

L'AGRICULTURE ET MAISON RUSTIQUE

de JEAN LIEBAULT 1583

Bernard Vidal Institut Olivier-de-Serres 04 2025

Nous avons ici remis en forme l'édition de 1583, y compris tous les textes préliminaires et le privilège du roi à Jacques Dupuis, marchand libraire, daté de 1581. Nous avons créé une table des matières interactive ci-dessous. Dans cette version, chaque feuillet se trouve paginé d'origine, donc une page sur deux seulement. Nous indiquons ici le numéro de chaque page du scan sous PDF, suivi du numéro de feuillet, sous la forme par exemple P11 f6 ou P12 f6v.

La remise en forme du corps de l'ouvrage lui-même **est en cours d'achèvement**.

Table des matières

L'AGRICULTURE ET MAISON RUSTIQUE de JEAN LIEBAULT 1583.....	1
Préambule.....	12
Liste des éditions de <i>L'Agriculture et maison rustique</i>	13
De re hortensi libellus Robert Estienne, 1535.....	13
Prædium rusticum Charles Estienne, 1554.....	13
L'agriculture et maison rustique Jean Liebault, 1564.....	13
La nouvelle maison rustique de Louis Liger 1700.....	15
L'AGRICULTURE, ET MAISON RUSTIQUE édition 1583.....	17
A très haut et puissant seigneur, messire Jaques de Crussol, duc d'Uzez.....	19
Le seigneur de Chastellus à maistre Jean Liebault Docteur en Médecine.....	21
Jean De Mayerne surnommé Turquet, Médecin, à Monsieur Liebault,.....	21
Du mesme à un certain détracteur.....	21
Du mesme à un certain imprimeur.....	22
Jean LIEBAULT, au lecteur.....	22
Avertissement au lecteur.....	22
PREMIER LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE. P1, Feuillet N°1.....	24
Chap. I Quelle forme d'agriculture sera traictée cy après.....	24
Chap. II Le project de ce qui sera descrit cy après.....	25
Chap. III Quelles choses sont requises avant que bastir la métairie. P3 f2.....	26
Chap. IIII Assiette de la maison rustique avec ses appartenances.....	26
Chap. V Le bastiment & pourpris de la maison rustique. P14 f7v.....	33
Chap. VI L'office du père de famille.....	37
Chap. VII L'office du Fermier.....	38
Chap. VIII Que le fermier doit avoir la congnoissance des présages des pluyes, vents, beau temps, & autre diversité de temps.....	40
Chap. IX Que le fermier doit avoir la congnoissance des mouvemens tant de la lune que du Soleil, des facultez, & effets d'iceux sur les choses rustiques.....	45
Chap. X les œuvres que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.....	48
Chap. XI L'estat de la fermière.....	51
Chap. XII les remèdes que doit sçavoir la fermière pour les maladies de ses gens.....	51
Chap. XIII les vaches et veaux.....	70
Chap. XIII La manière de faire jonchées, beurres, & fromages.....	72
Chap. XV les poules.....	74
Chap. XVI les Oyes.....	80
Chap. XVII les Canes, Canars, Sarcelles, hallebrans, Poules d'eau, Canettes d'estangs, Cygnes, Grues, Cigoignes & autre oiseaux de riviere.....	82
Chap. XVIII Des faisans & gelinotes.....	84

Chap. XIX les paons.....	84
Chap. XX Poules d'Inde.....	86
Chap. XXI Des Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers & Grives.....	86
Chap. XXIII Le coulombier.....	88
Chap. XXIII Le bouvier.....	90
Chap. XXIII Le porcher.....	102
Chap. XXIII Le Berger.....	105
Chap. XXV Le Chevrier.....	111
Chap. XXVII Le chenil.....	113
Chap. XXVIII Le chartier.....	115
Chap. XXIX L'Asne.....	128
Chap. XXX Le Muletier.....	129
SECOND LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.....	130
LES JARDINS. P170 f85V.....	130
Chap. I L'assiette, pourpris, terroir, & forme des hayes des jardins tant potager que parterre.....	130
Chap. II Des treilles du jardin potager. P 173 f87.....	132
Chap. III Du labour du jardin potager. P 174.....	132
Chap. IIII La disposition des planches du jardin potager. P 175 f89.....	133
Chap. V L'assiette des couches du jardin potager, p 175.....	133
Chap. VI Le temps de semer le potager, p 176.....	134
Chap. VII En combien de temps les graines semées lèvent de la terre, p 178.....	135
Chap. VIII Arrouser, sarcler, esmonder, tondre les herbes potagères, p 178.....	135
Chap. IX Planter & replanter les herbes potagères. P179 f90.....	136
Chap. X. Cueillir & garder les semences, racines & fleurs des herbes potagères. P180.....	136
LES HERBES POTAGÈRES. P182 f91v.....	137
Chap. XI les choux.....	137
Chap. XII La lactue. P184.....	139
Chap. XIII Endive, Laceron, Cicorée. P 186.....	140
Chap. XIII Artichaud. p187.....	141
Chap. XV Oseille & Pimprenelle. P189 f95.....	142
Chap. XVI Corne de cerf, ou trippe-madame, Percepierre ou christe-marine. P190.....	142
Chap. XVII Le soucy p190.....	143
Chap. XVIII Bettes et Poirée, Blettes, blistes ou Poirée rouge. P191 f96.....	143
Chap. XIX Arroches & Espinars. P192.....	144
Chap. XX Bourroche & Buglose. P193 f97.....	144
Chap. XXI Porreaux, tant grands que menus. P194.....	145
Chap. XXII Pourceline ou Pourpier. P195 f98.....	146
Chap. XXIII Oignons, Ciboules & Civets. P196.....	146
Chap. XXIII Ails. P197 f99.....	147
Chap. XXV Eschalottes ou Appetis. P199 f100.....	148
Chap. XXVI Persil. P200.....	148
Chap. XXVII Roquette & Targon. P201 f101.....	149
Chap. XXVIII Ache, Cerfeuil, coq & sanemonde. P201.....	149
Chap. XXIX Asperges. P202.....	150
Chap. XXX Cresson & Berle. P203 f102.....	151
Chap. XXXI Safran. P204.....	151
Chap. XXXII Naveaux & Navets. P205 f103.....	152
Chap. XXXIII Raves. P206.....	152
Chap. XXXIII Raiforts. P207 f104.....	153
Chap. XXXV Panis, Pastenades, Carottes, chervis. P208.....	154
Chap. XXXVI Senevé & Panet. P209 f105.....	154
Chap. XXXVII Concombre. P210.....	155
Chap. XXXVIII Courges. P211 f106.....	155
Chap. XXXIX Melons & Pompons. P212.....	156

Chap. XL Singularités pour les concombres, citrouilles, Courges, melons & fruits semblables. P215 f108.....	158
Chap. XLI Fraises. P216.....	159
HERBES MÉDICINALES. P217 f109.....	159
Chap. XLII Planches pour les herbes médicinales.....	159
Maulves.....	159
<i>Guimaulves</i>	160
<i>Gentiane</i>	160
<i>Culrage</i>	160
Eufraise p242.....	160
Vervaine.....	161
Campane.....	161
Passerage.....	161
Esclere.....	161
Cabaret.....	162
Valériane.....	162
Angélique.....	162
Chardon benedict p223 f112.....	162
Agripaulme p223 f223.....	163
Verge d'or.....	163
Saxifrage.....	163
Glouteron.....	163
Chausse-trappe.....	163
Chardon de nostre Dame p224.....	164
Argentine.....	164
Herbe aux tigneux.....	164
Scabieuse p225 f113.....	164
<i>Scolopendre</i>	165
Bétoine.....	165
<i>Bugle</i>	165
Pied de de Lyon.....	165
Consire ou grande consoulde.....	165
Sanicle.....	165
Germandrée d'eau.....	165
Pas d'Asne.....	166
Carline.....	166
Le chardon à cent testes.....	166
<i>Branche ursine</i> p228.....	166
Remors ou Mors de diable.....	166
Quintefeuille p228.....	167
Tormentille.....	167
Pervenche p229 f115.....	167
<i>Bistorte</i>	167
Pivoine.....	167
<i>Véronique</i>	168
Gremil.p230.....	168
Mille-pertuis.....	168
Jue Arthritique.....	168
Aigremoine. P231 f116.....	168
Bouillon blanc.....	169
Mercuire.....	169
Mille-feuille. p232.....	169
Hieble.....	169
Reprinse ou Orpin.....	170

Barbe de chèvre. P233 f117.....	170
Lierre terrestre.....	170
Langue de chien p233.....	170
Langue de serpent.....	170
Rieble ou Grateron.....	170
Le Coquelicoq p234.....	170
Fraxinelle.....	170
Crespinette.....	171
Seau de Salomon.....	171
Serpentaire grande & petite.....	171
Ortie piquante, & morte. P235 f118.....	171
Herbe aux pailleux.....	171
Plantain.....	171
Queuë de cheval.....	172
Pariétaire p236.....	172
Bourse à pasteur.....	172
Pain de pourceau.....	172
Bacinet. P237.....	172
Arrestebeuf p238.....	173
Le dictam ou diptam.....	173
Germandrée ou petit chesne. P239 f120.....	174
Herbe du Turc.....	174
Piloselle.....	174
Chien-dent.....	174
Scrophulaire.....	174
Palme christ. P240.....	174
Fougere.....	174
Numulaire p240.....	175
Herbe aux puces.....	175
Fumeterre. P241 f111.....	175
Senesson.....	175
Aristolochie.....	175
Centaurée.....	175
Chevrefeuille.....	176
Mouron.....	176
Chap. XLIII Élatine ou velvete P242.....	176
Chap. XLIII Discours sur la Nicotiane, ou Petum masle. P245 f123.....	178
Chap. XLV Petum femelle. P255 f128.....	184
Chap. XLVI Bref discours de la racine de mecoacam. P257 f129.....	185
LE PARTERRE ou JARDIN à FLEURS. P262.....	188
Chap. XLVII Le profit, plaisir, assiette, culture, & disposition du Parterre.....	188
CHAP. XLVIII Herbes à fleurs ou à bouquets. P264.....	189
Violiers, ou Giroflées blanches, jaunes & rouges.....	189
Marguerites.....	189
Passe-velours p265 f133.....	189
Ancholies.....	189
Oillets de Provence de rosette, & d'Inde.....	190
Violettes de Damas. P266.....	190
Barbe de bouc.....	190
Violettes de Marie.....	191
Grand muguet.....	191
Lys destang.....	191
Hyacinthe.....	191
Narcissus.....	191

Flambes p268.....	191
Lys.....	192
Menues pensées. P269 f135.....	192
Chap. XLVIII Herbes de bonne senteur. P270.....	193
Basilic.....	193
Rhue.....	193
Menthe. P272.....	194
Calament.....	194
Thym. P273 f137.....	194
Thymbre.....	195
Origan.....	195
Hyssope p274.....	195
Sarriette.....	195
Coriandre.....	195
Sauge. P275 f138.....	196
Pyment.....	196
Marrube. P276.....	196
Aluine.....	197
Auronne.....	197
Rosmarin. P277 f139.....	197
Josmin p278.....	198
Serpolet.....	198
Pouliot.....	198
Aneth.....	198
Anis p279 f140.....	198
Ammi.....	198
Carvi.....	199
Cumin.....	199
Fenouil.....	199
Marjolaine.....	199
Armoise.....	200
Tenaisie.....	200
Matricaire ou Espargoutte.....	200
Herbe aux chats p282.....	200
Stechas.....	201
Lavande.....	201
Touttebonne.....	201
Nielle. P283 f142.....	201
Melisse.....	201
Camomille.....	201
Melilot.....	202
Pommes d'amours. P284.....	202
Mandragore.....	202
Pomme dorée.....	202
Chap. XLIX La forme de disposer les herbes par compartiments de diverses façons. P285 f143.....	202
Chap. LIII La manière de garder et confire herbes, tant potagères, médicinales, qu'odorantes. P309 f 155.....	205
Bref discours des arbres et arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, plantez ou transplantez au parterre. Premièrement de ceux dont sont faicts les berceaux. P313 f157.....	208
Chap. LIII Cypres.....	208
Rosier p315 f158.....	209
Bouys. P317 f159.....	211
Genest P318.....	211
Cèdre.....	211

Savinier.....	211
Genevre.....	211
Rosmarin, & Iosmin.....	212
Lierre.....	212
Troësne. P320.....	213
Chap. LV Herbes des berceaux du parterre.....	213
Coulevrée.....	213
Concombres & Courges. P321 f161.....	213
Houblon.....	213
Pommes de merveilles.....	213
Pois de merveilles P322.....	214
Coquerelles.....	214
Chap. LVI Des arbres et arbrisseaux tant estrangers que domestiques qui sont plantés ou semés par couches ou Vaisseaux au Parterre. P323 f162.....	214
Laurier.....	214
Meurte.....	215
Myrtil. P325 f163.....	216
Brusc.....	216
Tamarisc.....	216
Baguenaudier.....	216
Capprier.....	216
Agnus castus.....	217
Carrouge.....	217
Palmier. P327 f164.....	217
Pin. P328.....	217
Figuier.....	218
L'Olivier. P331 f166.....	219
Pistaches P333 f167.....	221
Citronniers, Limonniers, Orangers, Poncilles ou Limones. p334.....	222
Grenadiers p342.....	227
Plane p344.....	228
Alisier p345 f173.....	228
Lentisque.....	228
Térébinthe.....	229
Chap. LVII Des deux jardins particuliers, assis au bout du jardin potager & du parterre, P345 f173..	229
Garance.....	229
Chap. LVIII Gaudes ou Guesde, ou pastel. P347 f174.....	230
Chap. LIX chardon à bonnetier. P349 f175.....	231
Chap. LX Safran.....	231
Chap. LXI Bref renvoy touchant les Légumes.....	232
Chap. LXII les remèdes contre les Accidents qui surviennent aux herbes.....	232
LA MOUCHE à MIEL.....	235
Chap. LXIII L'utilité de la Mousche à miel, l'assiette de son lieu.....	235
Chap. LXIII La ferme & assiette des ruches pour les mousches à miel.....	236
Chap. LXV Quelles doyvent estre les mousches à miel,.....	237
Chap. LXVI Quel doit estre le gouvernement des mousches qui sont domestiques.....	238
Chap. LXVII La manière de gouverner les mousches à miel toute l'année.....	239
Chap. LXVIII les remèdes des maladies, ausquelles sont subjectes les mousches à miel,.....	241
Chap. LXIX La manière de recueillir le miel.....	242
Chap. LVI les marques du bon miel.....	243
Chap. LXXII La manière de préparer diverses sortes. diverses compositions de miel,.....	244
Chap. LXXIII les marques de bonne cire. la manière de réparer diverses façons de cire.....	245
TROISIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.....	245
LE VERGER.....	245

Chap. I. Des différences du verger & le pourpris du jardin fruitier. P396.....	245
Chap. si La pépinière qui est la plante d'arbres par pépins ou semence,.....	247
Chap. III La plante à noyau.....	248
Chap. IIII Le Bastardier.....	249
Chap. V Plante par scions & rejettons.....	250
Chap. VI Picquer ou assier par branchettes ou drageons.....	250
Chap. VII manière de faire scions. planter.....	251
Chap. VIII Le provigner rejettons ou antenais,.....	251
Chap. IX Enter sauvageaux & autres arbres de plusieurs sortes, en diverses façons & divers temps..	252
Chap. X Choisir, cueillir & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc & en écorce.....	255
Chap. XI Comment il faut préparer le sauvageau sur lequel on veut enter.....	256
Chap. XII Enter en fente,.....	257
Chap. XIII Enter en bout de branches.....	259
Chap. XV Enter en fleuteau.....	259
Chap. XVI Enter en escusson.....	260
Chap. XVII Autres manières d'enter sur toutes sortes d'arbres.....	261
Chap. XVIII Singularitez d'enter, planter & semer Arbres, pour avoir fruits exquis.....	263
Chap. XIX Du temps de planter, façon de transplanter les arbres entez gros. moindres.....	268
Chap. XX Du lieu & solage en général.....	269
Chap. XXI Du lieu et temps auquel chacun arbre fruitier aime semé, planté & enté en particulier, premièrement de l'amandier.....	270
Chap. XXII Peschier, abricotier, pressier méricoton, pavie, alberge.....	271
Chap. XXIII Noifillers & Coudre.....	272
Chap. XXIII Cerisier, guinier, merisier, heaumier.....	273
Chap. XXV Coingnier.....	274
Chap. XXVI Oranger, Poncille, Citron, Limon, pomme d'Adam.....	275
Chap. XXVII Figuier.....	275
Chap. XXVIII Pommier.....	276
Chap. XXIX Poirier.....	277
Chap. XXX Nefflier.....	278
Chap. XXXI Meurier.....	279
Chap. XXXII L'Avant-pescher.....	280
Chap. XXXIII Noyer.....	280
Chap. XXXIII olivier.....	283
Chap. XXXV Dattier et Palmier.....	284
Chap. XXXVI Chastaignier.....	285
Chap. XXXVII Pin.....	286
Chap. XXXVIII Prunier.....	286
Chap. XXXIX Grenadier.....	287
Chap. XL. Cormier.....	287
Chap. XLI Cornillier.....	288
Chap. XLII Guindolier, autrement dit jujubier.....	288
Chap. XLIII Laurier.....	289
Chap. XLIII L'espace qu'il faut entre les arbres fruitiers que lon replante.....	289
Chap. XLV Autres préceptes de planter Arbres fruitiers.....	290
Chap. XLVI Esmonders, eslaguer, deschausser. nettoyer les arbres.....	291
Chap. XLVII médeciner les arbres fruitiers.....	294
Chap. XLVIII Garder & conserver les fruits des arbres, pour estre ostez & mangez en saison & hors d'icelle.....	295
Chap. XLIX Bref discours sur la façon des vins fruitiers,.....	297
Chap. L. Confitures de fruits.....	304
LA MANIÈRE DE FAIRE les HUILES.....	307
Chap. LI. Qu'il y a trois façons de préparer les huiles, et comment il faut faire l'huile d'olive.....	307
Chap. LII Comment on fait par expression les huiles les autres feuilles. semences,.....	309

Chap. LIII Comment on fait les huiles par impression.....	310
Chap. LIII Description particulière des huiles qui sont faites par impression.....	312
Chap. LV Renvoy des huiles qui se font par distillation.....	314
Chap. LVI Description de quelques baumes artificiels.....	315
BREF DISCOURS DE LA DISTILLATION DES EAUX.....	316
Chap. LVII Le profit de la distillation.....	316
Chap. LVIII Que cest que distillation & combien de sortes il y a de distiller.....	316
Chap. LIX En quel temps il faut distiler. quelle est la faculté, vertu. durée des eaux distillées.....	317
Chap. LX Quels doyvent estre les vaisseaux & intruments pour distiller les eaux.....	318
Chap. LXI Quels doyvent estre les fourneaux pour la distillation des eaux.....	321
Chap. LXII Comment il faut préparer les matières avant que de distiller les eaux.....	321
Chap. LXIII Receptes généraux pour la distillation des eaux.....	323
Chap. LXIII Comment il faut distiler les herbes, escorces, fleurs, racines.....	324
Chap. LXV La manière de distiller les liqueurs.....	326
Chap. LIII Comment il faut distiller les animaux, ou partie d'iceux.....	329
Chap. LXVII Comme on doit distiller les restaurants.....	329
Chap. LXVIII Manière de distiller eaux composées.....	330
Chap. LXVIII Deux eaux odorantes en particulier.....	332
Chap. XX La façon de distiller eau pour les fards.....	334
Chap. LXXI La maniere de distiller les eaux en bas.....	336
Chap. LXXII La manière de distiller par le feutre.....	336
Brief discours sur la distillation des huilles. quintes essences.....	337
Chap. LXXIII Le profit des huiles. quintes essences. quelles quintes essences seront icy traictées..	337
Chap. LXXIII Quels doivent estre les fourneaux pour distiller les huiles chymiques.....	338
Chap. LXXV Quels doyvent estre les vaisseaux pour distiller les huiles.....	338
Chap. LXXVI En quel temps lon doit distiller les huyles, comment faut préparer les matières avant que les distiller.....	340
Chap. LXXVII Le moyen. ordre qu'il faut tenir en la distillation des huiles.....	340
Chap. LXXVIII Par quelle industrie faut séparer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant.....	342
Chap. LXXIX Quelles sont les facultéz la durée, usage des huiles distillées.....	343
Chap. LXXX Particulière description de quelques huiles, qui sont distillées selon la methode précédente.....	344
Chap. LXXXI La manière d'extraire les huiles des bois.....	344
Chap. LXXXII La manière de tirer huiles des gommés, premièrement de celles qui sont liquides....	346
Chap. LXXXIII La façon d'extraire les huiles des gommés dures.....	347
LE VER FILANT LA SOYE.....	349
Chap. LXXXV L'utilité du ver filant la soye.....	349
Chap. LXXXVI L'assiette du lieu pour loger les vers à soye.....	349
Chap. LXXXVII Le gouvernement des vers à soye.....	349
QUATRIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.....	351
LA PRAIRIE.....	351
Chap. 1. Qu'il y a deux sortes de Prè.....	351
Chap. si Quelles terres sont bonnes pour les prez, comment il faut faire prairies nouvelles.....	351
Chap. III Quelle culture demandent les prez.....	352
Chap. III Ce qu'il faut semer aux prez.....	353
Chap. V Qu'il faut hercer, arrouser, tenir fermez les prez.....	354
Chap. VI Faucher, resaucher les prez, amasser le foin. renouveler les prairies.....	354
Chap. VII L'ozeraie.....	355
Chap. VIII La Saulsaye.....	356
Chap. IX L'ormaye.....	356
Chap. X L'aulnaye	357
L'ESTANG, LA MARE, ET LA FOSSE à POISSON.....	357
Chap. XI La manière de faire viviers et estangs.....	357
Chap. XII Quel est le gibbier de l'estang.....	358

Chap. XIII De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poissons.....	358
Chap. XIII Qu'il faut curer les estangs, avoir soing de la levée.....	359
Chap. XV De la nourriture des poissons d'estang, mare. Fosse à poisson.....	359
Chap. XVI De la pesche de toute sorte de poissons.....	360
CINQVIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQUE.....	361
Les TERRES LABOURABLES.....	361
CHAP. I L'arpantage et mesurage des terres, de quelque sorte & forme quelles soyent. P596.....	361
Chap. si Quelle maniere de cultiver les terres labourables sera traitée en ce livre.....	366
Chap. III Quelles sont les terres labourables de nostre France.....	367
Chap. III Quel espace & estendue doit avoir la terre labourable.....	367
Chap. V Combien de façons demandent les terres labourables.....	367
Chap. VI les instruments du laboureur.....	368
Chap. VII Espierrer, essarter, eschaumer, premiers labeurs des terres aux frouments.....	369
Chap. VIII Amander, second labeur, fumer pour rendre fertile le champ qui est maigre.....	369
Chap. IX Avant que semer faut cultiver la terre de trois façons de labour.....	370
Chap. X Que selon les pays lon se sert de diverses bestes pour labourer les terres.....	371
Chap. XI Esmetter, puis labourer de seconde façon, tiercer, puis semer,.....	372
Chap. XII Choix et la quantité de grain pour semer.....	373
Chap. XIII Hercher puis sarcler.....	374
Chap. XIII Moissonner.....	374
Chap. XV Battre le blé.....	375
Chap. XVI Quel doit estre le grenier à mettre bled.....	375
Chap. XVII La culture des autres espèces de froment.....	376
Chap. XVIII les mars et légumes.....	379
Chap. XIX Advertissement touchant les frouments & légumes.....	385
Chap. XX La boulangerie.....	386
Chap. XXI La paneterie.....	392
Chap. XXII La pastisserie.....	395
Chap. XXIII La brasserie.....	396
SIXIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE. LA VIGNE.....	398
Chap. I Le proffit de la vigne bien cultivée.....	398
Chap. si Quel terroir. quel air demande la vigne.....	399
Chap. III Que nulle vigne se fait par pépinière si ce n'est pour plaisir.....	400
Chap. III Avant que planter la vigne, faut sçavoir quel vin la terre apportera, où on la veut planter..	401
Chap. Choix des complants de vigne.....	401
Chap. VI La façon de planter la vigne,.....	402
Chap. VII En quel terroir, avec quel amendement, en quel temps de l'année demande estre plante le complant.....	403
Chap. VIII Plante de vigne noire.....	404
Chap. IX plante de vigne blanche.....	405
Chap. X Le labour de la vigne tant nouvellement plantée que parcrüe.....	405
Chap. XI La manière d'enter la vigne.....	407
Chap. XII Aucunes petites singularitez touchant la vigne.....	408
Chap. XIII les maladies de la vigne, remèdes d'icelles.....	408
Chap. XIII La manière de faire vendanges,.....	409
Chap. XV Du temps de percer les tonneaux & gouter le vin.....	411
Chap. XVI Quelques petites singularitez touchant le vin.....	411
Chap. XVII Discours d'aucuns vins qui servent. l'usage de médecine.....	414
Chap. XVIII Des vices et accidents qui surviennent au vin.....	415
Chap. XIX Manière de faire vinaigre.....	416
Chap. XX Quelques petites singularitez touchant le vinaigre.....	417
Chap. XXI, La manière de faire verjus.....	418
Chap. XXXI Discours passager sur l'invention, nature, facultez, differences. nécessité du vin.....	418
SEPTIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.....	435

LA GARENNE.....	435
Chap. I Assiette de la Garenne. P727.....	435
Chap. si Qu'il faut faire pour peupler la garenne.....	436
Chap. III Quel traitement demande le connin de garenne.....	437
Chap. IIII Quelle différence il y a entre le connin de garenne & de clappier.....	438
Le Bois.....	438
Chap. Ce qui est à considérer avant que planter le bois.....	438
Chap. VI L'assiette & disposition du bois de haute fustaye.....	439
Chap. VIII La manière de planter les arbres du haute fustaye.....	439
Chap. VII Du temps de labourer les bois.....	440
Chap. IX Que le bois soigneusement labouré, profite davantage que celui qui n'est labouré.....	441
Chap. XV Transplanter, esmonder, esbrancher. nettoyer le bois.....	441
Chap. XI De la sorte de semer glands pour faire venir chesnes.....	442
Chap. XII De la forme de faire venir les arbres sauvages de de semences, pour après transplanter autre part.....	443
Chap. XIII Le plaisir qui vient du bois sauvage planté. profite d'iceluy.....	443
Chap. XIII Traitté de la nature, propriété, et difference des arbres sauvages, quel terroir ils demandent.	444
Chap. XV De l'aulne, peuple, bouleau, saulx & autres bois aquatiques.....	445
Chap. XVI Des Fresnes, Ormes, Erables.....	446
Chap. XVII Des Chastagniers.....	447
Chap. XVIII Des chesnes, de leur différence, charmes, foustaux, tillets & semblables bois.....	448
PARC AUX BESTES SAUVAGES.....	450
Chap. XIX Assiette du parc & gouvernement des bestes sauvages & contenues.....	450
HAIRONNIERE.....	451
Chap. XX l'assiette de la hironnière, gouvernement du HIRON.....	451
La venerie ou la chasse.....	452
Chap. XXI Qu'il y a trois sortes de chasse.....	452
Chap. XXII La chasse, ou venerie du cerf, quels chiens sont bons pour la chasse.....	452
Chap. XXIII Comme il faut façonner les jeunes chiens pour la chasse.....	455
Chap. XXIII qu'il faut congnoistre le cerf, à sçavoir son gîte, avant que le courir.....	455
Chap. XXV Comme il faut courir le cerf.....	457
Chap. XXVI Le profit que lon peut avoir à la prise du cerf.....	459
LA CHASSE DU SANGLIER.....	460
Chap. XXIII En quel temps il faut chasser le Sanglier. marques du bon Sanglier.....	460
Chap. XXVIII Du sanglier, pourceau privé, masle & femelle sanglier & de sa demeure.....	460
Chap. XXIX la prinse du sanglier.....	461
Chap. XXX Le profit que peut apporter la prinse du sanglier.....	461
LA CHASSE DU lièvre.....	462
Chap. XXXI Du plaisir de la chasse du lièvre. des chiens qui sont requis.....	462
Chap. XXXII les marques du bon lièvre, du masle, de la femelle, de son giste.....	462
Chap. XXXIII La prinse du lièvre.....	463
Chap. XXXIII Du profit de la prinse du lièvre.....	464
LA CHASSE DU RENARD ET TESSON [Blairéau].....	465
Chap. XXXV Le profit de la chasse du Renard & du Tesson.....	465
Chap. XXXVI Deux sortes de renards & de Tessons.....	465
Chap. XXXVII Deux sortes de Bassets pour courir les renards & la manière de les dresser.....	466
Chap. XXXVIII La manière de prendre le renard.....	467
Chap. XIX La manière de prendre les tessons.....	467
Chap. XL La chasse du connin [Lapin].....	468
LA CHASSE AUX OYSEAUX.....	469
Chap. XLI Que les anciens n'ont tenu compte de la chasse aux oiseaux.....	469
LA FAUCONNERIE.....	469
Chap. XLII Qu'est ce que la fauconnerie.....	469

Chap. XLIII Quels oyseaux sont bons pour la Fauconnerie.....	470
Chap. XLIII Des oiseaux de proie en particulier.....	471
Chap. XLV De la chasse des oiseaux chantants harmonieusement.....	474
Chap. XLVI Du rossignol.....	475
Chap. XLVII. Comment faut nourrir les rossignols prins au mois d'aoust & ja tous eslevez.....	475
Chap. XLVIII Pour eslever les rossignols prins au mois de mars.....	476
Chap. XLIX Pour connaître si le rossignol mange de luy mesme & s'il deviendra bon.....	476
Chap. L. Comme on gouverne un rossignol qui mannge tout seul. qui chante.....	476
Chap. LI. Comme lon congnoist les rossignols masles d'avec les femelles.....	477
Chap. LII Du roy des oiseaux ou Roitelet.....	477
Chap. LIII Du chardonnet.....	477
Chap. LIII Comme on doit nourrir le chardonnet.....	478
Chap. LV Nourrir le Pinçon.....	478
Chap. LVI Secourir les maladies du chardonnet, du rossignol.....	478
Chap. LVII Pour cognoistre le passe de Canarie d'entre les autres & les maladies.....	479
Chap. LVIII De la Linotte & de ses maladies.....	479
Chap. LIX De diverses infirmités adviennent aux petits oiseaux de cages avec leurs remèdes.....	480
Chap. LX Manière de se servir des oyseaux, quand on les veut prendre et chasser, comme on les fait chanter.....	480
Chap. LXI Du Mesange.....	481
Chap. LXII Du passe solitaire.....	481
Chap. LXIII De la Grive.....	482
Chap. LXIII De la calandre, Cethevis. alouette.....	482
Chap. LXV Pour faire la paste que les rossignols mangent. bonne aussi aux Passes solitaires, Mesanges, Grives, Merles, plusieurs autres oiseaux.....	483
Chap. LXVI Manière de cognoistre plusieurs & diverses maladies qui adviennent aux oiseaux.....	483
Chap. LXVII Quelles maladies viennent particulièrement à un chacun oyseau.....	484
Chap. LXVIII Purger son oyseau, en quel temps, combien de fois on les purge tous les ans.....	484
Chap. LXIX Pour purger les oiseaux qui mangent chenevy.....	485
Chap. LXX Pour scavoir combien vivent les oiseaux.....	485
Chap. LXXI La manière de chasser aux petits oiseaux, tant ceux qui chantent qu'autres qui sont bons pour manger ; mesmes à toutes autres sortes de petits oiseaux.....	486
FIN DU SEPTIESME ET DERNIER LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE. P788.....	486
TABLE DES MATIÈRES CONTENUES ES SEPT LIVRES DE LA MAISON RUSTIQUE. P789.....	487
A.....	487
B.....	490
C.....	493
D.....	497
FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES. P824.....	520
TABLE DES MALADIES. P825.....	520
FIN DE LA TABLE DES MALADIES. P836.....	532
EXTRAIT DU PRIVILÈGE DU ROY. P836.....	533
Fin.....	533

Préambule

L'*Agriculture et maison rustique*, de l'imprimeur et médecin Charles Estienne (1504 1564), été éditée en français, à titre posthume l'année de sa mort en 1564, par son gendre Jean Liebault (1535 1596). cest la réécriture en langue vernaculaire de son *Prædium rusticum*, imprimé en 1554. Des éditions actualisées de la *Maison rustique*, considérablement augmentées par Liébault, s'échelonnent de 1567 à 1589. Au fil des impressions, le volume de ce texte ne cesse d'être augmenté : 370 pages en 1564, 589 pages en 1567, puis 612 pages en 1576, 735 pages en 1578 et 853 pages en 1583, édition retenue ici pour des raisons pratiques. Le maximum semble atteint en 1589 avec 922 pages. L'*Agriculture et maison rustique* sera publiée de très nombreuses fois, pour s'arrêter définitivement en 1702. Elle a fait

l'objet de nombreuses traductions, en allemand, italien, hollandais et anglais. On compte environ 78 versions françaises, 8 traductions néerlandaises, 7 traductions allemandes, 10 traductions italiennes, 3 traductions anglaises, dont des versions pirates condamnées par Jean Liebault.

On peut noter que ce sont souvent les mêmes imprimeurs que ceux du Théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres. Ce dernier connaissait bien évidemment les ouvrages de Charles Estienne et Jean Liebault qu'il cite dans son théâtre d'agriculture¹.

Le *De re hortensi* (1535), rédigé par Charles Estienne à l'intention de ses neveux, est le premier fascicule d'une série de huit monographies didactiques écrites en latin et sans illustrations éditées à Lyon et Paris de 1535 à 1547. Cette collection de textes scolaires, écrite d'après les agronomes classiques, présente le vocabulaire, les expressions et les tournures latines à employer pour discourir au sujet des différentes « disciplines » des travaux rustiques : le jardin potager et le jardin de fleurs, le jardin fruitier et sa pépinière, le bosquet, la fontaine et la haie, le vignoble et la viticulture, le champ à labourer, la prairie, l'étang et le marais. Publiés peu de temps après la première édition en France du *Libri de re rustica* (1533) qui compile des écrits des agronomes latins (Caton l'Ancien, Varron, Columelle, Palladius), ces livrets sur l'économie et les travaux des champs présentent les plus profitables extraits des œuvres des *scriptores rei rusticae* en évitant à la jeunesse d'avoir à les lire intégralement. Assemblés et publiés par Estienne sous le titre *Prædium rusticum* en 1554, ils forment une ébauche de *La Maison rustique* (1564).

Au début du XVIII^e siècle, l'ouvrage fut relancé sous le titre de *La Nouvelle Maison Rustique*, par les soins de l'agronome Louis Liger, (1658-1717), relayé par Jean-François Bastien (1745-1824). Le *Nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs*, de Louis Liger, une pale copie des précédents, tente de prendre le relais avec une carrière beaucoup plus courte, de 17 éditions seulement entre 1700 et 1790.

Un *Praedium rusticum* fut à nouveau publié par Jacques Vannières (1664-1739) en 1682, 1708, 1710, 1730, 1732.

Voir aussi une partie de nos sources, université de Tours : [lci](#)

Liste des éditions de *L'Agriculture et maison rustique*.

De re hortensi libellus Robert Estienne, 1535

Paris, Robert Estienne, 1535.

Lyon, Gaspard et Melchior Trechsel héritiers de Simon Vincent, Sébastien Gryphium, 1536.

Paris, Charles Estienne, 1539.

Lyon, Sébastien Gryphium, 1539.

Troyes, Nicole Paris, 1542.

Paris, Robert Estienne, 1545.

Paris, Chez Jacques Du Puis, 1564.

Le herbe, fiori, stirpi..., Venise, Vincenzo Valgrisi, 1545. Traduction italienne

Prædium rusticum Charles Estienne, 1554

Prædium rusticum..., Paris, Charles Estienne, 1554.

Prædium rusticum..., Paris, Guilielmum Bernardum 1629.

Prædium rusticum..., Paris, François Pellican, 1629.

1 Quant aux œillets d'Inde, appelés aussi de Turquie, l'on ne les tient au jardin que pour la couleur, qui est belle, ressemblant au velours orangé: mais tant plus laide en est la senteur, puante, et qui pis est mal saine, causant le haut mal, mal de teste, très-dangereuse en temps de peste comme venimeuse : par le tesmoignage de M. Liebaut en sa *Maison rustique*. Pour lesquelles mauvaises qualités, ne lui sera donnée place en nostre jardin, ains sans avoir esgard à sa beauté, la race en sera bannie. Lieu six, Chap XII

L'agriculture et maison rustique Jean Liebault, 1564

78 Éditions françaises (éd. Jean Liébault)
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1564, in-4°, 155 ff.
Lyon, Jean Martin 1565
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1565.
Anvers, Christophe Plantin, 1565.
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1567, 12ff 252ff 20ff.
Genève, François Estienne, 1569.
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1570, 12ff 252ff 20ff..
Paris, Chez Jacques Du Puis, Montluel, s.n., 1572.
Lyon, Chez Jacques Du Puis, 1576.
Lunéville, Charles de La Fontaine, 1577. Imprimeur imaginaire, pseudonyme.
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1578.
Lyon, Pour Jacques Du Puis, 1578.
Lunéville, Charles de La Fontaine, 1578. Imprimeur imaginaire, pseudonyme.
Luneville, Jean Courtois, édition condamnée par Jean Liebault.
Lyon, Pour Jacques Du Puis 1583.
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1583, 8ff 294ff 24ff. Édition transcrite ici.
Lyon, Gabriel Cartier, 1584.
Lyon, Chez Jacques Du Puis, Gabriel Cartier, 1586.
Paris, Chez Jacques Du Puis, 1586.
Sans lieu, Pour Chez Jacques Du Puis, 1589.
Lyon, Jacques Guichard Julliéron, 1590.
Lyon, Jacques Guichard Julliéron, 1591.
Lyon 1594 Par Jacques Roussin.
Lyon, Jacques Roussin, 1595. Dernière publication du vivant de Jean Liébault.
[Genève], Gabriel Cartier, 1597.
Paris, Adrian Périer, Marc Orry, 1598.
Rouen, Romain de Beauvais, 1600.
[Genève], Charles de la Fontaine, 1601. Sans lieu, imprimeur imaginaire, pseudonyme.
Paris, Pierre Bertault 1602
Paris Jamet & Pierre Mettayer 1602
Rouen, Jean Osmont, Romain de Beauvais 1602, 394f.
Lyon, Pierre Rigaud, 1607.
Rouen, Romain de Beauvais, Thomas Daré, 1608.
Lyon, Pierre Rigaud, 1611.
Rouen, David Geoffroy, Jean Osmont, Romain de Beauvais, in-4°, 672 p. 1613.
Lyon, Pierre Rigaud, 1618.
Rouen, David Geoffroy, Berthelin, Fort in-8 de (8) ff. n. ch., 672 pp. (10) ff. 1620.
Lyon, Pierre Rigaud, 1622.
Rouen, Adrien Morrouy, 1624.
Rouen, Romain de Beauvais, Daniel Cousturier, Pierre de La Mothe, Jean-Baptiste Behourt, 1625.
Lyon, Claude Rigaud. Claude Obert, 1628.
Rouen, Louis du Mesnil, 1629.
Rouen, Jean Berthelin, 1632.
Lyon, veuve de Claude Rigaud. Philippe Borde, in-4°, 664 p. 1637.
Lyon, Simon Rigaud, 1637.
Lyon, s.n., 1639.
Paris, Nicolas de La Vigne, 1640.
Rouen, Jean Berthelin, 1641.
Lyon, Jacques Carteron, 1645.
Rouen, Jean Berthelin, 1646.
Rouen, Jean Berthelin, 1647.

Paris, s.n., 1648.
 Lyon, s.n., 1650.
 Lyon [1650] chez Simon Rigaud
 Lyon, Simon Rigaud, J. Carteron, in-4°, 709 p. 1653.
 Rouen, Chez Jacques Du Puis, 1653.
 Lyon, Simon Rigaud, 1654.
 Lyon, Simon Rigaud 1655
 Rouen, David. Pierre Geoffroy, 1655.
 Rouen, Laurent Maurry, 1656.
 Rouen, Laurent Maurry, C. Malassis, Impr. de D. et P. Geoffroy, in-4°. 1658.
 Lyon, Claude La Rivière, 1659.
 Lyon, 1659. J. Olier, Chez Vve Candyin-4°, 574 p.
 Lyon, Jean Girin, 1660.
 Rouen, s.n., 1664.
 Rouen, David. Pierre Geoffroy, 1665.
 Rouen François Vaultier, Jean Machuel, 1666
 Lyon, veuve de Jacques Olier, 1667.
 Lyon, Jean-Baptiste Gimeaux, 1668.
 Rouen, Richard Lallemant, Pierre Amiot, chez la Vve de G. Machuel et chez la Vve de Pierre de La Motte, in-4°, 672 p. 1676.
 Rouen, Guillaume Machuel, 1677.
 Lyon, Laurent Meton, Antoine Molin, Claude La Rethe, Jean et Claude Carteron, 1680 in-4°, 658p.
 Paris, s.n., 1683.
 Rouen, Jean-Baptiste Besongne, 1685.
 Lyon, Claude Carteron. Charles Amy, in-4°, 658 p. 1689.
 Lyon, Noël André 1698
 Rouen, Jean-Baptiste Besongne, Jean Oursel in-4°, 672 p. 1698.
 Lyon, André Laurens, 1702.

