, leur emploi. 742. 743

Auelaines ou Noiſilles comment confites. 860

Auertin des moutons comment gueri. 587

Aulx, quand & comment ſemés, élection de leur ſemence, leur labourage, cueillete, & artifice pour les engroſſir. 511. 512 513.

Aulues, maladie des cheuaux, ſa gueriſon. 983

Aune, ſon vtilité. 800. comment s'edifie. 803

Auoines, où & quand veulent eſtre ſemees. 110. 111. deſirent l'eau. 127

Auortement, & comment en preſeruer la femme. 937

Aurillages, droict prins ſur le reuenu des Mouſches-à-miel. 455

Auronne, où, quand & comment miſe en terre. 568

B

Bacinet, diuerſes eſpeces, diuers noms, & couleurs, quand & comment eſleué, ſes vertus. 617

le ſieur Balbani, inuenteur d'vne nouuelle façon de ciſterne, & ſa deſcription. 780. 781

Barbe-de-cheure, ſes noms, eſleuement & proprietés. 618

Baſilic, où, quand & comment eſleué, & ſon vſage. 536. 568. 580

Baſtardiere quelle doit eſtre, & comment l'ordonner. 636. & ſuiuantes ſa culture. 637

au Baſtiment champeſtre quelles choſes ſont requiſes. 17. obſeruations neceſſaires. 18. il ne peut eſtre autre que grand. 19. ſes commodités particulieres. 20. pour le beſtail, & ſon fourrage: pour les jardins & vignes. 21. 24. fondations & reparations quand & comment doiuent eſtre faictes. 34 35

Battement de cœur, ou Cardiaque paſſion, &

ſes remedes. 913
Baxilles, où, quand & comment edifiees, leur vſage. 536. 537. comment confites. 845
Belier, marques de ſa bonté; & en quel aage l'accoupler. 317. ſa charge. 318. quand chaſtré. 322
Belvedere, où logé & comment eſleué. 564
le Beſtail, & ſon gouuernement, exercice de nos premiers peres. 257. ſon vtilité, neceſſité, diſtinction & plaiſir. 258. 259
Beſtes du labourage quelles. 82. comment logees, nourries, conduites au trauail. 84. 85. vtilité de celles à laine. 315. la nourriture des rouſſes & noires, & le ſoin qu'il en faut auoir. 410
Bete-raue que c'eſt, & comment doit eſtre traictee. 530
Betoine, où & comment eſleuee, ſes vertus. 619. comment diſtillee. 890
le Beuf propre au labourage de la terre-à-grains. 82. comment logé & nourri. 84. fort priſé anciennement à Rome, & pourquoi. 278. où paiſtra & couchera. 281. comment ſera dompté & inſtruit eſtant jeune. 291. ſa conduitte ſe regle par les ſaiſons. 292. ſon ordinaire viande, & le lieu où il ſera nourri. 293. 294. adreſſes pour l'achepter. 295. cognoiſſance de ſon aage, ſon engroiſſement. 296. 297. il croiſt touſiours. 298. en quel temps doit eſtre tué & ſalé. 839. l'vſage de ſes peaux. 885. quelles ſont ſes plus frequentes maladies, d'où elles prouiennent, & leurs remedes. 977. & ſuiuantes.
Beurre comment eſt faict, & en quel temps eſt le meilleur. 285. ſa garde. 286
Bien tenu à ſa main, ou baillé à ferme, & ſes incommoditez. 52. 53. quand il le doit eſtre, & quand non. 55. comment. 57
Biere que c'eſt, comment eſt faicte, & ſes diuers noms. 251. 252
Bignoter la vigne que c'eſt. 182
Biſner, ſecond labeur à la vigne. 174
Biſtorte ou Serpentaire maſle, de deux ſortes, où logee & ſa vertu. 616
le Bled, ſes eſpeces & differences. 106. & ſuiuantes. comment doit eſtre ſemé. 113. quel trauaille le plus la terre, & quel le moins. 122. quand doit eſtre ſarclé, & combien de fois. 124. comment remedier à ſon trop grand auancement, & aux bruines qui l'endommagent. 125. 126. comment doit eſtre tarroſſé, s'il y eſcheoit. 126. à quoy ſe cognoiſt ſa maturité. 127. quand couper celui qui eſt deſtiné pour ſemence: enleuer du champ le coupé, afin qu'il ne s'eſgrenne; & comment le gouuerner, quand on eſt contrainct le couper auant ſa maturité. 128. le battre & fouler. 81. 129. 130. 132. commodités & incommodités de le battre dans la grange. 131. 132. diuerſité d'auis pour le garder. 134. & ſuiuantes. comment garentir celui qui commence à s'infecter. 135. ſa conſeruation eſt diuerſe. 136. 139. ſon vſage eſt double. là meſme. ſa vente & debite. 137. le ſejour au grenier, le diminue. 139. comment le preſeruer du degaſt des poules. 363. quel eſt le meilleur pour le bon pain. 819. eſtat d'icelui pour le pain de toute l'annee. 820. quel pour le pain blanc, quel pour le bis. 822
Bou, ſon vtilité. 749. 783. 784. où le dreſſer. 785. l'aquatique, & ſon vtilité. 799. en quelle ſaiſon doit eſtre coupé celui de la foreſt, & à quel poinct de Lune. 806. 807. du taillis. 808. ſa diſtinction pour diuers ſeruices. là meſme. ſa vente, en general. 809. qui eſt celui qu'on appelle mort-bois. 813. qui aura la charge de celui pour le four. 817
Boiteure, aux beufs, comment guerie. 978
Boſſe, maladie des cheuaux, ſa gueriſon. 981
Bouc, quel doit eſtre choiſi, ſon vtilité, vice, nourriture, chaſtrement. 327. & ſuiuantes.
Bouche, ſes maladies diuerſes, & les remedes. 902. 903. l'enfleure d'icelle comment guerie au beuf. 979
Bouillon-blanc, où, quand & comment eſleué, ſes vertus. 608
Bouis que c'eſt, où il croiſt, ſon vſage, comment eſleué, trafique de ſa racine. 554. 555. 556. 580. 584.
Bouleau, où s'edifie. 800
Bouquet-d'ange, confiture, que c'eſt. 860
Bource-à-paſteur, où s'engendre, ſa faculté & vertu. 611
Bourrache comment gouuernee. 535
Brauche-vrſine, ſes noms, eſleuement, emploi, & vertu. 624
Branches enracinees en la baſtardiere quelles, & comment. 637
Brebis, d'où vient ſa fecondité: ſon vtilité, & les marques de ſa bonté. 316. 317. en quel aage l'accoupler, & comment il ſe cognoit. 317. auis ſur ſa portee. 318. allaict ante comment traicté. 318. 319. ſon viure, lictiere, quand chaſtree & tondue. 321. 322. 323. le changement d'eau & de paſturage luy profite. 324. quand luy traire le laict, & comment.

ment l'engraiſſer. 325. 326. quand vendu. ibid. ſes maladies, & remedes. 986. & ſuiuantes.
la Brie pourquoi beaucoup priſee. 5
le Brochet où veut eſtre logé. 426
Bruſlures, & leurs remedes ſinguliers. 960. comment en appaiſer la douleur, & garder que les marques n'en paroiſſent ſur la partie. 961
Bugle, quelle terre lui plaiſt, ſes vertus. 625
Bugloſſe, où, quand & comment ſemee, ſes vertus. 626. 627. comment diſtillee. 890
la Burate que c'eſt, & comment ſe fait. 288

C

Cabaret, où & quand s'edifie, ſes proprietés. 618
Caille, & Tourterelles, leur logis, nourriture, & vſage. 406
Camomille, quand & comment placee au Iardin, quel terroir lui eſt propre, & ſes proprietés. 627. ſon emploi. 580. comment diſtillee. 890
Campane, ou Aulnee, quand & comment edifice, ſes vertus. 620
Campanula, quand ſemee, comment s'accroiſt, & ſon vſage. 562
Cane commune, ſon reuenu. 376. comment s'en pourueoir, de quoi la nourrir, quel ſoin en auoir, le temps de ſa ponte & couuee. 377. 378. comment eſleuer ſes petits. 378. que c'eſt que celle d'Inde, meſliue ou baſtarde, & ſa conduite. 379
Cannes. voiés, Rozeaux.
Cannes de ſucre, d'où venues, leur culture, cueillete de leur fruit. 716. 717
Capres comment eſleuees, en quels lieux, & leur cueillete. 548. 549. 550. comment confites, au ſel & au vinaigre. 845
Cardes ou Cardons, que c'eſt. 517. où, quand, & comment ſemees. 518. 519. la maniere de les blanchir. 519
Carline, etymologie de ſon nom, ſon eſleuement & vertus. 625
Carrotes. voiés, Paſtenades.
Cartouſle, quand & comment l'on s'en engeance, quelle terre demande, en quoi ſon fruit eſt different des truffes. 563
Caſſonade pour confitures comment preparee. 852
Catarre des pourceaux comment gueri. 989. de la poulaille. 991
Caton refuté, ſur la conduite des ſeruiteurs, par la raiſon & vſage de ce temps. 42
Caues & Celiers où doiuent eſtre ſitués. 21. parties requiſes en iceux. 201. quels doiuent eſtre leurs meubles. 202. 203. à qui appartient leur conduite. 832
Cendres propres à ſumer les terres. 101
Centauree, d'où ainſi appellee, où & comment eſleuee, ſes vertus. 609
Cerfueil, comment eſleué, & ſon vſage. 536
Cerizier, ſon origine, où, quand & comment planté, ſon fruict de diuers noms & eſpeces, ſa cueillete & vſage. 682. 683. comment le confire. 857. & en faire de la gelee. 867
quelles Chairs fourniſſent le Charnier. 833. quand tuees & ſalees celles de Cheure. là meſme. leur vſage. 834. quand & comment celles du pourceau, & leur emploi. 835. 837. 838. comment fumees. 837. façon de Paris ſur leur maniment, & marché d'icelles. 838 839. comment & quand ſalees celles de beuf. 839. 840. de vache. 840
Chandelles de ſuif, quand ſont faites, pour eſtre meilleures, de quoi ſera leur meche, & leur garde 878 879. de cire, de diuerſes couleurs, & leur vſage. 879
Chante-pleure que c'eſt & ſon vſage. 770
Chanure, où, quand & comment eſleué, ſa cueillete, ſon rouir ou naiſer. 730. 731. d'où procede ſon fin poil. 730. ſa graine. 731. l'vtilité de ſon odeur. 732
Chapons comment duits & dreſſés à conduire les poulets. 360. comment engraiſſés. 361. 362
Chardon-à-cent teſtes, où, quand & comment edifié, ſes vertus. 621
Chardon-à-draps, quelle terre demande, choix de ſa graine, ſon gouuernement, recolte & vſage. 737. 738
Chardon-benit, où, quand & comment logé en terre, ſes vertus. 622
Chardon-noſtre-dame, où, quand & comment jetté en terre, ſa vertu. 609
Charnes, où s'accroiſſent. 787
le Charnier où ſera dreſſé. 836
la Chaſſe, ſon vtilité, quelle propre au Gentil-homme, quelle au grand-Seigneur, ſes diuerſes eſpeces, enſemble les armes y neceſſaires & requiſes. 992. & ſuiuantes.
Chaſtaigner, quand & comment enté, ſon fruit de pluſieurs noms, comment recueilli & gardé. 691. 692. naturel de ſon bois. 787. en la foreſt. 795