8 Traductions néerlandaises

Anvers, Christophe Plantin, 1566. *De landtwinninghe ende hoeve*
 Anvers, Christophe Plantin, 1582.
 Amsterdam, Cornelis Claesz, 1588. *De velt-bow ofte lant-winninghe*
 Amsterdam, Cornelis Claesz, 1594.
 Amsterdam, Cornelis Claesz, 1604.
 Amsterdam, Hendrick Laurensz, 1611.
 Amsterdam, Michiel Colijn, 1622.
 Amsterdam, Hendrick Laurensz, 1627.

7 Traductions allemandes

Strasbourg, Bernhard Jobin, 1579. *Siben Bücher von dem Feldbau.*
 Strasbourg, Bernhard Jobin, 1580.
 Strasbourg, Bernhard Jobin, 1587. *XV Bücher von dem Feldbaw*
 Strasbourg, Bernhard Jobin, 1588.
 Strasbourg, Bernhard Jobin, 1592.
 Strasbourg, Bernhard Jobin, 1598.
 Strasbourg, Héritiers Bernhard Jobin, 1607.

10 Traductions italiennes

Venise, Alde Manuce, 1581.
 Turin, Giovanni Battista Ratteri, 1583.
 Turin, Giovanni Battista Ratteri, 1590.
 Venise, Alde Manuce, 1591.
 Venise, Matteo Valentini, 1606.
 Turin, Giovanni Domenico Tarino, 1609.

Venise, Giovanni Antonio Giuliani, 1623.
Venise, Marco Ginammi, 1648. *L'agricoltura. casa di villa*
Venise, Pietro Brigonci, 1668.
Venise, Prodotti, 1677.

3 Traductions anglaises

Londres, Edmund Bollifant, 1600. *La maison rustique, or the countrey ferme.*
Londres, Arnold Hatfield, 1606.
Londres, John Bill, 1616.

La nouvelle maison rustique de Louis Liger 1700

Paris, 1700 De Sercy
Amsterdam 1701, Desbordes seconde édition.
Paris 1708, Claude Prudhomme seconde édition.
Paris 1721, Claude Prudhomme, troisième édition.
Paris 1732, Claude Prudhomme, quatrième édition.
Paris 1736, Veuve Prudhomme, quatrième édition.
Paris 1740, Saugrain, cinquième édition.
Paris 1749, Saugrain, sixième édition.
Paris 1755, Saugrain père, septième édition.
Paris 1762, Saugrain, huitième édition.
Paris 1763, Saugrain, huitième édition.
Paris 1764, Dela
Paris 1768, Samson, neuvième édition.
Paris 1768, Chez la Veuve Savoye
Paris 1772, Desaint, dixième édition.
Paris 1775, Bailly, dixième édition. volumes in-4,
Paris 1790, Desaint, onzième édition.
Paris 1798, J.F. Bastien, édition refondue.

Full text of [L'agriculture, et maison rustique de M. Charles Estienne, et Jean Liebault](#)

L'AGRICULTURE, ET MAISON RUSTIQUE
édition 1583

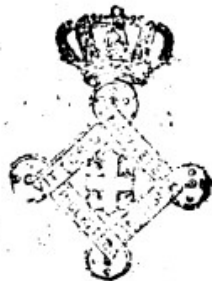
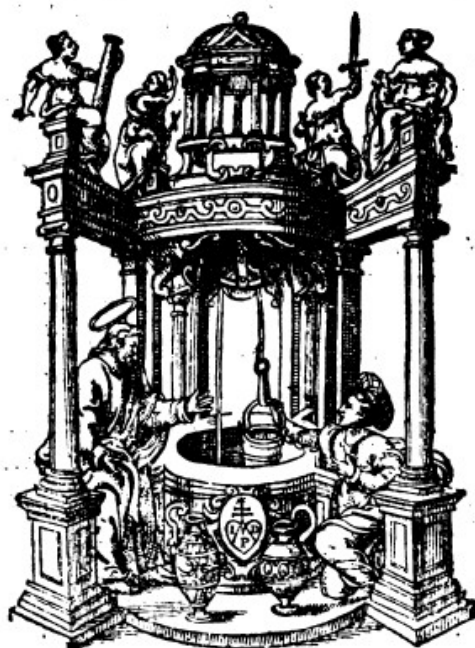
L'AGRICVLTVRE, ET
MAISON RVSTIQUE
DE M. CHARLES ESTIENNE,
ET IEAN LIEBAVLT,

Docteurs en Medecine.

Edition derniere, reueuë & augmentee de beaucoup,
dont le contenu se void en la page suyuate.

*Plus vn brief recueil des chasses du Cerf, du Sanglier, du Lievre,
du Renard, du Blereau, du Connil, du Loup,
des Oiseaux, & de la Fauconnerie.*

A Monseigneur le Duc d'Vzez, Pair de France, Comte de
Crussol, Seigneur d'Affier, & Prince de Soyon.



A PARIS,
CHEZ IAQVES DV PVYS.
M. D. LXXXIII.
Aucc priuilege du Roy.

DE M.

Francoise de Beringhen Google

CHARLES ESTIENNE, ET Jean LIEBAULT,

Docteurs en médecine.

Édition dernière, reveuë & augmentée de beaucoup,
dont le contenu se void en la page suyvante.
Plus un brief recueil des chasses du Cerf, du Sanglier, du Lièvre
du Renard, du Blereau, du Connil, du Loup,
des Oiseaux, de la Fauconnerie.
A Monseigneur le Duc d'Uzez, Pair de France, Comte de
Crussol, Seigneur d'Assier, Prince de Soyon.
A PARIS,
CHEZ JAQUES DU PUYS.
M. D. LXXXIII. [1583]
avec privilège du Roy.

En ceste dernière édition est contenu tout ce qui peut estre requis pour bastir maison champestre, prévoir les changemens & diversitez des temps, cognoistre les mouvements & facultés tant du soleil que la lune, sur les choses rustiques, médeciner les laboureurs malades, nourrir & médeciner bestail & volaille de toutes sortes, dresser jardin tant potager, médicinal, que parterre, avec plusieurs fort beaux portraits pour faire compartiments de diverses figures au parterre. Et une ample description de l'herbe nicotiane ou petum, de la racine de mechoacam: planter, enter, gouverner les Orangers, Citronniers & autres arbres étrangers : gouverner les mousches à miel, faire conserves, confire les fruicts, fleurs, racines & escorces: préparer le miel & la cire, planter, enter & médeciner toutes sortes d'arbres fruitiers, faire le cidre, pommé, pèré, cormé & les huiles, distiller les eaux & huiles, ou quintes essences de toute matière rustique, avec plusieurs pourtraits d'alambics pour la distillation d'icelles, nourrir & entretenir le ver filant la soye, faire & entretenir les prez, viviers, estangs, pescher les poissons, arpenter labourer les terres à grains, boulanger le pain, faire pastisseries, brasser la bière, façonner les vignes, préparer vins médicinaux, avec un fort ample & excellent discours touchant la nature & qualité du vin en général : puis en spécial & particulier de tous les vins qui croissent & naissent en Gascongne, Languedoc, Touraine, Orléans, Paris, & autres contrées de la France: planter bois de haute fustaye, taillis, bastir la Garenne, la Haironniere, le Parc pour les bestes sauvages. Puis, un bref discours de la nature, prinse & nourriture du Rossignol, Tarin, Serin, chardonnnet, alouette, & autres tels oyseaux, chantans avec mélodie.

A très haut et puissant seigneur, messire Jaques de Crussol, duc d'Uzez.

Pair de France, Comte de Crussol, Seigneur d'Assier, Prince de Soyon.

Monseigneur, entre toutes les sciences qui se peuvent contempler & exercer des hommes, nulle me semble estre qui plus esveille l'esprit humain, qui ravisse plus les sens, qui engendre plus grande admiration des effects de Dieu & de nature, qui apporte plus grand contentement & récréation aux esprits las & travaillez, qui soit plus utile & nécessaire à la vie des hommes que l'Agriculture, en laquelle, non seulement nous voyons à l'œil, manions & traittons avec les mains les œuvres de nature, mais (qui plus est) nous y descouvrons l'incompréhensible puissance & grandeur de Dieu, qui d'un petit grain, pépin, noyau, tendre scion, menue plante fait naistre arbres, herbes & fruicts infinis, nous y recongnoissons reluire naïvement les marques & rayons de la bonté & bnficence du grand Seigneur & créateur envers ses créatures, qui des choses naissantes de la terre nourrit, soustient & entretient nostre vie humaine: nous y prenons un plaisir merveilleux à voir les arbres & herbes, par certain temps sortir du sein & matrice de leur mère nourrice. Bref, nous y apprenons la manière de vivre du nostre, de n'estre oisifs, d'augmenter le nostre, de mespriser tous délices, plaisirs, ambitions, & autres telles vanitez. cest pourquoy, nos premiers pères sur tous autres exercices & vacations se sont addonnez à la culture de la terre, comme si cet art & prosession eust esté inférée en l'esprit du premier homme, avec le miracle & lumière de vie, à fin que luy & ses successeurs fussent stimulez & enclins à cultiver la terre, pour mieux recongnoistre la grandeur de Dieu, pour vivre plus saintement avec plus grande innetence, pour estre plus esloignez des envies, débats, convoitises & vaines occupations de ce monde. Qu'ainsi soit, Adam chassé du jardin délicieux pour son offence, ne trouva meilleur moyen pour son vivre nécessaire, se servir d'allégement au milieu de ses tristesses & plus grieves calamitez qui luy furent données pour chastiment & pénitence de ses fautes, que de labourer la terre luy & ses enfans. Noé, après que le déluge eut purgé & puny les meschancetez des humains, fust le premier qui planta la vigne, fit ses enfans vigneron. Syrach prisant beaucoup la simplicité rustique, enseigna le premier comme il falloir labourer la terre avec la charrue, picquer les bœuf, engraisser les vaches, nourrir toutes sortes de bestail. Abraham se pleut infiniment à la vie pastorale. Saul à garder les Asnes. David, à garder les brebis, si bien que tous deux de la bergerie furent appelez au sceptre Royal. Elisée & Amos de simples bergers furent aussi faicts prophètes & truchemens fidelles de la parole de Dieu, Bref les plus illustres de nos premiers pères d'entre ceux qui sont les plus renommez es saints esprits pour leur vertu & excellence, furent laboureurs premièrement, & depuis tirez de Dieu, du soc, charrue, pasturage, pour estre employez en plus haute vocation, estant ceste vie rustique sur toute, les autres la plus sainte, plus innocente, plus juste, ains plus plaisante & agréable à Dieu, & laquelle reçoit plus de bénédiction de luy. Mais passons des histoires sacrées aux prophanes. Ceste prosession par sa douceur, plaisir & liberté a de tout temps tellement ravy & attiré à soy les personnes, que plusieurs grands Seigneurs ont délaissé les villes, leurs théâtres, colonnes, colizées, & autres édifices magnifiques, contemnè leurs pourpres, diadèmes, & parfums, & se sont addonnez à la culture des choses rustiques. Cyrus ce grand Roy des Perses, en qui a reluy une splendeur de toute Majesté, n'avoit jamais plus grand contentement, que quand il pouvoit dresser quelque beau parterre, & ordonner certain nombre d'arbres en eschiquier. L'Empereur Diocletian de son bon gré & sans aucune contrainte laissa le sceptre de son Empire, tant de plaisir prenoit il aux parterres & jardinages, qu'il accoustroit de ses propres mains. Plusieurs Sénateurs, Dictateurs, & Consuls Romains, qui ont commandé à l'une des plus florissantes républiques du monde, n'estoyent jamais tant aises que quand ils rustiquoient ; jamais tant contents d'eux mesmes, que quand délivrez des affaires publiques ils pouvoient à plein loisir vaquer à la culture de la terre.

Aussi certainement (comme dit Pline) la terre nullement ingrate de tel honneur, ne fust onques tant fertile & seconde en toutes sortes de fruicts, qu'alors quelle estoit décorée d'une

charrue purpurée, & honorée d'un laboureur triomphant & victorieux. Plusieurs rois, Empereurs, & monarques, tant de Grèce que de Romme, ont de tout temps eu en telle recommandation la vie champestre, que pour décevoir les enuyeuses parties de la vie, la plus part du temps se retiroyent aux champs là où ils prenoient un plaisir singulier à traiter, manier & cultiver avec leurs propres mains les plantes, ausquelles non seulement faisoient cest honneur de leur donner leurs noms, tesmoins la gentiane, la Lysimatie, le Teuérium, l'Armoise, l'eupatoire, & plusieurs autres, mais aussi, qui est chose plus esmerveillable, ils prenoient leurs cognoms d'icelles plantes : tesmoins en sont les Fabiens, Lentules, Pisons, Curions, Cicerons & plusieurs autres familles.

Or si l'usage & pratique de ceste science a esté tant aimée, prisee & chérie pour le plaisir & proffit incroyable qui est en elle, certainement les escrits & discours d'icelle faicts par plusieurs doctes auteurs en langues diverses, n'ont acquis moindre réputation envers le public. Considérez je vous prie, combien sont estimés les livres Grecs d'agriculture d'Orpheus, Museus, Hesiode, Hieron, Archelaus. Combien furent célébrés par tout l'univers, les escrits de Mago en langue Punique, lesquels, comme récitent les histoires, furent apportés à Rome comme un thrésor exquis & singulier après les ruines de Carthage: combien sont prisées les Agricultures Latines de Columelle, Varron & Caton, ausquelles lon a faict cest honneur les translater en langue François. Quel compte on tient des Agricultures Italiennes & Espagnoles. Cela nous doit donner asseuré & certain jugement que l'Agriculture est l'une des plus nécessaires, utiles & Aggréables choses de ce monde, tant pour son usage & exercice que pour la contemplation, escrits & discours d'icelle.

Celle est la science, à l'exercice de laquelle encores que je ne sois appelé, si est ce que la beauté & excellence de sa contemplation m'a tellement ravy & transporté à soy, pour l'affinité qu'elle a avec l'estat duquel je fay prosession, que ces années passées, en ay faict sortir en lumière quelque François discours, nommé la Maison rustique, laquelle au vray dire n'est du tout yssue de ma forge, mais en partie de l'invention & premiers traicts de feu Maistre Charles Estienne, si bien toutes-fois disposée, augmentée & enrichie par mon labeur en chaque édition qu'ay reveuë, augmentée tous les ans, depuis le temps de dix-huict ans, si soigneusement & avec recherche si diligente & curieuse, rendue quasi toute nouvelle, que j'oseray bien affermer des trois plus grandes & meilleures parties, l'œuvre estre à moy. Or, comme lon ne se peut jamais lasser de voir, traicter & manier une chose que lon aime, mesme l'embellir le plus que lon peut, si quelque deffaut y a, aussi certainement ne m'a esté possible me contenir, que n'aye depuis ces éditions tant de fois & par chacune année itérées, employé quelques heures désrobées de mes estudes & vacations publiques à revoir mon ouvrage & non tant à la vérité pour augmenter en ceste part mon honneur, auquel je préfère le proffit public, que pour rendre contents non seulement ceux de ma patrie, mais aussi les nations estranges qui semblent par traduction de mon œuvre en leur langue, tant de fois itérée, faire grand cas de nostre maison rustique François. ainsi est advenu que toute ceste année, ay tant soigneusement manié, si bien recherché de fond en comble, pierres après pierres, nostre maison rustique, que l'ay quasi rendue toute neufve, voire beaucoup plus magnifique, bastie plus à proffit qu'auparavant, mesme enrichie de plusieurs cabinets, secrets, & pièces qui y défailloient, si bien qu'il me semble l'avoir accomplie ceste fois de toutes les perfections, bautez & richesses que lon y pourroit désirer. Or, MONSEIGNEUR, nostre Maison rustique, souhaitant qu'il vous plaise luy continuer l'heur & support favorable qu'elle a receu cy devant de vostre grandeur, de rechef se jette à vos pieds, vous supplie luy estre le guide & astre sous l'influence duquel, ainsi parée de nouveau, & enrichie de plusieurs ornements, elle se puisse monstrier en public, sortie de l'ombre & splendeur de vos héroïques vertus, autres perfections qui vous décorent, dont la moindre mérite d'estre éternisée par escrits nullement périssables. ainsi obligerez infiniment à vostre seigneurie son architecte, & augmenterez l'intention & dévotion d'iceluy, qui se voue du tout à vous faire service toute sa vie.

MONSEIGNEUR, Dieu vous maintienne & conserve longuement en santé & prospérité veuille aussi donner à Monseigneur, le Comte de Crussol vostre fils, aussi longue & heureuse vie que luy désire. De Paris au mois d'octobre, 1582.

Vostre plus que très-humble & très obéissant Médecin & serviteur Jean LIEBAULT.

Le seigneur de Chastellus à maistre Jean Liebault Docteur en Médecine.

CHARLES Estienne fut le premier fondateur,
Qui se prit à bastir ceste Maison champestre:
Mais ce noble dessein accomply ne peut estre
Pour la soudaine mort de son architecteur.
A toi, Liebault son gendre, heureux imitateur
de l'illustre sçavoir D'Estienne son ancestre,
Est deu l'honneur d'avoir après luy faict renaistre
Le profitable fruit de son riche labeur.
Par luy ceste maison a esté commencée,
Par toy, Liebault, elle a esté tant avancée,
Quelle tient de toy seul sa réputation.
Estienne y employa son premier artifice,
Toy, LIEBAULT, as donné à ce bel édifice
La louange & l'honneur de la perfection.

Jean De Mayerne surnommé Turquet, Médecin, à Monsieur Liebault,

Estienne le premier jetta le fondement
De cest œuvre tant beau de la Maison Rustique,
l'avancant tant qu'il peut, mais la mort trop inique
le ravist (ô quel tort) presque au commencement,
l'oeuvre qui promettoit un complet bâtiment,
sans termes enlever au dessus du portique,
ny colonnes Asseoir à la façon antique,
restitoit comme imparfait et sans achèvement:
si toy docte Liebault, relevant la ruine
n'eusses tout rebasty mieux qu'en son origine
y mettant ta dernière et plus parfaite main.
Les plantes, les poissons, les oiseaux et la chasse,
Et tant de grands secrets s'y trouvent de ta grace,
qu'après toy on ne peut l'amplifier qu'en vain.

Du mesme à un certain détracteur.

Zoyle, si je dy que tu es rioteux,
C'est pour la vérité, et ne m'en veux desdire,
On le scait, on le void, chacun ne fait que dire
Que tu es mesdisant, superbe et convoiteux,
Quand le Cerf est pressé, il blesse furieux
De son bois les veneurs ; quand le Sanglier deschire,
Quand il tue, il le fait lors qu'il escume d'ire:
Mais n'estans pourchassez, on les void gracieux.
Toy au contraire d'eux, d'une envieuse gloire
Tu blesses, sans propos, mon LIEBAULT en l'histoire
De son œuvre emprunté, pour faire du scavant.
Sçais tu bien que lon dit, cest qu'il faut à son livre
Redonner son Auteur, et à toy, pour mieux vivre,
Remettre un froc en teste ainsi qu'au paravant.

Du mesme à un certain imprimeur.

Celuy qui desroba le feu dedans les cieux,
En fut en fin puny par arrest des grands Dieux,
Toy, qui veux le semblable en ceste maison faire,
Garde d'estre surpris comme un sot plagiaire.
NATURE QUITTE.

Jean LIEBAULT, au lecteur.

Je n'avois délibéré (amy Lecteur) plus reveoir, ny augmenter notre maison Rustique, pour les éditions tant de fois par moy augmentées, qui se sont imprimées par tous pays depuis dix huict ans. Toutesfois plusieurs occasions m'ont fait changer d'avis. L'une, que le temps apporte tousjours quelque chose de nouveau, que les esprits des hommes de ce temps sont si subtils & tant inventifs, que peu de choses se rencontrent de l'ancienneté, qui ne soyent maintenant ou du tout changées, ou pour le moins mieux agencées, appropriées & plus embellies qu'au paravant. On le peut reconnoistre es Parterres & jardinages de nostre France, qui sont sans comparaison mieux façonnez & rempliz de plus beaux & plaisans Compartiments, que ceux des anciens : la manière aussi d'enter toute sorte d'arbres ou arbriseaux qui se pratique pour ce jourd'huy est beaucoup plus facile & gentile que celle de noz anciens. La seconde, que les étrangers qui ont tradvient en leur langue nostre oeuvre depuis deux ans, semblent n'estre contents de noz augmentations, mais en leur traduction se sont ingerez d'y adjouster quelque chose du leur, voulans par cela quasi nous accuser qu'estions demeurez manqués & peu diligents chercheurs en choses nécessaires, vray est que leur augmentation est si légère & tant mal à propos, qu'un chacun de bon jugement dira, qu'ils ont voulu remplir le papier, non enrichir l'oeuvre aussi certainement, je ne me sens en rien de raisonnable taxé par eux. Et ce pendant quoy que je leurs sache fort bon gré de l'honneur qu'ils ont fait à mon livre, de le traduire en leur langue, je veux bien qu'ils entendent que ny mon invention ny ma plume leur cédera en quelque chose que ce soit. La troisieme, que plusieurs Imprimeurs stimulez plus de leur proffit que de mon honneur, se sont avancez d'imprimer mon oeuvre souz un nom supposé de l'Imprimeur & de la ville (tesmoing celui qui a mis, **par Jean Courtois, Luneville**) en quoy je ne leurs sçay mauvais gré seulement du tort qu'ils font à mon Imprimeur, mais aussi du déshonneur que je reçois en leur ouvrage, d'autant que leurs caractères sont si laids, le papier si meschant, l'impression si mal correcte, que mon livre y perd en peu de temps, la réputation qu'il a acquise par toute l'Europe depuis dix-huict ans **[1564 + 18 = 1582, date de ce texte]**. Voyla les trois occasions principales qui m'ont contraint revoir mon livre & y employer quelques heures desrobées de mes affaires. Par lequel j'ay enrichy pour cette fois de plusieurs enseignements touchant les mouvements de temps, les maladies des villageois, la nourriture, traitement & conduite de toute sorte de bestail: plusieurs portraits pour faire Compartiments aux Parterres & jardinages, plusieurs façons nouvelles d'enter toute sorte de fruits: plus ample manière de faire les cidres & pommez la nature & qualité du vin en général, en particulier des vins qui croissent en France, la nature, prinse, nourriture des oyseaux qui chantent avec mélodie. J'avois encores plusieurs autres subjects pour y employer, estant la matiere de mon oeuvre entrepris, si seconde & copieuse, si riche en advertissements, que ma plume ny pourroit suffire, mais tu te contenteras, amy Lecteur, pour ce voyage, en espérance qu'avec le temps j'y ajouteray la dernière main puis que je cognois que mon labeur, t'est agréable, le mettray en Latin, afin que l'estranger n'ait la peine de le traduire en sa langue. En attendant donc, jouys modestement & gratuitement de ce mien labeur, excuse mes autres affaires vouées à plus haute vacation si tu trouve quelque chose lui manque ou qui soit obmise, ou qui soit mal limée en notre maison Rustique. Dieu soit avec toy.

Advertissement au lecteur.

PAR F. ANTH. LANGUIER. C. Docteur THEOLOGAL DE Ries, luy désirant Salut.

La prosession Rustique (amy Lecteur) a deux subjects principaux: l'Agriculture, & la nourriture des animaux. L'agriculture, pour produire les aliments & la nourriture, pour fournir de chairs, beurres, laines, cuirs, & autres choses nécessaires à l'usage de l'homme. La richesse de l'agriculture (dit Hesiodé) cest l'abondance d'Animaux. Pour ceste cause, Homère faisoit Pluton fils de Cérés et de Jason. La vie Rustique, à la vérité a tousjours esté estimée la plus innocente ; qui fut la cause, pourquoy ce grand Seigneur & créateur donna la belle demeure rustique (avant la prévarication) aux premiers pères, que lon appelloit Eden: cest à dire lieu de Volupté (dit S. Bernard) remplie de toutes especes de plantes, d'arbres & d'arbrisseaux, avec la claire fontaine. Ce jardin excellent estoit assis selon l'opinion de plusieurs, sous le cercle équinoctial, en quelque lieu tempéré: selon d'autres, en Orient hors le tropique de Capricorne & de Cancer, ou bien, hors de ce monde, & de toutes tempestes de l'air: n'entendans pas, qu'avant la désobéissance l'air fust impollu, nullement excessif en froid ny en chaud, mais du tout plaisant & Aggréable à l'homme. Aucuns veulent que ce jardin fust une certaine portion de l'Asie Orientale, qui par après a esté destruite par le déluge, en sorte qu'il ne seroit demeuré aucun vestige d'iceluy, qui est à mon advis la plus saine opinion. Car autrement il seroit pour ce jourd'huy découvert & connu, attendu la soingneuse pègrination des hommes tant par mer et par terre. En ce lieu champestre, fut colloqué Adam le premier père, après avoir esté créé & formé de la terre du champ de Damas pour servir son Créateur, afin que toutes ses actions résultassent à la gloire de son Seigneur, non pas pour labourer en iceluy avec peine & douleur, qui par après furent imposées à luy & à sa postérité, pour satisfaction temporelle de son péché, cest pourquoy les anciens ont appelé, l'exercice Rustique, vie de liberté & d'innocence, à laquelle aussi ils ont dédié, tant Grecs que Latins, les chansons Bucoliques, qui sont faictes de vers les plus simples & moins fardez qui soyent en toutes les poésies, ce qu'ils n'ont jamais fait aux autres estats, Car à la vérité entre tous les arts qui concernent l'utilité & santé de l'homme, l'agriculture est la principale: d'autant que, outre ce quelle suppedite & suggère les aliments, elle a aussi un perpétuel commerce avec la terre, mère nourrisse commune de tous, roborant & entretenant les forces de nostre corps, & nous faisant vivre plus sainement & plus longuement. Pour celle raison Hesiodé recommande la seule agriculture à son frère Persé, tant pour le regard de son proffit, que pour son honneur. Qui plus est, l'estat Rustique a esté tousjours tant Aggréable à Dieu, que le grand Sacrificateur et Sauveur du monde ne voulut apparoir après sa Resurrection en autre habit que de jardinier. Je n'entens pas parler des Rustiques vulgaires, ineptes, & ignares, tel qu'estoit ce Thracien qui a destruit & extirpa sa vigne, dit Aulus Gellius, mais des hommes illustres qui ont aimé & fait florir la vie & exercice de la maison Rustique, comme Oziris, qui trouva l'industrie de transplanter, cultiver, & vendanger la vigne en Egypte: ou, comme Isis, qui a l'honneur d'avoir appris à semer & moissonner les grains, ainsi que récite Diodorus Siculus. Chacun peut sçavoir avec quelle félicité & repos les hommes ont receu depuis le commencement du monde jusques à tant que Cain eut basti ceste ville au Liban, qu'il appella du nom de son fils Enoch, en laquelle les citoyens violans l'aage doré, irritèrent Dieu par leur pétulance, voire à se faire perdre tous entièrement par le déluge. Mais Noé, autrement appelé Janus ou Ogiges, plus sage & mieux advisé, se contentant de la maison rustique, comme plusieurs Patriarches ont aussi fait, estant aagé de six cens ans, finalement en l'an du monde mil six cens cinquante & six, entra en son arche, en laquelle ayant demeuré un an & dix jours fut sauvé avec sa famille, en sortit aux montaignes d'Arménie ou Caspies, qui sont en Scythie près la rivière d'Araxes, selon Berosé Chaldéen, & Hierosme Egiptien, & Maséas Phénix de Damas, lesquels afferment, que deux cens cinquante ans ou environ devant Ninive le déluge advint & que Noé estant sorty de l'arche, vescu un siècle doré, asçavoir lors que les hommes estoient encor tous Rustiques addonnez totalement au labour de la terre, vivans sans aucune Loy forcée, ce jusques à tant que Ninus & Semiramis eurent violé ce précieux siècle doré, prattiquans les armes militaires au lieu d'instruments d'agriculture. Ce que plusieurs autheurs Latins ont aussi remarqué, comme Troge Pompée, Justin son abbreviateur, & Caton, regrettans ce temps doré de deux cens cinquante ans, déplorant la tyrannie qui fut introduite par ledit Ninus. Ce qui est aussi confirme par Berosé, escrivant que Noé avec sa famille sortant de l'arche sur le mont de Gordicus, descendit en la plaine au bas du mont, remplie de corps morts, laquelle s'appelle Miri Adam, cest à dire, la place des hommes

desentraillez ou evicecerez, en laquelle Noé dressa une pierre ou il avoit escrit ce discours : Et parce depuis fut appelée l'issue de Noé, habitée par iceluy & sa famille, repeuplant le monde telle fécondité, dit Diodore Siculus, que Ninus, vivant encore, dressa armée de dix sept cens mil hommes à pied, de deux cens mil à cheval sans autres dix mil six cens chamots ou environ. Suyvant ce propos, Berosse escrit que par l'espace de cent ans, ces hommes rustiques engendrèrent avec telle fécondité, que Noé cent ans après le déluge, lors que nasquit balech fut contraint d'envoyer Sem en Asie, Chan en Egipte & Aphrique, Japhet, (que lon appelle Atlas Maure, parce qu'il mourut en Mauritanie) en Europe, pour tous rendre office d'agriculture à la terre mère nourrisse, pour nourrir ceste multitude de Peuple qui ne pouvoit plus contenir la Scythie. aussi à la vérité la fécondité de la vie & exercice Rustique a toujours este plus grande, & ses faits plus excellents que tous autres. cest pourquoy Marc Terence Varro se plaint des Romains, d'avoir quitté la vie rustique pour habiter à Rome en oisiveté. Ce que confirme Ciccro en ses offices leur faisant entendre qu'il n'y avoit plus libre vie, ny plus digne d'un homme Vertueux, que la Rustique. Pour ceste cause plusieurs hommes, illustres & dettes en ont escrit. Le premier entre les Latins fut Marc Caton Censeur, après luy les deux Sarsenes, tant le père que le fils, Puis Tullius Tremellius cropha qui a mieuy escrit que les autres. Semblablement Marc Terence Varro, Celsius Cornélius Julius Atticus, julius Grecinus, Lucius Moderatus Columelle. autres. Me-te les romains firent translater vingt volumes de l'agricultutre de Magon Carthaginois, pour l'utilité de leur république. Mais lecteur tu dois entendre, qu'ils n'ont faict que choses légères & succinctes au prix de la présente Maison Rustique composée par ce grand Docteur Monsieur Liebault, non sans élucubrations grandes & despenses laquelle derechef test pourposée nouvelle & dernière édition représentée, plus ample & plus correcte quelle ne fut onques. Outre le livre Latin, Thesaurus Sanitatis paratu facilis, qu'il a ces jours passez mis en lumiere au proffit du public, auquel non seulement nostre Gaulle mais toutes nations comme l'Angleterre, la Flandre & l'Allemagne, qui toutes trois ont tourné ceste maison Rustique en leur langue, luy sont redevables à jamais si d'aventure, elles ne vouloyent en estre arguées d'ingratitude par les Phrygiens & Athéniens lesquels ne se contentoyent de recognoistre les auteurs illustres agriculteurs, mais mesmes les bœufs triturans & condamnans à mort sévère par leurs loix, ceux qui les macteroient, ainsi qu'Elanus récite. Mesme que lisander Lacedemonien estant venu visiter Cyrus le jeune Roy de Perse, contemplant la disposition de son jardin, luy demanda qui en estoit l'auteur: Auquel Cyrus luy ayant refondu que cestoit luy mesme, répliqua Lisander : O Cyre, ce n'est pas sans cause que les hommes disent tant de biens de toy. Et Alexandre dict Baptiste Fulgoe, pour n'estre reprins d'ingratitude & pour donner exemple à tous Princes de ce mode, premia Abartonus, qui n'estoit que l'arrouseur de son jardin, du Royaume de Sidoine. J'espère aussi que non seulement l'ecclesiastique & le Prince, mais que tous les estats de ce monde à l'imitation des Anachorètes de Grèce & Hermites d'Egipte, se maintiendront envers ledit auteur, luy desireront tout heur & fèlicité, souhaiteront longue vie, pour le bien public : à fin, que luy estant encores en sa fleur de jeunesse, nous puissions recevoir autres œuvres pleines de son érudition & diligence. A Dieu,

PREMIER LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE. P1, Feuillet N°1.

Chap. I Quelle forme d'agriculture sera traictée çy après.

Tout ainsi que la façon de bastir que nous avons aujourd'huy pour la couverture & repos des hommes, ne se trouve pareille à celle des anciens: aussi voyons nous le labeur des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux, grandement varier selon les contrées, le solaiage, le fonds. assiette des lieux, esquelz elles sont situées, & n'est pas le langage, le vestement, ny les outils & instruments mécaniques, qui ne changent selon les régions, qui toutesfois n'empesche en rien que nous n'en soyons aussi bien, ou mieux accommodés, que noz prédécesseurs. Par cela

nous pouvons veoir nostre Agriculture moderne rapporter & revenir au mesme point que celle des anciens, qui est de vivre du fruit et de la terre par nous cultivée.

Parquoy m'a semblé hors propos s'arrester du tout à la différence du labour des anciens, selon les régions habitées de plusieurs peuples d'iceux, chacun desquelz auroit façon de vivre particulière: outre ce, que pour aisément s'accommoder avec les personnes, lon a toujours eu coutume se ranger à la mode des païs, sans s'affectionner, ou par lecture des anciens livres, ou par trop grande curiosité (ruine & destruction des bons esprits) à tant de nouvelles manières de bastir, cultiver, parler ou escrire: car par telz moyens, en cuidant reformer les choses sans les parfaitement cognoistre, lon est bien souvent cause de les perdre, anéantir. Parquoy ne vous esmerveillez, si le bastiment & labour de nostre maison François ne ressemble du tout à celui de nos anciens. Car nostre intention est (suyvant le proverbe, qu'il faut apprendre les mœurs antiques, faire comme de présent) vous adresser les moyens de tellement asseoir & entretenir une ferme; métairie, ou héritage aux champs (nommez-le comme il vous plaira) qu'il puisse nourrir, avec quelque proffit & surcroist, un bon mesnager & toute sa famille: dont est ce que les Champenois l'appellent aujourd'huy gaignage, car il n'y a chose qui apporte plus de gain à son maistre, que la terre bien cultivée, à raisonnablement entretenue.

Chap. II Le project de ce qui sera décrit cy après.

Sommaire du livre 1

Pour mémoire & comme par forme d'ordonnance de nostre Agriculture François, nous vous proposerons un lieu champestre assis en tel endroit qui se pourra trouver, non pas choisir, là dresserons, sans despens extraordinaires, une maison avec ses appartenances telles, ou à peu près, pour nostre temps, que le bon Caton figure pour le sien, en son Agriculture Rommaine, auquel endroit nous traiterons de l'estat, office du fermier, de sa femme, de ses gens, du bestail, des volailles, autres telles choses.

Sommaire du livre 2

A l'un des costés de cette maison, justement l'endroit où donne le Soleil levant, nous mettrons d'une part le jardin du mesnage, qui au de la de sa haye visve, comprendra les treilles & verjus, avec les herbages nécessaires à la maison, auquel lieu n'oublierons les herbes médicinales. Et encore pour le proffit, le safran, le chardonn à bonnetier, la gaulde, la garance, les filasses, si meilleur ne semble réserver ceste culture en plein champ avec les mars. De l'autre part nous asserons le jardin à fleurs & odeurs, avec ses ornemens & parterres, enrichis de plusieurs arbres étrangers. Au de la de la haye nous mettrons les potages, comme pois, febves, autres sortes de légumes, aussi les melons, citrouilles, concombres, artichaux & semblables, auquel lieu nous traiterons des mousches à miel.

Sommaire du livre 3

Après les jardins nous cultiverons le clos ou verger à fruits, & là, poserons la pépinière pour les sauvageaux, la bastardière pour enter. Puis le carré des arbres parcreus & transplantez, là nous parlerons des vers qui filent la soye, prescrivons quelque forme de distiller les eaux & huyles & faire les cydres.

Sommaire du livre 4

Suyvant le verger près du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage avec l'ozeraye, l'ormeraye, l'aunaye & la Saussaye au circuit: & au de la nous mettrons l'estang, ou le vivier, puis les grands prez, pour la provision & revenu du Seigneur.

Sommaire du livre 5

Entre le Midy & le Septentrion nous asserrons les terres à grain, enseignerons comme il les faut mesurer, descrirons leur façon & labourage, auquel lieu parlerons de la boulangerie, au dessus, moitié en pente, moitié sur la butte ou colline.

Sommaire du livre 6

A l'endroit qui plus prendra du Midy, nous planterons la vigne, cependant dirons la culture d'icelle, parlerons des vandanges, de la façon des vins communs & médicinaux. Et apporterons la diversité des vins qui croissent en nostre France.

Sommaire du livre 7

Entre le septentrion & l'etcident, nous mettrons la garenne en autre colline, ou costau, au dessus, le taillis & bois de haute fustaye, cependant nous n'oublirons rien de ce qui appartient à la façon & gouvernement des bois & de la charpenterie. Ferons aussi mention du parc pour les bettes sauvages, de leur chasse, mais en peu de propos (car n'est besoin qu'un bon mesnager s'amuse à la chasse) & de la héronniere. Finalement descrirons en brief la façon & manière de prendre les Oiseaux.

Par ce moyen, resteront peu de choses à déduire touchant la beauté & proffit d'une métairie champestre, telle que doit désirer celui qui veut curieusement & avec raison vivre du labeur de sa terre.

Chap. III Quelles choses sont requises avant que bastir la métairie. P3 f2.

Quant à la propriété de l'héritage, dont plusieurs auteurs Grecs & Latins ont si curieusement traicté, je ne m'en empesche autrement, présupposant ou que ceste maison Rustique, & la terre à elle subjecte, vous soit venue de succession, que vous la veuillez accommoder à vostre aisance: ou que si l'avez achetée, vous l'ayez bien nettoyée premier que la bastir, approprier; car ainsi que lon dit, que le premier bastiment d'une bonne maison doit estre la cuisine, cest à dire, le revenu, le fonds pour l'entretenir, aussi le premier poinct & soing principal d'un père de famille, avant que bastir & dresser sa maison, est d'aviser bien diligemment qu'elle soit du tout sienne, qu'il n'ayt plus affaire à mineurs, créditeurs, rentiers ou supérieurs, qui le distraient de ces négoces. Qu'il ayt fourni à tous frais, solennitez de justice, nommément aux licitations & decrets, qui sont les plus seures voyes d'acheter pour le jourd'huy, car on trouve plus grand nombre de sots acheteurs, que de sots vendeurs. Que l'an & jour soit passé, qu'il ayt eschangé, suscité & esmeu nouvelles debtes, pour esclarcir son héritage, & n'y employe la valeur d'un denier, qu'il n'ayt entièrement chevy, borné & arpenté avec ses voisins, acheté paix des plus hargneux. Somme, qu'il soit hors de toute cour & procès, & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire (comme lon dit que terre ameine guerre) que ce soit plus tost à luy à demander qu'à défendre, j'entens touchant les droits seigneuriaux & sensives, desquels il ne doit non plus laisser decheoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce soit, qu'une tuile de sa couverture, qui traict de temps, non réparée & remise, en fait cheoir d'autres, portent grand dommage au logis.

Chap. III Assiette de la maison rustique avec ses appartenances.

Quoy qu'en toutes choses chacun demande ses commoditez, s'efforce approcher le plus près de la perfection qu'il luy est possible, toutesfois le bien appris modeste père de famille se contente de ce qui luy vient de la main & grâce de Dieu, & prendre en gré de sa munificence & largesse, tel gueret, tel fonds, & assiette qui luy eschet, estant certain que le choisir, ny la perpétuelle jouissance n'en est à luy non plus que les Empires, Royaumes aux Princes. Parquoy si le lieu de sa naissance, de succession ou acquest, n'est naturellement si propre, commode qu'il le pourroit bien souhaitter, il le doit tellement accommoder par son artifice, tascher par son labour, si songneusement l'amender & améliorer, qu'il s'en puisse contenter, pour la nourriture de luy & des siens & dresser une maison. Car plus ne sçauroit-il désirer (si le proverbe est véritable) qu'en cent ans civiere, en cent ans bannière.

Vouloir en cest endroit présupposer la situation d'une maison rustique, telle si parfaite, que rien n'y peust manquer, ce me sembleroit chose loin de toute raison. Bien est vray que si tel endroit se pouvoit trouver que l'air, l'eau & la terre, y donnassent entière faveur, cela seroict fort propos, mais ny les Empereurs ny les Rois, ne se sçauroient contenter que de l'assiette de leurs régions, les unes plus chaudes, plus froides, plus subjectes à putréfaction, les autres moins utiles à la production des fruits, quelques unes de moyenne façon, & rencontre Toutesfois encore que le lieu ne soit du tout tant fertile que lon voudroit bien, ny tant commode que le désire le grand Agriculteur Cato, ce néantmoins faut sur tout qu'il y ait quelque faveur de bon

air, car bien que le fond fust fertile, doué de toutes les perfections que lon pourroit souhaitter en une possession champestre, néantmoins si l'air y est pestilent ou mal sain, seroit grande folie d'y employer son argent & labeur. Car où lon est en continuel péril de maladie ou de mort, non seulement la cueillette des fruits, mais aussi la vie des laboureurs est tousjours en doute, où pour mieux dire la mort y est plus certaine que le profit. Par ce (si possible est) faut chosir un lieu loin de marests, rivage de mer, où ny le vent de midy ny celui de Bize, ny autres tels vents dangereux soufflent ordinairement: qui ne soit aussi exposé du tout au Soleil de Midy, ny au Septentrion: sur tout qu'il soit près de quelque bon voisin: estant chose insupportable d'estre tousjours en querelle avec un meschant voisin: qu'il soit fort esloigné des forteresses & lieux de garnisons, pour le danger de la tyrannie & incursions des gensdarmes & loing semblablement des rivières & torrens, qui sont subjects à se desborder, pour les frais nécessaires à réparer les ruines & degast du desbord des eaux. Encores que je souhaitterois fort qu'il ne fust pas de beaucoup esloigné de quelque fleuve non ravissant, mais navigable, à fin qu'à peu de coust les vivres y puissent estre transportez ailleurs pour en tirer proffit, mesmes près de quelque bonne ville pour la plus grand'valeur du revenu qui se vendra mieux. Combien que vouloir avoir une maison champestre si parfaite, tant bien située que rien n'y peust manquer, ce seroit (comme avons dit) chose contre raison: comme aussi de s'attendre que le fond & terroir d'icelle fust doué de toutes les perfections que lon pourroit désirer à la terre de grand rapport. Vray est qu'outre ce, que la nécessité engendre l'artifice & excite le soin, industrie & peine de l'homme, il ne se trouve incommodité, qu'il n'y ayt quelque autre commodité pour récompense, comme en lieux chauds viennent les bons vins, & fruits de garde en lieux froids, force eaux douces, & quelques fois marines, qui leur apporte grand proffit: en d'autres le plus souvent, quand la terre n'est fructueuse au dessus, elle l'est au dessous, comme en pierrières, minières, autres telles choses dont lon fait eschange en meilleures. Par ainsi nous nous contenterons de telle portée dont sera le lieu où il nous faut habiter & establir nostre domicile: & s'il n'est tel que le souhait d'un curieux, ou fort à contenter, pourroit bien requérir, nous nous esforcerons l'amender par les moyens qui seront récitez cy après.

Bien peu de maisons rustiques se trouvent assises en lieu qu'il n'y ayt quelque cas à redire, comme faute d'eau en lieux plains & eslevez tels que sont la Beauce & la Champagne, encores que les terres y sont fortes, ou bien en lieux eslevez & montagneux: trop grande abondance d'eaux és descentes & longues vallées, telles que lon trouve en quelques endroits de la Savoye, Daulphiné, Auvergne, & Gascongne, esquels lieux y a plus de pasturages, que de labour, autres quartiers sont naturellement sablonneux, comme vers Estampes, Saint Maturin de l'Archant, en la Solongne, au païs de Landes, qui toutesfois ne laissent estre aqueux, & humides, autres quartiers sont croyeux & argilleux, comme vers Rheins, Troye & Chaalons en Champagne: autres pierreux, comme vers saint Leu de Serans, Tonnerre, Vezelay, en Daulphiné, & aux Pyrénées, où se trouve mainte sorte d'excellent marbre: & quelques uns sont cailloueux plus propres à vignobles. Quoy qu'en soit, le bastiment ne sçauroit estre en si estrange lieu, que lon ne puisse choisir le meilleur regard du Soleil, pour la santé & salubrité des habitans, l'accommoder à son aisance, mais le principal est du fonds de la terre, laquelle le bastiment de nécessité est subject, pour laquelle il est principalement dressé.

Si doncques le lieu haut & plat, comme une Beauce, ou haute France, à faute d'eau, il faut pour suppléer à ce, faire des mares par endroits en vos courts, & une cisterne en vos jardins, pour le regard des terres les tellement rayonner qu'il y ayt des scillons par voye, qui retiennent long temps l'humidité & si les terres se trouvent fortes, il ne les faut si souvent marnier ny amender, & ne les laisser en jachère que de quatre ans l'un. Si vous y faites des puits, il les faut creuser en convenable largeur & figure oblongue, cest à dire, en quarré: plus longs que larges à la façon des puits Aranques, dont lon se sert es jardins, en Provence & Languedoc, avec leur auge au bord du puits pour recevoir l'eau tirée: ou si l'eau est si basse dans terre, que telle manière de puits ne puissent estre faits, il faut ordonner iceux puits à roue & si larges, qu'à chacun traict, vous puissiez amener demy muy d'eau pour le moins, que vous ferez jetter en auges particuliers, réserver pour la commodité de vos gens & du bestail, sur tout faut soigner de bien recueillir & garder l'eau du ciel, soit en cisterne ou autrement.

La cisterne sera posée en tel endroit, qu'elle reçoive **les** esgousts de toutes les couvertures & toits du logis: doit estre serrément pavée avec argille & bon ciment, enduite & incrustée de pareil ciment, à ce que l'eau ne se trouve limonneuse, & ne prenne le goust de la terre, & s'il s'y fait quelque fente & crevasse, il faut estoupper avec ciment fait de poix claire, suif, chaux visve, & cocques d'œufs bien broyées & réduites en pouldre, le tout bien méslé ensemble, la gueule sera telle que celle du puits. Aucuns jettent dans les cysternes anguilles & autres poissons de rivière pour y paistre & estre nourris, à fin que par leur mouvement l'eau acquière plus grande légèreté, & ensuyve aucunement le naturel de l'eau courante, mais telle eau n'est aucunement saine aux personnes, si n'est elle pas au bestail, trop mieux vaudroit joncher tout le rez de chaussée d'icelle cisterne de petis cailloux de rivière, car par eux l'eau est abonnie.

Au surplus, pour l'incommodité du bois, ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de vostre logis, avec sable, croye, cendre du foyer, puis y semerez ou planterez telles espèces d'arbres que penserez vous pouvoir servir, combien qu'avant ce faire, seroit bon esprouver quelles sortes y vienne le mieux.

Si vostre lieu s'estend jusques au fleuve, vos prés n'en seront pas si loing que vostre maison, qui par trop s'avoisiner des rivières, seroit subjecte à caterres & dechets du logis, si est ce qu'il est bon ne s'en esloigner, pour la commodité tant de l'abbreuvoir du bestail, que du laver des lescives, des cuirs, des lins & chanvres, que du blanchir des toiles, si de ce faire il vous vient à propos, que du mouldre de vostre grain, que aussi (si tant est que le fleuve prochain soit navigable) d'envoyer le recueil des champs à la ville, mais il faut choisir l'endroit le plus eslevé pour son assiette.

Je laisse le plaisir des Princes & grans Seigneurs, qui pour leur délectation habitent l'esté es lieux aquatiques excellemment cultivés, ornés d'eaux, parés de toutes délices, aussi ne faut-il que le coust de nostre père de famille luy face en rien excéder le goust, car les Princes ont dequoy changer logis, selon les saisons de l'année, faire souvent à leur appétit du quarré le rond, & au contraire.

En lieu sec, comme Beauceron, Champenois, païs de montagnes, entendez à si bien asseoir vostre bastiment, qu'il prenne l'Orient équinettial, retienne du Soleil levant de Mars & d'octobre, ou plustost de Septembre.

S'il y a colline, bastissez en croupe, prenant vos veuës vers l'orient, & si estes en païs froid ouvrez des veuës aussi au regard du Midy, & peu ou point vers le Septentrion, si ce n'est es greniers où vous mettez les grains, autres telles choses sujettes à charençons & vermines. A l'endroit du Septentrion ferez la touche de bois pour la merque de vostre lieu & défence d'iceluy contre les vents Septentrionaux en temps d'hyver, mais si vous estes en païs chaud, il vous faut opposer la touche au Midy, vents & soleil d'iceluy, & faire hardiment ouverture de vos veuës par especial esdits greniers & galetas, au regard du Septentrion.

Choisissez bien les endroits de vos terres les plus propres pour les fruicts, grains, & pour la prairie, & adressez vostre vigne à l'aspest du Midy. Vous ferez aussi quelques croisées garnies de leurs contre fenestres, à l'endroit du Midy, pour les ouvrir en temps de bise. Tels lieux se trouvent en païs de montaignes, qui fort désirent l'Orient: mais avec ce Toutesfois veulent moyenner du Midy, pour la chaleur qui leur est nécessaire.

Les puits y sont recommandez & nécessaires beaucoup plus qu'es vallées & planures, & pour trouver l'endroit où les conviendra faire, faut choisir le Levant en commencement de descente vers le Septentrion, non l'etcident: encore mieux vers le Midy, où après avoir du soir decouvert la terre en divers lieux de trois pieds de large, & cinq de profondeur, & puis y estre retourné du matin, Soleil levant, faut escouter comment il sonne sous le baston de houx garni par bas de quelque rouelle de fer, ou laiton, ainsi que le bas d'une houlette sans cret, là sous le jugement de l'oreille entendre comme le dessous résonne, soit ainsi qu'un mortier, ou terre glaize, argille ou autre bien dure; ou ainsi qu'un verre à demi cassé, ou autrement en façon d'un creux bien profond, qui sent sa carriere, & est le plus seur jugement. Ou bien au mois d'Aoust ou Septembre, lors que la terre est bien seiche, un peu avant que le soleil se lève, faut se coucher plat en terre ayant le regard au Levant, choisir l'endroit dont vous verrez yssir quelque vapeur en façon de petites nuées, car cest indice d'eau hautaine. Ou bien pour en faire plus

soudaine expérience, faire fosses profondes de quatre pieds dans terre, y mettre sponges ou toisons de laine bien seiche, nette, les couvrir de branches d'arbres, ou feuilles d'herbes, puis quelque temps après les retirer de terre, lesquelles trouvées moittes & humectées, dénotent l'abondance d'eau selon la quantité de la moiteur: si au contraire seiches, signifient le défaut. Plusieurs prennent indice d'affluence d'eau par les petites nuées & vapeurs qu'ils voyent s'eslever de terre en l'air en temps sec & serain. Quoy qu'en soit, ne se faut du tout arrester aux herbes qui croissent par dessus, avant que faire la première attainte, car sous le Gobelet ou le pas d'Asne, plantain, chiendent, quinte-feuille, trefle, mille-feuille, l'eau n'en est pas loing, mais elle ne vaut rien, si lon ne creuse bien au plus profond, comme à Bagnolet, Belle-ville sur sablon, ou es endroits de Livry. Sous la vervaine quelques fois se trouve bonne eau & profonde, selon la nature de la terre, que la source est provenante du fonds à bouillon, soit de sable rouge, ou de rethe grise, non pas des costez qui tantost se tarissent. Sur tout pour avoir puits qui ayent eau de bon goust & ne se tarissent jamais, faut choisir terre sablonneuse, ou noire, ou glaireuse, ou pleine de cailloux rouges, argilleuse, & singulièrement celle qui a cailloux & sablon ensemble, jamais la croyeuse, boueuse, limoneuse, ny celle ou les saulx, le roseau, les cannes & autres telles plantes, qui sont engendrées d'humeur aquatique, croissent, car encor que tels lieux soyent abondans en eau, toutesfois l'eau n'en vaut rien, est facil y a tarir. Parquoy tant que pourrez faites que vos puits soyent esloingnés des fosses où lon fait pourrir le fien des estables du bestail, des toicts à pourceaux, & tout autre lieu pouvant nuire pour l'esgard du pissat des bestes, s'ils ne sont bien creux & profonds. Vray est que les puits seront d'autant meilleurs qu'il y auront l'eau hautaine & non en grande profondeur: Car combien que l'eau de tels puits soit moins chaude en Hyver, en esté moins fraische, ce néantmoins elle en sera infiniment meilleure pour plus participer du soleil & de l'air, qui sont les deux qui ennoblissent grandement l'eau & si la contrainte du lieu les rend trop bas & profonds, il faudra amender le vice de l'eau par souvent & menu en puiser, car le débat & agitation de l'eau la bonifiera, & sur tout ne les couvrir.

Les fontaines semblablement en tels lieux de montagnes sont de requeste, tant pour la commodité de l'eau qui en est beaucoup meilleure & plus plaisante que celle de puits, qu'aussi pour la beauté de la maison rustique: & pour trouver leur source, faut user de semblables moyens. qu'avons décrit pour les puits, sinon qu'il faut choisir vers le Septentrion, le bas des montagnes hautes & grosses, ayans concavités, & environnées de plaines, car en telles plaines l'eau s'amasse & s'esgoutte par la terre & cela est si vous en voulez grande abondance, mais si vous demandez la perfection de l'eau, il faut choisir les lieux hauts & découverts dont la pente jouisse du Soleil levant. Car l'eau de telles fontaines est beaucoup plus légère & déliée, & tant plus roide elle court & de plus loing, & a l'air & le Soleil à planté, tant plus elle acquiert de bonré, mesmement si elle descend des hauts rethers, comme estant battue & rompue en cheant par les précipices des pierres & aspreté des rethers. Faut aussi adviser que telles montaignes soyent pleines de chiendent, plantin, queuë de regnard, pouliot sauvage, saulge d'outremer, qui est appelée adianthos, mille-feuille, chaméleon, & généralement d'autres herbes & plantes, qui proviennent sans estre plantées, par nature sont verdoyantes, bien ramées, bien espaises, & bien flories.

Temps de trouver les sources. Le temps plus commode en toute l'année & de plus grand jugement pour trouver les sources des puits & fontaines, sont les mois d'Aoust ou Septembre: car lors on congnoist bien les forces de la source, quand la terre par les grandes chaleurs de l'esté n'a plus de l'humidité de la pluye & se faut asseurer que telles sources ne tariront jamais.

Canaux ou tuyaux de fontaines à faire. S'il advient que la source de la fontaine soit quelque peu loing de la métairie, y pourras faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodement par canaux & conduites faites de plomb, ou de bois, ou de poteries, les meilleurs sont de bois d'aulne, ou de sapin, ou de pin duquel sort la poix resine, par ce que tels bois ont un humeur oleux, & chaud, qui résiste facilement aux injures de l'eau, après eux, ceux de poterie, si n'estoit que l'eau portée par iceux cause obstruction. Tels doyvent estre espais de deux doigts, & aigus d'un costé de demy pied pour entrer l'un en l'autre: les pires sont de plomb, par ce que l'eau qui y est conduite acquiert une mauvaise qualité du plomb, à raison de la céruse, ains elle cause souventesfois dysentereries, & autres semblables maladies, si nous

croyons à Galien, & à ceux qui pour ce regard appellent les Parisiens soireux, par ce qu'ils usent des eaux de fontaines qui coulent par canaux de plomb, ce que toutesfois ne semble du tout estre asseuré, veu que la ceruse ne peut sortir ny estre faicte du plomb sans vinaigrette & qu'aussi nous voyons plusieurs païs boire de telles eaux sans dysenteries. Quoy qu'en soit, faudra bien enduire & souder les canaux, avec mixtion faicte de chaux vive & graisse de porc, ou de poix résine & blancs d'œufs, ou de chaux, blanc d'œufs, huyle & limure de fer par ce que tout cela résiste à la corruption & pourriture venant de l'eau, si quelque montaigne empesche la conduite des tuyaux, faudra y donner passage: si quelque vallée, faudra eslever les arcs tels que lon peut veoir en un village près Paris nommé Arcueil y ainsi appelle pour tels arcs, ou planter pieux & marrein à supporter les conduits de l'eau.

Quelles eaux sont les meilleures. Or ce n'est assez d'avoir trouvé sources de puits & fontaines, encor faut-il adviser à la bonté & salubrité de l'eau, ainsi qu'enseigne Aristote car puis que nostre vie concilie la plus grand'part en l'usage de cest élément, il est bien raisonnable que le maistre de la maison rustique soit soigneux d'avoir bonne eau, veu que l'eau doit estre le principal bruvage de ses serviteurs, & que le pain que luy & sa famille mange en est pestri, la plus part de la viande en est cuicte. La meilleure eau & plus saine de toutes, est celle de pluye, qui tombe principalement en esté quand il tonne & esclaire bien fort, Toutesfois l'eau de pluye engendre durté de ventre & obstruction, principalement celle qui est gardée és cisternes récemment faictes à raison du ciment dont elles sont enduites, mesme se corromp assez tost (excepté celle qui pleut en May) & estant corrompue gaste la voix, apporte une raveité & petite toux apres, est l'eau de fontaine qui descend des montagnes & coule par dedans pierres & rethers, puis l'eau des puits, ou celle qui sourd au pendant de la montagne, ou celle qui naist au fond de la vallée. La quatrième est l'eau de rivière. La plus mauvaise est celle d'un estang ou marais, & sur tout celle qui ne court point, est pire, & pestilante. L'eau, de neige & de glace est la plus mal saine de toutes, d'autant qu'elle est la plus froide & terrestre, pour n'estre point subtilisée par la chaleur & vertu du Soleil. Quant à l'eau des puits & fontaines, laquelle n'est toujours & en tous lieux trouvée bonne, sa bonté sera congñue si elle n'a saveur, odeur, ne couleur quelconque néantmoins bien claire & de la sorte de l'air, prenant soudain la couleur de la chose qu'on jette dedans, si elle est nette, tiède en hiver, froide en esté, facil y a eschauffer, & subite à se refroidir en laquelle les pois, febves, & autres semblables choses cuisent facilement, & qui estant reposée quelque temps en un vaisseau d'airain, cuyvre, ou d'argent bien escuré, ne delaisse aucune teinture ny tache au vaisseau si l'ayant faict bouillir en un chauderon bien ner, ne dépose sediment ny ordure au fond, si ceux qui en boyvent ont la voix claire, la poitrine saine, le tainct du visage net & naïf, flnablement celle qui avec les autres marques est bien légère, & par conséquent la meilleure entre plusieurs sera jugée celle qui excelle esdictes marques & qualitez, pour sçavoir quelle est la plus legere, pesez pareille mesure de chacune eau, ou bien prenez deux, trois ou quatre drappeaux de mesme toille, longueur & largeur selon la quantité des sortes d'eaux que voudrez parangonner, & en chacune mouillez son drappeau, esgouttez les drappeaux & les pesez l'un après l'autre, car l'eau où aura trempé le plus léger d'iceux, excedera en légèreté les autres. Vray est que la légèreté de l'eau ne se congnoist tant au peser, que en ce que beue, elle ne donne aucun sentiment de pesanteur aux hypethondres, & descend soudainement, mesme que soudainement elle s'eschauffe & refroidit soudainement.

Lieux à produire les pierres. les lieux secs & païs de montagnes produisent communément les pierres, ce qui se congnoist par le maniment de la terre rude & aspre, & du cailloux au dessus d'icelle, qui autresfois y pourroit estre cheut, & jetté, de façon que quelquesfois lon trouve fur le friche le pourtraict des fruits & des grains assemblez, & congelez en pierre: ce que lon void près Mommiral en Brie, où le bois est congelé en pierre: outre ce, que le four en fait bien prompte & soudaine expérience, cela vous pourra servir à vos clostures, tant de parc que de vignes, & autres commodirez, sans le proffit qu'en pourrez faire à la vente du moellon & pierre d'appareil. Mais gardez vous des Carriers & de leur tromperie, qui souvent nous prestent leur peine à interest.

Terre pourquoy est dicte mère. Et quant à la terre estant prinse en terme général, elle porte tous grains, fruicts, herbes, fustayes, métaux, pierres & autres choses, qui dès sa création luy ont elle attribuées, dont à juste tiltre les anciens l'ont appellée mère: mais combien que pour estre froide & seiche de sa nature on la puisse dire toute une, si acquiert elle contraires qualitez, selon les particulières assiettes de ses endroits, voisinance, & participation de choses de qualitez repugnantes, dont pretèdnt les diverses sortes d'icelle, & advient que toute terre ne porte pas toute chose, mais une ou deux pour le plus. A ceste cause pour eviter à fraiz & peine sur tout esprouvez ou par vostre experience, Ou bien par l'enquête qu'en pourrez faire à vos voisins, quel fruct, quel grain, quelles sortes d'arbres y viennent le mieux. Tel endroit en la France, & en la franche Beauce ne porte que le seigle, qui est contre le naturel de son gueret, & autre n'aime que le pur froument : la Sologne aime les mars, & quelquefois le metal, la Touraine meritoirement appellée jardin de France, se trouve seconde en jardinages & arbres fruitiers, comme celle qui est appellée Brye, ou Braye (pource quelle est située entre les fleuves de Marne & de Seine) produit fruicts & grains à foison, & celle qui est entre la Marne & la rivière d'Aube, rapporte une infinité de foins, toutesfois la diligence du père de famille peut donter par son industrie l'imbecillité d'une terre, ainsi que toutes bestes se peuvent apprivoiser par le labeur des hommes.

Endroits aquatiques & marescageux. Aux endroits aquatiques & marescageux, Il est nécessaire s'ayder de la commodité des eaux lesquelles souvent divertirez par escluses & canaux, au proffit & amandement de vos pasturages, viviers, ou estangs, à lentour desquels plus commodés rayonnerez tels arbres, & telles plantes proffitables, que sçaurez estre aymez des eaux. Et faut bien sur tout observer la diversité du fonds de la terre, qui en lieux aquatiques se trouve souvent différent & estrange, selon la nature duquel sera bon approprier lesdictes plantes.

Islette de Flandre. Vostre maison en telle assiette sera plus forte & plus plaisante en été mais de plus grand entretien en tout temps, si vous la voulez environner d'eau en façon d'Islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flandres, ausquels est familiere ceste commodité, de pouvoir en temps propre recouvrer le poisson, la sauvagine d'oiseaux, les arbres tant fruitiers que de chauffage & les bastimens, sans l'aisance de leurs excellens pasturages, mais la sante de vous & des vostres y est offensée en hyver principalement. Parquoy le meilleur est bastir en heurt, comme faisoient les anciens Romains, & laisser les eaux au bas pour la recreation de vostre veuë, si vous n'avez le moyen d'enclorre le tout en ce parc pour vostre haraz & autre bestail, qui en ce lieu profite assez, hormis la beste à laine.

Si vostre metairie conciste de la plus grand'part en deserts & landes, ferez des terres à labour & les mettrez en nature les houant diligemment & beschant souvent, car le jonc, la fougère, & autres tels herbages meurent facilement quand la terre est souvent labourée & si plustot avez défit de les oster & plus seurement, fumez la terre les deux années premières, & y semez des lupins ou des febves, afin qu'en médecine le vice de vostre champ, y puissiez prendre quelque proffit & revenu.

Les terres pierreuses se peuvent nettoyer en ostant les pierre & s'il y en a grande quantités: il en faudra faire monceaux en certaines parties de la terre, & par ce moyen l'autre partie en sera vidée & délivrée ou mieux, quand les journées des manœuvres seront à bon marché, faudra labourer la terre fort creux, & y enterrer les pierres bien avant, puis les couvrir de terre.

Terres nOvales. Si la métairie consiste de la plus grand'part en forests & boscages, vous en ferez des terres nOvales, en arrachant du tout les arbres avec leurs racines, où s'il n'y en a gueres, suffira les couper & brusler, puis labourer. Et telle terre a coustume pour les premières années rapporter beaucoup, par ce que l'humeur & substance, qui au paravant estoit employée à la production & nourriture des arbres, buissons & herbes, s'adresse tout aux grains qui y sont semés, où parce que s'estant engraisée & melliorée des feuilles & herbes de plusieurs années, lesquelles de son naturel elle produisoit avant qu'elle fust defrichée, par après suffit à nourrir & rapporter grande abondance de fruits, aussi destituée de ses premiers aliments,

s'amaigrit avec le temps, perdant la fraîcheur & humidité qui estoit entretenue par le couvert, par ce ne demeure tant fertile qu'au commencement.

Lieux sablonneux les lieux sablonneux se peuvent amender de fiens & de marne, qui toutesfois sans cela, au moyen de quelque eau subterrannée, en aucunes contrées ne laissent à rendre proffit à leur maistre, mais ils demandent repos, qui est le principal remède à leur foiblesse, & au surplus varieré de semence, comme de légume après le seigle: la manière de les congnoistre est commune. Quand le sable est gras & jaune, alors il se trouve bon pour le grain: & quand il est blanc & sec, bon pour le bois & fruit sauvages.

Or se faut-il accommoder au naturel de son terroir, & selon iceluy semer & planter par endroits choses à luy propres, & qui luy viennent à gré, comme légumes, millet, panis, ris, lentilles, vesses & choses qui ne requièrent gueres grand'graisse.

Terres fortes les terres fortes sont bonnes pour le vignoble, & produisent assez de bled froment, pourveu que l'année soit seiche, principalement au mois de May, mais fort peu d'autre revenu: aussi, si les saisons sont pluvieuses, elles rapportent peu de grain, & grande abondance de pailles.

Terre aspre. La terre crue, aspre & crossante est malaisée à cultiver, & ne produit froment ny autre chose qu'à grande peine, encores que les saisons soyent tempérées en pluye & seicheresse. Pour les amender labourez les tresbien, hercez & engraissez les souvent avec force fien, ainsi les rendrez meilleures & moins subjectes aux injures du Soleil, des vents & de la gelée: mais sur tout ne leur désirez la pluye, car l'eau leur sert de venin.

Terre argilleuse La terre argilleuse & forte, comme en la Bresse, & en plusieurs lieux du Partois, veut plus grans & profonds rayons au labourage, & partout ailleurs, ou bien par endroits des pierres fort profondes & réchauffées de bonne terre pour l'esgout des eaux, qui naturellement y sont entremeslées, & par la viscosité de la terre ne se peuvent si aisémentesgouter. Ce lieu n'est si propre pour les arbres, ne pour la vigne, sinon pour quelques arbres fruitiers, Bien cultiez, & entretenus, bastissez-y en heurt, assez près du fleuve, & prenez moitié d'Orient, & moitié de Septentrion, par ce que ce lieu est subject a putrefaction, & assez rnal sain.

Terroir de Croye & d'Ardoise. Plus sain est le terroir de Croye & d'Ardoise, combien qu'il soit plus infertile, mais il le faut bien amender, & obéir sur tout à ce qu'il aime, car le principal du mesnager est de bien congnoistre le naturel de sa terre, & ne la contraindre à porter ce qui luy est contraire, quelque amendement qu'on luy face, aussi n'a lon non plus de proffit de la terre par contrainte, que des bestes par violence. Car si elles vous servent de force, il vous en couste d'avantage par blesseures, maladies; & autrement, & si ne durent gueres en bon estat. aussi dit l'ancien proverbe, que le bon père de famille doit plus entendre au proffit & longue durée de ce qui luy est sujet qu'à son plaisir & singulière virilité.

Tout païs de bon vignoble, est pierreux & graveleux, ou cailloueux, & se trouve meilleur en costau de Midy, ou vers la descente au fleuve, cest endroit n'est si bon pour le grain, sur le plus plat d'iceluy, il le faut chastier & fumer. Faites là vostre bastiment en pente, au regard, moitié d'Orient & de Midy, ou ne vous retirez loin du fleuve, pour ce que dessus à esté dict.

Bonne terre. La meilleure terre est la noire, friable ou meuble, cest à dire, quifacilement s'esmiette entre les mains, que lon sent légiere, douce & grasse au manier, telle qu'on en trouve aux païs de Touraine, du Maine, & Anjou, qui sont propres à toute fertilité, abondance de biens, riches en collines, vallées & pasturages, blayeries, vignobles, & toute sorte de fruits, mais par raison ils cèdent à la Provence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du Soleil méridional, rapportent non seulement en plus grande abondance, mais les fruits de toutes sortes beaucoup meilleurs, & de plus grand'force. cest le païs de promission en nostre Gaule, & n'a que ceste incommodité du vent Méridional, qu'il y appellent Austrault, qui sans la Bize luy engendreroit presque annuellement malheureuse calamité pour les personnes, & pour le bestail. Par-quoy faut en ce païs eslever le bastiment à

mont, & du tout luy clorre & boucher l'air de Midy, sinon quand en grand Hyver il en sera de besoin.

Signes des terres bonnes & fertiles. Or pour parler en général, on cognoitra la terre estre de grand rapport par ces moyens : si elle est noirastre ou jaunastre, si elle ne se dissout point, quand elle est mal cultivée: si elle n'est point rendue sang.use pour l'impétuosité & abondance des pluyes qui seront cheutes, mais imbibé toute l'eau qui tombera, retenant ceste humidité & Fraischeur par long temps, si en temps d'hyver ne devient dure en sa superficie, si sans estre cultivée ou améliorée à force de labour ou de graisse de fien, elle produit herbes florissantes, arbres de haute fustaye, droits, espais, branchus & abondans en leurs fruits, qui sont bons & savoureux & nourrit bleds fertils, si par arrouser ou pleuvoir, elle devient enflée & comme emboutie & noire, non encuirassée & blanchastre, si l'eau qui en sort est douce, ou bien si les gazons d'icelle dissouls & destrampeez en eau douce & de bon goust par deux ou trois heures, n'empirent point le goust de ladite eau, laquelle faudra gouter après quelle aura esté coulée & clarifiée. Car naturellement l'eau yssant de source ou retirée du destrampis, retient & rapporte le goust de sa terre & au contraire si destrampée en eau elle représente au goust une saveur douce, Si creusée & deux ou trois jours après remise en la fosse dont elle a esté tirée, elle comble en surmontant ladite fosse. Car ce faisant, elle est terre grasse, là où ne faisant que raser ladite fosse sans plus elle ne sera que moyenne, & n'attaignant aux bords d'icelle fosse elle sera terre légère. D'avantage si arrosée de pluye, elle jecte un odeur plaisant. Au contraire la terre doit estre jugée de nulle valeur, qui n'a toutes ses marques de bonté, & principalement qui est gluante, argilleuse, plaine de craye, blanchastre, qui crosse & tremble qui est trop dure, aspre & trop forte, qui est aquatique & marescageuse, qui a un goust salé ou amer, qui produit arbres & herbes amères, froides & lpineuses, comme buys, fougère, bruyeres, absynthe, genevre, lavande, geneste, bruse, & autres semblables: comme au contraire les joncs les rouseaux, le menu herbage, le trefle, hieble, ronces, pruniers sauvages, ou pruneliens, & autres telles choses demonstrent la bonté & fertilité de la terre, car les choses dessusdites ne se trouvent & nourrissent gueres qu'es veines douces de la terre.

Chap. V Le bastiment & pourpris² de la maison rustique. P14 f7v.

L'œil du maistre engraisse le cheval. Mesnager, nul si bon que soy-mesme. Achette paix, & maison faicte, dit le bon père de famille, & l'auteur des Géorgiques latines prise très bien les grandes fermes & maisons dont les appartenances & dépendances sont grandes, mais il conseille de cultiver & labourer ce peu que l'homme sçait faire. Car comme les grandes cages ne font pas les meilleurs oiseaux, aussi n'est ce pas du tout le plus seur d'avoir si somptueux & spacieux bastiment aux champs, ne de si grand'quantité de terres qu'il les salé ou toutes mal cultiver, ou pour bien labourer une partie, en laisser l'autre en friche, ny de vouloir posséder grandes & superbes métairies, qui n'a la puissance de cultiver sa possession, si d'aventure lon ne se veut mettre à la miséricorde de messieurs les metayers, qui pour faire leur proffit, ainsi que les mauvais chartiers, ne veulent veoir chommer leurs gens ne chevaux, ains par port continuel & sans respit travaillent tant les terres de la ferme qu'elles durent peu ou rien en valeur. Qui est la cause que le seigneur baillant son lieu à métairie & ferme, doit estimer que l'affection & vigilance à conserver & maintenir ses terres, ne se peut bailler par les lettres du bail, & qu'il faut que ces parties icy soient exercées par luy mesme, visitant bien souvent le train & manière de mesnager de son fermier, pour luy oster toute occasion aux males vertions dessusdites. aussi dit on que l'œil du maistre engraisse le cheval; qu'il n'est si bon mesnager que soy-mesme. Car il se trouve peu de laboureurs ou à tasche, ou à ferme, qui n'aiment trop moins le profit de leur maistre, que le leur, & qui ne mettent tousjours quelque cas ariere.

Mieux vaut donc le petit bastiment de bonnes estoffes, peu somptueux, bien assis, & bien accommodé, (mais qu'il y ait de tout un peu) qu'un lieu si somptueux & spacieux qui face envie aux plus grands ou qui à la longue contraigne son maitre d'en rendre, car le bon

2 Une enceinte, un enclos et parfois une demeure.

agriculteur Rommain dit, que le maistre de famille doit tant faire du petit par son labeur, qu'il aye plus à revendre qu'acheter, que tousjours il soit plus fort & plus puissant que son champ car veu qu'il faut que le seigneur luicte & combatte contre luy, si le champ est le plus fort, le seigneur sera intéressé. Doit aussi estre le lieu aux champs souvent visité & réparé, parce que la decheute de quelque partie, ou de quelque chose qui serve en iceluy, delaissée & négligée un an seulement, tire quant à elle une autre ruine, couste trois fois plus à refaire, qu'un mois ou quinze jours apres, & ne sont rien en cest endroit les propos de ceux qui disent, que terre chevauchée est à demy mangée, que mangée terre loin de foy, n'apporte que flacons & bouteilles. Car j'entens que le maistre y soit plus ordinairement qu'à la ville, & qu'il en face estat pour sa nourriture & espargne, autrement il aura une maison & métairie plus pour ses serviteurs que pour soy-mesme, & de plus grand coust que de rapport. Au demeurant, qu'en rustiquant il prenne ses esbats à entendre au gouvernement du sien, sans s'amuser à la chasse, aux banquets, grandes compagnies, à yvrongner & traiter les survenans, & s'addonner outre mesure à ses esbats & récréation d'esprit.

L'assiette du bastiment sera en croupe d'un coustau d'une petite colline, ou de quelque heurt, si le país est bossu & montueux: car par ce moyen il jouira en toute liberté de l'air, de belle veuë & sera, garant de lencombrier des brouillarts, ne sera morfondu en Hyver des gelées, ny en este trop eschauffé, & les eaux & ravines qui coulent en descendant du haut de la montaigne, ne mineront ou endommageront les fondemens de son logis, mesme qu'il ne soit par trop sujet aux vents ou pluies de toute l'année, prendra ses principales veuës vers le Soleil levant du mois de Mars & de Septembre, car les vents qui viennent de ce costé sont secs, plus chauds que froids, ains fort sains tant au corps qu'esprit de l'homme, & la chaleur du Soleil qui vient entrer le matin dans la maison, amoindrit & desrompt la grosseur & obscurité de l'air: joint aussi que tant plus son bastiment sera tourné vers ledit Orient, tant plus facilement il pourra recevoir en esté le vent, & en Hyver sera moins batu des orages & gelées. les greniers seront ouverts devers le couchant pour leurs maistresses veuës, d'une veuë servant devant le Septentrion, pour la cause qui à este dicte cy dessus: mais les estables de toutes bestes auront fenestres devers le Midy opposées au levant, d'autant que les vens y passans les feront saines en toute faison. Vray est qu'aux estables des chevaux, est besoin donner une vue servante au septentrion, pour l'ouvrir en temps de haut été durant les véhémentes chaleurs, ce à l'heure de leur séjour & repos, qui est l'heure de Midy; car à ce temps & à ceste heure, si ne leur donnez quelque evaporail refrigeratit, l'ardeur du Soleil de Midy qui donneroit dedans, & la chaleur du fiens qui est dans l'estable, l'haleine & presse des chevaux y estans les mettroit en telle sueur, vanité de corps, desgoust, que l'estable les rendroit lassez, & anéantiroit autant que la charrue. Et quant au reste du logis ou basse court, il ne peut grandement chaloir quelle part vous les adresserez, combien que les mettant en visée du Septentrion, elles ne seront que bien à propos. Ces considerations cy de veuës ne sont si formellement contraintes, que les calitez différentes des país où les bastiment seront assis, ne vous puissent mouvoir à les disposer autrement, mesme qu'il se trouve en des contrées de tels vents qui y sont comme habitez & ordinaires, lesquels selon les endroits par où ils passent, marineux, marescageux, ou autres, portent avec eux qualité nuisante ou peu proffitable, esquels endroits pourrez varier l'ordonnance susdite. Et au vray dire, puis que par le moyen des fenestres & contrefenestres vous pouvez défendre l'accez & au Soleil, & à tous vents quelconques, vous aurez liberté de faire des veuës telles qui seront nécessaires, pour s'opposer à l'injure de l'air de quelque endroit qu'il se présente.

Et encores que chacun batisse à son appétit, si est ce que la raison doit estre tousjours préférée, & seroit estimé l'homme de mauvais jugement s'il avoit place & commodité, qu'il ne s'accommodast en sorte que de l'un des costez de sa chambre il eust veuë sur la court, & sur la premiere entrée de sa ferme, & de l'autre sur ses jardins & terres principales. Parquoy à fin de plus aisément dresser un bastiment comme de neuf, ou bien le réparer à sa fantaisie, faudra faire en la manière qui s'enfuit.

La forme du bastiment. Figurez une court grande & spacieuse, qui soit bien carrée en tous sens, au milieu de laquelle faites creuser deux mares pour le moins, l'une pour les oyes, canars, & autre bestail, l'autre pour rouir ou tremper & ramollir les lupins, osiers, verges, &

autres telles choses, mesme pour la pourriture de vos fiens, & plus au de la un puits avec deux ou trois auges de pierre de taille, pour abbreuver le bestail & les volailles, si vous n'avez la commodité de la fontaine, ou prochaine rivière, ou ruisseau. Faites aussi deux fumiers, l'un pour retirer & pourrir le fiens nouveau & le garder pour l'année suyvante l'autre pour d'iceluy prendre le fiens vieil & pourri, le porter dehors aux champs. Ces deux fumiers doyvent estre loing de là, & en pente desdites mares & puits, si le lieu s'y addonne, ou à tout le moins creusez bien avant dans terre & pavez au fond, de peur que la terre ne boyve l'humidité, car faut que le fumier soit en continuelle humidité, à fin que si d'aventure parmy l'estrain, feurre ou paille, qu'on y apporte, avoir de la graine de quelques herbes, ou d'espines meslée, elle se pourrisse, puisse germer n'engendrer meschantes herbes, quand le fien sera répandu par les terres. Et pour ce les sçavans laboureurs couvrent de fayes les curailles qu'ils ont jetté hors des estables, à fin que le vent les deseiche, ou que le Soleil & le vent ne les halle & reduise en poudre.

Murailles de la cour. Ceste court contenant un arpent en quarré, sera fermée de murailles de dixhuict poulces d'espesseur, & de dix pieds de hauteur, depuis le rez de chaussée, pour appuyer vos bastimens par dedans, & pour obvier au danger des larrons & ruines prouvenans des pluyes, y aura des chaines par voyes, & bonnes encoigneures, selon la commodité de vostre lieu, & des estoffes.

Au milieu de la muraille de devant, qui aura son regard vers le Soleil couchant, vous ferez vostre porte avec son portail & aulvant audessus, pour garentir ladite porte du Soleil & de la pluye, lesquels batans à plain contre la dejectent, & pour la commodité particulière de vous & vostre famille, pour y pouvoir estre & se mettre à couvert quand il pleut. Et sera la porte autant haute & si large, qu'une charrette de soing ou de gerbes y puisse entrer à l'aise. Vous la tiendrez eslevée d'un demy pied par dessus le rez de chaussée, l'affrontant par dehors d'un bon seuil bien massonné, ce que par le couler des eaux elle ne se pourrisse, si elle descendoit près de terre, & que les larrons ne la puissent lever avec leviers ou pinces de fer par dehors.

Champart. A la recontre du portail, vers le chemin passant, ferez un champart de cinq ou six arpens, Bien clos de fossé & haye vive à l'entour, pour la paisson de vos bestes lasses ou malades, qui ne pourront aller en compagnie des autres, aussi pour les laisser reposer & ruminer au serain au temps des grandes chaleurs.

Le logis pour vostre fermier sera basti à costé du portail à main senestre, & prendra jour sur la rue vers l'etcident, nonobstant que ses croisées seront sur la court au Levant & sa cuisine sera eslevée de deux ou trois marches sur le rez de chaussée, à fin de la garder de l'humidité dont la court est pleine en Hyvers elle doit aussi estre haut exhaussée & grande, à fin que le folier ou plancher de dessus ne soit en péril de feu, & que tous ses familiers & serviteurs puissent en tout temps facilement s'y retirer: son four aura saillie hors le bastiment, & resortira la gueule dans la cheminée de ladite cuisine, & sous le manteau d'icelle à costé & près du foyer. La blutterie sera au dessus, & le cendrier au dessous.