Chauſſe-trape, où, quand & comment s'accroiſt, ſes vertus. 611
la Chaux neuf ſert de fumier. 99
Cheruis ou Giroles, où, quand & comment mis en terre. 531
Cheſne, ſon vſage & proprieté. 787. ſes eſpeces, & ſous-eſpeces. 794. 795
le Cheual au labourage. 82. comment logé & nourri. 84. 85. moiés d'ẽ auoir en abondãce. 299. ſes marques ſe prennent à la forme, aux couleurs du poil, à la fantaſie, & à l'aage. 300. & ſuiuantes. ſes eſpeces. 301. comment ſe cognoiſt ſon aage. 303. premieres leçons du jeune, & ſon gouuernement. 306. 307. quel l'on doit chaſtrer, à quel donner le feu, & à quel fendre les nazeaux. 308. 309. trauail de celui du haras. 309. ſes maladies diuerſes, & les remedes. 980. & ſuiuantes. comment l'engraiſſer, & garantir des mouſches. 985
Cheuelues, leur profit, & moien de les auoir. 160. 162. comment les planter. 164. 165
Cheueux-de-Venus, pourquoi ainſi dicte, où croiſt, ſes vertus. 611. comment diſtillee. 890
Chevre quelle ſera choiſie, où nourrie, ſa portee & ſeruice, ſa race, ſon laict & fourmages, & comment engraiſſee. 327. & ſuiuantes. quand la tuer, ſaler ſa chair, & faire profiter ſes graiſſes & peaux. 833. 834. 885. ſes maladies & remedes. 988
Chevre-fueil comment eſleué, quand, & ſon vſage. 562
Chevre-fueille, où, quand & comment s'accroiſt, ſes proprietés. 617
Cheute de la matrice, & ſes remedes. 934
de quels Chiens a beſoin le meſnager, pour la maiſon, & pour le parc. 339. leur nourriture, chaſtrement & duree. 340. 341. leur engeance & aage. 340. leurs maladies & remedes. 990
Chous-cabus, où, quand, & comment ſemés. 515. blancs & verts. 532. 533. leurs ennemis particuliers. 534. comment les confir. 846
Chreſte-marine, quand & comment eſleuee, & ſon vſage. 536
Ciboulles, où, quand, & comment s'eſleuent & entretiennent. 510
Cichoree ou Endiuie, quand ſemee & tranſplantee, comment blanchie. 536. comment diſtillee. 890
Ciment propre pour tuiaux de fonteine, & la maniere de le faire. 767. celui de la ciſterne. 777
Cirons, leurs remedes. 963. 964
Ciſterne que c'eſt, où & comment dreſſee, ſa capacité, & murailles. 776. ſon interieur ſera cimenté. 777. de quelle eau la conuient fournir, comment l'y conduire, & l'en tirer. 777. 778. 779. pourquoi ſera toute couuerte. 779. autre façon de la dreſſer, du ſieur Balbani. 780. 781
Citronier. voiés, Oranger.
Clapier que c'eſt. 411. celui à garenne, ſes nids, comment, combien & où dreſſés, pour l'eſleuement des Connils. 412. 413
Cloiſons, de quatre ſortes. 740
Cochons, moien d'en auoir en diuers temps. 334. quand & par quel moien les chaſtrer. 335
Cœur, ſes diuerſes maladies & remedes. 913. 914
Coigner, où, quand & comment edifié, ſon fruit de pluſieurs eſpeces, ſa recolte & garde. 690. 691. comment on le doit confire. 847. 865. & en faire de la gelee. 866
Colere comment rafraiſchie. 920
Colique que c'eſt, & ſes remedes. 923. 926. celle du beuf comment guerie. 979
le Colombier, ſa figure, ſituation, capacité, & matiere. 381. & ſuiuantes. celui à pilliers. 384. de quelle matiere ſeront les nids. 385. comment façonnés & dreſſés. 386. 387. leurs montees. 388. la porte, ouuertures & ceintures du colombier. 388. 389. 390. où, pourquoi, & de quoi blanchi. 390. 391. comment le preſeruer des rats, de la fome, & le peupler. 391. 392. 393. pour le nombre auquel nombre de pigeons. 394. ſon entretien. 396. comment y accouſtumer les jeunes pigeons. 399. tenu net. 400. parfumé. 401. chaſtré. 402. 403
Compartimens & bordures du parterre, de quelles herbes & fleurs ſont faicts. 565. 580 leur diſpoſition pour la veuë. 581. moien de les dreſſer. 583. comment couper les herbes, arrouſer & fondre. 585. trous, aux jardins des Tuilleries. 586. 587. 588. 597. à S. Germain en Laie. 589. 590. 591. à Fontainebleau. 592. autres. 593. & ſuiuantes.
Complantes pour le vignoble, & auis ſur leur chois. 150. 151. ne ſe faut arreſter aux noms, ains à leur bonté. 152. quand ſeront taillés. 173
Concombres de pluſieurs ſortes, comment eſleués, & entretenus pour en auoir toute l'annee. 546. comment confits. 846. 861. 863
Confitures, à quoi ſont vtilement employees.

842. ſujet, matiere & moien d'icelles. 843
deux choſes à conſiderer en celles au ſucre. 850. moien de refaire les mal faites au ſec. 873. celles qui ſont faictes de miel au liquide, ſe peuuuent ſecher auec le ſucre. 874
Connils de trois eſpeces. 407. la nourriture de ceux de clapier, & comment eſleués. 411. 413. le vice des maſles, & le remede. 414. le ſoin qu'il faut auoir de leur nourriture en general: comment reprimer le degaſt qu'ils font, & en chaſſer leurs ennemis. 415. 416. moiens de chaſſer & prendre ce beſtail, ſont diuers. 417. 418. quels ſont ceux d'Inde, leur logis. 419
Conſerue de rozes comment faicte. 893
Conſire, ou grande Conſoulde, appellee Paſquete, & pourquoi, comment s'edifie, ſa vertu. 610
le Coq, marques de ſa bonté, & combien on en doit auoir. 350. 351. election de celui d'Inde, ſon nombre, nourriture, & chaſtrement. 364. 365. 366
Coq, quand & comment logé en terre, & ſon vſage. 536
Cords ou Cals, leurs remedes. 969
Coriandre, comment ſemé & gouuerné. 569
Cormier, où, quand & comment edifié, non enté, ſon fruit quel, & ſon vtilité. 693. ſa ſemence, comment logés en terre, & ſes branches enracinees. 790
Corne-de-cerf, comment gouuernee, & ſon vſage. 536
Cornes des beufs esbranlees, leurs remedes. 978
Cornoüiller, où, & quand planté, non enté, ſon fruit, ſa recolte & vſage. 694. comment confit. 864. & conuerti en gelee. 867
Coronne Imperiale, ſon eſleuement. 578
Coſté, ſes maladies, & remedes. 911. 912
Coignac, comment ſe fait. 865. 866
Coton, comment, où & quand eſleué. 717
Couldrier, où, quand & coqumment planté. 680. 788. ſon fruit. 681. croiſt toſt. 787
Couperoz ou Goutte-roz, & ſes remedes. 966. 967
Courbes, maladie des cheuaux, comment gueries. 982
Courges de combien de ſortes, & comment eſleuees. 547. & confites. 848. 862.
la Courtilliere eſt le plus dangereux ennemi des Iardins, le moien de les en deſengeancer. 524. 525.
Crache-ſang, & ſes remedes. 911
Croſpinote, où croiſt, & ſes proprietés. 610
quels Crocetes ſont bons. 152. le temps de les cueillir, moien de les tranſporter, & faire enraciner. 161. comment plantés. 164. comment les poſer en la foſſe, & à quoi ſert le vieil bois qu'on leur laiſſe en les cueillant. 166. 167
Cuir, comment eſt mis ordre à ſa netteté. 972
Cuiſine où doit eſtre ſituee, & commẽt. 22. 23
Curage, ſon eſleuement & vertus. 621
le Cygne, ſa deſcription & naturel. 380
Cyprés, où, quand & comment edifié, ſon vſage. 558. 559. comment le maſle ſe diſcerne d'auec la femelle. 559