A l'entrée de ladicte cuisine, à l'endroit d'icelle, qui sera le moins battu du Soleil & le plus frais, y aura un bouge ou chambrette pavée en pente & esgouttoir, pour servir de laicterie à la Fermière, où elle dressera toute sa manufacture de beurres & fromages, servira ledit esgouttoir à mettre hors les laveures des utenciles de la laicterie. De l'autre costé de ladicte cuisine y aura un pareil bouge, ou chambrette, qui servira à la Fermière d'une despense pour la réserve de ses vivres, au dessous, la petite cave, la montée de laquelle sera pour trape à pied droit, l'entrée de la cuisine, & le potager dans ce bouge cy dernier.

De l'autre costé de la cuisine sera la chambre à coucher le Fermier, & une autre joignant icelle pour ses enfans & servantes: une autre tout joignant à retirer le linge sale. Au tenant desquelles chambres, en continuerez une autre assez grande, l'entrée de laquelle sera sur la court par dehors, pour loger le chauffage, les instrumens de labour, autres choses nécessaires. Et le dessus de ce corps d'hostel servira de greniers pour les fruits, légumes, graines, herbes, & racines que lon voudra garder.

Chambre des serviteurs. A main droite du portail, en entrant seront les estables aux cheveaux, avec la réserve d'une assez grand'chambre basse tenant le grand portail, pour coucher le chartier, & autres serviteurs, & aussi pour retirer les colliers, sellettes, traits, mancelle & autres outils pour les chevaux. Et en continuant les estables ausdits chevaux, ferez aussi les

estables aux bœufs & aux vaches. Et au dessus d'icelles estables, les greniers pour le foin. fourrage des bestes, avec une petite stable au bout, pour y héberger les veaux & genisses qu'aurez sevré puis n'agueres; au bout y joignant l'establerie ordonnerez le chenil, si n'aymez mieux l'assoir tout au milieu de la basse court, sous une petite cabanne à fueillars couverte de chaume, ouverte en deux endroits, à ce que les chiens puissent sentir & esvanter des deux costez: car ceste sentinelle ainsi assise servira pour toute la basse court.

A l'endroit opposite du portail de vostre ferme respondra directement l'entrée de vostre logis qui par un perron de huict degrez pour le plus, conduira au premier estage d'iceluy, l'entrée duquel sera une allée de moyenne largeur, percée outre sur le jardin, où elle aura sa descente par un pareil perron que le precedent. A main droite d'icelle allée sera vostre cuisine, despense, gardemanger, & retraite pour deux ou trois serviteurs pour vostre personne. Entre laquelle cuisine & despense, sera une vis, qui aura son entrée par dedans ladite cuisine pour monter aux greniers, près vostre cuisine continuerez vos pressoirs & fouleries. Le premier estage sera du long & large de son plant, porté sur voulte eslevée par dessus les rez de chaussée, bien estayée de pilliers par voye, & bien souspirailée des deux costez: à ce qu'ayez un estage en bas de pareille longueur & largeur que le dessus, qui sera my-cave & my-cellier, lequel outre ce qu'il préservera vostre logis contre le tremblement de terre, encores vous servira-il à loger vos vins & cidres, sans douter la pourriture des cerceaux, vos lards & chairs sallées, vos huyles, vos chandelles, voire le bois mesme & le fruict durant les gelées. Vostre logis n'aura que ce premier estage, par dessus lequel vous n'eslevez que vos greniers, & galatas sans plus, & tiendrez vostre maison plus basse & moins exposée à la furie des vents, qui vous tournera à une merveilleuse espargne, pour n'estre si subjecte à passer par les mains des couvreux à toutes heurres. A main gauche de ladite allée sera l'entrée de vostre salle, dont entrerez en vostre chambre, & d'icelle en la garde-robe & au cabinet: & au bout, si vostre corps d'hostel aura comprins du lieu assez, vous ferez une chambre pour loger les survenans, l'entrée & issue de laquelle sera par une vis ronde du costé de la court, à ce que les survenans soyent à leur liberté, sans vous importuner de passage sur vous. Si d'aventure vous n'aimiez mieux de l'autre coste de vostre salle, bastir autant de logis pour les amis & survenans. Vous ferez vos principales veuës & croisées au Levant sur le jardin, & ne réserverez que demies croisées sur la court, pour avoir veuë sur vos gens, à sçavoir qui va & vient à vostre logis, & au bout de chacun bouge ferez un privé, pour la nécessité de chacun desdits deux corps d'hostel. Le comble, & le dessus de vos allées, salle, chambre, garde-robe, & chambre des survenans, seront pour greniers à séparément loger les seigles, froments, mars & fruits, & retirer le linge sale, qui auront petites fenestres du costé de la bise, car celle partie du ciel est la plus froide & moins humide lesquelles deux choses valent beaucoup à longuement garder & conserver les froments. Au bout de vos pressoirs & foulerie vous asserrez vostre poulaillier, toicts & autre volaille, en forme de tour quarrée, plus longue que large, de façon que le bas d'iceluy servira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, les canes à part & le dessus pour la volaille de courtil y avec leurs jucheoirs & paniers à pondre, faudra faire au dessous du gelinier quelque séparation pour les poules ou coqs d'Inde, sous le plancher desquelles logerez les faisans en un enclos de lattes. Quant aux paons, vous leur lairez la liberté de jucher par tout. Là auprès ferez vostre volière ou colombier à pied (si avez le droit) en forme de tour ronde au milieu de vostre court.

Bergeries & porcheries. Appuyez vos bergeries & porcheries contre le Midy, de sorte qu'elles n'ayent veuë que sur la court, & à la principale bergerie ferez une séparation d'assez hautes clayes, pour retirer les agneaux d'avec les mères, & les boucs pareillement, & joignant la porcherie leverez deux cloisons de muraille bien enduite de toutes parts, l'une pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil ferez pour les chèvres & chevreaux un autre estable à part: & le dessus servira de greniers pour le fourrage & nourriture du bestail.

A l'opposite des bergeries vous ferez la grange avec sa grande porte de largeur de la travée du milieu, pour donner jour aux batteurs, sur le portail d'icelle grange, si n'avez droit de colombier à pied, vous ferez vostre volière de telle largeur que le portail sera, & si haute que voudrez, dont le bas servira aux volailles pour se mettre à garant, quand la pluye ou trop grand soleil leur fait nuisance.

L'un des costez de laquelle sous trois travées de long, sera pour loger vostre seigle & froment, l'autre costé de mesme mesure pour les mars, le milieu, de la largeur du portail avec sa couverture par dessus.

Et entre les bergeries & porcheries justement à l'opposite du portail de la grange, ferez un lieu de hauteur compétente en forme d'apentis pour mettre à couvert vos charrues, chariots, charrettes, hacquets, tombereaux, & autres instrumens & harnois de labour, si vous n'aimez mieux faire cest appentis sous vostre volière, n'ayant autorité de faire comme à fief, colombier à pied.

Jardinages et leurs divisions. Par le dessous ou à costé de vostre perron, selon la largeur du corps d'hostel, vostre fermier entrera aux jardinages, mais vous y entrerez par un autre perron, que ferez descendre de vostre allée sur iceux: l'un desquels jardins à costé droit, sera pour les potages, l'autre pour les par-terres & légumes, avec le lieu pour les ruches des mouches à miel.

Du bout d'une grand'allée, que dresserez depuis vostre perron jusques au mur du verger, entre les deux jardins, sans autre closture ou séparation, que de deux hayes vives, sera le verger séparé des autres jardins, par muraille traversant aux deux costez du clos de vostre lieu. Et au milieu de ladite grande allée, aura des puits pour arroser par canaux & gouttières, ce qu'il faudra aux jardins, si mieux n'aymez y faire venir la fontaine, & chercher les sources, ou bien faire une cisterne bien cimentée, pour recevoir & réserver l'eau du ciel.

Le verger sera la closture devers vostre logis, par où vous entrerez en vostre pastis, ou pré de pasturage, sur le petit rif verdoyant, le long duquel ruisseau, & aussi de vostre vivier ou estang, vous ferez vos plantaz de faussaye.

A l'entrée de vostre verger à l'endroit du jardin ferez d'un costé la pépinière, de l'autre la Bastardière, au milieu l'ordre des arbres parcreus & entez. Et au bout d'embas planterez par rayons vostre ozeraye, qui pourra recevoir pour sa commodité, la Fraischeur & humidité du petit ruisseau.

Portail de derriere. La fausse-porte (qu'on appelle autrement la porte de derriere, ou la porte des champs) du costé du pré, pour vostre entrée particulière sera garnie de deux chevrons sur une architrave sans plus, & quatre ou cinq créneaux au dessus, fermée d'un huys fort, car par là vous entrerez en vostre maison & en sortirez en secret quand bon vous semblera, sans le sceu de vos gens, ny avoir la mauvaise odeur des estables & de vostre grande court. Et à ceste fin aurez une issue particulière de vostre estable ou jardin, par auprès de vostre dicte foulerie, pour en tirer vos bestes.

J'entens ce néantmoins que le bastiment soit fait selon le revenu des terres, que (comme dit Cato) le logis ne cherche les terres, ne les terres le logis: car les grans pourpris & enclos coustent beaucoup à bastir & entretenir, & les bastiments plus petits que ne requiert le revenu des terres, sont cause de la perte des fruits.

Chap. VI L'office du père de famille.

Le père de famille doit avoir congnoissance des choses rustiques. Après le bâtiment ainsi disposé, j'entens que le père de famille soit homme de grande congnoissance, bien expérimenté & addonné es choses Rustiques, car qui les ignore ne les ayant que bien peu pratiquées, ou qui prend autre plaisir & vétation ailleurs, il faut de nécessité qu'il se soubmette à la discretion & merci d'un métayer qui le trompera à son veu, luy empirera ses terres, & son logis, sans un monde de pretez qu'il luy engendrera, ou bien qu'il s'en & à un solliciteur, gouverneur ou prestolant qui s'entendra avec les fermiers, luy en sera croire la moitié de ce qui en sera. aussi certainement nous lisons es histoires des anciens Romains, que la terre ne fust oncques tant fertile, qu'alors qu'elle estoit caressée par la diligence des plus excellens citoyens Romains, délivrée de la main tyrannique des païsans grossiers lesquels nous voyons devant nos yeux, encores qu'ils soyent du tout ignorans, s'enrichir à nos despens, au grand dommage de là terre qu'ils cultivent. Il n'est que l'œil & la présence du seigneur bien entedu & usité à l'Agriculture, qui en fait estat pour son proffit, & retient à soy la principale charge, qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & à toujours le soin sur ses gens, & ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'œil, encor' ne voudroy-je qu'il passat aucun

marché devant Notaires, ny par escrit car par se moyen il se prive de liberté Qu'il sçache & congnoisse très bien le naturel & le choix des hommes, du bestail, & des terres, n'y ait ouvrage que luy mesme à un besoin ne sçeust faire, ou fort bien commander, pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, les façons accoutumées. Car comme celuy qui ne voit l'endroit où il veut donner lumière à autrui, n'en esclaire jamais si bien: aussi le père de famille qui n'entend & ne sçait les saisons & temps propres à quelque chose faire en son domaine, ny les ordonnances pour les executer, ne sçaura jamais si bien commander, & ne fait l'ouvrier qu'à regret: & lon a accoutumé de se mocquer de ceux qui commandent & veulent choses impertinentes, lesquelles par après faut refaire, ou qui ne sont de nul profit. cest ce qu'à escrit le grand Agriculteur Cato, Que le champ est très mal traité & grièvement puni, duquel le seigneur ne sçait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'en attend & remet du tout à son métayer.

Les clefs principales de tout. J'entens encor' que la demeure du père de famille soit en son heritage, & qu'il ayt la superintendence & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & y rentre en secret quand bon luy semblera, pour tousjours tenir ses gens en office: cest pourquoy nous luy avons dressé en son bastiment un huis de derrière au bout de son clos. Ne voise à la ville que pour ses principaux affaires, & face gouverner ses pretez (dont à bien grand'peine il se peut passer) par un fidèle solliciteur, qui ne baillera que le double seulement de ses principales pieces, & ne voise en personne à la ville, que vers l'hyver & au temps que la cueillette est faite, les semailles & premiers labeurs despeschez, à fin que par un mesme moyen il entende à ses causes, & au recouvrement de ses debtes. Je désire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & ne leur commande rien en colere: car l'homme, non plus que le cheval ne veut estre tant rudoyé. Qu'il parle familièrement à eux, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire & s'esjouir. Car leurs continuels labeurs sont allégés aucunement quand ils congnoissent la bénignité & gracieuse courtoisie de leur seigneur. Toutesfois je ne voudrois qu'il s'y rendist trop familier pour le danger du contemnement & ne leur decouvrir ses enreprises, sinon d'autant quelque fois qu'il leur en demande advis: & feigne le plus souvent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eust ainsi premedité: car ils en œuvrent de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantasie. Entretienne les voisins, sans rien sur eux entreprendre & les secourez en leurs necessitez. Ne leur preste toutesfois que bien à point, ce qu'il aimera autant perdre que demander deux fois si ce n'est en leur extrême indigence. Endure de l'importunité & fascheuse nature de ceux qu'il congnoistra luy porter envie, & ne querelle jamais avec eux, & ne leur donne occasion de quelque mal-contentement, mais, dissimulant de ce qu'il congnoist de leur naturel, leur face plaisir tant qu'il pourra, & verra estre à point, encor qu'il sçache n'en avoir jamais autre recongnoissance. ainsi pourra acheter paix & repos.

Chap. VII L'office du Fermier.

Eslisez un fermier entre deux aages, non maladif, puissant & robuste, & du mesme païs & terroir de vostre ferme, si possible est, & tel que congnoissez estre de long temps, ou par rapport de gens fidèles, homme de bien & de qui la femme soit mesnagère, & les enfans bien moriginez. Qui n'ayt métairie ou héritage près vostre maison: qui de jeunesse soit endurci & bien expérimenté aux affaires & négoces Rustiques, ou pour le moins de grande diligence & affection, pour plustot apprendre le mestier de la rustication: Qui soit homme d'espargne & sobriété, point Souffreteux, villotier, plaideur, ne tavernier: qui sçache bien commander à ses appetis, & à ses serviteurs, qui ne laisse rien trainer, ny dechoir, soit le premier levé, le dernier couché, ne hante les marchez, soires de villages, si ce n'est pour ses necessitez. N'endure qu'on face entreprinse de nouveaux chemins ou sentiers & routes en ses terres, ne souffre rien anticiper sur les héritages de la ferme, car un poulce de terre perdu en l'an, en vaut un pied deux ans apres, ne reçoive homme pour hoste, s'il n'est bien ami & familier de son seigneur, que toute sa famille & serviteurs soyent plus vestus à profit que pour plaisir, ains seulement pour se sauver du vent, du froid, & de la pluye, à quoy serviront robbes & manches faictes de peaux, iargeos, cappes & capputions ou cahuets. Par ce moyen il n'y aura jour tant rude & revesche qu'ils ne puissent besongner à decouvert. N'ayt autrui à s'on service, sinon pour le

faict de la ferme & labourage, & proffit de son maistre. Ne doit négetier pour soy, n'employer l'argent de son maistre en bestail & autres marchandises: car telles negetiations destournent & empeschent les métayers d'entendre aux affaires de la maison, & ne peuvent jamais rendre bon compte à leurs seigneurs, & si on leur demande l'argent par eux deu, ils monstrent mises à frais pour deniers. & garde des conventions après boire. Et n'est ja besoing qu'il sçache lire ny escrire, ou qu'il ayt autre charge que la vostre, ou qu'il face par autrui faire registre de sa despanse, car le papier endure tout. aussi ne luy faites rendre compte de si long temps, ny de plus de choses que sa mémoire puisse porter. Il faut qu'il se congnoisse en tous les mestiers, dont des utils & manufacture il a à se servir en sa negetiation rustique, aussi qu'il sache gouverner, & refaire tous les outils, qu'il a en maniemment, ou desquels usent ses gens, autrement s'il ne faloit qu'un manche à une houë, ou un clou au cheval, ou en la charrette, faudroit qu'il eust un charron, & un mèreschal à gages. Quelle dextérité luy servira aussi pour congnoistre s'il est loyaument servi par les artisans, ausquels il pourroit quelques fois bailler. refaire où faire de neuf aucuns desdits outils de sa negotiation. Qu'il ait des outils & autres instrumens Rustiques deux fois autant en reserve que requiert le nombre de ses ouvriers, à fin qu'il n'emprunte rien de son voisin, autrement il perdrait plus en journées non employées qu'il ne despendroit en achat de ferremens, face si bien dez la première fois sa besongne & son ouvrage, qu'il n'y fale point retourner. Car quant on veut amender ce en quoy on a failli par imprudence ou négligence, outre la perte du temps qu'il faut à l'adouber, la chose est desja empirée, qui est le dommage du seigneur, & ne rapporte puis après tant, qu'elle puisse récompenser la perte, & rendre tel proffit qu'elle souloit les années passées.

Qu'il ait tousjours l'œil sur ses gens, visite ses bestes tous les soirs non seulement dans les estables, mais aussi à leur retour du labour ou du paistre, regarde bien & contemple leur port, aller & geste pour congnoistre s'il y en a aucune malade ou alangourie, qui est le soing dont il ne se doit aucun jour dispenser envers les bœufs, vaches, pourceaux, & brebis, car souvent vont en bonne disposition au paissage le matin, & reviennent malades au soir. Qu'il ne s'aille coucher sans ordonner tous les soirs à chacun de ses gens ce qu'ils ont à faire le lendemain matin. Qu'il soit le dernier couché & levé au point du jour pour voir mettre sa famille en besongne. Qu'il visite tous les matins les façons de ses terres. Ne laisse refouler ses bettes au labour, & sçache les médecines qu'il leur faut pour les cheutes, destorses, & autres inconveniens. Soit véritable sur tout, tienne sa parole, ne jure point, monstre tel exemple, à ses gens, qu'il les induise à l'estimer, révéler, & luy porter honneur. Car tout ainsi que la parole smple & veritable fait estimer l'homme, aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif, ou de metquerie, accompagné de mauvais exemple, le rendent à tous contemptible. Qu'il mange & boyve de mesme ses serviteurs & en mesme table, qu'il les paye bien, leur remonstre doucement, ne leur avance rien, si ce n'est en fortune de perte ou de maladie.

Si vous luy commettez quelques pièces à ferme (car j'entens que la principale charge & superintendence soit vostre) ne luy laissez courir terme sur autre, que ne le rendiez négligent & mauvais payeur à son dommage & au vostre, excusant toutesfois l'importunité du temps & de la mauvaise année, si quelqu'une s'ofre, en laquelle luy sera souffrance, & despecera un gros payement en plusieurs menues payes pour luy donner haleine, prendra deniers pour deniers, à fin qu'il rende son fermier quitte, & luy payé. Ne luy espargnez les necessitez dont il vous requerra, soit pour l'entretien de vostre maison, ou pour la réparation des choses qui vous appartiennent. Ne le prenez de si près qu'il ait cause de se plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez. Et notez que le trop exiger d'un fermier, le rend souvent, ou négligent, ou larron. Donnez luy louange de ce que trouverez estre sagement exécuté en vostre ferme & ne le reprenez aigrement de se qui se trouvera faict moins que bien, ains le conseillerez de restablir la male façon, luy donnant à entendre qu'en ce faisant il vous sera chose Aggréable. Au temps présent les fermiers ne s'ingèrent & offrent à la foule ainsi qu'au passé, parce il n'est plus commun à tous maistres d'an choisir un entre plusieurs, mais convient prendre ce qu'on peut trouver. A ceste cause il est nécessaire à un maistre de congnoistre les différents naturels des hommes de nations diverses, car le Normand veut estre mené tout en paix, le Picard tout chaudement, le vray François est prompt & inventif, mais il ne se haste qu'en nécessité. Vous avez à choisir entre le fier Bryais, le for Bryais. Le Limosin est soigneux &

espargnant, mais si vous n'y prenez garde, il sera plustost son proffit que le vostre. Le Gascon chaud & prompt à colère. Le provençal haut, & qui ne veut estre reprins. Le Poitevin cauteleux. L'Auvergnac industrieux, penible & endurant du temps & de la fortune mais s'il sçait vostre gain, il en participera s'il peut. L'angevin, Tourangeois, & Manceau sont fins, subtils & amateurs de leur Proffit. Le Chartrain, Beauceron, & Soloignois laborieux, paisibles, propres & reserrans. Le Champenois & Bourguignon francs & de bon cœur, mais arrestez en leur oppinion, les faut souvent laisser faire jusques à l'espreuve du contraire. Donc selon le païs & complexion, dont sera le fermier que mettrez en vostre ferme, vous vous resoudrez à doucement & dextrement manier son humeur pour en tirer pour vostre service le plus de proffit que pourrez, ployant & vous accommodant à ce que verrez en luy incorrigible, ains de plusieurs & différentes nations choisirez des pires la meilleure, vous garderez bien de ce qui vous peut nuire, ou donner empeschement. Considerant que tout ainsi que les terres sont diverses, aiment particuièrement ce qui leur aggrée, aussi sont aucunes personnes plus Propres & enclines à une chose que les autres.

Chap. VIII Que le fermier doit avoir la congnoissance des présages des pluyes, vents, beau temps, & autre diversité de temps.

Vostre fermier, encores qu'il ne doive estre lettré, toutesfois par longue & assurée expérience doit avoir quelque congnoissance des présages des pluyes, des vents, du beau temps, des mutations & changemens du ciel, des parties de toute l'anée, & des qualitez d'icelle, des tempestes, orages, foudres, tonnerres, froidures, gelées & gresles, à fin que selon les saisons opportunes il mette la main à l'euvre, & face besongner ses ouvriers.

Prognostiquera la pluye par tels, & autres semblables signes. Si la lune réusement nouvelle a ses cornes obseures: mais si la corne haute dudit croissant est plus obseure que la basse, il pluvra au debours, là où si la basse est plus obseure que la haute, il pluvra aux premiers quartiers, & s'il est noirastre au milieu, il pluvra en pleine lune, si le croissant panche & vise à l'etcident, cest signe de pluye, ou si la lune estant pleine est environnée de vapeurs, & a un ou plusieurs cercles noirs & espais. ou si la lune à une face & couleur pasle, observera si le quatrième jour ou (comme autres veulent) le cinquième de la lune est pluvieux, car en ces jours là gist la monstre de tout descours d'icelle, soit en pluye, soit en vents, soit en beau temps. Prévoira aussi la pluye si le Soleil est rouge à son lever, & incontinent après devienç noir: si à l'entour des rayons du Soleil levant apparoist une petite nuée obseure: si à son lever il se monstre creux & enfoncé, ou s'il a quelques nuées rouges à l'entour entremellées d'autres noires ou grisastres, ou s'il a un cerne comme celuy de la lune si à son lever il lance aucuns rayons ou nuées devers le vent de Suest ou Surouest si à son lever ou coucher il a les rayons manchots, racourcis & acroupis: si à son lever il a ses rayons troubles & encombres, moyennant que cela ne soit cause d'aucune nuée: si a son lever il lance à travers les nuées des rayons longs & estendus, combien que au reste il soit clair & net: si avant son lever il jette & met hors quelques rayons & si à son lever les nuées rougissent tant en Levant qu'en Ponant, si à son coucher se monstre près de luy une petite nuée du costé gauche, ou si en se couchant il s'enferme dans des nuées blanchastres, comme toisons ou houssures de laine, & se dilatent, il pluvra dans peu de jours; si les autres planettes sont entourées d'un cerne, cest aussi signe de pluye. Si les estoiles ne brillent ou scintillent point, ou sont plus grandes, ou ont un petit cerne, cest signe de grande ravine d'eau. cest aussi signe de pluye s'il éclaire en plein beau temps & serain: si en esté les esclairs excèdent en quantité les tonnerres, s'il tonne en plein midy: si es sommets & heurs des montaignes errent quelques nuées espais, si après que la pluye a cessé se lève un vent aigu & froid, car la pluye commencera de plus belle: si les petits oiseaux, qui vivent aux paluz, se lavent en l'eau continuellement, si la corneille mouille sa teste au bord de l'eau, ou nage dedans, & brait bien fort sur le soir, si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge, se débat des ailles & si les oyes crient & volent plus que de coustume: si les mouches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches, si le héron erre & voltige parmi les champs tout triste, si les bœufs mangent plus que de coustume, se couchent sur le costé droit,

regardent vers le midy, leschent leurs ongles tout à l'entour, si les vaches regardent au ciel. inspirent l'air: si les asnes brayent, les coqs chantent à toute heure, & principalement au soir quand ils sont au juchoir, car le chant du coq à heure inusitée, comme à neuf, dix & onze heures du soir, signifie indifféremment changement de temps, de sec en pluvieux, & au contraire: si le sel devient humide, si les recraicts puent plus que de coustume, si les créatures humaines ne reposent si bien qu'auparavant: si les loups heurlent & accourent près des maisons: si les araignes chéent en bas sans estre frappées du vent, si les chiens se veautrent sur la terre: si les pigeons retournent tard en leur colombier: si les mouches, les guespes & ferlons, les puces & punaises mordent plus estroicement que de coustume, si le son des clethes est plus hautain, & se oit de plus loing que de coustume: si les grues delaissent les valées, & s'en retournent de trop bonne heure: si en esté il esclaire d'avantage qu'il ne tonne: si les asnes, mules & mulets sans cause présente frottent leurs oreilles longuement & si le chardonn à bonnetier cueilli, & pendu en quelque part de la maison, se serre, & ferme ses esguillons, comme prenant une nouvelle forme n'ayant aucune asperité: si le passereau crie du matin & si les grenouilles coaxent plus que de coustume, si la suye de la cheminée chée hativement, en quantité: si la cendre s'amoncele en pelotons: si l'huyle scintille aux lampes ardantes, si le treffle ferme & amasse ses feuilles: si les pourceaux se jouent longuement. courent cà & là, secouant & brisant ce qu'il y auront happé en courant: si les vers sortent hors de terre: si le chat après avoir longtemps léché la patte, en agence le poil de sa teste, passant plusieurs fois sa patte par sus l'oreille. Prédira semblablement abondance de pluye, si les nuées sont obseures, profondes & espais, si les gouttes d'eau tombantes du ciel sont blanchastres, & font des bulles amples & grandes, cheutes à bas, si la pluye distille tout doucement, & commence à tomber par gouttes deliées, si l'eau cheute à terre en grande abondance sans vent, est incontinent imbibée de la terre, si l'eau des paluz & estangs sans aucune chaleur du Soleil, est eschauffée plus que de coustume, si les poules avec leurs petits poussins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poulaillé, ou si du matin viennent tartivement & quasi par contrainte à la pasture, si l'arc du ciel, nommé autrement Iris, se renge devers le Midy, ou si au ciel il apparoist double, triple, ou quadruple, & s'il apparoist après ce qu'il a pleu, la doubte de plus grande pluye n'est pas encores hors.

Présage de neige. Prevoyra le temps de neige en Hyver, s'il voit que les nuées d'obseures deviennent comme blanchastres, principalement quand le vent de bize souffle, si à l'entour du Soleil ou de la lune sont venus plusieurs cercles pasles, ou rouges à demy, si durant les grandes froidures l'air devient espais, & aucunement modéré de sa rigueur, s'il fait un froid sec sans gelée, si avec plusieurs lignes de pluye lon congnoist le froid estre prethe.

Donnera semblable jugement de la gresle, si au renouveau ou Automne il void que les nuées de noires & obseures deviennent blanchastres, ou si environ le mois d'Avril avec plusieurs signes de pluy, survient un meslange de nuées obseures & blanchastres.

Présages des vents. Prendra garde aux presages des vents futurs, qui sont tels: Si le Soleil à son coucher est rouge, si le Soleil se couche entre nuées rougeastres, si le Soleil tout le long du jour, ou long temps avant son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant apparoist plus grand que de coustume. Si la lune a une face rubiconde, si les nuées en temps beau & serain sont eslevées en haut, si les nuées apparoissent au ciel, amassées en forme d'un troupeau de brebis, si les forests & sommitez des hautes montaignes rendent quelque bruit, si les estoiles du ciel courent de tous costez, si les estoiles semblent estre plus grosses, & de plus grande lueur que de coustume, s'il tonne au matin, ou en Hyver, si en esté il tonne plus fort & plus souvent qu'il n'esclaire, si le son des clethes maintenant est facilement oui, maintenant ne peut estre entendu: si les passereaux gazouillent outre mesure, si les chiens se veautrent parmi la terre & si les toiles à petits filets des araignes volent par l'air: si les canes estendent souvent & long temps leurs ailes: si le héron crie sur le soir en volant: si la flamme du feu jette plusieurs petites estincelles: si le bois cracquette plus que de coustume & vente.

Prédira l'événement de quelque tonnerre, foudre, esclair & tempeste, quand il verra qu'au matin & au soir, en esté ou au commencement d'Automne le Soleil rend plus grand' chaleur que de coustume, & qu'en l'air apparoisse une nuée fort espaisse & profonde, si le vent Typhon, qui a accoustumé d'exciter les tourbillons, souffle violement, & que l'air soit plein de

plusieurs nuées espesses & obseures, si les jours d'Esté, ou d'Automne sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & que quelques fois à Soleil couchant une Iris se monstre devers l'etcident: si parmy l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardans.

Présage de beau temps. Sera assuré du beau temps quand il s'apercevra que le Soleil à son lever se monstrera net, ou à son coucher clair & luisant, ayant à l'entour de soy plusieurs petites nuées séparées les unes des autres, rougeastres & déliées. Quand le Soleil en temps de pluye se couchera ayant la face ignée & rougeastre, quand l'aube qu'on dit le matin, apparoistra de naïsve couleur blanche: & tel en est le proverbe, Rouge soir & blanc matin font cheminer le pèlerin: quand la lune le troisième ou le quatrième jour après qu'elle est nouvelle, se monstrera déliée & nette, si quand elle est pleine on la void claire, & que la partie du ciel que lon nomme le chemin S. Jaques, apparoistra claire & luyante, si sur la forne sans aucun tonnerre & nuées se font plusieurs esclairs: si au soir ou au matin en quelque partie de l'année que ce soit, la rosée descend en grande abondance, si le vent de Bize souffle à grand'force: si le hibou après Soleil couchant se monstre, & chante toute la nuict sans cesse: si les petites mouches avant Soleil couché s'amassent, & se jouent aux rayons du Soleil: si les corbeaux s'assemblent par troupeaux & crient à pleine voix, si la corneille crie au matin, si les chauvesouris à Soleil couchant sortent hors de leurs cavernes, & volent par l'air au serain: si les grues volent bien haut, & ne retournent si tost à bas, si les oiseaux de rivière s'esloignent quelque peu du bord de l'eau.

Présages des entrées & issues des temps. Et combien que les parties de l'année pour l'ordinaire ayent leur commencement & fin par certain temps, comme le Printemps a son commencement environ le dixseptième de Février, sà fin environ le dixseptième de May, & les autres conséquemment: toutesfois par ce que lesdites parties ou saisons se desbordent souvent tant de la que deçà leurs limites, le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour prévoir les entrées & issues des parties de l'année en leur extraordinaire. Comme s'il congnoist que les oiseaux de rivière delaissent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalement le masle, chante par dessus tous les autres: si les grues s'amassent ensemble, & retournent au lieu d'où elles sont venues: si les oyes pour leur pasture se combattent avec grande clangueur, ou que le passereau outre sa coustume crie au matin, dira que l'hyver sera prethe. aussi s'il void que le vent de Favonius commence à souffler, & le froid à s'adoucir: si les arondelles reviennent par troupeaux & si les canards ont la poitrine blanche sur là fin de l'hyver, jugera que le Printemps sera bien tost: car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quel que desbord & extraordinaire qu'il y ayt.

Présages de froid. Si en hyver au commencement des gelées il s'apperçoit que les oiseaux des estangs se retirent aux fleuves & rivières, qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombantes du ciel soyent menues & subtiles: si les estoiles apparoissent au ciel plus luyantes que de coutume: si au commencement des gelées il chet gresle menue, ronde & blanche: si les petits Oiseaux se cachent dedans les buissons, cherchent leurs pastures près les villes ou vilages, si le feu matériel rend une flamme plus reluysante, & fait le charbon plus ardent, si les draps de laine & linges trempés en eaux, sont incontinent congelez, si les extremités des parties du corps subitement deviennent froide, si en hyver les choses qui ont coustume d'estre humides & moites, sont veuës plus Seiches, si les gouttes d'eau venans des toicts des maisons, tombent lentement, tiendra pour certain que le froid est prethe, ou que celui qui est présent sera violent & de longue durée.

Prononcera la longueur de l'hyver quand il verra que les chesnes seront abondans en fruits, ou que le canard à là fin de l'hyver aura la poitrine rougeatre, ou que les frelons avant là fin d'octobre apparoissent ou que les bettes qui paissent par troupeaux fouillent la terre.

Jugera grande chaleur d'esté, s'il void que les béliers & vieilles brebis s'accouplent souvent durant le printemps, Combien que de la constitution d'une partie de l'année pourra facilement juger de celle de l'autre, car coustumierement si une partie de l'année est claire, seraine & seiche, faut que la prochaine soit pluvieuse, comme si l'Automne est beau & sec, l'hyver prethe doit estre pluvieux: aussi si l'hyver est pluvieux le Printemps sera sec, & ainsi

conséquemment les autres parties de l'an se portent en chaleur, froidure, humidité, & seicheresse.

En général pourra prognostiquer de l'estat de toute l'année suyvnt la prognostication des pères anciens, du jour auquel Noël ou le jour de l'an suyvnt vient. Car s'il vient au dimanche, l'Hiver sera doux & clair, le Printemps doux, venteux, & humide, l'été chaud sec & tonnant, l'Automne sera bon & humide, il sera paix, le bestail sera à bon marche, il sera assez de tous biens, les vieils mourront. S'il vient au lundy, l'hyver sera moyen, le Printemps aussi, l'esté venteux & tonnant en divers lieux, l'Automne tempéré. Le vin abondera non le miel, diverses maladies régneront, aucuns grands princes & seigneurs mourront, s'il vient au mardy l'hyver sera venteux obscur & naigeux, le Printemps froid sec & humide, l'été venteux & humide, l'Automne fort inconstant, femmes mourront, grand péril sera sur mer, noises seront entre le peuple & les supérieurs, aucuns fructs seront chers. S'il vient au mecredy, l'Hiver sera fort aspre, le Printemps mauvais, l'été bon, l'Automne froid & humide: vins, bleds & fruits abonderont, s'ils ne sont gastez des gendarmes, jeunes gents & enfans mouront, le bestailaussi. S'il vient au jeudy, l'hyver sera bon, venteux & pluvieux le Printemps venteux, l'esté bon & pluvieux, l'Automne humide: vin, bled, fructs abonderont, grands princes mourront, paix sera entre les Princes & citez. S'il vient au vendredy l'hyver sera constant, le Printemps bon, l'été inconstant, l'Automne moyen & les biens de la terre abonderont, les brebis mourront en aucun païs, règneront douleurs des yeux, & noises se feront. S'il vient au samedy, l'hyver sera nébuleux, obscur & aspre, le Printemps un peu venteux, l'esté modéré, l'Automne sec & les biens de la terre n'abonderont pas, il sera allez de poissons, il sera dangereux sur les eaux, boutefeuz & guerres régneront.

Pareillement selon la disposition du soleil & douze jours des ferries de Noël il pourra prédire la nature des années. Car si le soleil est totalement beau & clair au jour de Noël, l'année sera bonne & paisible: au second jour, l'or diminuera de pris, & le fourment, au troisieme jour les Ecclésiastiques seront en discords: au quatriesme, jeunes gents auront à souffrir: au cinquième, tous biens augmenteront: au sixiesme, sera fertilité de jardinage & au septième, grande cherté & famine: au huitième, abondance de poissons, au neuvieme, bonne saison pour le bestail y au dixiesme, grande pesanteur de temps: au unzieme, grands brouillarts & mortalité: au douzième, noises & batailles. Donc si le soleil luit en iceux douze jours & qu'il continue, cela adviendra.

Prognostiquera aussi la disposition de toute l'année par la disposition du jour saint Paul, qui est le vingtcinquieme de janvier; car si ce jour est beau, clair & serain, donnera esperance de grande abondance des biens de la terre. Si en ce jour se montrent quelques brouillars, sera mortalité de bestes: s'il pleut ou neige, faut craindre grande charté: s'il fait vent, s'esmouveront guerres & séditions entre le peuple.

Congnoistra la disposition d'un chacun mois de l'année par la disposition du jour de Noël & des ferries prochaines: en sorte que quel temps se sera le jour de Noël, tel temps se sera au mois de janvier, ainsi conséquemment les autres mois se porteront à proportion comme les autres jours des ferries de Noël.

année tardive ou avancée Sera soigneux de prendre garde si l'année sera tardive ou hastive: si après vendanges il pleut, principalement avant là fin du mois d'octobre, l'année sera avancée: s'il pleut environ là fin du mois d'octobre, l'année sera moyenne & s'il commence à pleuvoir bien tost en Novembre, l'année sera tardive: & alors, faudra que le bon fermier seme en plus grand'quantité, par ce que sur le milieu du temps, aucuns des grains se corrompent & gastent en la terre.

année bonne ou mauvaise Ne sera ignorant des presages de bonne & mauvaise année, conformément à ce se tiendra bien informé de la cueillette qui aura este faite aux environs & contrées adjacentes de luy, & au païs où les grains de sa contrée sont coustumierement portez, ou au païs dont ordinairement il en vient en sa contrée, ce que par achat faict au paravant que la disette s'offre, ou par serre & parsimonie réserve de grains qu'il prevoira devoir estre chers, tant pour la nourriture de sa famille & ses semailles, que pour en faire vente en temps & lieu à son grand proffit.

Il congnoistra l'année fertile & seconde s'il void qu'au fruit du chesne, que lon appelle noix de galle, s'engendre une mousche: si l'Automne est beau & serain, le Printemps médiocrement chaud, si en temps opportun descendent du ciel plusieurs neiges, si les arbres rapportent petite quantité de fruits: si les rivières & fleuves nourrissent fort peu de poissons, si la geneste est, fertile & seconde en ses fleurs, si le noyer du commencement qu'il fleurit, est plus chargé de fleurs pour rapporter fruit que de feuilles, si le lentisque rapporte ses fruits biens nourris: si l'oignon sauvage, que lon nomme fquille, jette une belle & grande fleur, laquelle ne flestrit si tost.

année *stéril* y au contraire craindra l'année stérile, quand il verra que de la noix de galle sortira une araine, si quelque comette apparoist au ciel, si le Printemps & l'esté sont par trop humides, si la terre & l'air sont pleins d'araignées, de vers, de sautereaux & autres semblables bestions, si le noyer a plus de feuilles que de fruits, si la rosée & la gelée viennent en temps non opportun, si les Oiseaux par grands troupeaux délaissent les isles & forests, se retirent vers les champs, villes ou villages, si la chouette ne fait plus sa demeure aux forests: s'il y a grande abondance de febves, semblablement de fruits, & de poissons. Si quelque grande éclipse de Soleil se fait du temps que les bleds sont en fleur, car les espics de bleds n'auront point de grain, non plus que si la semence, que lon aura faict, est de grains maigres, legers, à demy corrompus.

Sçaura si le bled sera cher ou à bon marché l'année présente, & en quel mois d'icelle, par ce moyen. Qu'il choisisse par sort douze grains de bled le premier jour de janvier, qu'il nettoye le foyé, & y allume du feu: puis qu'il appelle quelque garson ou fille de ses voisins, ou de sa maison, qu'il luy commande qu'il mette un de ce grains de bled sur le foyé bien nettoyé & eschauffé, observera si le grain saulte ou demeure en son lieu, s'il saulte peu, le bled-viendra quelque peu à bon marché: s'il saulte beaucoup, il sera à grand marché: s'il saulte devers le feu plus ou moins, le bled sera plus ou moins cher: s'il demeure en la place sans sauter, le bled demeurera à son prix ce premier mois, il sera ainsi du second grain pour le mois de Février, ainsi conséquemment des autres grains pour les mois subsquents.

Encor pour préserver soy & sa famille des maladies tant contagieuses, qu'autres qui surviennent par l'intempérie & mauvaise disposition de l'air, sera bon qu'il ayt quelque congnoissance des presages des maladies qui peuvent advenir. Or le plus asseuré & certain signe est, si à là fin du Printemps, ou durant l'esté il pleut ordinairement & en grande abondance, avec grande & véhémence chaleur, sans vent ou quelconque ou si les vents de Midy soufflent, ou encor qu'il ne tombe pluye quelconque, si l'air est rempli de brouillard, si le Soleil endure quelque éclipse, ou en l'air apparoissent quelques comètes ou flambeaux ardans: si les arbres semblent flamboyer & brusler: si l'Automne & l'hyver sont fort bruïneux, non pluvieux toutesfois, si le pain exposé à l'air attire de nuict une moiteur ou moisissure: si les chiens sont persécutez de rage: si lon void entrer dans les villes quelques loups enragez: si les oiseaux délaissent leurs nids, œufs & petits, s'il est grande mortalité de brebis, si les paluz sont plains de grenouilles, si les murailles sont remplies de clooportes, & autre vermine semblable, si par les chemins on ne rencontre que vers, lezards, serpens, taulpes sorties de leurs tanières, si les oiseaux tombent morts du ciel, si en la noix de galle lon trouve une araigne, si les enfans & grandes personnes sont affligez de petites véroles, rougeoles, si les femmes grosses accouchent avant terme, si en esté après avoir pleu, lon void es paluz quantité de grenouilles ayans le dos de couleur cendreuse, le ventre jaune, si les rosiers & violiers jettent encore fleurs sur le commencement d'Automne.