D

DArtres de deux ſortes, & leurs remedes. 968. celles du chien comment gueries. 990
Debilité d'eſtomach, diuerſement cauſee, & ſes remedes. 915. 916
Defricher au ſoc & par le feu, quand & comment. 73. 74. & ſuiuantes.
Dent-de-chien, où logé, & ſes facultés. 608
Dents, leur douleur cauſee diuerſement, & les remedes. 903. 904. comment maintenues en bonté & beauté. 905. quand les faire arracher. 907
Diarree, & ſes remedes. 927
Dictam, où, quand & comment logé, ſa proprieté. 611
Diſſentérie, & ſes remedes. 927
Diſtillations diuerſes, par quel moien, & en quels alambics. 887. & ſuiuantes. temps & matieres à ce propres. 890. au Soleil. 891

E

EAu cõment peut eſtre cogneue. 7. claire & coulante par la caue ſalutaire aux vins. 201. quelle emploiee aux prés. 266. comment en la Luxerniere. 272. ſes vtilités en general. 749. 751. proprietés de celle du Nil & autres. 752. à qui eſt deuë l'inuention de ſa conduite. la meſme. de trois ſortes. 753. celle de fontaine eſt la plus ſouhaitable, comment l'emploier, & les moiens requis à ſa conduite. 754. & ſuiuantes. comment remonter celle qui ſe trouue baſſe. 760. cogneiſſance & marques de la bonne. 762. comment montee & deſcendue. 770. 771. celle des puits comment puiſee. 774. quelle

eſt bonne pour la fourniture de la ciſterne. 777. comment elle y eſt conduite. 778. par quels moiens en eſt tiree pour le ſeruice. 779. vſage de celle des mares. 782. la qualité de l'eau ſe recognoit au pain. 823. ſouueraines contre la peſte, quelles. 947. du champ, & ſes vertus. 958

Elatine ou Veluote, que c'eſt, où, quand & comment logee, ſa proprieté. 610

Enclouëure, maladie du cheual, comment guerie. 984

Encœur, maladie des cheuaux, comment gueri. 983

Enfantement, & comment eſt remedié à ſa difficulté. 938

Enfleure de ventre, & ſes remedes. 929. de celle du cheſnon & des teſticules, comment guerie au beuf. 977. 979. du dos, jambes & teſticules au cheual. 983. 984

Enter la vigne, ſelon les anciens, & modernes. 193. 194. les arbres par pluſieurs fois, les affranchit, & en auance l'accroiſſement. 640. quels en ont eſté les autheurs & ſõ admirable artifice. 665. 655. façons diuerſes. là meſme. en fente, ou au coin. 658. & ſuiuantes. quel temps y eſt requis, & quels outils. 661. ſur terre à quoi ſert. 662. comment s'y conuient preſeruer des iniures du temps. 663. en petite coronne, que c'eſt: ſes outils, & le moien de s'y preſeruer de mal. 664. 665. en eſcuſſon, que c'eſt: en quelle ſaiſon: obſeruations ſur ce: pourquoi ceſte façon eſt ainſi appellee: & comment on s'y gouuerne. 666. 667. & ſuiuantes. en quel aſpect du ciel. 668. en canon ou fluſteau, que c'eſt: & la maniere. 670. ſur perches de ſaux. 672. en petite coronne. 673. en piece rapportee. 674. au bout des branches. là meſme.

Eſchalaſſer la vigne que c'eſt. 181

Eſchalotes, ou *Appetits* que c'eſt, où, quand & comment plantees. 515

Eſclaire, pourquoi ainſi nommee, où, quand & comment eſleuee, ſes eſpeces & vertus. 615. 616

Eſcorces d'orange & de citron comment confites. 850. 854. 863

Eſcorcheure, maladie des beufs, ſa gueriſon. 977

Eſcuſſon au enter que c'eſt. 667. de quelle matiere eſt lié, & comment. 668. quand le deſlier. 669. autre ſorte. là meſme.

Eſlaguer que c'eſt. 723

Eſmunder que c'eſt. là meſme.

Eſpalier que c'eſt. 649. beauté, bonté, & quantité de ſes fruicts. 650. comment ſe dreſſe. 650. 651. en quel temps y faut planter & enter les arbres, & quels. 651. 652. comment, quand & de quel bois l'appuier: le moien d'en reparer les defectuoſités. 652. 653. ſes diuerſes ſortes, & de quelles eſpeces d'arbres ont eſté faicts les premiers: ſon fonds comment ſera traicté & manié. 654. 655

Eſpamprer la vigne que c'eſt. 174

Eſparcet que c'eſt, où logé, ſa culeure, ſon rapport, ſa duree. 275. 276

Eſpeautre, eſpece de froment. 107

Eſpierrer les terres comment. 66. la nouuelle vigne. 167. le pré. 263

Eſpinars, pourquoi ainſi appellés, où, & quand ſemés, comment cueillis. 514. 532

Eſtalon, le moien de s'en pourueoir. 300. à combien de jumens il ſuffira. 304. le temps de l'accoupler. 305. ſon chois. 313

Eſtang, quel doit eſtre l'. 421. ſon aſſiete & capacité, ſa chauſſee, & comment faicte, obſeruations à le dreſſer. 422. & ſuiuantes. quand & comment le peupler. 425. 426. ſon entretenement, quand & comment le peſcher. 427

Eſtomach, ſes maladies diuerſes, & les remedes à icelles. 915. & ſuiuantes. comment le conforter aprés auoir vomi. 918

Eſtranguillon, que c'eſt, ſon remede. 983

Eſuentoir de fontaine que c'eſt, & ſon vtilité. 768. 769

Eteſter que c'eſt. 723

Euſraize, où, & comment vient, ſes proprietés. 615

F

Fabregue, où, quand & comment edifiee. 566

Face, comment blanchie, ſon beau teint conſerué, remedié à ſes diuers accidens, effacer la ride qui paroiſt entre les deux yeux. 969. 973. 975. & gardee du haſle. 976

Farcin, maladie des cheuaux, comment gueri. 982

Farine, comment eſt longuement conſeruee. 821.

Farrage que c'eſt, & ſon vſage. 177

Faſtidioſité ou Degouſtement, & ſes remedes. 916

Fenouil, de deux eſpeces principalement, où, quand & comment eſleué, ſon vſage. 569. comment confit. 845
Fermier que c'eſt, ſes qualités. 61
Fertilités de terre treſ-admirables. 88.89
Feves, en quel terroir & ſaiſon ſont ſemees. 520. 547. quand arrachees de terre pour eſtre de bonne cuite. 521. comment confites. 855. 856. & ſes fleurs diſtillees. 890. deſirent l'eau, leur herbe ſert de fumier. 99. 127
Fievres de pluſieurs ſortes, & leurs remedes. 942.943.944. à celle des brebis comment eſt remedié. 988
Figuier, où, quand, comment planté, & enté: noms antiques & modernes de ſon fruit, ſon excellence, cueillete, garde, & ſecher. 697. & ſuiuantes.
Flux de ventre, de trois ſortes, ſes remedes. 926.927. au beuf & au cheual. 980.984
Foie, eſchauffé, refroidi, ou opilé comment gueri. 920.921
Foins quand fauſchés & 269. où conſerués à faute de logis. là meſme.
Fontaine, premieres & neceſſaires obſeruations, pour en trouuer les ſources. 757. comment faire les foſſés pour ſa perquiſition. 758. 759. où, & comment dreſſee la mere. 759. 763. 768. comment ramontee l'eau qui ſe trouue baſſe, & le temps à ce propre. 760. 763. naiſſance de ſes tuiaux, & leurs diuerſes matieres. 763. & ſuiuantes. comment preparer le chemin d'icelle. 766. ſon eau peut eſtre miſe dans les tuiaux, incontinent aprés les auoir poſés. 768. comment tranſpaſſer des torrens, & tranſmonter des rochers s'oppoſans à ſon chemin. 769. 770. quel doit eſtre ſon chemin, & receptacle, 771. comment preuenir ſa ruine, & nettoier ſes tuiaux. 771. 772
la *Foreſt*, & ſa diſtinction. 794. comment les arbres y doiuent eſtre logés, & plantés en alignement & confuſion. 796. 797. 798. quand en éteſter les arbres. 807
Foſſés pour cloiſon comment dreſſés & gouuernés. 745
Fougere, comment s'en engeancer, ſa vertu. 638
Foulure, indiſpoſition des beufs, ſa gueriſon. 977
Fourmages plus exquis quels, comment les faire, & gouuerner en leur tendreur. 286. 287. lieu à les tenir. 289. comment preſerués des beſtioles nuiſibles. là meſme.
Fouſſer premier labour faict à la vigne. 174
Fraizes, où, & comment viennent, leur vſage. 576
Framboiſier comment vient, où, quand, & ſon vſage. 561. ſon fruit comment confit. 845. 864
Franxinelle, quel terroir lui plaiſt, quand & comment eſleuee, ſes proprietés. 625
Froment, ſes eſpeces, & quand ſemé. 106. 107. III. voiés, *Bled*.
Fruitier, voiés, *Verger*.
les *Fruits* comment ſeront emploiés pour l'engeance. 633 634. la bonté, beauté & quantité de ceux de l'eſpalier. 649. 650. comment ils ſeront preparés en general pour eſtre confits au ſuccre, & leur naturel. 851. 853. 854. en quelle maniere ils ſeront diſpoſés pour eſtre confits au ſec. 869. quand jettés dans le ſuccre, & retirés. 872. leurs paſtes comment faites. 875
Fumeterre, pourquoi ainſi appellee, ſon eſleuement & vertu. 613
le *Fumier*, ſes effects, diſtinction, emploi, & valeur. 97. 98. de la chaux & herbes des feves, & autres. 99. 100. 101. quel eſt le meilleur, & quand l'emploier. 101. quel eſt le plus propre aux vignes. 175. quel pour le pré. 263. 265. pour la Luzerniere. 273. profit de celui des brebis. 322. quel eſt le meilleur pour les Melons. 541. pour les Roziers. 552. pour les Orangers, Citromiers, Limoniers, &c. 709
Furuncle ou Clou, comment ſuppuré & amolli. 960