Prognostiquera grande mortalité de chevaux, & de toute sorte de besles, s'il voit que les feuilles d'orme & de pescher tombent avant le temps.

Et ce soit dit sans déroger à la bonne providence de Dieu, qui ne s'astraint à l'ordre qu'il a ordonné en nature: mais le change, voire selon son bon plaisir, comme créateur de toutes choses, à qui seul appartient tout honneur.

Chap. IX Que le fermier doit avoir la congnoissance des mouvemens tant de la lune que du Soleil, des facultez, & effets d'iceux sur les choses rustiques.

Encores que la considération & observation des mouvemens, facultez & effects des estoiles, principalement de ces deux grands & admirables flambeaux de l'univers, appelez de Dieu par la bouche de Moyse, Luminaires, à sçavoir est le Soleil & la lune, appartiennent plus tost à l'excellent Astrologue qu'au simple laboureur: toutesfois d'autant que la plus part des matières rustiques, comme animaux, plantes, arbres, & herbes prennent leur generation, nourriture, avancement & entière perfection par la vitale inspiration, adlion, radiation, & mouvement esmerveillable de ces deux organes & principaux instrumens de tout le monde, il est bien expédient que le fermier, gouverneur de la maison champestre, ayt la congnoissance acquise par longue experience, des vertus, & facultez d'iceux sur les choses rustiques, à fin de les traicter, manier, & conduire selon le mouvement de ces deux grands gouverneurs. Par ainsi, pour parler en premier lieu de la lune, laquelle pour estre la plus prethe de nous entre toutes les planettes & corps celestes fait aussi sur nous ses effects en ce qui est du corps, & sur les choses terrestres, il est tout certain qu'en moins d'un mois elle fait le cours & chemin entier que le Soleil fait tout le long de L'année: & qu'elle n'a aucune lumière de soy, ains la retient & renvoit toute du Soleil, en donnant les rebas & réflexions à la terre, avec plus de véhémence, selon qu'elle se sent estre eslongnée du Soleil, Comme au contraire, tant plus elle approche de la conjunction Avec iceluy, tant moins elle départ sa clarté & vigueur à la terre. cest de là que vient que nous disons la lune accroistre & descroistre, non qu'au vray le croisse ou decroisse (sauf lors qu'elle souffre éclipse & défaut) estant tousjours illuminée du Soleil: mais croist Ou decroist ceste clarté seulement, qu'elle respand & reverbere sur la terre. Et cette splendeur selon qu'elle s'espand ou défaut, elle a aussi & plus & moins de force de mouvoir l'humeur des choses naturelles à exécuter leurs effects. Car de tant plus celle lumière va s'augmenter, aussi l'humeur d'icelle abonde & s'espand par les parties exterieures, comme au contraire, tant plus elle manque & diminue, l'humeur naturelle aussi se retire & restraint es parties interieures. cest pourquoy lon appelle la lune mère nourrisse, la régente, & gouvernante de toutes les humiditez qui sont aux corps terrestres. Parquoy pour parler premièrement des bestes champestres, le fermier bien advisé ne tuera jamais en quelque temps que ce soit, les porcs, moutonnns, bœufs, vaches, & autres bestes, de la chair desquelles veut faire provision pour la nourriture de sa famille au décroist de la lune. Car la chair tuée au défaut de la lune, se diminue de jour à autre, & luy faut beaucoup de feu & de temps pour la faire cuire: ains ne se faut esbahir si ce considéré, un saucisson, ou autre telle viande, sont amoindris d'un quart lorsqu'on les fait cuire. Ne tiendra aussi compte, & n'achettera les bestes chevalines, & autres qui ont eu naissance sur le décroissement & vieillesse de la lune, d'autant qu'elles sont plus imbecilles & foibles que les autres, ains ne croissent gueres, & leur chair n'est du pois suffisant alors qu'on les a tuées. Ne peschera jamais ses estangs, mares, fosses, & viviers, au défaut de la lune, car les poissons, & autres animaux aquatiques, principalement ceux qui sont vestus & couverts de crouste & grosse escailles, comme screvices, cancrs, ouyistres, moules, & semblables, sont trouvez fort extenuiez en leur substance, maigres sur la vieillesse & défaut de lune, au contraire gros, gras, & pleins quand elle est en sa force & pleine lumière. Le saulconnier choisra plus tost la pleine lune pour aller à la volerie que le défaut, par ce que les Oiseaux de proye sont beauoup plus légers, aspres & ravissants environ la pleine l'une qu'en autre temps. Le cheval, & autre beste subjecte à la maladie des yeux, se porte mieux au défaut de lune qu'au croissant, ou plaine lune. sera provision des graisses & moelles d'os de moutonn, de cerf, de bœuf, & autres si besoin en a, en pleine lune non en decours. Chatrera ses verrats, béliers & jeunes taureaux, ou bouvelets, & chevreaux, quand la lune decroistra, il sera couvrir les œufs de ses poules, ou Autre volaille à la lune nouvelle, & signamment sur le premier croissant.

Quant aux arbres & autres plantes, le fermier sage plantera ses arbres fructiers & autres, la lune estant nouvelle, non plus tost toutesfois qu'environ le premier croissant. En ce mesme temps taillera & coupera le bois pour se chauffer, au contraire celuy qu'il réservera pour

bastir, quand la lune décroist, estant asseuré que toute matière (soit pour bastir maisons, pressouers, ponts, & autres choses) ayant este coupée quand la lune décroist, soustient longue durée, & se trouve merveilleusement bonne, encor' d'avantage si elle est coupée plus tost le soir que le matin, ce qu'on peut aussi accommoder aux pierres de taille & au moëllon, quand on les tire hors de leurs quarrières. Plantera la vigne au croissant de la lune, ou elle ayant desja passe les quatre ou cinq premiers jours, taillera les vignes maigres & plantées en assez mauvais terroir, aussi au croissant de lune, & celles qui sont gaillardes en decours veu qu'elles en produiront plus de raisins, que si elles estoient taillées au croissant, d'autant que lors la lune s'arrestant à les amollir & engraisser ne causeroit qu'abondance de pampres & de feuillage: & les coupant la lune envieillissant, le bois se restraint & s'attend seulement de produire fruit en abondance. Esmondera, esbranchera, & coupera au pied les arbres fruitiers au decours de lune, attendu qu'ils en seront plus chargez de fruits: sera ses pépinières la lune estant sur terre.

Cueillir fruicts. Quant aux fruicts, cueillira les pommes, poires, & autres fruicts, & vendangera ses vignes au décroist de la lune, d'autant qu'elle causera que les vins en seront mieux & plus longuement conservez, lesquels sans cela seroyent en danger de se tourner & pousser au mois de Mars suyvant, en la mesme saison qu'on taille la vigne. Qui plus est, il cueillira & rapportera en sa maison tout ce qu'il voudra estre de durée, lors que la lune décroistra. Il semera son bled, froment, & autres grains, il sarclera, vannera, criblera & serrera ses grains, mouldra ses bleds pour garder mieux les farines, sur là fin & vieillesse de la lune: bien est yray que le pain croist & proffite plus, si la mousture est faite la lune croissant lui & estant nouvelle. Il moissonnera & fauchera son bled la lune estant en decours, arrachera les lins, les légumes, en ce mesme temps: vray est que les légumes desracinez au croissant, sont de plus facile cuisson.

Semer, cueillir herbes Quant aux herbes, il les semera la lune estant nouvelle, les cueillira lors que la lune croist en lumiere, comme estans de beaucoup plus grande vertu qu'au decours: en mesme temps cueillira les concombres, courges, melons, citrouilles, pepons, & toutes racines qui croissent en teste, soyent aulx, raves, navets, pourreaux Jîs, -effort s, (afran, semblables, exccepté les oignons, qui pretèdnt tout au contraire. car ils sont beaucoup plus gros & mieux nourris en decours qu'en croissant ou pleine lune, pendant lequel ils n'ont telle vigueur & corpulence, toutesfois si on sème ou transplante lesdicts oignons au decours de lune & sur sà fin, ils sont beaucoup plus forts, acres, & mordants que si c'estoit en croissant, ou plaine lune.

Au surplus il fauchera les prez pour la nourriture de ses bestes, ja Lune estant nouvelle, fumera ses terres, les engraissera au croissant, d'icelle, d'autant que la lune ne donne pas moins de force au fumier pour mollir la terre, quelle fait aux arbres & semences à germer, croistre, & multiplier chacun en son endroit, arrousera ses prez au decours de la lune.

Et ne sera content de sçavoir quelle vertu ont chacuns quadres de la lune sur les bestes, arbres, herbes, plantes, fruits, & autres choses contenues en ce monde inferieur, mais sera soigneux d'observer qu'elles puissances ont chacuns jours de la lune, non seulement sur les bestes & plantes, mais aussi sur la disposition & gouvernement de l'homme pour en servir en cas de nécessité en temps & lieu, suyvant l'observation asseurée & continue de long temps, que nos pères en ont eu. Qui est telle.

Au premier jour de la lune Adam fut créé: si à ce jour quelcun tombe malade, la maladie sera longue, toutesfois le patient guérira, les songes quel la personne sera la nuict se trouveront en joye, l'enfant qui naistra cedit jour, sera de longue vie.

Au second jour, Eve fut créée, à ce jour fait bon entreprendre voyage tant par mer que par terre, & sera le voyageur heureux en tous ses logis & hostels ou il sejournera, cedit jour est bon pour croistre lignée. aussi est bon & heureux pour celuy qui sera quelques demandes à Princes ou autres grands seigneurs, pareillement il sera bon bastir & edifier, mesmement faire jardins, vergiers, & parcs, labourer terres & semer, un larcin fait cedit jour ne se pourra longuement celer, mais sera bien tost trouvé, si aucun demeure malade, sera de brief guarý, s'il songe de nuict, il n'y faut avoir esgard, car son songe sera de nul effect, l'enfant né à ce jour croist à veuë d'œil.

Au troisiemes jour, nasquit Cain. En ce jour lon ne doit entreprendre aucune besongne, jardiner ny planter sinon ce que lon voudra perdre: celui qui tombera malade, le sera bien gresvement jusques près de là fin, mais petit à petit par bon régime reviendra en santé, le songe faict cedit jour ou la nuit, sera de nul effect, aussi l'enfant né sera de longue vie.

Au quatriemes jour, Abel fut né, ce jour est bon à commencer une oeuvre, faire moulins & aller sur l'eau, un homme fugitif ou beste perdue ou esgarée, sera bien tost trouvée, la personne qui tombera malade au lict à grande peine en relevera elle, si le songe est bon, sortira à effet, au contraire est mauvais, il n'adviendra point, l'enfant né cedit jour sera traistre.

Au cinquiesme jour nasquit Lamech, si en cedit jour quelque personne ayant fait quelque cas fortuit est en fuitte, il perd son temps de fuyr, car il sera incontinent puny vif ou mort : le larcin fait cedit jour ne se trouvera point, celui qui escherra malade, jamais ne relevera, les songes qui se feront, seront suspends, l'enfant qui sera né mourra bien tost.

Au sixiesme jour nasquit Ebron. En ce jour faict bon envoyer enfant aux escholes, & bon aller à la chasse, le larcin commis ce jour sera de brief trouvé, aussi les maladies qui seront prises, seront tost guaries, les songes que lon sera ne les faut révéler, l'enfant qui naistra, sera de longue vie.

Au septiesme jour fut tue Abel par Cain. En celle journée faict bon saigner, pourveu que la lune soit en ligne idoine, quelque part qu'un malfacteur ou larron fuye, & mesme le larcin commis sera tost trouvé, le malade tost guaray, les songes certains & vrais, bon achepter pourceaux & faire nourriture de toutes bestes, l'enfant né sera de longue vie.

Le huitiesme jour nasquit Mathusalem, faict bon voyager, de la maladie prise le patient languira longuement, les songes vrais, l'enfant né sera de bonne physionomie.

Au neufiesme jour nasquit Nabugodonosor, cedit jour est indifférent, le songe faict de nuit adviendra incontinent, la personne qui tombera malade, si elle ne meurt dedans huit jours elle reschappera, non pourtant elle languira, l'enfant né en cedit jour sera de longue vie.

Le dixiesme nasquit Noël, toutes bonnes choses faictes cedit jour y prospereront, les songes seront de nul effet, celui qui tombera en tribulation ou adversité n'en devra avoir peur, car cela ne durera point : aussi celui qui deviedra malade mourra dedans dix jours s'il n'est bien secourru, l'enfant né en ce jour traversera plusieurs pais & régions loingtanes.

L'onziemes nasquit Samuel, il faict bon changer de maison, le songe bon & joyeux sera véritable & adviendra dans peu de jours, la personne qui tombera malade au lict, y sera longuement, toutesfois elle eschappera, l'enfant né en cedit jour sera de bon esprit, habil y a tous artifices, & de longue vie.

Le douziesme est fort dangereux, & parce il ne faut rien faire, car cedit jour nasquit Canaan, celui qui deviendra malade sera en grand danger de mourir dans douze jours, les songes seront vrais selon la signification d'iceux, l'enfant né en cedit jour sera tout bigot.

Au treziesme jour, faict mauvais commencer quelque œuvre, qui tumbera malade en cedit jour sera longuement en langueur, les songes seront accomplis en neuf jours, enfant né en ce jour sera de longue vie.

Le quatorziesme, Dieu bénit Noël de ses œuvres, le malade audit jour guarira bien tost, les songes seront en suspens, l'enfant né en cedit jour sera parfaict en toute chose.

Le quinziemes jour sera indifférent, cest à sçavoir sera ny bon ny mauvais, le malade ne mourra point de la maladie qu'il aura, les songes seront certains & accomplis dans dix jours, l'enfant né sera subject à Vénus.

Le seziesme jour nasquit Jacob, à cette cause faict bon achepter, dompter chevaux, bœufs, & autres bestails: le malade sera en grand danger de mort s'il ne change d'air ou de maison, les songes auront leurs effets, l'enfant né vivra longuement.

Le dixseptiesme Sodome & Gomorrhe périrent, il faict mauvais entreprendre & faire quelque chose: les médecines ne profiteront de rien au patient, les songes seront vrais dedans trois jours, l'enfant né en tout sera heureux.

Le dixhuitiesme nasquit Ifaac, faict bon vacquer & solliciter ses affaires, le malade sera en danger de mort, le songe sera certain, l'enfant né sera de grand travail & acquerra grands biens.

Le dixneufiesme nasquit Pharaon Roy, cette journée est dangereuse, parquoy sera bon éviter les compagnies & les ivrongnes & se tenir pacifiquement sans rien faire, le malade guarira tost, le songe sera vray, l'enfant né sera malicieux & trompeur.

Le vingtiesme nasquit le Prophète Jonas, ce jour est bon à faire toutes choses, la maladie sera longue, le songe vray & apparent, l'enfant qui naistra sera trompeur & malicieux.

Le vingt uniesme nasquit le Roy Saül, faict bon se resjouir en beau & honneste habillement, bon achepter nourriture, le larcin commis sera trouvé & le malade en grand danger de la maladie prise; le songe vain & inutile, l'enfant né de grand travail.

Le vingtdeuxiesme nasquit Job, ne fait pas bon négociier & entreprendre ou faire charge aucune, le malade sera en danger de mort de la maladie qu'il prendra ce jour, le songe sera vray, l'enfant né sera bon & honneste.

Le vingtroisiesme nasquit Beniamyn, tout ce que lon sera cedît jour tournera à honneur, la maladie sera longue & non mortelle, les songes faux, l'enfant né contrefait & laid.

Le vingtquatriesme nasquit Japhet: ce jour est indiffèrent, à sçavoir bon ny mauvais, la maladie sera longue, mais le patient guarira, le songe sera de nul effect: l'enfant né sera doux bening, & aymera à faire chère grande.

Le vingtcinquiesme entra mortalité en Aégyp̄te, le malade sera en danger de mort, le sixiesme jour d'après le commencement de la maladie, l'enfant né sera fort subject à plusieurs périls, dangers & adversitez.

Le vingtsixiesme Moyse divisa la Mer, ce mesme jour moururent Saul & Ionatas, parquoy la journée est fort dangereuse, & ne faict pas bon faire quelque chose, le malade qui tombera malade jamais n'en réchappera, les songes seront certains, l'enfant ne sera homme aysé, cest à dire ne pauvre ny riche.

Le vingtseptiesme faict bon besongner en toutes affaires, la maladie sera muable, les songes seront suspens, l'enfant né sera doux & amiable.

Le vingthuictiesme toutes choses bonnes seront bonnes à faire & le malade sera reconforté de sa maladie, l'enfant né sera paresseux & négligent.

Le vingtneufiesme Herodes feist tuer les innotens, ce jour est malheureux parquoy il ne faut rien faire, ny entreprendre, les songes seront très certains, le malade guarira, l'enfant né vivra & hantera paisiblement avec les hommes.

Le trentiesme & dernier jour est bon à toutes choses faire, le malade sera en grand danger jusques à mourir, mais s'il est bien pensé il guarira, les songes se convertiront en joye dans le cinquiesme: l'enfant né sera fin & cauteleux.

Quant au Soleil, qui est l'autre instrument de l'univers, faisant de la plus grand'part ses opérations actuellement durant le jour duquel il est auteur, comme la lune les siennes durant la nuit, lors qu'elle est en vigueur, iceluy par sa chaleur naturelle, influence, action & radiation celeste, donne aux corps terrestres forme & vie vegetative, accompagnée de certaines facultez & vertus, en tant qu'un chacun corps naturel est capable, & le mérite, ou requiert. Lesquelles opérations du Soleil en ces matières terrestres, sont produites par certains mouvemens d'iceluy es quatre saisons de l'an, qui est le temps auquel le Soleil fait son cours entier. Parquoy le laboureur bien advisé prendra garde aux quatre saisons de l'an, qui sont le Printemps, l'esté, l'Automne, & l'hyver, à fin que selon le mouvement & vertu du Soleil en ces quatre saisons, il traite, manie, & gouverne les choses rustiques: ce que nous déduirons plus particulièrement au suyv̄ant Chap.tre, par les œuvres que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.

Chap. X les œuvres que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an.

Au surplus, à fin que ses gents ne demeurent oisifs, & ne perdent pas une petite minute de temps, sans l'appliquer à quelque besongne limitera ses ouvrages par certain temps, & sçaura sur le doigt ce qu'il faudra faire chacun mois & temps de l'année.

Janvier. Au mois de janvier, principalement sur là fin, coupera le bois qu'il voudra dédier à bastiment, ou autre besongne, quand la lune est dessous la terre, car la clarté de la lune rend le bois plus tendre, & le bois qui sera coupé en ce temps durera longuement sans estre corrompu.

Fumera les arbres qui portent fruits sans que les fiens touchent aux racines. Entera tous arbres ou arbrisseaux qui florissent de bonne heure, comme rosiers, pruniers de damas, avant-peschers, amandiers, & cerisiers, enfouira noix, amandes, noyaux d'abricots, pesches, & prunes, & autres, és pais froids & humides aux deux premiers quartiers de la lune. Taillera la vigne par beau temps & serain. Labourera les terres seiches, legeres, & blanches, déliées, sablonneuses, pleines de racines & grandes herbes, qui n'auront point esté labourées en octobre, donnera le second labour à la terre salée, & respendra par dessus paille de febves ou de froment & d'orge. Couppera perches de saulx pour les treilles & hayes, préparera les pieux & eschalats pour appuyer les vignes, couppera & esbranchera les arbres, la lune estant au decours, tournera s'en dessus dessous tout le fumier fait depuis la saint Martin, à fin qu'il soit bien cuit quand il le faudra espandre sur le champ & sur les prez: raccoustrera ou sera de nouveau ses chars, charrettes, charrues, & autres instrumens nécessaires à on labour, sera provision de fers bien tranchants pour tailler & esmonder les arbres & vignes. Sur tout ne sera aucune semence, par ce que la terre alors est encores par trop rare, pesante, plaine de vapeur, & semblable à la laine qui est mal cardée,

Février. En Février transplantera au croissant de la lune, les vignes de deux ou trois ans, qui auront desja pris racine, & ne touchera à celles d'un an, esquelles ne veulent point estre remuées pour le peu de vigueur qu'elles ont encor. Portera les fiens aux champs, vigne, prez & jardins. sera les fosses pour planter vigne nouvelle & taillera les racines des vignes, les munira d'eschalats. Esbranchera & emondera les arbres de routes superfluitez, les nettoiera des vers, saleté & vermouleure qui se trouve es feuilles seches. Préparera la terre des jardins pour y semer & planter toute sorte d'herbes. Donnera la seconde façon à la terre pour recevoir febves, orge, avoine, chanvre, millet, & autre semblable semence de Mars. Visitera ses vins, principalement ceux qu'il sçaura estre foibles & délicats. Accoustrera les hayes de ses jardins, bastira de fien les couches de ses jardins. Plantera les bois pour haute fustaye & forest. Plantera aussi les jettons des oliviers, grenadiers, Coingniers, figuiers, peupliers, saules, Ormes, Osiers & autres arbres tant fruitiers que sauvages, qui ont racine. Nettoiera le coulombier, gelinier, la retraite des paons & oyes, parce que ces bestes sur là fin de ce mois commencent à s'eschauffer, & à couver. Visitera la garenne pour la repeupler & y racoustrer les terriers. Achettera mousches à miel, nettoiera soigneusement leurs ruches, tuera leurs rois, Achettera faucons, espreviers, & autres Oiseaux de proye: lesquels sur là fin de ce mois il mettra en mue.

Mars. En Mars il semera dez les premiers jours le lin, le pastel s'il n'a esté semé en Février, les avoines, orge, mil, panic, chanvre, les pois, lentilles, ers, lupins, les petits bleds, la vesse, les phaseols, & autres semblables mars. Donnera une seconde façon aux guerets, qui sont ja bien amendez & fumez, qu'il prépare pour la semoisson. Sarclera les bleds. Prendra les greffes pour enter alors que les arbres sont en sève, & avant que le bourgeon sorte. Plantera les fruits des noix, chataignes, amandes, noisettes, & avelaines, & les os des olives, abricots, & divers autres fruits. Dressera plusieurs pépinières de pommes, poires, meures, & autres fruits semblables, plantera les plantes d'herbes de pied, comme asperges, artichaux, chardonnés nécessaires, saulge, lavande, rosmarin, les fraises, les groiseliers, les roses, & les lys, les cytrouilles, concombres, melons, pepons. Accoustrera tous ses jardins tant potagers que parterres, & y semera les semences nécessaires: taillera & deschaussera les vignes & arbres fruitiers, à fin qu'ils portent plus de fruits, mettra du fien aux racines des arbres, amassera du sarment pour son chauffage.

Avril, En Avril environ la saint George, mettra à l'air les citronniers & orengiers, comme aussi tous les autres arbres qui estoyent enfermez dez la S. Martin, ausquels il remuera la terre de pied en pied, en leut ostant les racines en la superficie, les rameaux superflus, ne souffrant qu'une seule branche passe l'autre, soit en largeur ou hauteur. Plantera, si ja ne les a plantez, les oliviers, grenadiers, citronniers, & murtes, les nettoiera soigneusement. Entera le figuier, chataignier, cerisier, & orenger. Taillera la vigne nouvelle car en ce temps, elle endure la taille plus légèrement. Sera soingneux de donner à manger aux pigeons, par ce qu'en ce temps ils trouvent peu aux champs. Accouplera les chevaux, asnes, & moutons, avec leurs femelles.

Nettoyera les ruches des mouches à miel, & tuera les papillons, qui abondent quand les mauves florissent.

May En May arrousera les arbres plantez nouvellement, tondra les brebis, remplira ses vins, amassera grande quantité de beurre & sera force fromages, chastrera les veaux, commencera à prendre soing des mouches à miel, & vers de soye, desquels amassera un bon nombre, sarclera les fromens, & beschera les vignes pour la seconde fois, les chaussant de la terre voisine, à fin que la chaleur ne les offense, en otera tous les pampres & sarments qui n'ont de fruits, etestera les rameaux superflus des arbres, entera les oliviers qu'il faut enter, en escusson.

Juin. En juin il préparera l'aire, la sera très bien nettoyer de tout foarre, fien, poudre: fauchera les prez & moissonnera l'orge: esbourgeonnera la vigne, battra du blé pour semer au temps des semences.

Juillet. En Juillet il moissonnera les fromens, & grains potagers, il sera les entes que lon appelle. L'emplastre, cueillira des pommiers & poiriers les pommes & poires vicieuses, & celles qui chargent trop l'arbre: fouïra les vignes pour la seconde fois, extirpera d'icelles le gramen, dit vulgairement chiendent, esgalera & unira la terre qui sera derompue, à fin que le Soleil ne brusle bien avant la vigne, coupera le bois pour son chauffage de toute l'année.

Aoust. En Aoust arrachera le lin & le chanvre, cueillira les fruits de dessus les arbres pour en faire réserve, otera les feuilles à l'entour des raisins qui sont tardifs, à fin qu'ils reçoivent plus grande chaleur du Soleil, sera son verjus, fouïra la terre pour faire puits, ou trouver source de fontaines, s'il en a besoin, pensera de préparer ses tonneaux, & autres choses nécessaires pour ses vandanges.

Septembre. En Septembre donnera la dernière façon à ses guetets, semera les fromens, meteils, seigles, & autres semblables grains, sera ses vendanges, abbattra les noix, fauchera les prez qui sont tardifs, pour en avoir du regaing, amassera les chaumes pour la couverture de ses estables & pour le chauffage du four toute l'année, coupera les rameaux de la garence, en recueillera la semence pour la semer au commencement de Mars suyvant, recueillera les feuilles du pastel, les accoustrera jusqu'à tant que soyent réduites en pelotons, & sera seicher au Soleil, ou au feu non trop chault: coupera les ris & millets.

octobre En octobre sera ses vins, & les entonnera, Retirera ses orengiers, citronniers & poncilles en quelque lieu couvert, pour le danger des froidures prochaines: sera son miel & sa cire, & chassera les vieilles mouches.

Novembre En Novembre mettra ses vins en la cave, amassera du gland pour nourrir ses pourceaux, recueillira les châtaignes & marrons, & les fruits des jardins qui sont de garde, otera les raves de terre, les despouillant de leurs feuilles, & les mettant sous le sable, pour les garder de la gelée, réchauffera les artichaux, & les couvrira fort bien, à fin que la gelée ne les assaille, sera les huyles, sera rusches aux mouches à miel, paniers, cabats, & corbeilles d'osier: coupera saulx pour les treilles, & lier les vignes, tirera les eschalats des vignes.

Décembre En Décembre visitera souventesfois ses champs, à fin de faire escouler l'eau qui se sera amassée par les grandes pluyes, sera courir l'eau par les vieux prez, & les fumer si besoing est, sera provision de fien pour fumer ses guerets, couvrira de fien les racines des arbres, & herbes qu'il voudra garder jusqu'au Printemps, étestera & esbranchera les saulx, peupliers, aubiers, & autres arbres, à fin que plus facilement les rameaux poussent & croissent. soudain que l'hyver sera passé, coupera le bois tant pour bastir que pour se chauffer, dressera des rets pour prendre des Oiseaux, & faire la guerre aux lièvres, lors que les campagnes seront glacées, ou couvertes de neiges, ou inondées de pluyes, tellement qu'on n'y peut faire aucune besongne. sera aussi tandis qu'il pleut, mille petits outils de bois, comme sont escuelles, tranchoirs, fuseaux, baignoires, jattes, & autres choses propres au mesnage, mesmement des herses, rasteaux, & manches à ses outils, raccoustrera ses timons, jougs, charrue & tous instruments nécessaires à l'etallage des bestes de labour, à fin qu'ils soyent en ordre lors qu'il faudra travailler, sera aussi provision de houes, besches, pics, pelles, haches, coingnées, scies, & autres tels outils propres pour le mesnage champestre.

Chap. XI L'estat de la fermière.

Je ne trouve l'estat de la fermière de moindre soin & diligence que l'office de son mari, attendu que la femme a son département des affaires des champs, en ce qu'il convient faire au dedans de la maison & basse court, les chevaux hors mis, tout ainsi que le mari en ce qu'il convient faire en la campagne: aussi par nostre coustume de France, les femmes de village entendent au mesnage des vaches, veaux, pourceaux, cethons, pigeons, oyes, canards, poules, paons, faisans & autres sortes de bestes, tant pour la nourriture d'icelles, comme pour la traitte du laict, façon des beures & fourrages, réserve du lard pour le vivre des ouvriers. Encor ont elles le credit du four & de la cave, & leur laissons la façon des chanvres, le soin d'amasser des toiles, faire tondre les brebis, garder leurs toisons, filer & pigner la laine à faire draps pour vestir la famille, & la culture du jardin à potages & la réserve des fruitages, herbages, racines & graines, & encore d'entendre aux ruches à miel. Vray est que l'achet & vente du bestail appartient à l'homme, comme aussi le maniement du denier, avec le louage & payement des serviteurs, mais le surplus qui concerne les menues affaires, comme du linge, vestement de famille, tous utenciles de mesnages, cela véritablement appartient à la femme. J'entens aussi qu'elle soit obeissante à Dieu & à son homme, mesnagiere, serrante, diligente, paisible, aimant à ne bouger de la maison, douce aux siens quand il faut, & severe où il appartient, non querelleuse, hargneuse, bavarde, langagere, ny faitarde. Qu'elle dispose en certain ordre & lieux les utensiles, & autres choses nécessaires à l'usage de la maison, à fin que quand il sera besoin elle les puisse trouver & livrer. Quelle ayt tousjours l'œil sur les servantes, soit la première en besongne, la dernière qui en parte, la première levée, & dernière couchée: qu'elle ne laisse ne perdre ny trainer une buchette, ne gronde jamais pour le service du seigneur de la ferme, car une miette déniée, ou donnée à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut couster un pain puis après, ne s'amuse au rapport des personnes, s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à point à son mari. Face volontiers plaisir à ses voisins, ne leur soubstraye leurs serviteurs, ny servantes, & ne les hante sinon quand elle leur pourra servir ou aider, ou qu'il se face nopces & assemblées. Ne laisse trotter ses filles en jour de repos, sinon avec seure compagnie, ou qu'elle mesme y soit presente. Chasse ses fils les premiers en besongne, leur remonstre l'exemple du père, pour donner crainte aux serviteurs. N'endure dire ou prononcer une parole impudique, ou de jurement & blaspheme en sa maison & face taire les rapporteurs, qui s'empeschent des affaires d'autrui. Qu'elle serre bien les chaumes & les sarmens pour le chauffage du four, & ne laisse périr les cossats de febves, pois vesses, & les chardonns, hyebles, marc de pressoir, & herbes inutiles, pour en temps d'hyver les reduire, en cendre, & en faire munition, tant pour ses lescives que pour en débiter à la ville. Rende bon compte à la dame, ou à son seigneur des œufs & des petits, tant de volaille comme d'autres bestes. sache la médecine naturelle, pour les siens, & autres, quand mal leur viendra, mesme pour les vaches, pourceaux, & volailles, car d'avoir le médecin à toutes heures, sans urgente nécessité, ce n'est pas le profit de la maison. Entretienne tous ceux de sa maison en amitié, & n'endure qu'il y ayent rancune l'un à l'autre. Gouverne si bien le pain, que l'on n'en use que de rassis, & en temps de cherté face mouldre parmi le bled quelque quantité de vesse, ou de febves, ou de bled sarrazin: car le meslange de ses farines fait sourdre la paste, & le pain plus eslevé, & de plus grand volume. En ce mesme temps elle gardera ses marcs au pressoir, leur faisant bailler une serre moins, pour les appliquer a faire de la despence, pour la boisson des serviteurs, à fin que le vin serve pour son mari, & pour les survenans. Or les remèdes naturels, desquels elle s'aidera à secourir ses gens en leurs maladies, pourront estre tels ou semblables à ceux que mettray par escrit en forme de receptaire Rustique, laissant les autres plus exquis remèdes aux médecins des villes.

Chap. XII les remèdes que doit sçavoir la fermière pour les maladies de ses gens.

Peste. Premièrement pour la peste sera eau distillée de l'herbe nommée, regina prati après avoir faict tremper ladite herbe en vin blanc, ou bien sera tremper l'espace de vingtquatre

heures en jus de citron une piece, ou poudre, ou feuilles d'or, lequel jus méslera parmi vin blanc, & pouldre, ou décoction de racine d'angelique, baillera à boire au pestiferé: ou bien prenez deux noix vieilles, une figue, feuilles de rhue dix, un grain de sel, pilez & malaxez le tout ensemble & faites rostir entre les cendres, arrousez le avec vin & le mangez, ou bien, prenez une reste d'ail, vingt feuilles de rhue autant d'esclaire, pilez tout avec vin blanc & peu d'eau de vie, puis exprimez, & en beuvez cinq ou six doigts l'eau de naphe beuë à l'a quantité de six onces, faict sortir la malignité de la peste par les sueurs: le jus de soucy: le jus de scabieuse; le jus de fleurs d'œillets, sont le pareil y appliquez sur la peste un pain tout chaud, ou un poulet ouvert par le milieu: ou un oignon blanc troué du costé de ses racines, remply de fort bonne theriaque, ou mithridat malaxé avec jus de citron, le tout bien estouppé cuict sous les cendres jusques à pourriture: puis pislé le tout, & appliqué mesme si vous l'exprimez & en beuvez le just & appliquez seulement le marc cognoistrez pareil effect.

Fievre continue. Pour la fievre continue, que lon appelle autrement, chaud mal elle appliquera sur chacun poulx des deux bras, jus tiré d'hortie griesche & meslé avec l'onguent populeon, ou deux germes d'œufs frais, suye prise contre le plaqtre de la cheminée, bien batu & incorporé avec sel & fort vinaigre, le tout lié à l'entour du bras avec un linge: ou bien au lieu de ce, osterà le cœur d'un oignon, l'emplira de Mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le poulx du bras droit, ou bien prendra le cœur d'une grenouille de rivière, & l'appliquera sur le cœur, ou sur l'espine du dos, ou bien appliquera sur la région du foye, ou sur les plantes des pieds, des tanches vives. Plusieurs pour cest esfect, pilent de la petite ozeille, en font breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur, mesme en font cataplasme pour appliquer sur les poignets du malade. Autres font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une grosse citrouille. les autres font tremper en eau la semence entière de l'herbe aux puces, l'espace d'une nuit, donnent à boire de cette eau avec un peu de succe au febricitant.

Fievre quarte. Pour fièvre quarte, prenez saulge menue, ou en son default de l'autre, hyssope, aluyne, persil, menthe, armoise, tresfle marqué de blanc, pilez le tout ensemble avec germe d'œuf & la plus grosse suye que trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouver, destrempez le tout ensemble, & faites petits cataplasmes pour appliquer sur les poulx des bras. Pour mesme effect faites tremper la mie de deux pains blancs venans du four, en une quarte de vinaigre, puis distilez le tout par alambic, & en baillez à boire environ deux petits doigts au febricitant, environ deux heures avant sa fievre. Lon tient aussi pour singulier remède le jus de bouillon blanc femelle avant qu'il ait jette sa tige, exprimé ou tiré avec vin blanc, beu peu de temps avant l'accez, mesme effect ont le jus de pas d'asne, la décoction des feuilles & racines de vervaine bouillies en vin blanc, la décoction de calamench, pouliot, organ, buglose, bourroche, langue de bœuf, escorse de la racine de tamarix, freine, betoine, thym, agrimoine, racine d'asperges, le tout cuit en vin blanc; le jus d'absinte & de rhue dépuré, & beu avant l'accez, le jus de plantain beu avec hydromel. Lon fait grand cas de la pouldre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, deseichée au Soleil ou au four, prise le poids d'un escu avec vin blanc, demi quart d'heure avant l'accez. Outre cela le liniment faict avec mithridat, ou huyle de scorpion sur l'espine du dos, plantes des pieds, paumes de la main, front, tempes, quelque peu de temps avant l'accez. La mesme vertu à l'huyle laurin méslé avec eau de vie. Aucuns villageois contre telle manière de fièvre usent de cette superstition, à scavoir ils mangent par neuf jours à jeun des feuilles de saulge, le premier jour neuf, le second huit, ainsi conséquemment, diminuant par chacun jour d'une feuille jusques au dernier desdits neuf jours: la persuasion qu'ils ont en ce remède leur apporte guarison. Aucuns trouvent fort singulier en la fievre quarte, après avoir este purgé, de boire vin blanc où lon aura faict tremper toute nuit de la saulge, si vous mangez avant l'accez de la fièvre, une teste d'ail pelée, vous perdrez le frisson d'icelle, si vous beuvez une ou deux onces du jus de la racine de fuzeau pilée, passé par un linge, quelque peu de temps avant l'accez, & répétez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fièvre. L'eau distillée des rachines d'eringe: ou bien prenez une drachme de myrrhe en pouldre, & la beuvez avec vin de malvoisie une heure avant l'accez. L'eau distillée ou la depection de chardonn benist & prise avant l'accez: pilules faictes de myrrhe & de theriaque aussi grosse qu'un pois ciches prises une heure avant l'accez.

Soif. Pour la soif de la fièvre, maniez sur la langue une pierre triangulaire, que lon trouve en la teste des carpes, ou des feuilles d'ozeille ronde: ou une pièce d'argent ou d'or: ou une pierre de limaçon: ou un fragment de crystal trempé en eau souventesfois: ou feuilles de pourpier, ou de jombarde, ou graine pelée de concombre.

Fièvre tierce. Pour fièvre tierce, faites tremper en vin blanc de la racine de parelle concassée, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par un linge, & en réservez environ deux ou trois doigts pour donner à boire au fébricitant, une ou deux heures avant l'accez de la fièvre tierce, ou bien faites le semblable avec racines de plantain macérées en esgale quantité de vin & d'eau, ou prenez environ trois ou quatre doigts du jus du plantain, ou de pourpier, ou de pimpernelle, & les beuvez bien peu avant l'accez, ou bien beuvez avec vin tous les jours six feuilles de quintefeuille, à sçavoir trois au matin, trois au soir : ou jus d'ache, de saulge & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accez. Le plus souverain remède que quelques uns y trouvent, est de boire à jeun, cinq heures avant l'accez, deux onces de jus de grenade, & incontinent après lier sur les poignets, tempes & plantes des pieds, petites pilules de la grosseur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, deux drachmes de toile d'araignée & les laisser sur les lieux jusques à tant que l'heure & crainte de l'accez soit passée : ou bien cataplasme fait de sauge, rue, ortie grecque, cueillies avant soleil levé de chacune une poignée: sel & suye aussi gros qu'une noix, le tout pislé avec vinaigre & appliqué sur les poux une heure avant l'accez. Aucuns approuvent beaucoup un liniment compose de vers de terre cuits avec sein d'oye pour frotter le front & les tempes du malade avant l'accez: ou porter à son col les cornes d'un cerf volant, qui y est un singulier remède.

Douleur de teste venant par chaleur. Pour fièvre quotidienne il est bon de boire, quelque temps avant accez, du jus tiré de betoine & de plantain, ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'une décoction faite de racine d'ache, Persil, raves asperges, feuilles de betoine & de scolopendre, pois ciches rouges, escorce moyenne de fuzeau, ou faire tremper en vin blanc racines d'hyebles, en boire environ deux doigts une heure avant l'accez, mais après il se faut donner garde de dormir, ou boire avec vin tous les jours deux feuilles de l'herbe quintefeuille, l'une au matin, l'autre au soir: mesmement appliquer sur les poux des bras le cataplasme qu'avons décrit pour la fièvre quarte.

Pour pacifier douleur de teste accompagnée de grande chaleur, telle qu'est celle qui advient aux moissonneurs durant l'été, faut mettre sur le front tranches de courges, ou linge trempé en eau rose, ou jus de plantain, morelle, laictue, pourpier, vinaigre de vin blanc, ou battre deux aubins d'œufs avec eau rose, & avec estoupe en faire frontail, ou piller avec eau de vervaine amandes amères & les appliquer sur le front, ou laver la teste d'eau tiède, en laquelle ayent este cuittes feuilles de vigne, & de saule, fleur de nénuphar & de roses, de l'eau mesmee s'en laver les pieds & jambes, & au cas que la douleur soit si grande qu'on craigne de perdre l'entendement appliquez sur le sommet de là teste, front, & tempes cataplasme fait de blancs d'œufs, bolarmene, pommes aigres fort cuites, graine de pavot avec eau de betoine & vinaigre.