G

Garence, où, quand & comment eſleuee, ſa culture, moien d'en tirer le rapport, & ſon vſage. 735. 736
la *Garene*, ſa ſituation, cloiſon & capacité. 407. 408. 410. quels arbres, arbriſſeaux & herbes y doiuent eſtre. 410. comment la peupler. 411. ſes nids. 415
Garrobier ou Silique, où, quand, & comment s'accroiſt. 556
Gaude, ou Geneſt d'Eſpagne, quelle terre il requiert, ſa cueillete & vtilité. 737
Gentiane, ſon etymologie, eſleuement & vertu. 618
Germandree, ſes eſpeces, noms, eſleuement & vertu. 620. 625
Glaieul, ou *Iris*, où, quand & comment eſleué.

eſleué. 576
le Gland, principale nourriture des pourceaux, & qui leur agree le plus. 336. ſa reſerue & garde comment ſe fait. 338
Gleteron ou Glouteron, comment s'eſleue, ſes proprietés. 614
Gourme aux cheuaux comment guerie. 981
Gouttes, & les remedes. 952
le bon Grain, & ſes qualités. 103. il ſe nourrit en gerbe. 132. 133
quels Grains ſont les moins importuns aux arbres fruitiers. 720
Grateron, où, quand & comment mis en terre, ſes vertus. 622
Gratelles, leurs remedes. 963. 964
Greffes, que c'eſt, où les prendre, quelles les choiſir, quand les cueillir, & comment les garder & empaqueter pour les enuoier loin. 658. 659. 660. comment les tailler & inciſer. 662. 663
Gremil, ſes noms, eſleuement & proprietés. 621
Grenadier, où & quand planté, ſon fruit, ſes eſpeces, ſa recolte & conſeruation, ſon vſage. 696. 697
Grenier à bled comment dreſſé. 134. dans terre en profondes foſſes, ſans aer. 136
Griotier à rozes que c'eſt. 560
Groſeiller ou Vinetier, comment s'engeance & où, ſon vſage. 561
Grunal que c'eſt, & la maniere de l'eſleuer. 564
Gueſde ou Paſtel, quel aer & quelle terre lui ſont propres, quand ſemé, & en quoi conſiſte ſon reuenu. 734. ſon vtilité. 735
Guimaues. voiez, Maues.

H

HAies, de quoi faites, & leur vtilité. 742. & ſuiuantes.
Hargne, ou Boiau aualé, ſes remedes. 931
Hautaignes, vignes treillees. 182
Hemorroides internes ou externes, & leurs remedes. 929. 930
Herbages pour viande à toute ſorte de beſtail diſtingués. 260
Herbe-au-Soleil, que c'eſt, quand & comment eſleuee. 575. item celle de la nuict. 576
Herbe-au-turc, où & comment vient, ſa vertu. 624
Herbes-aux-pouilleux, aux puces, aux teigneux, où, quand & comment eſleuees, leurs vertus & proprietés. 616
la Herce rempante ou roulante, ſon vtilité en ſemer. 114
Heſtres ou Fouſteaux, où paruiennent. 787
Hieble, où s'engeance, ſes vertus. 0. huile de ſa graine comment fait, & tu. 954
Hoquet ou Sanglot, d'où procede, & ſa gueriſon. 917
Houblon comment eſleué, où, quand, & ſon vſage. 562
Houer la jeune vigne à cheualier. 169
Houx, où, quand, & comment vient, ſon vſage. 744. 795
Huiles pour lumiere, quels. 877. 878. medecinaux, quels principalement. 892
Hydromel que c'eſt, & comment faict. 252. 253. 830
Hydropiſie que c'eſt, ſes marques & remedes. 928. 929
Hypocras, comment façonné. 828
Hyſſope, où, quand & comment edifié. 565. à quoi employé. 580
Hyuerner, troiſieſme & dernier œuure de la vigne. 175

I

IAmbe rompue de la brebis, comment guerie. 988
Iardin, combien priſé des anciens. 499. ſon aſſiete, diſtinction, & cloſture en general. 500. & ſuiuantes. comment en preparer la terre, & l'ordonner. 503. & ſuiuantes. le potager eſt de deux ſortes, ſa fourniture, quand & comment, la culture de celui d'Eſté & d'Hyuer. 507. & ſuiuantes. en quel aage en ſont bonnes les ſemences. 522. leur ennemi plus dangereux, quel, & comment chaſſé. 524. le bouquetier, ſon ordonnance & fourniture. 550. & ſuiuantes. le medecinal, ſa diſpoſition, deſcription & fourniture. 598. & ſuiuantes. les plans & perſpectiues du rond & du carré. 601. 602. 603. 604. 605. leur muraille pour les clorre, paliſſades, haies & foſſés. 741. 742. 745. deſcription d'vn d'Orangers, qui eſt à Heidelberg. 708
Iaunire, indiſpoſition des cheuaux, comment guerie. 981
Iaunſſe de trois ſortes, & ſes remedes. 922. 923
Ioſſemins de quatre ſortes, comment eſleués & entretenus. 552
Ieux de diuerſes ſortes. 795

Iue-arvitique, où & quand plant.e, ſes proprietés. 625
Iujubier, quand & où planté, non enté, vtilité de ſon fruit. 696
Iumens comment cogneues bonnes. 303. *leur conduite.* 304. *temps de les faire accoupler auec l'eſtalon.* 305. *trauail profitable de celles du haras.* 309

L

le Labourage des terres-à-grains eſt diuers 381. *les beſtes propres à icelui quelles.* 82. *l'élection qu'il en faut faire.* 83. *quelle en eſt la ſaiſon, & quelle non.* 86. 87. 88. *quel doit eſtre celui de la terre qui eſt en pente.* 92. *quelle difference eſt requiſe en ſes œuures.* 94. *le bien qui en procede.* 137.
le Laict quand & comment tiré, puis preſuré. 284. 285. *comment le faire tarir aux mãmelles des femmes, l'entretenir moderément ſans douleur, le diſſoudre eſtant caillé, & le faire abonder.* 939. 940.
Laictue, où & quand ſemee, ſes eſpeces. 513. *quand plantee, & le moien de la faire pommer.* 514. *cõment confite.* 846. 848. 860.
Laines fines, obſeruation ſur icelles, & d'où viennent leurs couleurs. 316. 317. *leur cueillette.* 323. *le meſnage d'icelles en general.* 883
Landes & Halliers comment eſſartez. 72
Langue-de-chien, comment edifiee, & ſes proprietés. 620
Langue-de-ſerpent, où, quand & comment eſleuee, ſes vertus. *là meſme.*
Lauande, où, quand & comment s'eſleue. 565. *ſon vſage.* 580. *diſtillation.* 890
Laurier, comment eſleué, diſtinction du maſle auec la femelle. 559. 560
Legumes quelles, où & quãd ſemees. 111. 119
Lentilles, ou Taues, leurs remedes. 969
Lepre des pourceaux, comment guerie. 989
Leures, leurs maladies & remedes. 907
Licts, & leur fourniture. 881
Lienterie, ſes remedes. 927
Lier la vigne que c'eſt. 182
Lierre, quand & comment s'accroiſt, ſon vſage. 557. *le terreſtre, & ſes vertus.* 617
Ligoter la vigne que c'eſt. 182
Limonier. voiés, *Oranger.*
Lin, en quelle terre, aer & ſaiſon veult eſtre logé. 732. *comment garanti de ſes ennemis, cueilli, emboteié, roui ou naſé, quand & où.* 733.
Linges, & leur conduite. 880
de la Luney a diuerſes obſeruations. 48. *juſqu'où le Meſnager en doit vſer.* 49. *auis receu touchant icelle, & les changemens de temps.* *là meſme, &* 50.
Lupins, propres à fumer les terres. 100
Luzerne ou Sain-foin que c'eſt. 270. *temps de le ſemer, & où vient bien.* 271. *ſon vice, & remede.* 272. 273. *ſon rapport, quand le faucher, & comment le conduire.* 273. *bon aux vaches pleines.* 281
Lys, où, quand & comment edifié, ſes diuerſes couleurs. 575
Lyſimachie, ſes noms, eſleuement & vertus. 618

M

Magniaux. voiés, *Vers-à-ſoye.*
Mains, comment polies & blanchies, & les verrues oſtees. 976
Maluoiſie artificielle, & ſa façon. 829
Mandragorre, où, quand & comment eſleuee. 570
Mare que c'eſt, comment faite, & ſon vſage. 782
Marguerites, comment eſleuees. 573. *leur emploi.* 580
Marjolaine, où, quand & comment eſleuee, ſon vſage & vtilité. 567. 568. 580. *comment diſtillee.* 890
Marne, bon fumier. 100
Marrube, où, quand & comment s'en engeancer, ſa vertu. 628
Marſes & Tremés, que c'eſt. 118
Marteron de Conſtantinople, quand & comment eſleué. 578
Maſſepan comment ſe fait. 876
Matrice, ſa cheute & ſuffocation, & les remedes. 934
Mauues, de pluſieurs eſpeces, leur eſleuement & proprietés. 623. *leur diſtillation.* 890
Melons & Poupons, incogneus de nos anceſtres, & des anciens Romains. 538. *leur gouuernement & conduite en pais chaud.* 538. 539. *en pais temperé.* 543. *en France.* 544. *en pais froid.* 545. *comment en ſemer la graine & l'aromatiſer auparauant.* 539. *ſe plaiſent d'acheuer leur cours au ſeminaire, non à eſtre tranſplantez.* 540. *leurs ennemis, & moien de les chaſſer.* 540. 541. *commence s'accroiſtront, & auanceront en maturité.* 541. 542. *comment en faire naiſtre la ſemẽce dans des pots; & la contraindre de pouſſer dans fort peu de temps.* 544. 545. *commence les confir.* 846. 861. 863