Si la teste fait mal après avoir bien beu, lon pourra faire un frontail avec eau serpolet politric & roses : ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux: ou dez que la teste commencera à faire mal, faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes amères: ou boire de la raclure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de rivière: ou si tu vois que son estomac ne se porte point mal, tu pourras prendre du poil de la beste qui t'aura faict mal, & boire un bon verre de vin.

Si la teste fait mal de quel que grand froid, appliquez sur la teste sachets pleins de son, mil & sel fricassé ou de saulge, marjolaine, betoine, thym, graine d'anis, fenoil, baye de laurier, genevre, les plus chauds qu'on les pourra endurer: ou frotter les tempes avec just de morelle, huyle rosat & vinaigre.

Pour guérir de frenesie qui pretède de chaud mal, faut appliquer sur la teste du patient, le poulmon, ou la fressure entière d'un moutonn fraîchement tue: ou quelque poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & appliqué au lieu mesme: ou frotter le front & toute la teste d'huyle rosat, vinaigre & populcon: ou avec just de morelle, huyle rosat & vinaigre.

Endormissement. Pour resveiller ceux qui sont par trop endormis, est bon de faire frontail de sarriette, cuite en vinaigre: ou faire parfum aux narines du patient avec fort vinaigre, ou graine de rhue, ou nielle, ou plumes de perdrix, ou de vieilles savates, ou de cornes d'Asne, ou de poil humain, ou bien appliquer sur le front cataplasme de mithridat, & sur le bras droit la teste d'une chauve-souris.

Pour faire dormir ceux qui ne peuvent sommeiller, est bien bon faire frontail avec semence de pavot, de hannebanne, de laictue, jus de morelle, ou laict de femme nourrissant une fille: ou avec feuilles de lierre terrestre, pilées avec le blanc d'un œuf, ou mettre sous l'oreiller une pomme de mandragore, ou feuilles vertes de jusquiame, ou frotter la plante des pieds avec graisse de gliron.

Pour le tournement de teste, l'usage fréquent de la conserve des fleurs d'oeuillets ou de l'eau de vie, ou de la confection d'anacardes.

Pour se préserver d'apoplexie à ceux qui y sont subjects, qu'ils boyvent en temps d'hyver une cuillerée d'eau de vie bien sucrée, & mangent un morceau de pain blanc incontinent après; ou au lieu de l'eau de vie, qu'ils boyvent eau clairette, que nous descrirons cy après: ou de l'eau de la racine de colevrée, ou de la pouldre de la mesme racine, continuée l'espace d'un an.

Pour paralisie, frottez le lieu paralytique avec huyle de regnard, purin, de castor, en y meslant eau de vie; usez souvent d'eau de canelle, ou de mille pertuys, ou des conserves de saulge, de rosmarin, une atthritique, de melisse, & mithridat, faites estuves seches avec décoction de lavande, coq, hyeble, saulge, marjolaine.

Pour se préserver d'épilepsie, autrement dit le mal saint Jean, cest un souverain remède de boire l'espace de neuf jours environ deux doigts de jus d'herbe de paralysie, ou de l'eau distillée des fleurs de blot, ou de coriandre: ou user tous les matins l'espace de quarante jours d'une pouldre faite de la graine de pivoine, & guy de chesne, ou os de test humain, principalement de la partie où est la future coronelle, avec vin pur, ou avec décoction de pivoine, mesme pendre à son col du guy de chesne, ou quelque fragmet de l'os d'un test humain, ou de la racine ou graine de pivoine malle, ou une pierre que lon trouve aux nids des arondelles, ou porter au col ou au doigt, auquel soit enchassé de l'os du pied d'elam, lequel os touche la chair à nud, vous délivrerez ceux qui sont en l'accez, si vous leur chatouillez & pincez le gros doigt du pied, ou frottez les levres avec sang humain.

Pour oster les rougeurs du visage, est bon de laver la face avec décoction de paille d'orge & avoyne, puis la fomentier avec jus de citron: ou bien prenez quatre once de noyaux de pesches, deux onces de graine de courges depellée, pilez-les & les exprimez fort, à fin qu'ils rendent de l'huyle; frottez ou touchez de ceste liqueur les engeueurs ou places rouges.

Pour oster les taches du visage, faites meslange avec farine de lupins, fiel de chèvre, jus de limons, & alun fort blanc, touchez de cest onguent les places marquées, ou bien faites onguent avec huyle d'amendes amères, miel, racine de lis, & cire; Ou bien frottez le visage avec sang de coq, ou de poulet, ou de pigeon: ou le bassinez avec eau de fleurs de febves, ou d'orenges: ou de meurte.

Escrouelles. Pour escrouelles, prenez pourreaux avec feuilles & racines de patelle, tirez-en environ une livre de jus, auquel dissoudrez une once de pyrethre pulvérisé, un scrupule de ver de gris: meslez le tout fort bien ensemble, & de ce bassinerez tous les jours lefdites escrouelles, pendez au col racines de scrofule, & d'arnoglosse. Si vous coupez les pieds d'un grand verdier ou d'un crapault, lors que la lune est en decours & commence à se conjoindre au Soleil, & que vous les appliquiez alentour du col de celui qui a les escrouelles, cest un souverain remède pour les escrouelles. Ou bien usez de ce remède qui est fort prompt, singulier & bien expérimenté: prenez suffisante quantité de la Nicotiane, pilez la dans un mortier bien net, & en appliquez le marc & jus ensemblément sur lesdites escrouelles, itérez cela par neuf ou dix fois. La fiente de vache ou de bœuf eschauffée sous les cendres entre feuilles de vignes ou de choux meslée parmi vinaigre, a porpriété de faire suppurer les escrouelles.

Les defluxions sur les yeux sont arrêtées par un cataplasme appliqué sur le front fait de morceau de limaçons à coquille incorporé avec farine d'encens & aloé fort agitez ensemble, jusques à ce que le tout soit espois comme miel.

Pour la veuë débile, prenez fenoil, verbene, esclaire, rhue, euphrase, roses, de chacun esgalement, & faites distiller le tout par alambic, & de ceste eau distillée mettez trois ou quatre gouttes en vos yeux, soir & matin. aussi est fort bonne l'eau de petits piaux distillée en Chap.IIe, pareillement eau de pommes pourries, en mettant dans l'œil deux ou trois gouttes. Pour mesme mal est bon de recevoir la fumée d'une décoction de fenoil, rhue, euphrase. Boire tous les matins deux doigts du vin d'euphrase, ou préparer une pouldre avec euphrase déséchée & sucre, pour en prendre tous les matins le pois d'un escu deux ou trois heures avant manger. Lon trouve une pierre dedans le fiel de bœuf, laquelle mise dedans les narines clarifie merueilleusement la veuë. Le vin faict avec la racine d'adience pour en user souvent au marin.

Pour la douleur des yeux est bon faire décoction de camomille, melilot, & semence de fenoil, en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé souvent soit appliqué sur l'œil, ou bien mettre dessus laict de femme avec un aubin d'œuf fort battu.

La rougeur des yeux est temperée par une application de linge, ou estoupes mouillées en aubins d'œufs bien agitez avec eau rose ou de plantain, ou bien faites cuire une pomme de malingre, ou autre que soit, aucunement aigre, prenez-en la mouelle, & la meslez avec laict de nourrisse, puis en faictes un petit liniment sur les paupières rouges. Cependant vous pourrez appliquer sur les tempes un frontail faict avec roses de provins, ou conserve de rose, & autres choses astringentes, à fin d'empêcher la defluction du cerveau, qui cause ceste rougeur, autres font tremper petites tranches fort tenues & déliées de chair de Veau ou de col de beuf fraîchement tué, en laict de femme, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus estoupes de lin, aucuns font uriner petits enfans dans un vaisseau de cuyvre, érain, ou laiton, remuent l'urine tout autour du bassin, puis la jectent soudain hors u bassin, couvrent le bassin d'un linge net, & le laissent ainsi couvert vingt quatreheures, ils trouvent de la rouille au fond & à l'entour d'iceluy, il y amassent & dissoudent ladite rouille avec eau rose, laquelle eau rose ils gardent dedans une phiole bien estouppée & en distillent soir & matin dedans les yeux bien ouverts. Plusieurs aussi se servent de turhie préparée.

Pour oster l'ordure des yeux, touchez les & les frottez tout à l'entour avec un sapphyr trempé en eau froide.

Pour empêcher que l'œil ne demeure noir ou rouge après avoir receu quelque coup, faut incontinent distiller dans l'œil du sang de l'aile d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Pour oster taches rouges ou macules de l'œil, est bon d'user de semblable remède, ou bien appliquer sur l'œil un cataplasme faict d'aluine récente, pillée avec laict de femme & eau rose.

Pour rougeur inveterée de l'œil, prenez gros comme une petite noix de couperose blanche, & un scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites pouldre, que meslerez avec une chopine d'eau de fontaine, ou faites bouillir le tout ensemble, tant que l'eau devienne claire, de l'une ou autre eau instillez trois ou quatre gouttes dedans l'œil, ou faites liniment par dessus, avec marc d'huyle de lin, gomme arabic & tragacanth, mastich & camphre.

Pour l'inflammation d'œil, est un remède singulier, appliquer sus l'œil le poulmon tout frais d'un moutonn ou d'une brebis, ou y faire un cataplasme de chair de pomme douce cuite sous les cendres, meslée avec farine d'orge, laict de femme, eau rose, & blanc d'œuf: l'eau. De soucy y est aussi souverainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que lon trouve au ventre des arondelles, ont mesme vertu pendues au col. Ou, prenez avec la pointe d'un poinsson un morceau d'encens, alumez le à la chandelle, de cire, puis l'esteindez en quatre once d'eau rose, répétez par trente fois ces allumements & esteindements: oulez l'eau rose par un linge blanc, gardez pour en instiller quelques gouttes dedans les coings des yeux au soir allant au lict: Et au cas que sentissies grande douleur à l'œil, meslez parmy ceste eau quelque peu de laict de femme.

Pour restraindre larmes, tous autres humeurs descendans aux yeux, est bon de faire décoction de feuilles de betoine, racines de fenoil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre, mesme laver souvent les yeux plourans avec décoction de cerfueil, ou y instiller quelquefois jus de rhue mesle avec miel despumé. Lon tient pour fecret remède, attacher au derrière de la teste des grains d'ambre, lesquels aussi ont vertu d'arrester la defluction qui tombe sur le gosier, ou bien instiller dans l'œil eau distillée de fiel d'homme & d'esclaire, ou bien liner le bord des yeux

avec suye de beurre bruslé en la lampe, qui est un secret pour assecher, & arrester toutes distillations des yeux, & pour tres-hativement clorre fistules lacrymales & crosions faites par appitude.

Pour taye des yeux, prenez un ou plusieurs œufs frais pondus le jour mesme d'une poule noire, ou au défaut de poule noire d'aures poules, faites les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les coupez en quartiers esgaux, & ostez leur le jaune, au lieu duquel mettez autant de sucre candy pulverizé, le plus blanc que pourrez trouver, exprimez le tout ensemble par un linge fort net mis en double, le plus que pourrez, l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour distiller goutte à goutte dans l'œil malade, le soir quand onse va coucher, ou à toutes heures du jour. Il y a une autre eau fort bonne pour le mesme mal, qui se fait de couperose blanche, sucre candy, eau rose, avec aubins d'œufs qui soyent durs, le tout passé dans un linge: de laquelle on doit mettre en l'œil après disner, & le soir au coucher. Aucuns usent avec heureuse issue d'une autre eau, qui est telle. Prenez Tuthie préparée & mise en pouldre, une once, macis demie once, faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun une chopine, par l'espace de six sepmaines, dedans une bouteille bien estouppée, que mettez au Soleil quand il luira, & osterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra, ou qu'il pleuvra, remuez la bouteille tous les jours deux ou trois fois, ces remèdes aussi servent aux yeux rouges, chassieux & débiles.

Pour douleur d'oreille de cause chaude, instillez dedans huyle de jusquiamme, prenez huyle rosat, & peu de vinaigre, faites en injection en l'oreille, puis appliquez par dessus sachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimaulves, bouilli en laict. Si la cause eu froide, mettez y cotton muscat, ou un grain de musc, Scribonius prise sort la suye de poix instillée chaude dedans l'oreille dolente par inflammation avec peu d'huyle rosat.

Contre bruit & son d'oreille, est bon d'instiller aux oreilles huyle de rhue, ou d'aspic, ou d'amandes amères, ou laurin avec bien peu d'eau de vie, ou graisse d'anguille, ou eau de vie ou ayt trempé graine de cumin, ou d'anis, ou bien prenez rasures de bois de cèdre bien menues, & emplissez un petit sachet de tafferis cramoifi bien mince, de la grandeur d'une amende, trempez le dans eau de vie bien bonne, tant que ledit sachet soit bien abreuvé, mettez ledit sachet bien avant, & bien serré, dans le trou de l'oreille qui corne, couchez vous sur ladite oreille.

Contre la surdite, faut distiller aux oreilles jus d'oignon, ou de coulevrée meslée avec miel, ou huyle, ou auront cuit les racines d'aphrodis: ou du jus de l'escorce de raves mesle avec huyle rosat, ou graisse d'anguille & huyle d'amandes amères.

Pour flairement perdu ou corrompu, faites parfum avec graine de nielle: feuilles d'auronne, rhue, & autres herbes qui ont une odeur forte, mesmement flairez souvent de la menthe.

Pour Parotides, faut faire catasplame de farine d'orge, cuicte en hydromel, en y adjoustant mucilages de graine de psylum, & huyle de lis. Le cataplasme fait de fiente de chèvre, beurre frais, & lie d'huyle de noix digère les parotides.

Contre la puanteur de nez est bon d'attirer par le nez d'une décoction faire en vin blanc, de marjolaine, calamenth, girofle, gingembre, & noix muscade, ou bien du vinaigre squillitique.

Flux de sang par le nez. Pour estancher flux de sang par le nez, faut incontinent appliquer le poule sur la partie du nez, dont le sang flue, fault pendre au col un collier de jaspe, lier les extremitez le plus estroittement que pourrez, & mettre dedans le nez une tente d'orties mortes, & tenir en sa main feuilles & racine de l'herbe agrimoine: ou bien tenir en sa bouche eau de cisterne fort froide, & la souvent renouveler. Lon approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruits lanugineux mise dedans le nez, & mettre sur le front camphre incorporé avec graine d'ortye, ou avec jus de plantain ou de morelle, ou bien appliquer sur les tempes & alentour du col, principalement contre les veines jugulaires, herbes refrigerantes, comme morelle, plantain, laictues, orties mortes, ou griesches, pilées avec sel & vinaigre, pervanche, & autres. La pervanche aussi mise sous la langue a mesme vertu. On fait aussi un colier & des bracelets de l'herbe saint Innetent, aucuns tiennent en la main du costé de la narine qui flue une branche de guy mauve. Plusieurs villageois pour estancher toute sorte de flux de sang de quelque part qu'il vienne, enveloppent de la fiente de pourceau

dedans un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le sang. Autres ont experimente au flux de sang ce remède, d'escrire au milieu du front de celui qui saigne, avec son propre sang, Consummatum est. Autres soufflent dedans le nez de la poudre d'une pierre triangulaire, que lon trouve en la teste de la carpe, deseichée & rédigée en pouldre. Autres, comme Cardan, prisent ces mots *Sanguis mane in te, sicut christus fecit in se, Sanguis mane in tua pena sicut christus in sua poena, Sanguis mane fixus, sicut christus quando fuit crucifixus*, & prononcent trois fois ces parolles.

Douleur de dents. Contre douleur de dents, faut faire bouillir en vinaigre & eau roise racine de hannebanne, ou de la racine de meurier, & tenir ceste décoction en la bouche, autrement, prenez une gosse d'aulx, & la faites un peu cuire sous les cendres chaudes, puis la pilez, & mettez dessus la dent le plus chaud que pourrez: pareillement, mettez en dedans l'oreille du costé de la douleur, aucuns pilent une gosse d'aulx avec sel, & l'appliquent sur l'artère du bras du costé dolent. Autrement, prenez deux drachmes de racines de pyrethre concassée, feuilles de saulge, rosmarin, de chacun demy poignée, trois figues grasses, & ferez le tout bouillir en un demy sextier de vin, jusqu'à la consommation de tout le vin, puis prenez portion d'icelles figues, & l'appliquerez sur la dent dolente le plus chaut qu'il sera possible, ou bien lavez & gargarisez voz dents avec une décoction de lycerre terrestre faicte en vin à la consommation de la tierce partie d'iceluy vin, par mesme moyen faut appliquer sur l'artère temporelle un emplastre tout chaud, faict de poix, poudre d'alun, & noix de galle. Il est bon aussi pour la douleur de dents, mettre du jus d'aulx, ou de rhue, matricaire, ou quelque huyle chaude, comme celle de saulge, qui est singulière en ceste part. Quelque uns tiennent pour un secret, que porte au col la dent d'un homme, enfermée dedans un nouét de taffetas: ou une febve trouée où il y ayt un poul endos, oste la plus grande douleur de dent que lon pourroit endurer.

Dents qui tremblent. Pour les dents qui tremblent, est bon de fomentier les dents Avec décoction d'eau rose & d'alun, ou bien des racines de quintefeuille & d'alun, & au cas que tu les veuilles faire tomber, mets dedans leur trou & caverne des cendres de vers de terre, ou de fiante de souris, ou de dent de cerf: car telles cendres les feront incontinent choir sans aucun serrement, ou bien appliquez y graine de meurier, ou bien faites tremper l'espace de quinze jours en fort bon vinaigre au Soleil racine de meurier pislée & concassée, desechez la au Soleil & en faites poudre, appliquez de ceste pouldre sur la dent, ouy appliquez cervelle de perdrix, ou jus de cresson a l'endroit, ou mettez dedans la cavité de la dent du jus de grande esclere.

Dents noires. Pour blanchir les dents, faut brusler & faire cendre de pariétaire, racines de bettes, crouste de pain d'orge, coquille d'œuf, coquille d'huistres, coural rouge, corne de cerf & de chèvre bruslée: tu en feras facilement cendre, si tu mets le tout en un pot de terre dedans le four, de ceste cendre tu en fronteras tes dents. Ou frotte tes dents avec miel, & charbon de vigne qui n'ait encore porte vin.

Pour tenir les dents nettes & les contregarder de tous rhume: Prenez une pinte d'eau de fontaine, la tierce partie d'eau rose, mettez y deux drachmes d'alun, autant de canelle, faictes le tout bouillir dedans une fiole de verre, ou pot de terre plombé, à petit, à la consommation du tier ou quart, lavez en la bouche & les dents soir & matin. Ou bien, lavez la bouche & les dents de la décoction tiède, faicte en vin blanc de sauge menue, rosmarin, grosse marjolaine, boullies à la consommation de la tierce partie.

Dents rouges. Pour empescher l'érosion des dents, tenez au matin sous la langue un gros grain de sel, laissez-le liquéfier, & en frottez vos dents.

Pour oster puanteur de bouche, est bon de laver la bouche avec vin où ayt bouilli aniz & girofle, ou mascher la racine de glayeul ou mascher du mastich assez longuement.

Pour puanteur dents, est bon de les frotter avec feuilles de saulge, escorce de citron, ou de pouldre de girofle, & noix muscade: cependant faut eviter l'usage de laictages, fruicts cruds, choses aigres, & dures à mascher, toutes viandes de mauvaise digestion, & tout vomissement. Pour blanchir & déridier les mains, prenez mate d'huyle de lin, faites le tremper en eau de pluye, lavez en les mains, ou lavez les mains Avec jus de citron, où meslerez quelques grains de sel.

Fissures. Pour les fissures & crevasses des mains, & lèvres, prenez blanc d'œuf battu avec pouldre de masich, frottez en les places creuvacées, ou. frontez avec huyle de moyeux d'œufs, ou huyle de cire,

Toux. Pour la toux, prenez hyssope & pas d'Asne, de chacune une poignée, figues de Marseille, raisins de Damas, & regalisse, de chacun une once, faites le tout bouillir en eau, tant que la tierce partie eu soit consumée: usez de ceste décoction deux fois le jour, au matin deux heures avant disner, & au soir une heure avant soupper. Il est bon aussi de prendre choux rouges, & les faire bouillir un bouillon ou deux, avec une poignée de pas d'asne, & un brin ou deux d'hyssope, & user de ce bouillon deux fois le jour.

Pour la squinancie, faut prendre le nid entier de l'arondelle cuit avec vin blanc, avec huyle de camomille & d'amandes douces, en faire cataplasme pour appliquer sur le gosier, ou boire incontinent le pois d'un escu de poudre de dent de sanglier, avec eau de chardonn benedict, ou toucher le lieu malade avec liniment fait d'huyle de lin, pouldre de dent de sanglier, ou appliquer sur le lieu cataplasme fait de fiente de jeune garson de bonne habitude, nourri l'espace de trois jours de lupins avec pain bien cuit contenant peu de levain & de sel, & pour son boire de vin claret sans autres viandes ny bruvages, adjoustant à ladite fiente égale quantité de miel.

pleurésie. Contre pleurésie, beuvez incontinent avec syrop violat, ou autre tel que ce soit, pectoral le poids d'un scrupule de graine d'ortie, ou de fraisne appelée lingua auis, ou prenez trois onces d'eau distillée de chardonn de marie, ou de chardonn benedict, ou de genest, une cuillerée de vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'un escu de coquilles de noisettes franches pulvérisées, dixhuict grains de coral rouge pulvérisé, le tout bien mésle ensemble soit baille tiède le plus tost qu'on pourra, les orges mondez, esquels on adjouxtera graine de melons, de courges, de concombre, & de pavot, sont icy fort recommandables, faites cuire une pomme douce sous les cendres, mészlez y quand sera cuite jus de regalisse, amidon, sucre blanc, baillez en au pleurétique deux fois le jour, deux heures avant le past. Ou bien prenez le poids d'un escu de dent de sanglier pulvérisée, & la faites avaler, ou avec jus d'amandes douces, & succe candy, ou avec bouillon de choux rouges, ou décoction d'eau d'orge, ou autre semblable, qui soit pectorale: ou bien faites cendre de nerf, autrement dit vit de bœuf, en donnez une drachme avec vin blanc, si la fièvre est petite, ou avec eau de chardonn benedict, ou eau d'orge, si la fièvre est grande : & croyez que tel remède est singulier si lon en use, avant les trois jours. La manière de faire telle cendre, est de couper le vit de bœuf par morceaux, les mettre sur un foyer bien uni, un pot neuf par dessus, puis mettre brazier ou cendres chaudes à l'entour du pot, lesquelles faudra renouveler souvent, jusqu'à tant que lon congnoisse que la poudre soit faite: & ne faut penser qu'elle puisse estre faite avant un jour entier, est bon de mettre un emplastre de poix noire sur le costé où est la douleur & où il adviendra que le mal de costé persevère, & que le malade ne peust cracher, faites luy user d'une décoction de fleurs de pavot rouge, où de là poudre diceux le poids d'un escu avec eau de scabieuse, & de pimpernelle, & de syrop d'hyssope, si la fièvre n'est grande, ou violat, si grande est. Au surplus pour une pleurésie deplorée, prenez une pomme douce, excellente, ostez luy les pépins, & au lieu emplissez la d'oliban fin, faites la cuire enveloppée d'estouppes, sous les cendres chaudes lentement, baillez la à manger au pleurétique.

Pour crachement de sang, faites boire eau distillée des petits premiers germes des feuilles de chesne, ou décoction de consoulde, ou de plantain, ou de queue de cheval, ou de centinode, autrement dit herbe de saint Innetent, ou avaler un petit morceau de mastic, ou corne de cerf ou de chèvre brulée, ou de bol armene, ou de terre sigillée, ou de coral, ou d'ambre, ou pouldre de l'escorce intérieure de chastaigne ou de liege: ou fricassez bouze de porc avec beurre frais, & sang caillé de celui qu'aura craché le patient, baillez à manger ceste fricassée au crachant sang.

Battement de cœur. Pour battement de cœur, est très singulier de pendre au col aussi gros qu'un poids de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & mélisse. Lon tient pour souverain remède l'eau distillée qui s'ensuit: Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscades, cloux de girofle, semence de Basilic, de chacun trois drachmes, fleurs de souci, de bourroche, buglose & rosmarin, de chacune demie poignée, faites le tout tremper en vin de malvoisie ou d'hippetras, l'espace d'une nuit, puis distillez par alambic, réservez l'eau pour l'usage qui sera de trois ou quatre onces, quand la nécessité se

présentera. La conserve d'œILLETS & de rosmarin, l'eau de canelle: l'eau de vie, l'eau impériale, qu'avons descry en nostre embellissement du corps humain.

Pour faillance de cœur, est bon d'astrainde & comprimer la jointuree du doigt médecin, mesmement le frotter de quelque pièce d'or avec safran, car par le moyen d'iceluy doigt une vertu qui restaure le cœur, monte jusqu'au cœur.

Pour les mammelles flaccides & pendantes, faites liniment avec le marc d'huyle de lin, peu des gommés arabic, & tragacanth, mastich & caphre, ou avec jus de cichorée: ou appliquez y couronne de lierre, ou lierre contuz, ou des œufs de perdrix que changerez souvent, ou les bassinez d'un eau distillée, de pinons recent, ou jus de pinons sauvages.

Pour faire avoir force laict aux nourrices, faut qu'elles usent souvent de jus de fenoil tout récent, ou de jus d'ache ou de bettes, ou de la pouldre de la racine de chardonn nostre dame, adjouxtant graine de fenoil & bien peu de poivre, des ongles bruslez des pieds de devant de vache, beue avec vin, ou bouillon, ou liqueur autre convenable: ou de la pouldre de pierre de crystal, subtilement pulverisée & beue avec vin, ou quelque bouillon, ou mangent des choux cuicts & assaisonnées avec du poivre ou de la racine de responce cuitte avec poivre.

Pour faire perdre le laict aux femmes, faut appliquer sur le bout des mammelles racines de chelidoine grande, cuites & pilées: ou faire fomentation sur les mammelles avec oxycrat fort aceteux: ou appliquer cataplasme de farine de febves, ou emplastre de rhue, saulge, menthe, aluïne, fenouil, son cuict & incorpore avec huyle de camomille: ou feuilles de courges récentes & toutes vertes, ou des escrevices pislées & triturées.

Inflammation des mammelles. Pour l'inflammation des mammelles à raison de la trop grande quantité de laict, prenez la sang. trouvée au fond de l'auge des couteliers ou esmouleurs, en couvrez la mamelle, vous appaiserez en une nuict la douleur, vous y pourrez adjouster un peu d'huyle rosat, ou bien si le laict engourmelé sans que le tétin soit beaucoup enflammé appliquez y un cataplasme fait de farine de rits ou fleur de pur froment cuitte en forme de bouillye avec gros vin noir & le mettez sur les tétins dessus des estoupes, le plus chaud que se pourra endurer.

Routs. Pour routs qui viennent par la bouche, est bon prendre à jeun dragée faite d'aniz, fenoil, carüy, coriande; ou bien boire au matin deux ou trois fois de vin, auquel ayt bouilli graine de laurier, aniz, coriande & fenoil & appliquer sur l'estomac sachet plein de rhue, aluïne, marjolaine & menthe.

Hoquet. Pour le hoquet, est bon retenir souvent & longuement son haleine, estoupper ses deux oreilles, tenir la teste renversée, & la bouche ouverte contremont, se faire esternuer, fort travailler, endurer soif, jeter eau froide contre la face de celui qui a le hoquet, luy faire peur, donner crainte. Lon tient que si celui qui a le hoquet contre son premier hoquet, en disant un ou emprun, il n'aura que celui là.

Vomissement. Contre le vomissement, prenez une rostie de pain, & la trempezen eau clairette, cy après descrite, ou jus de menthe, espendez par dessus poudre de mastic, appliquez-la chaude sur l'estomac, en la renouvelant de trois en trois heures. Autrement, prenez deux poignées de menthe, une de roses, faites bouillir en vin, puis deux onces de pain rosti, lequel soit trempé en vin, & après incorporé avec poudre de mastic, & ladite menthe & roses, formez emplastre pour appliquer sur l'estomac avant le past. Il est vray que si le vomissement est avec fièvre, sera bon faire bouillir la menthe & roses, & tremper la rostie en vinaigre. Pareillement menthe broyée & meslée avec huyle rosat, appliquée sur l'estomac, est singulière à tout vomissement: est bon aussi à là fin des repas avaler une go rgée d'eau ou un morceau de cotignac sans boire apres: & au matin deux heures avant manger, avaler cinq ou six grains de poyvre entiers avec vin, ou syrop de menthe, ou d'absynte, ou zingembre verd confict: est bon aussi appliquer ventouses au fond de l'estomac, ou sous le nombril, lors principalement que lon mange, se reposer après le past, ne parler ny toussir aucunement

Douleur d'estomac. Pour douleur d'estomac, emplissez une escuelle de cendres chaudes, arrousez les de vin, par dessus mettez un linge qui enveloppe toute ladite escuelle, laquelle appliquez sur la douleur: ou bien apposez sur l'estomac un sachet tout chaud, plein de sel fricassé: ou bien prenez mie de pain bien espaisse, qui soit trempée aussi chaude, comme est le pain quand il est tiré du four, en huyle de camomille, & enveloppée d'un linge soit mise

sur la douleur, ou bien emplissez une vessie de pourceau d'une décoction des feuilles de laurier, origan, marjolaine, menthe, thym, camomille, calament, melilot, semence d'aniz & fenouil y appliquez-la sur la douleur, reschauffez-la quand elle sera refroidie: ou bien, faites un torteau avec une poignée d'aluyne, de menthe de roses, que pestrirez avec levain de segle & vin, & l'appliquerez sur l'estomach.

Foie oppilé. Pour l'oppilation de foye, usez de décoction faicte de cichorée, racines de persil y ache, fenouil, chiendent, pabelle, bruse, poix ciches, capilli veneris, houblon, fumeterre: usez aussi souvent de la rasure d'ivoire.

Pour la chaleur du foye rien n'est meilleur que d'user de laictues, vinette, pourpier, houblon en potage, & aucunesfois boire eaux desdites herbes à jeun, ou de l'eau d'endive.

Jaunisse. Contre la jaunisse, beuvez à jeun, de la fiente de jars le poids d'un escu, destrempée avec vin blanc durant neuf jours, ou de la décoction de feuilles & racines de fraizes, ou bien prenez guy d'aubepin, cueilli avant le Soleil levant, environ une poignée, deux ou trois racines de persil, broyez le tout ensemble avec vin blanc, passez par un linge ou estamine, beuvez de ce breuvage soir & matin environ deux ou trois doigts. Ce remède est singulier sur tous les autres, duquel toutesfois ne faut user en femmes grosses, mais au lieu de luy, faudroit appliquer sur les poignets & plantes des pieds, feuilles de guy de chesne, de chelidoine grande, & marrubium, le tout bien broyé avec peu de vin, fait en forme de catasplame. Lon prouve beaucoup contre la jaunisse de prendre lombrics de terre, & les laver en vin blanc, puis les seicher, faire poudre, pour en donner une petite cuillerée avec vin blanc, ou décoction d'absinthe ou de marrubium: ou boire à jeun de son urine quelques jours, ou boire par l'espace de huict matinées, avec vin blanc à cœur jeun cinq crotelettes de chevre. Lon dict que porter en la main gauche trois feuilles de roquette sauvage guarist de la jaunisse: lon tient que porter sous la plante des pieds des feuilles de bourse de pasteur, ou de grande esclaire à pieds nuds, fait le pareil.

Hydropisie. Pour l'hydropisie, est bon de faire potion avec semence de geneste pilée & broyée en vin blanc, ou faire breuvage du jus de la racine de glayeul, ou de cabaret, avec vin blanc, ou boire à jeun de son urine par l'espace de quelques jours appliquer aussi sur les lieux humides cataplasme de fiente de vache chaude avec laquelle, ainsi que récite Galien, un médecin de Myfie guarissoit miraculeusement routes hydropisies, ou appliquer sur l'enfleure limaçons à coquille vifs & non lavez, diligemment contuz. Un remède secret en l'hydropisie est boire avec hydromel de la pouldre de verre sept fois brusle & sept fois esteinct en jus de flambes ou vin blanc.

Douleur de ratte. Pour la douleur ou pesanteur de ratte, beuvez vin, ou ayt bouilli scolopendre, asperges & houblon, ou bien beuvez souvent à jeun du brouet de choux rouges à demy cuits, ou décoction d'absinthe Rommain, ou de véronique, ou de petite centaure, ou eau ferrée,

Pour la douleur colique, rien n'est plus souverain que de porter sur soy un anneau, ou boiste d'argent, ou soit enfermé quelque morceau du nombril d'un enfant nouveau né & que l'anneau touche la chair: bien plus singulier que au temps de la douleur, de boire avec deux doigts de vin blanc ou vermeil tout pur, de l'entredeux & cartilage des cerneaux seiché des le mois d'Aoust, & mis en poudre, ou boire quatre ou cinq onces d'huile de noix, ou de lin, ou de noyau de pesche, ou eau de camomille, ou décoction de la semence de chenevis, ou lin ou aura trempé par l'espace de dix ou douze heures la racine conissée de campane: ou de la poudre de vit de cerf beue avec eau, ou de la fiente de poule beuë avec hippetras faict de miel & de vin: ou clystère faict de saulmeure, ou le cœur tour frais du cethevis avalé, ou le coeur du mesme cethevis ataché à la cuisse. Quant aux remèdes extérieurs, lon approuve grandement de prendre la peau toute récente, ou la coiffe des boyaux d'un moutonn fraîchement tué, & l'appliquer sur le ventre, ou bien faire sachet de mil, de son de froment, & sel frii(sé pour mettre sur le ventre: cataplasme faict de fiente de loup est aussi fort util y a la colique, la mesme fiente beue avec un peu de vin sert beaucoup, les os trouvez dedans la fiente de loup, broyez menus & beuz avec vin ont semblable vertu, lon dit que si prenez cendres toutes chaudes venantes de dessous la braise, & que mettez lesdites cendres dedans une escuelle ou un pot, puis soudain versez par dessus un voirre de fort bon vin vermeil, couvrez laditte escuelle Avec. Ces

cendres d'un linge en quatre doubles & appliquez sur le ventre, soudain sentirez allègement de la colique.

Pour flux de ventre humoral est bon de boire lait, où soit éteint lingot d'acier, ou de fer, ou lait bouilli avec la moitié d'eau, jusqu'à la consommation de la moitié, ou poudre de vit de cerf avec eau de cistern, user de ris torréfié, prendre une drachme de mastich pulvérisé avec le jaune d'œuf, faire un cataplasme pour mettre à l'entour du nombril avec farine de froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour la dysenterie, baillez à boire avec vin vermeil, sang de lièvre desséché & mis en poudre, ou poudre d'os humain, ou bien recueillez la fiente d'un chien qui par l'espace de trois jours n'ait rongé que des os, faites la sécher, pour en faire poudre: de ceste poudre donnez boire au dysentérique deux fois le jour avec lait auquel aurez éteint plusieurs cailloux de rivière fort eschauffez à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours, ou bien donnez à boire de l'eau distillée de glouteron, ou de la décoction de bourse de pasteur, ou eau instillée des fleurs de vroeuse: ou bien donnez à boire de la graine de plantin en poudre, ou de l'eau distillée des premiers germes de chesne, ou de la poudre de limaçons brulez avec poudre des meures de ronces, un peu de poivre blanc & gales: ou de la corne de cerf & de chevre brulée. ou plutôt du vit de cerf préparé comme avons enseigné cy devant en la pleurésie.

Pour restreindre flux de sang, beuvez environ quatre doigts de décoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche, faites clystères avec jus de plantain, & de queue de cheval, usez de bouillons de choux cuits à perfection, de jus de grenade, ou de grenade même, de salades de plantain & d'oseille. Maschez souvent du rhubarbe.

Pour lâcher le ventre faut manger cerises douces, ou pesches, ou figes, ou meures à jeun: humer les premiers bouillons de choux, ou de bettes, ou de malues, ou de laitues, ou de ciches sans sel, appliquer sur le petit ventre cataplasme fait avec miel, fiel de taureau, & racine de pain de pourceaux, ou feuilles de pommes de coloquintes: recevoir suppositoire fait de lardon, ou caule de maulue, ou de bettes.

Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire user de la rhubarbe confite, ou conserve de fleurs de pescher, boire eau distillée de getiane, ou jus de citron, ou jus de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rhue, ou d'aluyne: ou bien leur faire avaler avec un doigt de vind'aluyne, de là poudre faite de vers deschesez premièrement, puis brulez sur une paille toute ardente, & pulverisez subtilement: ou de la poudre de chardonn benedict, ou de coralline le poids d'un escu: même appliquer sur le nombril cataplasme fait d'aluyne, tenaisie, & amer de bœuf: & tout cela doit estre fait au decours de lune.

Douleur des hémorroïdes. Pour appaiser l'excessive douleur des hémorroïdes externes, faut faire liniment avec huile rosat lavé en eau de violiez, beurre frais, huile de semence de lin, jaune d'un œuf, & un peu de cire: ou bien faire un petit cataplasme avec mie de pain blanc, trempé en lait de vache, en adjoustant deux jaunes d'œufs, bien peu de safran, & de longuent populeon. On pourra aussi préparer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liège brulé. En la douleur des hémorroïdes rien n'est plus singulier que le parfun fait de rasure d'ivoire.

Flux excessif des hémorroïdes. Pour réprimer le flux excessif des hémorroïdes, cest un remède singulier de boire une drachme de coral rouge, ou d'escume de fer avec eau de plantain, même faire fomentation d'une décoction de bouillon blanc, ou de hannebanne, & au lieu de ce, cataplasme fait de poudre de papier brulé, ou rasure de plomb, ou de bol armene, avec blanc d'œuf, ou des coques pulvérisés subtilement soit crues, soit brulées de huitres incorporées avec peu de beurre frais.

Calcul des reins. Pour le calcul des reins, faut boire souvent jus ou eau du tronc de bouleau, laquelle eau on doit amasser au Printemps, d'autant que le tronc ou escorce du bouleau incisée ou taillée au renouveau rend grande quantité d'eau fort singulière à ce, le fruit de l'esglantier confict avant qu'il soit meur en façon de cotignac avec sucre, ayant ôté premièrement les pépins de dedans, pris à jeun à la fin du dernier quartier & premiers jours de la lune suivante, en beuvant dessus deux doigts de vin blanc ou d'eau d'argentine ou autre telle, est fort singulier, faut aussi souvent boire avec vin blanc de la poudre de l'escorce d'arreste-bœuf, ou de bruce espine, ou de la gomme qui croist à l'entour l'escorce des vignes

ou de la graine de grateron pulvérisée subtilement, ou boire eau distillée de racine de raves, & d'ortie, avec un peu de sucre, ou eau de geneste, ou de gramen, ou d'argentine, eau ou jus de rave où soit dissoute poudre de coquille d'œuf brûlée, ou de noyau de neffle, ou d'œil de perdrix, ou de cerveau de pie, ou de membrane intérieure de gisié de poule, ou de Chap.on. Chacun prise cette décoction, de laquelle Aëce fait mention au Chap.itre de l'eringe. Prenez racines d'eringe le cœur osté & bien nettoyées, faites les tremper l'espace de huit heures en eau de fontaine, puis bouillir à la consommation de la moitié de l'eau, sur la fin de la décoction jetez dedans le pot regalisé concassé, laissez refroidir ceste décoction à l'aise. Et quant à l'exterieur, est bon d'appliquer cataplasme sur les reins fait de pariétaire, ou de racines de fouchet, & feuilles de campane cuites en vin. Le meilleur & souverain de tous est, de préparer un bain, où ayent bouilli feuilles de berle, mauves, guimauves, violiers de Mars, pariétaire, fleurs de geneste, & camomille, & dedans le bain sur les reins un sachet plein de son & de berle.

Pour la douleur ou colique graveleuse. faites bouillir feuilles. fleurs de chamomille en égale partie d'eau. de vin blanc, la consommation de la tierce partie. beuvez ceste décoction tiède, soudain la douleur. appaisera.

Pour difficulté d'urine beuvez jus exprimé de Cerises, de coque-relles, ou décoction en vin blanc de la racine de raves, ou de pabelle, ou de chardonn nommé cent-testes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'asperges, ou de gramen, ou d'arreste-bœuf, mesmes appliquez sur la verge, ou à l'entour des parties honteuses cataplasme, ou liniment fait de pulces que lon trouve au lict, avec huiles d'amandes amères, ou graisse de conil ou pour le mieux mettez dedans le conduit de la verge, deux ou trois pulces ou punaises. Lon tient pour un grand secret, boire vin blanc auquel lon aura pilé cloportes trouvées es caves, ou faire poudre desdites cloportes deséchées, & la boire avec vin blanc. Autres font grand cas de l'eau distillée des écorces de la racine d'arreste-bœuf trempées premièrement en vin de malvoisie.