Membres, leurs douleurs, & les remedes. 955
Menſtrues des femmes comment prouoquees & arreſtees. 931.932.933
Menthe, quand & cõment miſe en terre. 567. *ſon vſage.* 580. *comment diſtillee.* 890
Mercenaires, leurs pernicieuſes humeurs. 29. 36. *quand doiuent diſner en Hyuer.* 32. *plus à la iournee, qu'à l'annee.* 36
Mercuriale, où ſe plaiſt, ſes vertus. 610
la Mere-de-famille, ſon office. 25. 818. *la vertu de meſnager reluiſante en elle, de quelle efficace.* 818. *le pain eſt proprement de ſa charge.* 821. *ſon œil eſt du tout neceſſaire à la cauſe, & pourquoi.* 832. *au charnier.* 836. *aux meubles.* 880. *faut qu'elle ſoit de tous meſtiers.* 886
Meſlier ou Neſſlier, où & quand planté, ſur quels ſuiets entez, le fruict & ſon vſage. 694. *comment confit.* 849. 867
Metayer que c'eſt, & ſes qualitez. 61
le Metail que c'eſt, où & quand ſemé. 108. 111
Meubles quels, d'où procede leur plus grande ruine. 880. 881. *moien de les conſeruer.* 882
les Meuriers ſont le fondement du reuenu des Vers-à-Soie. 461. *quelle fueille eſt la meilleure.* 462. 481. *où & commẽt les faut plãter. là meſme.* 788. *trois eſpeces des blancs.* 463. *quelle race eſt la meilleure.* 464. *comment la fueille en eſt amaſſee (meſme en tẽps de pluie) pour la bailler à manger aux Vers.* 465. 468. *quand & comment les eſmũder, éreſter, & y mettre la ſerpe.* 467. 469. 470 *le fonds en doit eſtre labouré, & pourquoi.* 470. *les noirs ou & quand plantés, & comment entés.* 692. 693. *croiſſent toſt.* 787. *la maniere de les eſleuer, retirer la graine du fruit, quand la ſemer, & comment la conduire eſtant en terre.* 789. *quand en tranſplanter les arbriſſeaux en la baſtardiere, & comment les y faire toſt engroſſir.* 790
Meurtriſſeures, & leurs remedes. 955
Miel & Cire. voiés, *Abeilles.*
Miel-roſat comment faict. 893
Mille-fueille, pourquoi ainſi dicte, où, quand & comment edifiee, ſa vertu. 609
Mille-pertuis, raiſon de ſon nom, où & quand ſemé, ſes vertus. 624
Millets, leur utilité, où & quand les enſemencer. 109. 110. 119. *leur incommodité.* 122. *veulent eſtre ſarclez.* 124. *deſirent l'eau.* 127
Miſſons, prouidence celeſte ſur icelles. 129. *temps diuers à les faire.* *là meſme.*
Monon, comment eſleué. 560
Morfondement du beuf comment ſe cognoiſt, ſes remedes. 979. *du cheual.* 980
Mors-du-diable, ſon etymologie, eſleuement, & vertus. 619
Morue des cheuaux & brebis, les remedes. 981. 987
Mourron, maſle & femelle, comment s'eſleue, ſes proprietés. 613
Mouſſerons ou Potirons, comment s'eſleuent, en quel temps & lieu. 563. 564
le Mouſt comment gardé. 237. *quel doit eſtre celui qu'on veut emploier en confitures.* 847
Moutons. voiés, *Brebis.*
Muguets de deux ſortes, leur traictement & gouuernement quel. 573
Muid de bled meſure de Paris que c'eſt. 10
le Mulet & la Mule propres au labourage de la terre-à-grains. 82. *comment logés & nourris.* 84. 85. *ſont de grand ſeruice, par qui inuentés, leur vsgeance.* 312. 313. *leur conduite: quand les mettre à l'amble & au trauail: marques de leur bonté.* 314. 315. *leurs maladies & gueriſon.* 986
Mures pour viande à la poulaille, & quelles. 353. *doiuent eſtre mangees freſchement cueillies.* 693
Murtes de deux ſortes, quand & comment s'en engeancer, leur vſage, & de mirtes. 553. 554. 580
le Muſcat, & ſon vſage. 145. 154. 236. 830

N

Naueaux & Nauets que c'eſt, leurs eſpeces, temps & façon de les ſemer. 528
Nauete, où, quand & comment ſemee, ſon huile treſ-profitable. 529
Nazitor ou Creſſon Alenois, comment ſemé, & ſon vſage. 536
Neſſlier. voiés, *Meſlier.*
Nephretique paſſion ou douleur de reins, & ſes remedes. 925
le Nerfs, ſes maladies & remedes. 899. 900. 901.
les Noiaux comment ſeront emploiés pour l'engeance. 633. *quels pour faire arbres du tout francs.* 634
Noier; où, & quand mis en terre, comment enté, ſon profit & vtilité, cueillette & garde de ſon fruit. 694. 695. 696. *comment confit.* 859. 860
quelles Noiſettes ſont les meilleures. 681. *leur*

recolte & garde. 682
Nicotiane, ſes noms, terroir, temps & moien de l'eſleuer, ſes vertus admirables. 626. comment diſtillee. 890. ſon baume & onguent, leurs vertus. 958
Numilaire d'où ainſi dicte, quel terroir demande, ſes facultés. 608

O

OEillets, pourquoi appellés Giroſlees, leurs eſpeces, où, quand & comment eſleués. 571. 572
les Oeufs comment gardés. 354. 355. quels doiuent eſtre choiſis pour le couuer des poules. 356. comment les faire eſclorre ſans poule. 357. 358. comment faire couuer ceux des poules d'Inde. 365. des Paonnes. 369. 370. 371
Oignons, quand ſemez, où logez, comment preſeruez du froid, quelle ſemence eſt la meilleure, quand & cõment plantez. 508. 509. 523. moiens de les garder longuement. 524
Oliuier, où, quand, & comment planté, & enté, ſes noms antiques & modernes. 701. & ſuiuantes. quel eſt ſon bon plan, & d'où le faut prendre. 702. moiens d'en auoir abondance. 702. 703. hait le cheſne, aime le figuier & la vigne. 704. comment le conduire, pour le faire bien fructifier. 705. quand & comment amaſſer ſon fruit, & où le conſeruer. 706. ſon huile. 707. comment le cõfire. 843. 844
Opilation de foie & de rate, ſes remedes. 921. 922
Orangers, Citronier, Limonier, &c. comment eſleuez. 707. & ſuiuantes. conſeruez en leur delicateſſe. 707. 712. leur gouuernement. 708. en quel lieu & comment plantez & entez. 710. 711. comment aſſeurés du froid. 712. 713. 714. leur plaiſir & profit. 715. leur fruit comment confit. 861
Oreilles, leurs maladies de pluſieurs ſortes, & les remedes. 901. 902
Orges de deux ſortes, leur profit. 108. 109
Orties, leurs noms, eſpeces, engeancemens & vertus. 627. comment diſtillées. 890
Ouurages comment doiuent eſtre diſcernez. 55. de chacun mois ne ſe peuuent aſſigner. 51. quels ſont ceux de la terre-à-grains. 50. & ſuiuantes. quels requis à l'entretenement des fruitiers. 728
l'Oye, ſon naturel, vſage, nombre, chois, nourriture, couuee, ponte & engraiſſer. 372. & ſuiuantes. quand la plumer. 374. comment recueillir ſa graiſſe, chair & plume. 376. 841
Oziers, leurs anciens noms & eſpeces, comment eſleués, & a quoi emploiés. 804. 805. leur coupe, meſnage & enter. 812. 813

P

PAille comment gardee. 133
Pain de Goneſſe excellent. 133. quel ſera celui de la table du pere-de-famille. 819. par qui paiſtri. 822. la qualité de l'eau s'y recognoiſt. 823. de pluſieurs ſortes à Paris, & leur vente. là meſme. où le repoſer ſortant du four. 825. de deux couleurs. 826. comment celui de meſnage doit eſtre façonné & mangé. là meſme. quel en ſera le corps. 827
Pain-de-pource.au, pourquoi ainſi appellé, ſon eſleuement & proprietés. 607
Paliſſade. voiés, Eſpalier.
Palma Chriſti, où, quand & comment s'edifie. 570
Palmier, où, quand & comment eſleué, & ſon fruit. 715. 716
Panis, eſpece de Millet. 109. requiert le ſarcler. 124
le Paon eſt le roi de la volaille terreſtre. 367. ſes eſpeces, ſon aage, couleur & naturel. 368. ſon logis. 369. la couuee de ſa femelle. 369. 370. 371. quand, où & comment le nourrir. 372
le Parc, ſa ſituation & vtilité. 419. 420
Parietaire, ſes noms, eſleuement & proprietés. 622
Pas-d'aſne, où & en quel temps eſt mis en terre, ſes vertus. 618
Paſſerage, quand & comment plantee, ſes vertus. 626
Paſſerilles. 145. quelles ſont les plus excellentes. 242
Paſſe-roze, où & quand ſemee. 574
Paſſe-velours, que c'eſt, quand ſemé. 574
Paſtel. voiés, Gueſde.
Paſtenades & Carrotes en quoi different, quelle terre deſirent, & en quel temps eſtre ſemees. 529. 530. comment confites. 848
Paſteur, ſa charge & qualités requiſes. 318. 320. ſa cabane auprés du parc. 322. quel doit eſtre celui des Boucs & Chevres. 327. ſa charge. 331. des Poules & Cogs d'Inde. 365
Paſturage pour le beſtail en general quel doit