Pour le cacul de la vessie, est une chose singulière de boire jus de liron avec vin blanc, ou faire poudre de noyaux de neffle lavées premièrement en vin blanc, puis deséchée, de semence de geneste, pimpinelle, asperges, guimauves, saxifrage, melon, pompon, citrouilles, de graine de l'herbe aux perles, & en user avec vin blanc. Il y a une herbe qui croist à villeneuve le Guyard, nommée CrespINETTE par les habitants de laquelle mademoiselle de villeneuve, sœur de feu monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiller en Chap.lle de l'eau, qui est singulière pour la difficulté d'urine, le calcul de la vessie, ce que j'ay expérimenté par plusieurs fois. Lon tient aussi pour un singulier remède faire poudre de pierre d'éponge, ou d'une pierre que lon trouve en la teste des escrevisses, ou de la coquille d'une noisette, ou de la gomme de cerisier, & en prendre avec vin blanc, ou jus de raves. Ou bien de l'eau distillée de cossats de fèves, de ciches rouges, & graine de guimauves: cest un grand secret, du verre, lequel sept fois brûlé & sept fois estinct en eau de saxifrage, puis subtilement pulvérisé, & donné à boire aux graveleux avec vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps: un autre secret est la coque de l'œuf duquel le poussin est sorti, broyé avec vin blanc, laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Pour toutes personnes qui pissent au lict en dormant, & ne peuvent tenir leur urine, n'est rien meilleur que manger souvent poulmon de chevreau rosti: ou boire avec vin poudre de cerveau ou testicule de lièvre, de vessie de vache, de pourceau, ou de brebis, ou chevreau, ou poudre faite des racines de bistorte, ou de tormentille avec jus de plantain, ou lait de brebis: ou cendres, de la chair d'érison terrestre.

Pour ardeur d'urine, usez souvent de la décoction des quatre semences froides, mesmes quand voulez uriner tenez le membre viril dans lait clair: aussi beuvez quelquesfois mesgue de lait de chèvre.

Pour chaudepisse, prenez limaçons à coquille & aubins d'œufs de chacun une livre, semences froides grandes & petites de chacune demie once, demie livre eau de lattue, quatre onces de bonne casse, trois onces de térébenthine de Venise, concassez ce qui se peut concasser, laissez le tout fermenter ensemble l'espace d'une nuit, puis distillez dans alambic au bain de Marie, laissez reposer ceste eau quelque temps avant que d'en user, baillez en demie once tous les matins avec une drachme de sucre rosat, continuez le plus que pourrez.

Pour rendre seconde la femme qui est sterille, qu'elle boyve quatre jours après ses purgations naturelles, jus de saulge, avec bien peu de sel, quelle continue & réitère cela à diverses fois.

Pour retenir le flux excessif menstrual des femmes, faut boire avec jus de plantain, poudre d'os de seiches, ou d'os de pied de moutonn bruslé, ou des coquilles que les pèlerins apportent de saint Jacques, ou de coral, ou de corne de cerf, ou des coquilles d'œufs brusles, ou de douze grains rouges de la semence de pivoine. on avaler avec le jaune d'un œuf poudre de chardonn à carder, ou d'escume de fer premièrement trempée en vinaigre, puis subtilement pulvérisée. Et quant à l'extérieur, est bon appliquer sur le nombril limaçons à coquille bien broyez, ou l'entredeux des noix brusle & pulvérisé & méslé avec vin: faire cataplasme de suye, ou raclure du fond d'un chauderon meslé avec aubin d'œuf, ou jus d'ortie morte, ou de bouillon blanc, l'appliquer sur le rable, & bas du ventre: ou renplir un sachet assez grand de gros sel, le tremper en eau fraîche venante du puits, l'appliquer sur le creux des reins. Lon fait grand cas de la gomme de cerisier trarpée en jus de plantain, & jettée dans ces lieux avec petites syringues, ou appliquer sur les mammelles huilles d'esclaire.

Pour les fleurs blanches des femmes, après que le corps est purgé, est bon de boire avec jus de plantain, ou eau de pourpier, poudre d'ambre, ou de coral, ou de bol armene, ou de terre Sigillée, ou d'acier eparé, ou d'eesponge bruslée en un pot, & coquille de mer bruslée emietement, puis lavée en vin. Et quant au dehors faut faire lexive avec cendre de bois de chesne, ou de figuier, ou d'osier, en laquelle on face bouillir escorce de grenade, noix de galle, pièce de lierre feuilles & racine de bistorte & de pervanche, roses d'outremer, avec bien peu d'alun & de sel, & de ce faire une fomentation, ou un demy bain.

Pour provoquer les mois aux femmes, faut boire tous les matins deux onces d'eau d'armoise, ou de la décoction de gramen, pois ciches, semence de nielle vulgaire ou Romaine, racines d'ache, canelle, safran, racines de raves, chardonn à carder, en laquelle on pourra dissoudre aussi gros qu'une febve de myrrhe. Le jus d'eringe, de chardonn bonnetiers mesle avec vin blanc, est singulier pour cela, le bain aussi est souverain, qui pourra estre préparé avec eau de rivière, où auront bouilli armoise, mauve, guimauve, camomille, melilot, & autres semblables herbes, & dans le bain frotter les hanches, & cuisses, en tirant contre bas, avec un sachet plain d'armoise, esclaire, Cerfueil y ache, betoine, semence de nielle, & autres semblables. Lon tient pour un singulier remède, prendre le poids d'un ou deux escus de moelle de cerf, enfermer dedans un petit nouët de linge délié & net, mettre ce brouet au lieu secret de la femme assez profondement, après toutefois avoir préparé & purgé le corps.

Pour surfetation de matrice, on doit frotter les jambes tirant contre le bas, & les lier douloureusement, mettre ventouses dedans les cuisses, frotter l'estomac en tirant en bas depuis la fossette jusqu'au nombril. Outre faut faire sentir choses puantes, comme plumes de perdrix bruslées, ou savates bruslées, & par bas appliquer choses bien odorantes, comme girofle, marjolaine, ambre, thym, lavande, calamenth, pouiot, armoise, civette, feuilles de bouillon blanc qui a la tige haut efleice. Faut aussi bailler à boire aussi gros qu'une febve de mithridat dissout en eau d'aluyne, ou quinze grains rouges ou noirs de pivoine battus, & dissouts avec vin. Le seul remède pour cela est, s'il advient que la patiente soit grosse: que son mari habite avec elle car les remèdes dessus dits sont dangereux pour femmes grosses. Lon fait grand cas en ce mal, si la femme pour s'en préserver, Toutes les sepmaines, allant au lict, boit trois cuillerées de vin blanc où aura trempé & bouilli une once de racine de coulevrée. Pour la matrice cheute, on doit faire vomir la malade, frotter les bras, les lier douloureusement, mettre ventouses aux mammelles, faire sentir choses odorantes, par bas appliquer choses puantes, faut bailler à boire poudre de corne de cerf, ou de feuilles seiches de laurier avec vin vermeil fort aspre. Semblablement cataplasme faict d'aulx pilez & dissouts en eau, ou d'ortie récente broyée, appliqué sur le ventre, fait retourner la matrice en son lieu: guimaulves cuites avec huyle & graisse de caille mise en forme d'emplastre sur le ventre, sont fort utiles. Cendres faictes de la coquille d'œuf, de laquelle est sorti un petit poussin, meslées avec poix, & appliquées sur le ventre, remettent en son lieu la matrice, lon tient qu'une feuille de bardane mise sous la plante du pied de la femme attire à bas l'amarri: & appliquée sur le sommet de la teste, l'attire en haut.

Pour l'inflammation de la matrice, est bon d'y faire injection avec jus de plantain ou de morelle, ou de jombarde, ou appliquer cataplasme faict de farine d'orge, escorce de grenade, jus de plantain, ou de jombarde, ou de morelle.

Pour l'inflammation du membre viril, le mesme cataplasme y sera souverain, si l'on veut adjouster quelque quantité de roses rouges seiches, ou bien prenez bouze de vache récente, fricassez la en une poisle avec fleurs de camomille, ronces & melilot, appliquez la sur les testicules, vous congnoistrez la tumeur soudain se reloudre.

Pour oster la puanteur des pieds, mettez dans vos souliers escume de fer.

Pour rendre seconde la femme qui ne peut concevoir: prenez une biche pleine de son faon, tuez la & tirez hors de son ventre la matrice ou gist ledit faon, jetez en hors le faon, & sans la laver faites la lécher au four après que le pain en sera hors, estant seichée faites en poudre de l'endroit du dedans ou gisoit le faon, baillez de ceste poudre par trois matins à la dicte femme, bien tost après la minuict avec troys ou quatre cuillerées de vin, qu'elle ne se leve de quatre heures apres, & luy conseillez que son mary couche avec elle.

Si la femme grosse à coustume d'aller avant terme, est bon que cependant qu'elle est grosse elle use avec le jaulne d'un œuf frais, d'une poudre faicte de graine de Kermès, autrement dite graine des teinturiers, & d'encens fin, chacun en partie esgale, ou bien quelle use souvent de poudre de vit de bœuf, préparée selon la mode qu'avons descrit en la cure de la pleuresie, ou qu'elle porte assiduellement à quelques uns de ses doigts un diamant, car le diamant a vertu de retenir l'enfant au ventre de la mère. Lon dit aussi que la despouille d'un serpent, deseichée, mise en poudre, & baillées avec petites miettes de pain, est souveraine pour empescher l'avortement. Sur tout en cela est recommandable la pierre d'aigle, laquelle portée sous l'aisselle gauche, ou pendue au bras ou costé gauche, retient l'enfant, & empesche l'avortement.

Pour faire accoucher la femme qui est en travail d'enfant, faut lier au dedans de la cuisse, non pas loing de l'aîne, la pierre d'aigle, & si tost que l'enfant est sorti, & la femme délivrée, la deslier, pour mesme effect donner breuvage faict de décoction d'armoise, rhue, dictame, & pouliot, ou du jus de persil tiré avec bien peu de vinaigre, ou de vin blanc, ou d'hippetras auquel soit dissoulte poudre d'escorce de casse, de canelle, de noyau de dattes, de racines de fouchet de fleurs de camomille, de racine de la sarrasine ronde: ou jus de toute bonne avec vin blanc, mesmement appliquer les feuilles pilées de toute-bonne sur l'amarri, ou à l'entour. Et quand la femme en travail d'enfant pert tous ses efforts, est bon luy donner pain trempé en hippetras, ou une cuillerée d'une eau nommée eau clairette, qui se doit préparer en telle sorte. Mettez tremper en une chopine de bonne eau de vie environ trois onces de canelle bien ratissée, par l'espace de trois jours, au bout desquels, passez ladite eau par un linge bien net, & y dissoudrez une once de sucre fin, puis adjoustez environ la tierce partie d'eau rose vieille, & laissez le tout reposer en une bouteille de verre bien estouppée pour en user quand il en sera besoin. Ceste eau sur tout est souveraine pour toutes les maladies de la matrice, mesme pour faillance, evanouissement, imbecillité d'estomac, difficulté de respirer, d'uriner, plusieurs autres.

Pour faire sortir l'arrière-faix les remèdes dessusdicts sont fort utiles, sur tout est bon de boire avec vin blanc ou hippetras tiède, poudre de febves, ou de fleurs de safran, ou de fleurs de soulci.

Pour les tranchées qui viennent après la délivrance aux femmes accouchées, faut boire une cuillerée d'eau clairette cy dessus descrite, ou eau de fleur de pescher, ou prendre avec vin blanc d'une poudre faicte de racine de grande consoude, noyaux de pesche, noix muscade, carabe, & ambre gris, faut faire cataplasme pour appliquer sur le ventre avec jaune d'œufs cuits durs, ou fricassés avec huile de noix & de jasmin, en y adjoustant aneth, cumin pulverisez, ou bien avec poudres de fleurs de camomille, de semence de lin, & cumin, farine de febves, beurre frais, & huyle de rhue & d'aneth.

Si l'amarri après l'accouchement est desbauché, est bon appliquer sur le ventre cataplasme fait de fiente de vache, ou de brebis, ou de chèvre, y adjoustant semences de cumin, de fenouil, d'anis & de persil avec une quantité de fort bon vin: & au défaut de ce cataplasme, lon pourra couvrir tout le ventre de la coiffe toute récente de moutonn, de brebis ou

de chèvre, mesme avoir une escuelle de plane, ou un godet de terre, après avoir frotté les bords dudit godet avec la teste d'un ail, l'appliquer sur le nombril.

Pour la hargne, autrement dite greveure, est bon d'appliquer sur le lieu cataplasme fait de farine de febves, lie de vin blanc, ou cataplasme fait de racine de grande & petite consoulde, & de poix navale, avec bien peu de mastich ou compresse trempées dedans le jus ou humeur qui sort des petits fruicts des ormes, & par dessus ce cataplasme porter un brayé. Est bon aussi de boire par l'espace de neuf jours, breuvage prépare de jus de racines de seau de Salomon, & fougère femelle, feuilles de bugle & de fanicle, & ce à la quantité de deux doigts: ou bien faites brusler au four, en un pot bien late limaçons rouges, redigez les en poudre, donnez de cette poudre l'espace de quinze jours voire plus long temps si besoin est, avec bouillie aux petits enfans, ou avec potage s'ils sont hors de mammelle. Pour les délicats, vous ferez distiller lesdits limaçons au bain de Marie, & baillerez à boire l'eau distillée, mesme espace de temps, ou bien faites poudre de la mousse d'espine noire, beuvez en avec gros vin vermeil le poids d'un escu par quelques matinées, appliquez cependant une certaine bouillie qui reste au moulin le papier fait, & le bandez d'un brayer.

Pour poudagre & chiragre, faites bouillir une bonne poignée d'armoise en suffisante quantité d'huile d'olive, jusques à la consommation de la tierce partie, faites onguent pour le lieu dolent, donnez à boire le poix d'un escu de graine d'hyeble avec de la décoction d'une arthritique.

Pour goutte sciatique, faut appliquer sur le lieu dolent cataplasme fait de mie de pain bourgeois tempérée ou cuite en laicte de vache ou de brebis, en y adjoustant deux moyeux d'œufs & bien peu de safran. Autrement faut préparer un cataplasme avec racines de mauves, guimauves, feuilles de violiers de Mars & de mauves, fleurs de camomille & de melilot, le tout cuit en eau ou broüet de trippes, puis pestri & malaxé ensemble avec jaunes d'œufs, farine de lin, graisse de porc, & huyle de camomille, ou bien & plus facilement; faut faire un cataplasme avec fiente de vache, farine de febves, son de froment & semence de cumin, le tout battu & pestri avec oxymel, vray est que si la partie dolente tire sur le blanchastre, & est bien enflée, sera bon d'adjouster aux cataplasmes dessusdicts poix navale, bien peu de souphre. Sera bon aussi de tirer le jus d'hyebles, de fuzeau, de lierre, puis le faire bouillir avec huyle de rhue, & de vers, & avec peu de cire en faire liniment. Cataplasme fait de fiente de bœuf ou de vache, enveloppée en quelques feuilles de vignes ou de choux, & eschaufée entre les cendres. Et au cas que vouliez amener à la superficie du cuir ce qui est impacté aux profonditez des jointures, appliquez ce cataplasme fait de fiente de pigeon ramier ou domestique une once, semence de moustarde, & de cresson de chacun deux drachmes, huyle de vieilles tuiles une once, le tout incorporé ensemble.

Pour tremblement de membres, usez long temps de la décoction d'une arthritique prunula veris, & de saulge, manges souvent des pinons.

Pour nerfs foulés, prenez graine d'hyeble meure, mettez la dans une phiole pleine à demi, emplissez la d'huyle d'olive, estoupez la fort bien, & la faites bouillir vingtquatre heures en un chaudron plein l'eau chaude, quand l'eau sera consommée, faudra remettre d'autre eau chaude, & ce continuer jusques à vingtquatre heures, lesquelles passées, ostez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans un fumier dix jours entiers. Vous pourrez aussi faire huyle d'hyebles pour mesme effect, emplissez un vaisseau de terre plombé, à demy de jus des feuilles d'hyebles, & y versez autant d'huyle d'olive, mettez ce vaisseau bien estouppé avec paste dedans un four après que le pain en est hors, laissez l'y jusques à tant que le jus soit consommé, gardez cest huyle pour nerfs foulés & froissez, ou plus facilement, appliquez y bouze de bœuf ou de vache fricassée avec fort vinaigre, ou huyle de gland, ou gomme de poirier sauvage malaxcé avec graisse de Chap.ons ou huyle de Tilot, ou de losmin.

Pour piqueure de nerfs, prenez limaçons avec leur coquille, contusez les & adjoustez un peu de farine folle prise contre les parois de son moulin, & appliquez sur la piqueure, ou frottez d'huyle de vers.

Nerfs tranchés. Pour nerfs tranchés, prenez vers de terre cruds, broyez les & appliquez hastivement sur les nerfs foulés: ou bien faites tremper au soleil fleurs de fuzeau en huyle de noix, & en frottez le nerf tranché, ou frottez d'huyle de balsamine.

Pour toute autre sorte de gouttes, est bon de faire emplastre Avec jus de choux rouges & d'hyebles, farine de febves, fleurs de camomille & roses pulverisées, & l'appliquer sur le lieu dolent. Autrement, ratissez la racine de grande consoude, qui soit encor verte & nouvellement arrachée de terre, estendez ce qui sera ratisse sur un linge en forme de cataplasme, & l'appliquez sur le lieu malade. Autrement, prenés racines & feuilles d'hyebles, feuilles de scabieuse, menue consoude, saulge sauvage, faites le tout bouillir ensemble en vin, puis passez-le par un tamis, adjoustés huyle d'aspic, eau de vie & graisse de pieds de bœuf ou de vache. Autrement, prenés une oye grasse bien plumée & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris hachés bien menus avec sel commun, & rostie à petit feu, ce qui sera distillé soit retenu pour faire liniment sur la partie dolente. Lon applique aussi pour les douleurs, petits chiens sur les lieux goutteux. Galien dit avoir amolli toutes duretés de genoux en appliquant dessus un vieil fromage tout rancide contuz avec décoction d'un jambon salé.

Pour oster enfleure venteuse, faut prendre sel fricassé, & le mettre entre deux linges dessus l'enfleure, ou appliquer un cataplasme faict de lie de vin blanc, son de froment, & fiente de bœuf fresche.

Pour oster enfleure fort rouge, faites cataplasme avec fueilles & fleurs de violettes, fleurs de hannebane, feuilles de morelle, fleurs de camomille & melilot, le tout bouilli en oxycrat passé par un tamis & appliqué sur le lieu dolent, ou bien tirés jus de jombarde, & avec bien peu de vin vermeil, & farine d'orge, faites emplastre sur le lieu. La fiente de chèvre a une puissance de discuter les tumeurs scirheuses de quelque difficile resolution qu'ils soyent, principalement les duretés inveterées de genoux, la meslant avec farine d'orge, & oxycrat en forme de cataplasme.

Pour faire suppurer une apostume, appliqués dessus fiente d'oyson qu'aurez faict jeusner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'anguile tuée fraîchement, est bon aussi d'appliquer froment crud long temps masché, cataplasme faict de feuilles & racines de mauves & guimauves, oignon de lis, mie de pain blanc, le tout cuict ensemble, puis passé, y adjoustant le jaune d'œuf, & bien peu de saphran, vray est que si l'apostume est fort froide, lon pourra adjouster en la décoction du cataplasme dessusdit, racines de campane, d'hyebles, de lis, & de coulevrée, fleurs de camomille & melilot, oignon, en y adjoustant levain de froment.

Pour faire suppurer un clou, autrement dit furuncle, prenez froment crud long temps masche, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graisse de porc, puis chauffez le tout ensemble, & en faictes emplastre pour mettre sur le mal, ou appliquez dessus fiente de brebis destrempée avec vinaigre au cas que le vouliez amollir ou resoudre.

Pour dartres faut user de jus de pourpier, d'esclaire, de plantain, de morelle, & de limon, & si lon void que ce remède ne soit assez puissant, sera bon mesler parmy quelque peu de tartre rouge, & de ceste mixtion frotter les places marquées. Autrement, faites tremper l'espace d'un jour en fort vinaigre blanc, la racine de parelle coupée par taleoles, frottés trois ou quatre fois le jour avec une taleole le lieu ou est la darte, ou bien faites bouillir dix grains de fublimé, & demie drachme d'aloë, en partie esgale d'eau de plantain & de morelle, à la consommation de la moitié: ou bien faites tremper poudre d'ardoise en fort bon vinaigre avec sel, & en frottez. Autrement, Prenez gomme de cerisier, Bien peu de souphre, avec deux fois autant de sel que de souphre, faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que pourrez, & de ceste mixtion frottez les lieux entachés: ou bien frottez le lieu de vostre salive à jeun, ou avec une gomme qui croist à l'entour de la vigne, mais avant les faut frotter avec du sel nitte, ou bien de la Nicotiane pilée, appliquant marc & jus sur la darte.

Pour oster les marques & fossettes de la petite vérole. Prenez une once d'huyle ou de fleurs de millepertuis, demie once de térébenthine de venise, autant de nature de baleine, faites le tout fondre sur le feu dans une escuelle de terre plombée, quand il commencera à bouillir & s'enfler, ostés le du feu, & le laissés refroidir, frottés de cest onguent les places marquées de noir, & continués jusques à ce que les fosses soyent remplies.

Pour les ulcères & apostumes qui viennent à l'entour des ongles, appliquez sur le mal un petit vert que lon trouve au milieu du chardonn à bonnetier, après qu'il est sec.

Pour les apostumes scirrheux, prenés mauves, guimauves, racines de lis, parietaire, feuilles de bouillon blanc, semence de lin & de guimauves, fleurs de camomille & melilot, le tout soit cuit en esgale partie d'eau, de vin & de vinaigre, puis passé par le tamis, en y adjoustant

farine d'orge & de febves, poudre de camomille & de rose, graisse de poule, & beurre frais, faites emplastre sur le mal. aussi sera bon d'appliquer chaudement un cataplasme fait de marc des ruches de mouches à miel dissout en vin blanc, fricassé en la poëlle.

Pour ceux qui sont tombés de haut, bailles le poids d'un demi escu de ceste poudre avec bon vin, mommie, tormentille, rhapontique, sperme de baleine, de chacun une drachme. Ou bien baillez le poix d'un escu de la poudre faicte de la semence de cresson aleuois, de mommie, de la semence de jombarde préparée, & sucre candyt.

Pour playe récente faut prendre baulme de jardin, grande & menue consoulde, & bien peu de sel, piler le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bon aussi de distiller dans la playe jus de Nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & jus d'icelle herbe pilée, bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise. Autrement, prenés pommes d'ormeau, fleurs de milpertuis & de rosmarin, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de verre plaine d'huyle d'olive, estoupez diligemment la bouteille, & le exposez au Soleil, jusques à tant que le tout soit tellement consumé, qu'il semble estre pourri, puis passés le par un linge par plusieurs fois, & le reserves en une fiole pour en distiller quelques gouttes dans la playe. Le plus prompt & souverain remède est le jus & marc de la Nicotiane, & l'onguent qui en est fait dont nous parlerons cy après au Chap. 76. du livre 2. cest onguent est fort Singulier. Prenés vervaine, aigremoine, betoine, & pimpenelle de chacune une poignée, laves les soigneusement, estant lavées essuyés les, pislés les ensemble dedans un mortier estant pislés: mettés les dans un vaisseau de terre plombé avec sept livres de vin blanc, bouillir à la consommation de la moytié le vaisseau bien couvert, à un feu cler & lent: Puis retirés le vaisseau quelque peu du feu, laisses le refroidir jusques au lendemain, passés & exprimés les quelques peu eschaufés le plus estreinctement que pourres par une estamine, adjoustés y poix blanche fondue à part & passée par une estamine une livre de cire blanche granuleuse, mastich & therebinthine de chacune une once, soit fait onguent de consistance. aussi rien n'est plus Singulier que de prendre poix grecque, souphre & olibanc, parties esgales, les triturer ensemble avec aubins d'œufs, & après avoir estanché & nettoyé soigneusement le sang, joindre estroitement ensemble leslevres de la playe, appliquer par dessus avec un linge, & cataplasme, puis bander avec compresses, & l'y laisser ainsi quelques jours, ou bien faites bouillir feuilles de chardonn benedict, & farine de froment en vin à la consistance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulcères de vin, puis appliques par dessus de cest unguent, ou lavez la playe avec décoction de dent de lyon, plus facilement prenez de la sang. trouvée sous les seilles & scaux, appliquez sur la coupeure, elle la ferme incontinent.

Pour toutes playes tant vieilles que récentes, ulcères & entameures de chair, prenez feuilles de plantain,ancelée, mauve, toute-bonne, de chacune une poignée, saulge franche environ vingt quatre feuilles, toutes les herbes susdites soyent tresbien nettoyées, lavées, puis pilées bien fort toutes ensemble. Ce fait, prenez cinq quarterons de vieil oing, mettez le en un pison & le faites fondre & bouillir avec lesdictes herbes, quant vous verrez que la liqueur des herbes sera consumée, vous le coulerez & y adjousterez encens aussi gros qu'une noix, cire vierge, poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix, faites fondre, afin que le tout revienne en forme d'onguent, duquel userez pour toute sorte de playes. Autrement, prenez souphre très subtilement pulverisé & tamisé, mettez le dedans un vaisseau de verre, par dessus versez huyle d'olive, tant qu'il supernate quatre ou cinq doigts, exposez le en grand Soleil par dix jours, le remuant plusieurs fois d'une spatule de bois nette, tenant ledit vaisseau tousjours couvert, à fin qu'il n'entre point d'ordure dedans. Au bout desdits dix jours vidés route l'huile par inclination (qui a attiré à soy toute l'essenncce du souphre) dedans une bouteille de voirre avec un antonnoir, sans qu'il y entre rien du marc, & boucherés la bouteille diligemment, & quand vous en voudrés user, tremperés charpie, linge blanc, cotton ou laine noire dedans, l'appliquerés sur les parties blessées, ulcérées & entameures, mesmes sur les apostumes, continuant tous les jours jusques à tant qu'elles soyent guaries. Vous pouvés remettre huyle pour la seconde fois, sur le marc d'où aurés tiré le premier par inclination, faire comme du précédent. Tenés pour assurés ces deux derniers remèdes.

Pour les enthrax, charbons, & autres tumeurs pestilentes, appliqués rhue contuse avec levain acre, figues, cantharides, oignons, & fcille, chaulx vive, savon, mmoniac, bien peu de

theriaque, cest emplastre fait sortir hors les tumeurs. Ou bien prenés un crapault, faites le seicher tant au Soleil ardent que dans le four, mettés le en poudre, & appliqués de ceste poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin: ou bien appliqués sur le charbon une grenouille toute vive; si elle meurt, encor une autre, répètes cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainsi attirerés hors tout le venin.

Pour les ulcères de vérole, & autres telles ulcères malignes, prenez dix pintes d'eau, ferrez la avec de gros fer, tous flamboyants tant & si long temps que les dix pintes reviennent à cinq, dedans ces cinq pintes mettez tremper l'espace de vingt quatre heures une livre de chaux vive, puis coulez laditte eau, estant coulée dissouldez y quinze grains de verdegris, & autant de vitriole, vingt grains de camphre, ceste eau est singulière pour deterger & desécher les ulcères. Autrement mettez bouillir en vaisseau de terre tout neuf, eau fort claire, quand elle commencera à bouillir, versez la incontinent dessus chaux vive, toute fraische mise dedans un autre vaisseau tout neuf: laissez l'y reposer si long temps, jusques à tant qu'après l'avoir escumée, elle devienne claire & transparente, la chaux demeurant au fond du vaisseau en forme de bouillie, à la parfin vous recueillirez l'eau nageante par dessus en penchant le vaisseau, la chaux demeurante stable au fond, & la mettez dedans une phiole nette, ou autre vaisseau bien estouppé pour vous en servir, en laquelle tiède faites tremper un linge, & l'appliquez au lieu d'emplastre sur l'ulcere, renouvelez souvent.

Playe d'une pistole. Pour attirer miraculeusement la balle, faites une tente de coing, & au deffaut d'iceluy, de cotignac simple, oincte d'huyle d'œufs, & mettez la dans la playe d'une pistole.

Pour playes intérieures, esquelles on ne peut mettre tentes, faut boire souvent de la décoction de sanemunde, & en laver les playes extérieures, ou bien prenez armoise, grande & moyenne consoude, betoine entière, agrimoine, racines de garenec, autrement nommée herbes aux teinturiers, racines de lancelée autrement dicte herbe aux charpentiers, saulge, feuilles de ronces, Persil, ortie griesche, soucy, sanicle, bugle, piloselle, pimpinelle, & de l'herbe au charpentier, dent de lion, de plantain, sommitez de chanvre, fougere femelle, buglose gentiane, vervaine, langue d'Oiseau, herbe terrestre, scordium, herbe à chat, herbe robert, quintefeuille, tenaisie, toutes les capillaires, de chacune une demie poignée: raisins de damas nettoyez de leurs pépins, regalisce, semence & fleurs de mil-pertuis, semence de chardonn benedict, de chacun une once, trois fleurs cordiales quatre onces: le tout ainsi soigneusement nettoyé, soit broyé bien fort, puis passé par une estamine, avec une pinte de vin blanc: faut faire boire de se bruvage environ deux doigts. celui qui est navré à jeun, une heure avant le manger, autant avant le soupper. Si ces jus te desplaisent, au lieu de broyer les choses dessusdites, tu en pourras faire décoction en eau commune en adjoustant sur là fin de la décoction, vin blanc, miel rosat, syrop de roses seiches. Cependant faudra nettoyer la playe de vin blanc tiède, mettre dessus une feuille de choux rouges chauffée au feu, médiocrement verte: & garder le malade de viandes salées, espissées, fort vin, grand travail, des femmes.

Noeuds. Pour faire esvanouir & resoudre les noeuds en quelque partie du corps qu'ils soyent, prenez le plus vieil & plus pourri fromage que pourrez trouver, pestrissez le avec brouët où aura long temps cuict une pièce de lard gras, faictes en emplastre pour appliquer sur le lieu: Ou bien, pilez en vinaigre coque de levant avec myrthe, appliquez sur le lieu, & verrez effect merveilleux. Autrement, prenez neuf pintes d'urine, ausquelles faites bouillir longuement deux poignées de melisse, & dent de lion dans un pot de terre fort bien couvert, jusques à tant que le tout revienne à une chopine, puis exprimez les herbes, en l'expression mettez demie livre de graisse de porc récente sans sel, quatre onces d'eau de vie: faites le tout bouillir l'espace de demie heure, puis adjoustez huyle d'aspic, & de rosmarin, once de chacun, argent vif le poids de deux escus, meslez le tout ensemble, en remuant fort avec une spatule, & par ce moyen ferez onguent duquel userez pour frotter les parties remplies de nœuds, près le feu.

Chute de poils. Pour cheveux qui sont tombez par teigne ou autrement, frottez le lieu depil y avec une pièce de drap teint, tant qu'il saigne, puis oignez le avec unguent faict de miel, ou huyle de lin, & poudre de mouschettes rosties sur une tuil y ardente, ou, avec fiente de souri broyée avec miel, ou, avec coquilles de noix brulées, broyées & méslées avec vin & huyle.

Ulcères. Pour ulcères difficiles à guarir, amassez avec linges estendus sur l'herbe avant Soleil levant du mois de May, la rosée d'iceluy mois; puis exprimez iceux linges pour en avoir la rosée, laquelle ferez bouillir & escumerez, en bouillant trempez plusieurs plumaceaux de linge délié dans celle liqueur, qu'appliquerez sur les ulcères malignes: puis quand congnoistrez que les ulcères ne seront plus si ordes, & qu'elles montreront quelque peu de belle chair, faites bouillir en ceste liqueur de rosée quelque peu d'alun & d'oliban, par ce moyen vous les consoliderez entièrement, ou bien, faictes poudre de coquille crue ou bruslée d'huictre, ou de fiente de chien qui n'aura rongé que des os l'espace de trois jours, après avoir deseiché ladite fiente, & par dessus telles ulcères espandez de ceste poudre. il n'y a point de plus notable desiccatif, ou bien, faictes poudre de pourriture de bois.

Mules aux talons. Pour mules aux talons, faites cendres de vieilles savates bruslées, & d'iceux avec huyle rosat oingnez les mules; ou bien, appliquez sur les mules escorce de grenade cuide en vin.

Pour meurtrisseures faites tremper en eau bouillante un nouët plein de sel, & en fomentez les lieux meurtris.

Pour oster les verruques & porreaux, frottez les avec laict de tithymal, ou appliquez y de la poudre de savine ou d'hermodacte incorporée avec oxymel squillitique ou jus de souci, la fiente de brebis destrempée avec vinaigre & appliquée guarit toutes verruques pensiles. Pour le noli me tangere, il est esteint si on y applique la Nicotiane, ainsi que dirons au livre 2 Chap.76.

Pour faire mourir cirons, faites décoction ou lexive de feuilles d'aluine, auronne, de noyer, ecn vinaigre bien fort.

Pour toute bruslure, ou eschaudement de feu, prenez décoction de rave avec lescive de chaulx vive, ou oignon cuit sous les cendres, ou huyle de noix avec eau, ou jaune d'œuf dissout avec huyle, ou fiente de poulle destrampée avec huyle rosat, ou bien, mousse d'espine noire, la plus déliée que pourrez trouver, deseichez la au four, ou au Soleil, faites en poudre subtile, avec laict de femme qui allaicte un fils, préparez liniment pour trotter les lieux bruslez, ou bien, prenez eau salée, ou saumeure, trempez y un linge, & l'appliquez par dessus la bruslure, ou savon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huyle d'œuf, ou bien, faictes dissouldre alun, coupperose, sein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine, & bon vinaigre: versez par plusieurs fois ceste eau de pot en pot, trempez un linge en ceste eau tiédie sur les cendres & l'appliquez. Ou bien, prenez deux blancs d'œufs, agitez les ensemble avec huyle de noix & eau rose, adjoustez y le dessus de l'eau en laquelle on aura esteinct chaulx vive: agitez encor le tout ensemble, puis le laissez reposer.

Pour gratelles, rongnes, & autre force de demangeaisons qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps, prenez eau de forge de mareschal, mettez y fondre une poignée de sel de ceste eau tiède lavez le lieu grateleux, quand la gale sera sèchée, estuvez la avec cresse de laict de vache. Ou bien, prenez térébenthine de venise deux parties, lavez la par cinq ou six fois en eau fraische, ou en eau rose, après qu'elle sera bien lavée adjoustés une partie de beurre frais salé, jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre; faites en liniment, duquel faudra frotter les lieux galeux devant le feu; ou bien, pour les petits enfans, prenés jus d'ortie, onguent populeon, faites en liniment, ou bien, prenés suye subtilement pulverisée, meslés la avec vinaigre fort, oindés-en la place après que l'aurés bien frotté jusques à rubrication du cuir.

Pour chancre, prenés miel rosat, alun de glace, sel, & vin blanc, faictes bouillir le tout jusques à la moitié, & passer par un linge puis en réserver l'eau pour laver le chancre. Lon approuve beaucoup l'eau distillée de fiente de vache toute recente, pour en laver les lieux chancreux.

Pour teigne, lavés jusques au sang la teste du patient de pissat de bœuf, puis la saupoudres de poudre faicte du blanc de fiente de poullaile, seichée au four, ou de suye subtile meslée avec fort vinaigre.

Pour noircir les cheveux à quelque personne. Prenés telle quantité qu'il vous plaira de noix de gales, pulverisez les, & les mettés sur le feu en une poille de fer; & les y laissés tant qu'elles deviennent bien noires: puis jettés par dessus s'il à s'il huyle d'olive en les remuant tousjours de façon que l'huyle soit toute beue, les laissez sécher sur le feu: puis ostes les & les piles fort bien adjoustés à ceste poudre vitriol rosmarin, sel gemme, terre d'ardilliere sèche,

doux de girofle tous aussi pulvérisiez. D'autre part, faites bouillir en vin escorce de noyer & de grenade, alun, autant de l'un que de l'autre si long temps que le vin devienne noir comme encre, coulez ce vin & y jetez vostre poudre premier que l'appliquer, decrassez la teste avec une fort bonne lexive, essuyez la, puis la lavez de ce vin ou sont les drogues, & la coeffer sans la décoeffer de cinq ou six heures, en fin lavez la très bien avec eau & vin & la desechez, les cheveux demeureront noirs pour cinq ou six mois.

Contre morsure de chien enragé, faites manger de la racine d'esglantier odorant, fomentez le lieu avec urine de jeune enfant, ou avec le marc de la décoction de rhue, figues, choux rouges, & sel meslé avec miel & beurre.

Si le laboureur, ou quelques uns de ses gens, a este mors de serpent, faut soudain qu'il boyve quatre doigts de jus de Fresne exprimé, avec vin blanc, & qu'il mette sur la morsure, en forme de cataplasme, les feuilles desquelles le jus aura esté exprimé, ou bien qu'il instille dedans la morsure trois ou quatre gouttes de laict de figuier ou de figues, ou quelques grains de moustarde pilez en vinaigre, ou bien prenez feuille de bouillon blanc, de caryophyllata, de groselier rouge, de chacune une poignée: faites cuire le tout en vinaigre & urine d'homme égale quantité, jusques à la consommation de la moitié: beuvez trois ou quatre doigts de ceste décoction, & fomentez la morsure des feuilles.

S'il advient que quelque serpent soit entré dans le corps du laboureur ou de ses gens dormans la bouche ouverte es prez, jardins, ou autres lieux, rien n'est plus souverain, pour le faire sortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bouche la fumée d'un parfum faict de quelque vieille savate, car le serpent hait sur tout telle puanteur, & boire de la décoction de vervaine faicte en vin blanc. Chose expérimentée.

Si lon a avallé une sangsue en beuvant de l'eau, faut donner à boire punaises de lict avec fort vinaigre.

Si quelque souri, araignée, mousche, guespe, frelon ou autre beste venimeuse par la piqueure ou morsure vous a enlevé la chair, frottez tout doucement la place offensée avec jus de jombarde, & incontinent la douleur & enleveure s'appaiseront, ou bien frottez le lieu de vostre salive, ou bien mettez sur le lieu picqué bouze de vache ou de bœuf toute chaude.

Pour faire mourir le poulx, frottez le lieu de jus de genest, meslez le avec huyle de rave, ou de genevre, ou avec décoction de staphisagre, ou bien faictes bouillir dedans un pot de terre plombé, partie esgale d'oliban & de lard, reduisez les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis, réservez ceste meslange pour en frotter la teste, ou lieux où sont les poulx.

Pour avoir mangé des potirons, beuvez avec oxymel fiente de poule broyée, & serez garanti sur l'heure de vostre pesanteur, suffetation d'estomac, ou bien beuvez lexive de sarment avec peu de sel.

Et d'autant qu'en la plus part des maladies cy devant spécifiées & autres telles, est besoing de purger les humeurs vicieuses qui s'amassent au corps, la fermière bien avisée pourra dispenser ce médicament purgatif. Prenez miel vierge une livre, rhubarbe, ou fene, ou agaric, l'un d'iceuz ou tous les troys reduicts en poudre, quatre onces, méslez ceste poudre parmy le miel, & l'y laissez l'espace de soixante jours à l'ombre en un pot bien couvert, remuez la tous les jours & ostez l'escume que trouverez par dessus, le miel retiendra toute la vertu du médicament, rejectera par l'escume la substance d'iceluy, si bien qu'il demeurera tout pur: Pour rendre ceste composition plus plaisante, vous y pourrez mésler quelque drogue plaisante & de bon goust.

Si désirez estre instruits de plusieurs autres remèdes prompts & faciles, voyez nostre livre Latin. *Thesaurus sanitatis paratu facilis*.