eſtre. 260. 261. ſon emploi, l'aiant en abondance. 298. quel celui des ouailles. 315
Peches, de pluſieurs eſpeces, quand & comment s'en engeancer. 678. 679. comment les confir. 848. 863. ſa paſte, excellente confiture. 864
Penſees, leur gouuernement. 573
Pepiniere que c'eſt, & ſon ordonnance. 631. & ſuiuantes.
Pepins, quels doiuent eſtre, en quel temps, où, & comment ſemés. 632. quels pour faire arbres du tout francs. 634
le Pere-de-famille doit ſçauoir bien commander. 25. inſtruire ſes enfans & ſeruiteurs, aimer ſes ſubjects, pacifique, juſte executeur, honneſte à ſes amis, parents & voiſins, plus preſteur qu'emprunteur. 27. autres qualités requiſes en lui. 28. 29. & ſuiuantes. ſes deuis ordinaires auec les ſiens. 31. payer bien ſes ſeruiteurs. 33. diſcernera les œuures & temps d'ouurer. 35. quels moiens il tiendra pour ſe faire bien ſeruir. 39. quand doit changer de ſeruiteurs, & de quels. 40. juſques où il doit [illegible] obſeruations de la Lune. 49. aux[illegible] doit emploier l'occaſion. 51. ſa preſence [illegible] neceſſaire au meſnage. 56. co[illegible]oit comporter enuers ſes fermier & [illegible]er. 62. de quel beſtail ſe pouruoirra pour le labourage de ſes terres à grains. 83. a vn eſgard à leur portee. 88. choiſira la bonne ſemence. 103. tirera double vſage des bleds. 136. doit auoir le ſoin neceſſairement [illegible] ſes vendanges, & y eſtre preſent. 200 de quels chiens a beſoin. 339. quel nombre de poulailles il aura. 350. de d'Indes & Paons. 364. 368. des Oyes. 373. ſe fournira pour vne ſon, de pigeons, de connils & de poiſſons. 381. de quels pigeons. 393. ſa preſence eſt neceſſaire au planter des arbres. 649. recerchera toutes choſes profitables de ſa terre. 738. remplira d'arbres tous ſes lieux aquatiques. 806. ſon œil eſt du tout requis à la caue, & pourquoi. 832. faut qu'il ſoit de tous meſtiers. 886
Perſil, où, quand & comment logé. 535. ſon emploi. 580
Peruenche, où, quand & comment eſleuee, ſa vertu. 616
Peſcher à l'entour de la Garene, ſa largeur & profondeur. 409. l'ordonnance d'icelui en general. 429. ſa peſche ordinaire comment ſe fait. 430
Peſte, preparatifs pour s'en preſeruer, & remedes pour ſa gueriſon. 944. & ſuiuantes. quels lieux, & quelles perſonnes y ſont les plus ſubjettes. 945. traitement de celui qui en ſera preuenu. 948. remedes contre celle des brebis. 986. des pourceaux. 989
Peuce-dane, lieu, temps, & maniere de l'eſleuer, & ſes proprietés. 621
Peuplier de trois eſpeces. 800
Phlegme, & ſa purgation. 921
Phthiſie, & ſes remedes. 911
la Piece quarree, barlongue, inegale, triangulaire, ronde, que c'eſt. 12. 13
les Piedmontois prouignoient anciennement leurs bleds en herbe. 125
Pied-d'alouete, quand & comment logee en terre, & ſon vſage. 536
Pied-de-lion, où, quand & comment eſleué, ſes facultés. 621
Pied-de-veau, où, quand & comment jetté en terre, ſa vertu. 624. 625
Pigeons, leur chois & nourriture. 393. 394. 396. quand leur ouurir le colombier, & les abſurdités des anciens pour les y retenir. 395. leur vſage. 396. 397. quand & où diſtribuer leur mangeaille. 397. 398. comment les jeunes ſeront accouſtumés au colombier. 399. le fumier. 98. 400. vice des vieux, & le remede. 401. & ſuiuantes. ils eſtoient anciennement de grand prix. 403. les pattés ſont de deux ſortes, leur logis, nourriture, ponte, & engraiſſer. 404. 405. ils gaſtent les ciſternes. 778
Pignolat en roche comment eſt fait. 876
Piloſele, où ſe plaiſt, comment traictee, ſes proprietés. 614
Pimprenelle comment eſleuee. 535. & diſtillee. 890
Pin, où s'auance. 787. 796
Pions, quand & comment edifiés. 578
Piſſe-en-lict, où, quand & comment s'edifie, ſes proprietés & vertus. 608
Piſſe-ſang du beuf comment gueri. 979
Pimaine, où, quand & comment s'accroiſt, ſes proprietés. 579. 624. ſon diſtiller. 890
Plaies & vlceres diuerſement cauſees, & leurs remedes. 956. & ſuiuantes.
Plantain, où & comment vient, ſa vertu. 611. comment eſt diſtillé. 890
toutes Plantes ont trois diuers mouuemens. 176. quelles ſont bonnes pour cabinets, tunnelles, berceaux & treilles. 558. 561. quelles ſont ſouffrables ouure les arbres. 676

la Pleureſie, cognoiſſance d'icelle, & ſes remedes. 912
Poil, comment le retenir, oſter, garder de renaiſtre, & faire reuenir. 970.971
Poiree, ſes noms, couleurs diuerſes, vſage, & temps de la ſemer. 534. 535. *comment confite, & ſes coſtes.* 845.848
Poirier, où, quand, & comment planté & enté, ſon fruit de diuers noms tant anciens que modernes, ſa cueillete, garde & vſage. 688 *& ſuiuantes. comment confit.* 847.862
Pois, en quelle terre; quand & comment ſemés, & leur cueillete. 520. 547. *naturel des ciches.* 122. *de merueilles, où, & quand naiſſent.* 562. *comment ils ſeront confits.* 855. 856
le Poiſſon, ſa commodité, & où il ſe multiplie le plus. 421. *quel aime l'Eſtang.* 425. *quel le Viuier.* 430. *ſa prouiſion.* 841
Poitrine, ſes maladies, & remedes. 908
Pommé ou Poiré, comment eſt faict. 247. *& ſuiuantes.*
Pommes d'Amour, de merueille & dorees, où, quand & comment eſleuees, leur vſage. 562
Pommier, quand & où planté, comment enté, ſon fruit de pluſieurs ſortes, ſa cueillete & conſeruation. 685. *& ſuiuantes. ſa confiture.* 868.875
le Porchier, ſa charge, & combien il conduira de pourceaux. 334.335
la Poulaille, ſes races & eſpeces. 345. *ſon logis, où & comment diſpoſé.* 346. 347. *ſes nids, abreuuoir, & marques de bonté.* 348. 349. *ſa mangeaille ordinaire, & artificielle.* 351. 352. *ſa gouuernante, & ſa charge.* 353. 359. *comment la faire ouer en Hyuer.* 354. *comment, & quand couuer.* 355. 356. 359. 361. *pour auoir des poulets durant l'Hyuer.* 357. *où la loger & ſes pouſſins.* 358. *leur ſoin, traitement, & conduite.* 359. 360. *comment chaſtree & engraiſſee.* 361. *comment chaſſee des jardins ynuiſant.* 500. *l'vtilité de celle d'Inde, ſon logis, élection, nourriture.* 363. 364. *comment la faire couuer & gouuerner ſes d'Indons.* 365. *comment l'engraiſſer.* 367. *ſes maladies & remedes.* 991
Poulain, temps à ſouhaiter pour ſa naiſſance, ſoin qu'on en doit auoir, & combien de temps il tettera. 305. 306
Pouliot comment eſleué. 567. *ſon emploi.* 580
Pourceaux, leur élection, eſtables, conduite, nourriture, engraiſſement. 332. *& ſuiuantes. comment pelés.* 834. *comment & quand leurs chairs ſont ſalees, & leurs graiſſes profitees: leur emploi & vſage.* 835. 836. 837. 838. *quand tuer les jeunes gras.* 838. *leurs maladies, & les remedes.* 989.990
Pourpier, comment eſleué. 536. *confit.* 845. *diſtillé.* 890
Pourreaux, où quand, & comment ſemés & plantés. 510. *moien d'en auoir la graine.* 525
Poulx, pulces & autres vermines du chien, comment oſtés. 990. *de la poulaille.* 991
vieilles Prairies comment defrichees. 72. *& ſuiuantes.*
le Pré, ſon profit & vtilité. 261. 270. *ſon plaiſir, diſtinction, aſſiete, preparation & autres façons qu'il luy conuient donner.* 262. *& ſuiuantes. quelle en ſera la ſemence.* 264. *comment s'y fait l'arrouſement en plaine & en pente.* 267. *le garentir des taupes.* 268. *quel eſt le moins nuiſible aux arbres fruitiers.* 720
Prouigner que c'eſt, & en quel temps ſe doit faire, le moien & vtilité. 177. 675. 676
Prunier, où, quand & comment s'edifie, ſon fruict de diuerſes ſortes, ſa recolte, garde, & vſage. 683. 684. *comment le confire.* 848.862
Puits, leur antiquité, où creuſés, leur figure, capacité & entretien. 773.774
Purgations de pluſieurs ſortes, & leur compoſition. 953

Q

Quaiſſes-à-l'led, & leur profit. 135
Queuë de-cheual, d'où ainſi dicte, comment eſleuee & ſes vertus. 607
Quinte-fueille, où, quand & comment eſleuee, ſa vertu. 615
Quoquelicoq, lieu, temps & maniere de l'edifier, ſes proprietés. 626

R

Rage du chien, ſes eſpeces, & remedes. 990
Raiforts, que c'eſt. 525. *où, comment & en quel temps ſemez: moien de les garder de grainer, item d'en auoir de la graine.* 526. 527
Raiſinnee que c'eſt, & comment faicte. 236
les Raiſins noirs eſtimés maſles, les blancs, femelles. 155. *faut cognoiſtre leurs diuerſes*

eſpeces, pour le tailler ſelon leur particulier naturel. 174. ſont engroſſis par le couper des cimes des ſarments. 174. moien pour les diuerſifier en couleur & en ſaueur. 196. 197. cognoiſſance de leur maturité. 207. comment auancee. 208. diſcours ſur leur coupe & naturel. 209. ne faut meſler les bons, auec les mal qualifiés. 210. comment coulés. 211. comment des blancs ſeuls, ſe fera du vin blanc. 214. quels pour le Vin cuit. 235. leur chois pour les garder, & les moiens. 241. 242. les verts, dicts Vertjus, comment confits. 864

Raues, leurs eſpeces, vſage, lieu, temps & moien de les ſemer. 527. 528. vtilement ſemees au lieu du chamvre recueilli. 731

Renouee, pourquoi ainſi dicte, où, quand & comment eſleuee, ſes vertus. 612

Reponces ou Raponces, quand & comment apprioiſees au jardin. 531

Reprinſe ou Orpin, où, quand & comment s'accroiſt, ſes proprietés. 609

Ruë, où, quand & comment ſemé. 120. ſa moiſſon & vtilité. 121

Rhododendron, où, & comment eſleué. 560

Roigne, & ſes remedes. 964. 965. celle du beuf comment guerie. 980. du cheual. 982. de la brebu. 987. du chien. 990

Roſmarins, où & comment viennent. 553. leur vſage. 580. diſtillation. 890

Rougeurs du viſage, & leurs remedes. 965

Roure que c'eſt. 794

Rozeaux ou Cannes, comment s'edifient & quand, leur culture, cueillete & vſage. 739

Roziers, leurs eſpeces, quel terroir requierent, comment plantés & entretenus. 551. moien de les faire toſt fleurir, & enter. 552. leurs fleurs comment diſtillees. 890

Le Ruſchier ou Apier. voiés, Abeilles.

Les Ruſtiques auoient les premiers honneurs à Rome. 257

S

Sabe que c'eſt. 236

Le Saffran où ſera logé. 727. quand & comment l'on s'en engeance. 728. ſa cueillete. 729

Saiſons de l'annee, obſeruations ſuperſtitieuſes des Antiques. 43. curioſité ſuperflue des Modernes. 44. par les jours du mois & de la Lune. 45. pour les choſes du meſnage. 46

Sandalida Cretenſis, où, quand & comment edifiee. 577

Sanglot ou Hoquet, d'où procede, & ſa gueriſon. 917

Sanicle, où, quand & comment ſemee, ſes vertus. 609

Sapins, où s'eſleuent. 787. 796

Sarcler que c'eſt, temps de ce faire, & opinions des Anciens ſur icelui. 123. 124

le Sarraſſon que c'eſt & comment ſe fait. 288

Sarriete, où, quand & comment eſleuee. 566. diſtillee. 890

Sauge, où, quand & comment ſemee ou plantee. 567. ſon emploi. 580. comment diſtillee. 890

Sauinier de deux ſortes, ſon vſage. 557

Saule, & ſes differences. 800. quand veut eſtre coupé, & comment éreſté. 810. 811

Saumee du Languedoc pour le bled, & pour la terre, que c'eſt. 10. 11

Saxifrage, où, quand & comment miſe en terre, ſes vertus. 623

Scabieuſe, où, quand & comment jettee en terre, ſes proprietés. 612. comment diſtillee. 890

Scolopendre, ſon eſleuement & vertus. 619

Scrophulaire, d'où a prins ſon nom, quel lieu demande, comment eſleuee, ſa vertu. 614

Seau-de-Salomon, où & comment eſleué, ſa vertu. 619

Segle de deux eſpeces. 108. quand doit eſtre ſemee. 111

le Sel, ſa proprieté en la confiture. 855

quelles Semences faut choiſir, & comment les preparer. 103. 104. en quelle quantité les jetter en terre. 105. en icelles y a du hazard. 111. temps à ce propre. 112. doiuent eſtre expediees, & le moien. 116. preuue pour ſçauoir ſi elles auront eſté bien ou mal eſparſes. 121. combien les pluies leur ſont nuiſibles. 521. en quel aage ſont bonnes celles des jardins. 522. comment ſe doiuent emploier aux Compartimés. 584. celles des Cormiers, Ormiers & autres, comment logees en terre. 790

Semer bien comment. 113. à raies ouuertes, & par ſillons rehauſſés. 115

Sempremonde, quand & comment miſe en terre, & ſon vſage. 536

Seneſſon, où vient & comment, ſes vertus. 617

Senſoüire, vice de certaines terres. 95

Serfeuil, quand & cõmẽt ſemé & manié. 531

Serpentaire pourquoi ainſi dicte, comment s'edifie, ſes vertus. 613
Serpoulet, comment eſleué. 566. *ſon vſage.* 580
Serues, ou Repoſoirs, & leur vſage. 768
Seruiteurs, quels doiuent eſtre. 29. *en quel temps les faut careſſer.* 30. *quand prendront leurs repas.* 32. *leurs occupations aprés le ſoupper d'Hyuer, & durant les mauuais iours de l'annee.* 33. *condition miſerable de ceux de l'antiquité.* 37. *mal cauſé en eux tant par leur mauuais naturel, que par les guerres ciuiles.* 39. *bons comment doiuent eſtre traités.* 40. *de quel aage les faut eſlire.* 41. *leurs gages. là meſme. vn nommé, aura la charge du bou pour le iour.* 827
Sidre que c'eſt, & comment ſe fait. 245. *& ſuiuantes.*
la Soie, ſon origine & progrés. 455. *& ſuiuantes. peut croiſtre par toute la France, peu de lieux exceptés.* 457. *quels lieux elle deſire, & par qui elle eſt produite.* 458. *d'où elle prend ſa qualité.* 463. *comment la retirer des rameaux, & quand.* 489. *pourquoi ſon tirage ne veut eſtre delaié.* 492. *les outils pour ce faire & autres obſeruations: item la iournee du tireur: & comment diſtinguer la ſoie.* 494. *ſon emploi & meſnage.* 884
Souci, où, quand & comment edifié. 574. *comment diſtillé.* 890
Sophia, où, & comment s'eſleue, ſes vertus. 608
Squinance, que c'eſt, & ſon remede. 908
Sterilité des femmes prouenant de froidure, & ſes remedes. 935
le Succre pour la confiture comment eſt preparé. 851. *ſon naturel, & le ſigne de ſa parfaicte cuiſſon.* 853. 854. *pour la confiture au ſec combien en faut emploier, comment cuire, & les ſignes de ſa parfaicte cuiſſon.* 870. 871. *à quoi emploier les reliefs d'icelui.* 872. 873. *comment le faut retirer des vieilles confitures qui n'agreerons.* 873
Suffocation de matrice, & ſes remedes. 934
Sureau, comment eſleué, & ſon vtilité. 561. *ſa diſtillation comment faite.* 890
Surcs des cheuaux comment gueris. 983
Syncope ou Eſuanouiſſement, & ſes remedes. 914
Syrop rozat laxatif, comment faict. 893. 894

T

Tailler la vigne, quand & comment. 167. 170. *pour le fruit.* 171. *& ſuiuantes.*
Taillis, de quelle contenue doit eſtre. 785. *le bois y eſt le principal, & le fruit l'acceſoire.* 787. *vient dans peu de temps.* 791. *ſa diſpoſition & vtilité.* 791. 792. *coupe de ſon bois.* 808
Tarauelle, ſa deſcription. 165
Targon, comment eſleué, quand ſemé, & ſon vſage. 536
le Taureau, marques de ſa bonté. 278. *en quel aage eſt bon à engendrer, quand & comment accouplé auec la vache.* 279. 280. *l'vtilité de ſon chaſtrer, en quel aage, le temps, & comment.* 290
Teigne, & ſes remedes. 961. *& ſuiuantes. en quelles perſonnes eſt de plus difficile gueriſon.* 962
la Terre eſt le fondement de l'Agriculture: ſon naturel, couleur, ſenteur, preuue & aſſiete. 3. 4. 5. *qualités & commodités neceſſaires pour la bien choiſir, quelles.* 6. 7. 8. *comment meſuree.* 10. *ſa valeur.* 12. *ſes facultés diſtinguees.* 14. *ordonnance antique touchant ſon maniment.* 15. *comment doit eſtre diſpoſee la nouuelle, pour la commodité & bien-ſeance.* 16. *elle fait le deſſein de la maiſon.* 18. *deux manieres de la cultiuer.* 52. *quelles choſes lui ſont nuiſibles, au detriment des grains.* 65. *& ſuiuantes. comment la deſcharger des eaux nuiſibles.* 67. 68. *comment corriger la trop argilleuſe & ſablonneuſe.* 71. *proprieté de la cuite.* 79. *diuerſe culture d'icelle.* 81. *ſa ſaiſon propre & non propre.* 86. 87. *ſon diuers naturel pour le labourage.* 88. *de trois ſortes, comment emploiees.* 89. *& ſuiuantes. comment labourer celle qui eſt en pente.* 92. *cõmẽt remettre en vigueur la laſſee & recrue.* 96. *quelle doit eſtre fumee plus ou moins.* 97. *quand doit eſtre enſemencee pour les bleds.* 111. *remedes aux imperfections & defauts de celle pour vigne.* 148. 149. *trois degrés d'icelle pour la vigne, & comment preparee.* 163. 164. *ſon remuement vniuerſel, effect profitable à la vigne.* 166. *elle ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux deux annees de ſuite.* 511. *quelle propre au ſaffran.* 727. *elle fournit*

à toutes les neceſsités de l'homme. 817
la Teſte, ſes maladies, cauſees diuerſement, & les remedes. 895. 896. *comment y retenir, & faire reuenir le poil.* 970. 971. *comment ſe recognoit le mal d'icelle au beuf, & le remede* 978
Thym, de deux ſortes, où, quand & comment mis en terre. 566. *ſon vſage.* 580. *comment diſtillé.* 890
Tinnes ou Cuues, & leur matiere. 202. 203. *comment preparees quelques iours auant les vendanges.* 206. *faut les tenir bouchees durant que le vin y ſejourne, & pourquoi.* 215
Tonneaux vuides, comment doiuent eſtre conſerués. 203. 204. *les neufs comment affranchis.* 205. *ſeront bien fermés, pour y mettre les vins.* 212. 216. *dequoi.* 217. *comment ſe fait leur remplage.* 213. *gaſtés par le vin, comment remis.* 231. *des anciens, quels.* 232. 233. *comment ſe perdent, & le remede.* 832
Tourmentille, ſes noms, eſleuement & proprietés. 620
Toux, & ſes remedes. 909. *celle du cheual comment guerie.* 981. *de la brebis.* 987
Tozelle, eſpece de froment. 107
Tranſailles, que c'eſt. 118
Trempé que c'eſt, comment ſe fait & ſon vſage. 219. 220. 221. 831
Trenchees de ventre tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, & les remedes. 939
Trippe-madame, quand & comment eſleuee, & ſon vſage. 536
Troëſne, autrement Bou-blanc & Coigneau, comment s'eſleue, ſon vſage. 557
Trouſſer, ou Retrouſſer, que c'eſt. 95. 116
Truſemande, où, quand & comment s'eſleue, ſon vſage. 565. 580
Truſes, comment confites. 846
Truie, ſa fecondité, marques de bonté, ſon logis, ſeruice, portee, nourriture, engraiſſement. 332. *& ſuiuantes. comment la ſoulager de ſa trop grande charge.* 334
la Truite ou veut eſtre logee. 425
Tuiaux de fontaine, leur naiſſance & diuerſes matieres: comment les cimenter l'vn à l'autre. 763. *& ſuiuantes. dans iceux peut eſtre miſe l'eau, incontinent aprés les auoir poſés.* 768. *moien de les nettoier.* 772
Tuiteau, que c'eſt, où, quand & comment s'edifie. 577

V

Vache propre au labourage quelle. 85. *marques de ſa bonté, en quel âge elle eſt bonne à engendrer, quand & comment accouplee auec le taureau.* 279. 284. *comment traitee eſtant pleine.* 280. 281. *plus abondante en laict aiant ſon veau, qu'autrement.* 283. *ſon engraiſſement.* 297. 298. *elle croiſt touſiours.* 298. *quand tuee, ſa chair ſalee, & ſon vſage.* 840. *l'emploi de ſes graiſſes, & peaux.* 841. 885
Vaiſſelle d'argent & d'eſtain, & ſa conduite. 881
Valeriane, où, quand & comment s'eſleue, ſes proprietés. 607
le Veau freſchement ſorti du ventre de la mere comment gouuerné, & aprés. 281. 282. *ſon engraiſſement.* 298
les Vendanges, & quelles prouiſions y ſont neceſſaires. 200. *leur police.* 207. *quand les faut faire.* 210. *la proprieté des climats y eſt obſeruable.* *là meſme.*
Ventoſités, deuant & aprés le repas, & leurs remedes. 916. 917
Ventre, ſes maladies & remedes. 919. *& ſuiuantes.* 929. *quelles au beuf, & les remedes.* 980. *au cheual.* 984. *à la poulaille.* 992
Verge-d'or, où, quand & comment s'edifie, ſes vertus. 619
le Verger, ſon eſtendue. 502. *eſt vn article remarquable pour vn beau lieu.* 629. *le faut tenir rempli d'arbres.* 718. *diuers auis ſur ſon entretenement.* 720. *ſaffran, raues & vigne, y peuuent eſtre places.* 721
petite Verolle, comment oſter ſes marques reſtees au viſage. 971. 972
Veronique, difference entre le maſle & la femelle, ſon eſleuement & proprietés. 623
Verrues comment oſtees des mains. 976
Vers des petits enfans, & les remedes. 941. *comment eſt remedié à ceux qui s'engendrent és plaies des brebis.* 988
Vers à ſoie où & comment nourris. 458. 459. *leur gouuerneur, ſes gages & comportement.* 460. 482. 483. *leur nourriture n'incommode aucune œuure des champs.* 461. *quelle fueille de Meuriers leur eſt bonne.* 467. *leur logis, ſa diſpoſition, & meubles.* 471. 472. 479. 483. *quelle doit eſtre leur graine.* 473. *quand & comment la couuer, & ce qu'il conuient faire auparauant.* 475. 476. *comment preparé*

les boiſtes, pour les y faire eſclorre. 477. dãs quel temps doiuent naiſtre : leurs maladies, & remedes. 480. 484. 485. repas limitez. 481. comment ſont remuës de place en autre. 484. leurs ennemis, & comment chaſſés. 485. combiẽ de temps ils emploient à filer la ſoie. 487. eſtrange moien de s'en pourueoir, ſans ſemences. 488. diſtinction de leur ſexe. 489. leur graine pour ſemence, comment retiree. 490. moien de les tuer dans les coucons. 493

Verueine, ſes eſpeces, eſleuemẽt & vertus. 622

la Veſce, ſon utilité, rapport, recolte. 276. 277

Vigne ſort recommandable. 145. 146 à quoi faut auiſer pour la bien dreſſer. 147. trop de froid, & trop de chaud lui eſt contraire. là meſme. quelle terre & ſituation elle demande. 48. nommee diuerſement par les anciens, & modernes. 151. 152. ſa diſſ-ſition. 154. tout arbre luy nuit. 155. de combien de ſortes, ſelon les anciens & modernes. 156. comment ſera plantee. 157. 159. ſes allees & cloſture. 158. la baſſe ſe plante en deux ſortes. 160. quelle terre lui eſt propre, & ſa preparation. 163. 164. effect profitable à icelle, de l'vniuerſel remuement de ſa terre. 166. comment la tailler & amender, la labourer, & quand la clorre, deſchauſſer & houer. 167. & ſuiuantes. quand doit eſtre fumee, & de quels fumiers. 175. de quelles façons elle ſe contente. 176. remettre la vieille & langoureuſe. 178. la moienne que c'eſt. là meſme. comment plantee, prouignee. 179. 180. quand tailler celle qui eſt ſa fortifice, pour le fruit. 181. quand, dequoi, & comment fumee. 183 eſt plus profitable que la baſſe. 184. à l'ongle la, quelle. là meſme, treillee, & la matiere de la lier. 185. comment planter celle qui eſt appuiee, quand tailler, & eſmunder. 185. 186. & ſuiuant. en faut prouigner les ceps, non les arbres. 191. l'enter n'eſt choſe neceſſaire, vtile, mais plus curieuſe. 193. & comment ſe fait, & en quel temps. 194. 195. ſes maladies, & remedes. 197. & ſuiuantes. deliberation neceſſaire pour ſon entretien. 244. comment s'eſtermee. 60

le Vin, ſon inuention, ſes vertus, reputation, force & longue conſeruation. 143. 144. lieux anciens & modernes renommés pour les bons. 144. ſes eſpeces. 145. d'où procede ſon gouſt & ſa force. 147. l'eau claire & coulante par la caue, lui eſt ſalutaire. 201. remarque ſinguliere de la duree de celui d'Alemagne. 202. marques generales de ſa duree. 209. d'où lui vient la couleur. 211. moiens de la changer. 224. le blanc comment façonné. 212. 213. comment entonné. 214. 215. le gros & de meſnage, comment eſt faict. 216. le clairet a deux couleurs principales. là meſme. eſt ſuccé dans le tonneau par la Bize. 217. comment aillé. là meſme auquel le tranſvaſer ou frallater eſt neceſſaire. 213. 218. le preſſé, ſon vtilité: le trempé, & ſes diuerſes façons. 219 220. 221. 231. l'allonger par diuers moiẽs. 222. le meſlis comment ſe fait. 223. moiens d'eſclaircir toſt le vin nouueau, & le renforcer. 223. 224. meliorer, addoucir, & rabattre la douceur importune. 225. 226. le conſeruer en bonté. 227. 228. remettre le poulſé. 229. à quoi eſt emploié. 230. comment eſtoit ſophiſtiqué par les anciens. 234. obſeruation antique & moderne au gouſter & entamer d'icelui. 243. 244. comment on donnera le gouſt de l'hypocras, au bon. 828. comment en dreſſer l'ordinaire, le perſer & emploier le bas. 830. quel pour les valets & manœuures, & comment diſtribué. 831. quand & comment l'entamer. 832. medicinal quel. 893. de ſenné comment faict, ſon vſage. 953

Vin-aigre comment ſe fait & ſon vſage. 237. 830. rozat. 238. roſeat. 239. & d'autres matieres. 240

le Vin-cuit, ſon inuention, comment ſe fait. 235. ſon vſage en confitures. 849

Violettes de Mars, pourquoi ainſi appellees, où, quand & cõment viennẽt. 573. ſon emploi. 581

Violiers de pluſieurs ſortes, où, quand & comment edifiés. 572

Vſage, ſes maladies & remedes. 965. & ſuiuantes. 969. 971. 972

où ſe dreſſera le Viuier, & quel poiſſon on y logera. 430

Vomiſſement diuerſement cauſé, & ſes remedes. 918

Vrine, ſa difficulté & ardeur, & les remedes. 926. ſa retẽtion au cheual, cõment guerie. 984

Y

YEuſe, que c'eſt. 794

Yeux, leurs maladies diuerſes, & les remedes. 897. 898. 899. les chaſſieux. du beuf comment gueru. 978. de la poulaille. 991

Fin de la Table generale des matieres.