Chap. XIII les vaches et veaux

Pour le regard de la nourriture des vaches, face la fermière que ses servantes curent souvent l'estable, car il n'est rien qui tant leur face de bien, tant les préserve après le bon fourrage, que la netteté de leurs estables, quelles les bouchonnent le long du dos, le col & la teste, & non plus, avec un bouchon de paille durement entortillé, & bien rude, au retour des champs, & le matin après les avoir traittes, qu'elles complissent soigneusement les trous qui sont en l'aire de l'estable, où leur pissat crouppit, & sèment sur l'aire quelque sable & gravier,

pour leur entretenir le pasturon. Qu'on ne les meine au taureau qu'elles ne soyent en leur tiers an, ne plus avant que jusqu'au douziesme: car si plus tost les faites porter, elles ne pourront parcroistre en leur deue force & stature, & porteront des veaux my-avortez, menuets, & foibles, & si ayant passé leur an douziesme vous leur faites continuer leur port, leurs veaux n'en seront si vigoureux, ne de si belle taille, vous les y menerez par tout le temps des mois de May, juin, & juillet, que les herbes deviennent en vigueur, aussi environ ce temps là elles sont en la force de leur rut, & sans conduite recherchent le taureau. Et congnoistrez leur rut à leurs ongles si elles sont enflées, & à leurs muglements continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. Le proffit qui resulte qu'elles sont emplies environ ledit temps, est qu'elles viendront dix mois après (qui est le temps de leur droite portée) à veeller, aux approches des herbes nouvelles, qui leur renouvelleront leur laict, dont les petits en seront mieux nourris. Pour les faire plus tost retenir & concevoir à la saillie du taureau, il les luy faut livrer bien maigres, car elle en conçoivent trop plus tost, au contraire le taureau estallon doit estre gras, dru, & bien refaict, ayant esté ja deux mois au paravant bien nourri d'orge & de vesse, lequel doit estre choisi plus long que haut, de poil rouge, large d'espaules, gros de jambes, estroit de corps, & rond, large de poitrine, court de teste, large de front, de contenance fière, espouvantable de regard, les yeux noirs, les cornes courtes, la queue longue & fort velue. Et s'il advient que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut, on les doit mettre en appétit, en leur mettant près des nazeaux queue de cerf bruslée, ou usant d'autre mixtion, de laquelle parlerons au traité de chevaux. Durant le temps de leur ventre & portée, il les faudra choyer, qu'elles ne saillent les fossez, ny brossent & saulcent les hayes & buissons, quelque peu de temps avant qu'elles veellent les nourrir dans leur estable, ou dans la court, de bon fourage, ou de bourgeons, sans aucunement les traire: car le laict qu'elles peuvent lors avoir ne vaut rien, & devient dur comme pierre. Quand elles auront veillé, ne les faut traire pour en faire beurre ou fromage, si ce n'est deux mois après, lequel temps passé les renvoyerez aux champs, ne leur donnant leurs veaux pour les allaiter, qu'à leur retour des champs au soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais que leur tiendrez prest, & au matin premier que les envoyer paistre. En quelque estat qu'elles soyent ne les ferez abbruver que deux fois le jour en esté, une fois en Hyver, non d'eau de rivière ou de fleuve, mais d'une eau qui soit quelque peu tiède, comme celle de pluye, ou de paluz, ou de puits, tirée de long temps, car l'eau de puits pour sa frigidite pourroit nuire à leur petit. Vray est que la vache ne refuse aucune eau qui est sans vice, pourveu qu'elle soit claire: car elle aime l'eau claire sur tout, tout ainsi que le cheval l'eau trouble: estant l'un des signes de la bonté d'iceluy, s'il trouble l'eau avec le pied premier que de se prendre à boire. Et quant aux petits veaux, après que la vache aura veillé, les luy faudra laisser, avec bonne lictière de paille fraische, tant qu'elle les ayt léchez, nettoyez, & bien essuyez, & encores cinq ou six jours après, car sa compagnie les réchauffe & asseure, puis vous les rangerez en quelque taudis à part, avec bonne lictiere, la leur rafraichissant souvent, dont vous les tirerez quand les voudrez faire teter, & les y ramènerez si tost qu'il y auront esté allaittez de la mère. Et si vous voyez, ou qu'ils ne veulent teter, ou les voulans faire teter qu'ils ne facent que azarder les trayons de leur mère, sans en pouvoir lasser aucun, vous leur regarderez sous la langue sil y auroient point les barbes, qui est une carnosité blanchastre, qui leur surcroist sous la langue presque en façon de pepie, & la leur osterez doucement sans leur escorcher la langue, avec petites pinces tranchantes, leur lavant par-après l'endroit ou avec vin vermeil tout pur, ou avec destrempis de sel & d'ail bien pilez ensemble, car ceste maladie là les rendroit langoureux jusques au mourir par faute de teter. Que la fermière soit aussi soingneuse d'oster les poulx qui surprennent les veaux, les font vivre en langueur sans pouvoir proffiter, tout ainsi que fait la galle quand ils l'ont, ce quelle cognoistra quand leur peau se renfrongnera en forme de petits sillons, & que leur passant la main par dessus elle sentira la peau raspeuse, & le poil hérisoné. Pour guarir ceste galle, elle les frontera avec beurre, ou avec huyle de cade, par tous les endroits du corps où la galle les tiendra. Mais comme il est bien plus excellent d'obvier aux maladies que les guarir, la fermière fermera le pas à ces deux chagrins, si elle fait bouchonner avec poignées de paille sans lieure, ses veaux deux fois le jour, si elle ne laisse croupir leur pissat sous eux, si elle les entretient de lictiere fraische & seiche, faisant oster leur fiente soigneusement d'emmy leur lictiere.

Or pour retourner au gouvernement des vaches, la fermière ordonnera quand il les faudra deslaicter, qu'elles soyent tirées de soir & mactin, à heure propre & en leur repos: que le lait en soit séparé incontinent qu'il sera prins, le beurre longuement battu sans rien perdre, les fromages bien cressez, pressez & esgoutez, & sur tout que ses pots, huches, couloirs, esclisses, chazières, & autres vaisseaux servans à la laiterie soyent bien nets, que nulle des servantes ne touche aux beurres & fromages, estant en son mois. Au matin avant qu'aller aux champs sera chastrer le veau, dans le temps de deux ans, non plus tard, car les veaux croissent d'avantage quand ils sont chastrez au temps de leur croissance, d'autant que leur corps en est rendu plus humide: lors qu'ils seront chastrez, à raison de leur douleur, leur donnera à manger foin coupé menu, meslé avec son, jusqu'à tant qu'ils soyent rentrez en leurs appétits accoustumez, ne les chastrera en temps froid, ou chaud excessif, ou la lune estant en decours, sur les trois ans les baillera au bouvier, pour les commencer à dresser au traict, comme aussi elle luy baillera ses vaches brehaignes, & celles qui depuis neuf ans ne portent plus, car elles peuvent encore servir au collier.

Au surplus elle estimera toujours la vache de taille moyenne, longue de corps, large de flancs, de quatre à cinq ans, de couleur noire mouchetée, ou tachetée de blanc & noir, qui ayt la pannetiere grande & avallée, le ventre grand, large fron, l'œil noir, & gros, les cornes non recroquebillées, ne courtes, ny menues, ains polies, noires, & de taille compassée, l'oreille bien velue, la machouere serrée, le mufle gros, les nazeaux ouverts, & roupieux, les lèvres abbatues & noires, le poil poli & espais, les jambes courtes, les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, longue queue jusqu'au talon, les ongles courts & esgaux, la poitrine large, le pis grand & gros, & les trayons gros & longs. Quant aux maladies des veaux, & vaches, elle les traitera ainsi que sera dit cy après au Chapitre du bouvier.

La bouze de vache eschauffée entre les cendres estant envelopee en quelques feuilles de vigne ou de choux, appliquée en forme de cataplasme appaise la douleur sciatique, fricassée avec vinaigre fait suppurer les escrouelles, fricassée dans une poisle avec fleurs de chamomile, melilot, ronces, diminue la tumeur des testicules, appliquée toute chaude sur les lieux humides des hydropiques les guarist totalement: mise sur le lieu piqué par mousches à miel, taons & freslons, subitement oste toute la douleur.

Chap. XIII La manière de faire jonchées, beurres, & fromages.

Sera soigneuse, tant pour la nourriture de ses gens, qu'aussi pour retirer le denier, d'employer diligemment ses filles & chambrières à bien gouverner le lait de ses vaches, pour la façon des beurres & fromages. Et quant au lait, il ne faut qu'elle face esta ny réserve de celui qui vient incontinent après que la vache a vellé, car avec ce qu'il ne vaut rien ny à fromage ny à beurre, encore est il fort dangereux d'en user. aussi voyons nous que les mères qui veulent alaicter leurs enfans, n'ont garde de donner de ce premier lait à leurs petits: pour les raisons que tu apprendras de nostre livre de maladies des femmes. De ce que le lait sera tiré, le mettras en un lieu où il soit tiède, à fin qu'il se puisse plus long temps garder, & plus tost cailler, par ce que la chaleur contregarde & espessit le lait, comme la froidure l'aigrit & le fait incontinent tourner, pour éviter ce, est bon le bouillir en le remuant souvent avant que le mettre reposer, si d'aventure on le veut garder jusques à trois jours, ou quelque peu d'avantage. Elle congnoistra le bon lait pour sa blancheur odeur plaisante, saveur douce, substance moyennement espaisse, en sorte que instille sur l'ongle ne coule soudainement, mais y demeure, & garde long temps sa rondite. Ne laissera long temps reposer le lait, plus d'un jour en esté principalement, Automne, Printemps, esquelz le lait pour la chaleur ou modération du temps se gasteroit & tourneroit incontinent, ains le plus soudain qu'elle pourra en tirera la cresse, jonchée, beurre, fromage, mesgue, ou autre proffit que la bonne mesnagère a accoustume d'en retirer selon le temps, combien qu'en Hyver, d'autant que les vaches ont fort peu de lait, estant lors pleine elle pourra amasser trois ou quatre traites ensemble lesquelles ne se gasteront si facilement pour la froideur de l'hyver, qui fait cailler le lait soudainement: aussi en ce temps elle tirera fort peu de beurre, & mettra tout son lait en fromage, vray est que

d'autant qu'en Hyver les fromages ne sont de si grand' valeur, ny si bons & délicats qu'en Esté, Printemps, Automne, à raison des herbages, n'y aura pas grand danger à esbeurrer les fromages plus en Hyver qu'en autre temps. Elle amassera la cresse par dessus le lait, incontinent après que le lait sera tiré de la vache, bien peu refroidi, & de ceste cresse sera les fromages de cresse qu'on a accoustume de vendre en esté pour les petites collations & desserts, les Italiens à ceste cresse meslent sucre fin bien pulverisé avec eau rose.

De lait caillé & espessi sans presure sera les petits fromages, que lon appelle à Paris, jonchées.

Les Normans font bouillir du lait avec aulx & oignons, & le réservent en vaisseaux pour leur usage, & l'appellent lait aigre, ou serat.

Le mesgue pourra servir pour la nourriture de ses pourceaux & chiens mesmes en temps de cherté, pour substanter sa famille, si elle le fait bouillir quelque peu.

Pour faire le beurre, réservera le plus récent & gras lait qu'elle aura duquel ne tirera aucune cresse, & sera estat de dix livres de lait pour tirer deux livres & demie de beurre, pour le tirer le battra longuement en vaisseaux à ce propre, principalement durant les grandes chaleurs lesquelles empeschent que le beurre ne se prend & fait si tost. Si elle veut faire estat d'en vendre, le salera, & mettra en pots de terre, tels que voyons estre apportez à Paris de Bretagne, Normandie, & Flandres. Le beurre de couleur jaune est le meilleur, le pire est de couleur blanche, celui qui est de May est le meilleur de tous

Quand à la façon des fourrages, choisira le plus gros & gras lait, pur & frais tiré, pour faire fourrages qui se puisse garder long temps, duquel ne tirera cresse, ny beurre, mais tel qu'il viendra de la vache, tel sera mis en vaisseaux pour le cailler & faire prendre. La manière de le cailler, est de mesler parmy presure, ou torneure d'aneau, ou de chevreau ou de lièvre, ou fleur de chardonn sauvage, ou graine de chardonn benedict, ou jus de figuier qui sort de l'arbre quand on incise l'escorce verte ou les feuilles & la cheveleure qui croist aux petits bouts de l'artichaut, ou gingembre, ou la peau de geline domestique, qui reçoit la fiente dans son petit ventre, ou œufs de brethets, avec lesquels on fait des fromages de carême, que lon appelle à la chardonnnette. Qu'elle se garde d'y jetter tant peu soit de vinaigre, car une seule goutte de vinaigre est assez suffisante pour empescher la coagulation du lait. Le pot où est le lait ne doit estre sans quelque chaleur pour le tenir tiède, toutesfois ne le faut approcher du feu, ny aussi l'en tenir loing. Et quand il est pris, on le doit mettre soudain dedans les esclisses ou formes, car il est utile que le mesgue s'escoule, & se sépare du lait qui sera prins. Sur tout faut que les chambrières qui vaquent à la façon des fromages soyent nettes, propres, les mains & bras retroussez, & sur tout loing de leurs mois. aussi les Auvergnats, qui font grand estat de leurs fromages, choisissent des jeunes enfans aagez de quatorze ans, propres, nets, & biens polis, n'ayans les mains galeuses, ny farcineuses, ny mesme de chaleur intemperée, car ils pensent & se persuadent, que telles ordures de mains empeschent l'entière coagulation des fromages, & les rendent œilletés.

Si elle les veut desecher, endurcir, garder longtemps, sera soigneusement escouler le mesgue & lait clair, puis les arranger sur des clayes propres à cela, au cellier ou en quelque lieu obscur & froid, ou bien les pendre en quelque lieu haut & aéré, pourveu que le Soleil ne donne sur les fromages, les remuera tous les jours jusques à ce que au quatrième ou cinquième jour ils jetteront de la fleur comme il c'estoit farine, & lors jettera un peu de sel menu par dessus, le lendemain les tournera de l'autre coité & y sera le semblable, puis les tournera tous les jours, nettoiera si besoin est de tous costés & a l'entour avec un cousteau non taillant. qui soit fait à propos. Quelque temps apres, quand elle cognoistra qu'ils seront aucunement secs les mettra en autre lieu en un plancher sur des eschelles avec des ais, les nettoiera & raclera souvent, & tiendra les ais bien nets, & si pour les avoir trop gardez ils deviennent durs & amers, les enterrera en gravois, ou mettra dedans farine d'orge, ou dedans pois ciches, ou les couvrira de feuilles de serpentaie, lesquelles empeschent semblablement qu'ils ne soyent mangés de mittes, ou deviennent pourris. Et au cas que les vers les rongessent, osterà cette vermine, les oindra avec huile de lin, ou marc d'icelle, qui les conservera très bien, ou les mettra parmy un grand tas & monceau de graine de millet ou de lin, qui les tiedra en fraicheur en temps chaud, & en chaleur en temps froid. Et par ce que la grande maistrise de ces fromages

est de les mettre affiner, elle les réduira au fin en les mettant en des armoires desrobées dedans le mur des caves sur des tablettes, les ayant au paravant arrousés d'huyle d'olive, ou de graine de lin, & vinaigre méslés ensemble.

Elle jugera le bon fromage, s'il est gras & pesant, la tranche bien unie, quelque peu jaunastre, doux au goust, plaisant au sentir, & nullement pourri, ny plein de mittes, ou de vers, & qui est faict de pur laict de vache, sans y mesler de celuy de brebis, qui rend le fromage moins savoureux, & plus blanchastre vray est qu'on le peut faire jaunastre en y meslant quelque peu de safran, comme font les Poictevins. Un vieil fromage tout rancide, pislé & meslé avec décoction d'un jambon salé, appliqué en forme de cataplasme emollit toutes durerez des genoux.

Chap. XV les poules.

Quant au gouvernement des poules, qui est le principal estat de la fermière, elle doit estre soigneuse, que le gelinier soit tous les jours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors & la fiente mise à part pour l'amendement des près. les paniers à pondre souvent secouez & rafraichiz de paille nette, & de nyeux, les juchoirs & montoirs descrottez toutes les sepmaines, Le tect fermé tous les soirs à Soleil couchant, à cause des fouynes, & ouvert tous les matins à Soleil levant. les abreuvoirs nettoyez, & remplis d'eau nette tous les jours, & deux fois en Hyver, & trois fois en esté. Que tousjours leur eau soit claire, de peur qu'elle ne leur engendre la pepie, laquelle leur vient aussi tost de la saleté de l'eau, que du deffaut d'icelle, qu'elle face semer souvent paille fraische près le fumier, & au droit de la grange, ou la volaille gratte, & par endroit y mette du sable, poussier, ou des cendres, pour leur donner le plaisir de s'espousser au Soleil, & se nettoyer les plumes, qu'elle face oster le marc du vin & autres fruits de l'endroit où elles hantent, car cela les garde de pondre. Et faut encore qu'elle ait ce soing de voir par tout le gelinier, qu'il n'y ait ny latte rompue, ny endroit escaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc; enlevée, pour obvier au danger des chats, renards, belettes, putois, fouynes, & autres bestes, qui la nuict peuvent gravir, mesmes à l'escouffle, au milan, au chat-huant, qui quelquefois entrent jusques dans le poulailler pour ravir les petits.

Et pour ne les perdre, lon doit à celles qui souvent volent sur les murailles, rongner les grandes plumes de l'une des ailes, & ne les laisser entrer une fois aux jardins: car elles en feroient coustume, & si cela les garde de pondre: & pour plus seure defense, outre ce que dit est, (car aux coqs & Chap.ons n'est pas bon de rongner l'aile) faut attacher & arranger des fagots d'espines au dessus des murailles d'iceux jardins, & ailleurs.

Le poulailler sera situé au costé de la metayrie, loing du logis du maistre, à cause que ces oiseaux sont fascheux, salissent tout, & tourmentent un mesnage, tourné à l'Orient d'hyver, près, du four ou de la cuisine, s'il est poisible, à fin que la chaleur qui aide à pondre aux gélines, & la fumée, qui est fort saine à la poulaille, vienne jusques là. Aura petite fenestre droite à l'Orient, par laquelle la poulaille pourra sortir en la court au matin, & y rentrer au soir, que lon fermera de nuict, à fin qu'elle niche plus asseurement hors du danger des bestes qui ont coustume luy faire la guerre, par dehors & du costé de la cour il y aura des petites eschelles, par lesquelles les poules monteront jusqu'à la fenestre & dans leur poulailler, pour nicher & se reposer de nuict. Faut que le poulailler soit bien enduit & poli par dedans & par dehors, afin que les chats, fouynes, couleuvres, & autres bestes dangereuses ne puissent approcher des poules: & qu'aupres du poulailler emmy la cour y ait quelques arbres ou treilles de verius, à fin que les poules ayent de l'ombre en esté, & les poussins quelque couverture & défense contre le milan, ou huas & autres oiseaux de rapine. Il n'est bon qu'elles dorment sur le plancher, à ce que leur ordure & fien ne s'attache à leurs pieds, car cela leur cause les gouttes, & les fait podagres. A ceste cause faut ficher le long du poulailler un pied au dessus du plancher, & à deux pieds près l'une de l'autre, des perches en quarré, non rondes, pour ce que si elles estoyent rondes, la poulaille ne se pourroit bien asseurer dessus. Vis à vis du poulailler, un peu à l'escart, dresserez un fumier pour l'entretienement des poules en cette sorte, mettez grande quantité de terron dans un grand trou creusé à ceste fin, lequel vous arrousez de sang de bœuf, & autres bestes tuées à l'escorcherie, puis jetterez raisonnable quantité d'avoine par dessus, & remuerez ledict terron avec un crethet ce dessus dessous. En peu de temps il s'y

engendrera si grande quantité de vers, que les poules y auront longuement à becqueter, & l'herbe qui y poindra leur bonifiera la graisse qu'elles accueilleront de becqueter les vers. Et quand verrez la vermine faillir, recommencerez à l'arroser de sang, & y respandre de l'avoine comme devant. Aucuns pour avoir des Chap.ons gras & de chair friande, quand les meures sont en saison plantent en la cour des meuriers: car les Chap.ons & autre volaille qui mangent les meures, deviennent merveilleusement gras, & d'excellent goust.

A chacune douzaine de poules, cest assez d'un bon coq, quoy que les anciens en baillent un à cinq, & ne faut point qu'il soit blanc ny gris, mais ou roux, ou tané, ou noir, le corps bien entassé, la creste bien droicte, vermeille, espesse, non crénelée, dentelée ne chiquetée, le col relevé & haut, les maheustres & vol des ailes grands, les ouyes grandes & fort blanches, le bec court, gros & crethu, l'œil noir en cercle, roux ou jaune, ou azuré, la barbe à couleur de rose, tirant de blanc en rouge, le plumage du col bien long, doré & changeant, les jambes bien escaillées, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queue droite, grosse & espse, & recrethant sur la teste.

La poule tanée ou rousse est aussi la meilleure, & qui a le pennage des aisles noir, si elle n'est toute noire: car grise ou blanche ne vaut gueres, par ce qu'elles sont difficiles à eslever, & ne font gueres d'œufs, & encores iceux sont petits, sont tousjours maigres, mal saines, & ont la chair peu savoureuse. La taille de la poule doit estre moyenne, la teste grande, la creste droite & bien rouge, le corps grand & quarré, le col gros & la poitrine large, les poules naines ponnent plus souvent que les autres, mais ne peuvent gueres bien couver, les plus grandes ne sont pas si naturelles à pondre, pource celles de moyenne taille sont à préférer, ayans les ailes grandes, & le corps bien houffu de plume, & si elles ont cinq ongles comme les coqs, elles en sont plus agrestes & moins privées. La poule ergottée casse ses œufs, ne couve si ordinairement, & quelques fois les mange. La poule qui est affriandée à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre, sera retirée d'en manger, si on luy baille à manger grains de vigne sauvage, car cela luy apporte telle aspreté qu'à ceux qui ont mangé fruicts austeres. La trop grasse ou qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardre, La trop jeune n'entend rien à couver ni conduire poussins. Parquoy faut engraisser l'ergotée, & celle qui chante, & gratte, & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes des ailes, & luy baillant à manger force millet, orge, & paste tranchée par morceaux glans pilés, son avec potage, escosses de ris, panicle & avoine, ou mie de pain de froment destrempée en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos & en repos, & luy plumer la teste, les cuisses, & le cropion. Telles poules ainsi engraisées à main d'homme se peuvent recouvrer en tout temps de l'année, mais la chair n'en est de tel goust quelle est quand elles engraissent estans en liberté, ce qui leur advient plus en un temps de l'année qu'en l'autre, estant la droite saison de leur naturelle & haute graisse es mois de janvier & Février, car en ces mois là les poules ne cèdent aux Chap.ns. La trop grasse sera amaigrie en meslant de la croye parmy son eau, & de la poudre de brique destrempée parmy son manger, & s'il luy vient cours de ventre, luy faut présenter pour première mangeaille un blanc d'œuf rosty, & pil y avec le double de raisins bouillis. Et à l'enragée qui casse ses œufs & les mange, faut verser du plastre clair sur le jaune d'un œuf, tant qu'il durcisse, que cela luy serve comme d'escaille, & luy mettre au lieu du nyeu, ou bien former un œuf de plastre ou de croye, & le mettre au nid, & ne luy laisser qu'un œuf seul après qu'elle aura pondu. A la trop jeune, quand elle gloussera, luy faut traverser les nazeaux d'une de ses petites plumes, car il n'est que jeune poule à pondre, & vieille à couver. Nos fermières trop sevéres les esplument jusqu'au duvet par tout le ventre, les mouillent en l'eau pour leur rafraichir leur ardeur, ou les font jeusner quatre jours prisonnières sous une cage à poussins, Et si on ne la garde de couver, faut tout aussi tost, ou deux jours après qu'elle aura esclos, la remettre en la compagnie des coqs, pour luy faire oublier ses petits, & recommencer à pondre, & frotter le ventre esplumé d'un grand & gros Chap.n & jeune, avec des orties griesches, & luy bailler par après les petits à eschauffer & conduire.

La poule est subjecte à la raye des yeux, quand elle vieillit, au catarre & distillation par les nazeaux par estre morfondue, & avoir beu eau gelée, ou trop froide, & faute de trouver le gélinier ouvert de soir, avoir couché au serain sur les arbres, ou par n'avoir peu trouver le couver ou le tect en temps de pluye. Au flux de ventre, quand leur mangeaille est trop

destrempée, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatives, ou que le gelinier a esté laissé ouvert la nuict. A la pepie de la langue, pour n'avoir beu, ou avoir beu eau trouble & orde. Aux poulx & vermine, quand elle couve, & n'a dequoy se veautrer & nettoyer, ou que l'ordure croupit long temps au gelinier: & à la morsure des bestes venimeuses, qui hantent le fumier, & les vieilles murailles, comme le scorpion, serpent, araigne, musaraigne, cloportes, & escrevices de fumier.

A la rongne & inflammation des yeux, il les faut bassiner d'eau de pourpier, ou de laict de femme & à la taye leur faut frotter l'œil avec du sel ammoniac, cumin & miel broyez ensemble, autant de l'un que de l'autre, sinon que vous ayez l'industrie de la leur lever ou faire lever bien légèrement & doucement avec l'aiguille.

Au catarre faut traverser une plume aux nazeaux, & leur attiédire l'eau & quelque fois leur chauffer les pieds, principalement aux petits poulets, que pour cela lon enveloppe quelque temps dans la panne, ou dans la plume, & les met on dans un pot au four tiède, ou près du feu en quelque endroit propre. Et si le catarre est arresté, comme sous les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'apostume, en faire sortir ce qui y est contenu, leur mettre un peu de sel broyé.

Au flux de ventre, on leur fait appast de pillules d'orge destrempées en vin, & liées avec la cire, & mesle-lon parmy leur eau de là décoction de grenade, ou de coings.

Et si le ventre est reserré, principalement aux pétés, on leur ouvre avec un festu, & leur plume-lon le cropion, & le dedans des cuisses, à ce que la fiente ne soit leans longuement retenue, qui leur puisse estoupper le conduit. Et aux poules on leur met du miel pur dans leur eau à part.

A la pepie, on leur lave le bec d'huyle, où ayt trempé une cosse d'ail, & leur fait on manger de la staphisagre parmy leur viande: & pour en garentir les petits, on les met sur un crible qui a servi à la vesse, ou à yuraye, & les parfume-lon de pouliot, origane, hyssope, & lin, & lon tient sur la fumée la teste du poulet, le bec ouvert: & à l'extreme, pour leur oster du tout, on leur ouvre le bec, leur tire-lon la langue bien doucement, puis avec l'ongle lon lieve tout doucement par haut en tirant à bas, ce blanc que lon voit surmonter par dessus, & après qu'il est levé & déraciné sans escorcher, lon leur frotte la langue avec la salive, ou un peu de vinaigre, ou lon la touche d'ail broyé.

Aux poux ou vermine, il les faut laver de vin où ayt cuit le cumin & la staphisagre, où bien d'eau où ayent cuit des lupins sauvages.

Contre la morsure de beste venimeuse, il leur faut oindre la partie d'huyle de scorpion, & mettre sus du Mithridat, & encore jeter un peu de theriaque dans leur auget, & le leur faire boire.

Pour le danger des bestes, principalement des chats & fouynes, qui la nuict viennent au gelinier manger les poulets, & les œufs, les anciens conseillent mettre à l'entrée d'iceluy, & y semer dedans des bouquets de rhue, & mesmes en mettre quelques brins sous les ailes de la volaille, ou bien enduire les parois du gelinier & l'entour de la fenestre avec du fiel de chat, ou de renard.

Qui plus est, pour garder les poules d'estre mangées de renards, est bon mesler quelque fois parmy leur mangeaille chair de renard, cuite & divisée en petits morceaux; car lon dit que leur chair retient quelque odeur, qui est cause que les renards n'osent approcher d'elles.

Les poules commencent à pondre en Février & Mars, & des le premier an quelques unes. La ponte d'un an & demi, & de deux ans, est la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondante, & aucunesfois de l'avoine & du fenegrec pour les eschauffer. Et si vous voulez qu'elles facent gros œufs (car communément les trop grasses n'en font que de petits) méslez & destrempez de la croye parmy leur mangeaille, ou mettez de la brique broyée dans du son, & la deslayez avec un peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire, ou leur baillez tout leur saoul d'orge à demy cuite avec vesse & millet: ou bien parfumez-les la nuict avec du souphre, car cela en outre les tiendra en santé, si vous leur donnez à manger de jeunes orties hachées & bouillies avec du son, elles pondront force œufs.

Elles cessent de pondre environ le troisieme de Novembre, qui est quand la froidure commence: mais si par curiosité lon en veut réserver à part quelques unes des plus belles pour

avoir des œufs le long de l'hyver, il les faut nourrir de pain rosty, & trempé du soir au lendemain, & leur présenter à desjeuner & au repas sur jour, & de soir leur jeter quelque peu d'avoine ou d'orge, ou du froument qui les eschauffe, ou de graine de chenevi, laquelle sur toute autre nourriture rend les poules fécondes en œufs, voire durant les plus grandes froidures d'hyver, comme cognoistrez à l'experience, ou les nourrir avec vers de terre, dont elles font œufs en bon nombre. Ne les faut si tost laisser couver après la première ponte, & quand elles ont passé trois ans, il les faut manger, aussi faut il se deffaire des brehaignes, & à celles qui ponnent beaucoup, souvent changer de nyeu, & bien marquer leurs œufs pour les leur bailler à couver, si poisible est. Quand elles sont en meue, il ne les faut laisser sortir hors du lieu ou les avez enfermées, sinon pour les foulager quand il sera fort beau, & se garder que l'Aigle, le Milan, ou l'Escoufle n'y descende.

L'on met la poule couver le deuxième an de sa ponte, & jusques au trois & quatrieme, & si met on plusieurs poules en un mesme temps, & sous leur paille quelques morceaux de fer, de peur du tonnerre, ou bien des feuilles de laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte, car on dit que cela sert contre la pépie, & le fruit monstrueux. Lon les y met en croissant de lune, depuis le deuxième de la nouvelle, jusques au quatorzieme, dit Florentin, & Columelle dit, depuis le dixième jusques au quinzieme, à fin que les poulets esclovënt en une autre lune nouvelle, car il ne leur faut que vingt & un jour, & doit-on façonner le nid desdites poules à fonds de cuve, tellement qu'en sortant elles ne facent rien cheoir ne rouler. Aucuns parfument la paille du couvoir devant qu'y mettre les œufs, avec du souphre, pour garder la poule d'avorter. Et leur baillez les œufs que vous aurez marquez, & les plus beaux, & les plus frais, & s'il est possible des leurs mesmes. Et notez qu'ils soyent pondus depuis le septieme Février jusques au vingtdeuxieme Septembre, car d'autre temps ne valent rien, non plus que les premiers pondus, ny ceux qui ont elle pondus par la poule sans l'œuvre du coq: & faut tousjours qu'ils soyent en nombre impar, à sçavoir en janvier quinze, en Mars dixneuf, & depuis Avril vingt & un. La plus grande du Lodunois n'en embrasse que vingt & trois. Depuis le second d'octobre elles ne couvent plus, ne doivent couver, si ce n'est es fours, à la manière de ceux de Malte, & d'aucuns Beaucerons, mais les poulets sont trop mal-aisez à eslever sur l'hyver. Encor tient la commune opinion, que depuis la my-juin les poulets ne valent gueres, & ne peuvnr croistre si adroit.

Si vous voulez par curiosiré bailler aux poules à couver autres œufs que les leurs, comme d'oye, paon, poule d'Inde, ou de cannes: mettez les y sept ou neuf jours devant, & puis y en adjoustez des leurs en nombre impar, ainsi que dit est. Mais si ce sont œufs de Faisans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poule, car ils ne demandent non plus de temps pour esclorre, & si vous voulez que ce soyent toutes femelles, prenez des plus rons & moussus, car les longs & pointus sont communément tous masles.

Aucuns observent ceste cérémonie de ne les mettre l'un après l'autre dans le nid mais. les arrangent dans un plateau de bois, & les y laissent couler tout doucement. Et faut garder que les coqs ny autres poules puissent entrer au couvoir, & mettre tous les jours deux fois le boire & le manger de la poule si près d'elle, quelle n'ayt occasion de se lever pour se repaistre car si elle se desbauche une fois, à bien grande peine y veut elle retourner, si elle n'est franche & naturelle.

Si la poule est négligente à retourner à ses œufs pour les couver esgalement, il sera bon quelque fois les renverser doucement, quand elle sera hors du couvoir.

Il y a des femmes qui n'ont la patience d'attendre là fin de la couvée & dès le quatrième jour que la poule à este sur ses œufs, elles les levent tous l'un après l'autre, & les regardent à la clarté du Soleil, & si elles n'y voyent des filets sanglants au dedans, elles les jettent, & en remettent d'autres. Et mesmes, si après le vingt uniesme jour elles voyent qu'il en demeure à esclorre, elles en font lever la poule. Mais les bonnes couveuses ne veulent plus retourner à leur couvoir après que lon y a touché. aussi dit la bonne fermiere, qu'aux œufs qui sont sous la poule ne faut toucher jusques à ce qu'ils soyent esclos. aussi les faut il bien choisir & présenter au Soleil entre les deux mains, avant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne soiet bons, & que les petits n'en puissent sortir pour la dreté de la coque, ne faillent environ le dixhuictiesme jour, de les baigner en un plat creux & en eau tiède, & ceux qui nagent au

dessus les oster, remettre les autres sous la poule & mais il ne faut contraindre la poule à se lever pour ce faire.

Vous ferez grand bien au poulet, quand il commence à pioler, & ne peut sortir pour la dureté de sa cocque, de luy aider à la rompre, & combien que ce, est l'office de la poule bien naturelle, si bien qu'elle vous sautera au visage si vous en approchez après qu'elle les a ouy pioler.

Les petits poulets nouvellement esclos, doivent estre mis sur un crible, & parfumez de rosmarin à la legere & petite fumée, pour les garder de la pepie, & ne leur faut de deux jours donner à manger, mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit griesche ny revesche, pour les tenir chaudement pendant que les autres esclorront, ou pour le mieux, les mettre si tost qu'ils sont naiz après un Chap.on, plus tost qu'après la poule, car ils en seront mieux nourris & défendus du huau & autre Oiseau de rapine, joinct que la poule qui les a esclos, est plus preste à faire des œufs. Vray est qu'il faut choisir un Chap.on sain & puissant, le plumer sous le ventre, & l'enortier avec orties des plus fortes & piquantes, puis l'enyvrrer avec pain trempé en vin, & le mettre sous un panier d'osier avec la couvée des petits, & ly laisser quelque temps, à fin qu'il les prenne en amour, si tost qu'il sera en liberté les eslevera, gardera, conduira, & sera plus fol amoureux d'iceux que la propre mère, combien que la mère naturelle en est fort soingneuse, & les retient assez sagement sous ses ailes sans les offenser. Quand donc il y auront deux jours passez il leur faut esmier du pain tendre, du fromage mol, ou bien de la farine d'orge, & du cresson alenois destrempé en vin & eau, avec un peu de feuilles de porreaux hachées bien menu, quelque peu bouillies : cela leur sert contre les catarrhes & la pepie. Et depuis ce temps jusques à quinze jours, les tenir sous la cage avec la mère: puis au bout de quinze jours, les laisser trotter avec la mère, leur donner mesme nourriture. Et si vous avez plusieurs couveresses, qui ayent esclos en mesme temps, baillez les petits des unes aux autres plus vieilles & usitées à les mener, ou au Chap.on, comme dit est & faites retourner les plus jeunes au coq : mais n'en baillez plus haut de vingt cinq ou trente à conduire à la poule, car elle n'en pourroit embrasser ny eschauffer d'avantage. Encor faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre & brutive, qu'elle ne les blesse en grattant & qu'elle ne les eschauffe, en volant, ou grimpe souvent : ne voise en lieu où ses petits ne la puissent suyvre. Parquoy sera bon ne les laisser aller si tost au courtil & qu'ils ne partent de quarante jours du couvoir.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puissent anhelier & siffler sur eux : car cest odeur leur est tant pestilent, qu'il les tue généralement tous. Le remède est, brusler souvent près de leur cage, corne de cerf, ou galbanum, ou cheveux de femmes, car la fumée de tout cela les chasse.

C'est curiosité de vouloir esclorre des œufs sans la chaleur de la poule: & combien que cela se puisse faire, il n'est toutesfois si feur ne si commode. Lon les arrange le bout pointu par dessus, dans le four chaud moyennement, sur fien de poule tiède, que lon renouvelle de six en six jours: & met-lon des sachets de plume sus & sous & les remue-lon par fois, puis le dixhuictiesme jour lon les baigne: & le vingtunieme on leur aide à rompre la cocque. Lon peut faire encore autrement : le jour mesme que lon met des poules couvrir, à fin qu'il en souviene, si lon ne veut marquer les jours aussi bien que les œufs, lon prend autant d'œufs que lon leur à baillé & les met-on sur des sachets pleins de fiente de poule bien passée, criblée, & bien entourée de duvet en forme de nid. Et encor fait-on un lict d'iceluy duvet sur les sachets, sur lequel lon plante les œufs, comme dit est & les couvre lon d'autre duvet & sachets par dessus, qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et après trois ou quatre jours lon les retourne, une fois tous les jours, si doucement qu'ils ne heurtent l'un à l'autre. Et le vingtiesme, que les poussins commencent à picquer la cocque, lon leur aide à sortir, puis les baille lon aux poules qui en ont peu. Mais il n'est que le naturel en toutes choses.

La poule couvera tout l'hyver autant bien qu'en esté, si on fait mangeaille de son meslé avec feuilles & graine d'ortie deseichée.

L'œuf doit estre choisi de poulettes noires, comme plus sain, délicat, plein & substantieux que des autres poules & mesme tant plus sont elles vieilles, non plus vieil que de deux jours. Blanc & long. selon le carme vulgaire: *Filia prestyt m dicit pro lege teneri, Quod sunt oua bona, candida longa, noua.*

Pour congnoistre s'il est frais, faites telle expérience qu'avons descrite pour discerner ceux qui sont bons pour couver.

La fermière qui fait estat de vendre des œufs, les doit garder en hyver chaudement sur la paille, bien couverts & en esté, fraîchement dans le son, selon l'advis des anciens: mais. Je croirois, sous correction, tout le contraire, car la paille est fraîche & le son chaud: joint que les œufs gardez dedans le son en esté, en cassent plustost. Ceux qui les couvrent & poudrent de sel ou les trempent en saumure, ils les diminuent & ne les laissent pleins & entiers, qui pourroit empescher de les acher & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauvais goust. La cause leur est bonne en esté & en hyver.

Je ne feray icy le discours lequel des deux à esté le premier né, l'œuf ou la poule. Voy ceste curiosité en Macrobe sur là fin & en Plutarque en ses Opuscles. Tu apprendras aussi d'Aristote & de Pline beaucoup mieux que de Hippetrates, que le poussin est engendré dans l'œuf, de la glaire & nourry du jaune, ains que le jaune est de plus facile digestion que la glaire. Quant au Chap.onner des hestoudeaux, lon le doit faire bien tost, après que la mère leur à baillé congé & qu'ils ne pient plus après elle & commencent à chanter, amouracher les poulettes, car s'ils ont un an & demy passé, il n'y à plus d'ordre & faut prendre les plus drus & de la plus belle venuë, non toutesfois de si naturel plumage que le coq, car après avoir réservé pour la commodité & gouvernement des poules, ceux qui sembleront les plus propres & hardis, il faut Chap.onner le reste pour engraisser, ou en mue, ou au pailler. Aucuns, comme au Mans & en Bretagne leur crevent les yeux comme aux oysons & leur baillent apast de grain demy cuit & de paste bien menuisée & par morceaux & sont engraissez en quarente jours pour le plus, mais il les faut bien garder de vermine, en leur ostant toute la plume de la teste.

Quant aux singularitez de la poule, de l'œuf & des remèdes que le laboureur en peur tirer pour sa santé. La poule engendrera poussins de diverses couleurs, si elle couve œufs remplis de diverse peinture, comme aussi elle engendrera poulets de couleur fort plaisante à voir, si vous la faites chaucher par pigeons malles, ou perdrix, ou faisans. Briefvement vous aurez poulets, pigeons, faisans & autre telle sorte de volaille de diverse couleur, si vous accoustrez haut & bas, & de tous costez leurs cages, ou autre lieu où ils font leur demeure, de couvertures qui soient de telle couleur qu'il vous semblera.

Les poules feront gros œufs, si vous pilez subtilement de la brique & l'incorporez avec son & vin, le tout bien broyé, donnez en à manger aux poules: ou bien faites poudre subtile de brique, meslez la avec son d'orge, leur en donnez à manger. Aucuns pour mesme effect destrempent croye rouge, & la mellent parmy la mangeaille des poules.

Si par L'espace de quatre jours, ou sept tout au plus, faites tremper en vinaigre bien fort un œuf vous attendrirez tellement la cocque que facilement l'œuf se pourra manier, passer par toute sorte d'anneau que lon porte aux doigts, entrer en telle phiole que le voudrez mettre. aussi luy rendrez sa forme si le trempez en eau fraîche. Pareillement l'œuf trempe par quelque elpace de temps en eau de vie se consume du tout.

Si voulez garder longtemps les œufs sans se casser, arrangez les en paniers de telle façon qu'ils soyent droits, que leur bout plus aigu soit le plus haut eslevé, par ce moyen ils porteront tel fardeau que leur imposerez sans se casser. Ausis cest une chose véritable & bien expérimentée, que l'œuf a une telle fermeté, que nul homme tant soit fort & robuste, le pourroit casser entre les paumes des mains, estant pris & étendu de sa longueur.

Lon a observe de long temps, que les œufs pondus après la nouvelle lune du mois d'Aoust, ou au défaut de la lune du mois de Novembre, ceux pareillement qui sont pondus le jour de Noël, ou le jour de l'Ascension, sont de garde & ne se corrompent facilement. De quoy lon ne peut excogiter autre raison, sinon qu'aux uns le froid rend la cocque dure & imperspirable, aux autres la véhémence chaleur fait exhaler subitement ce qui est facil y a se corrompre dedans l'œuf.

L'on trouve dedans le gisier du Chap.n une pierre aussi grosse qu'une febve, laquelle rend les hommes hardis & vertueux au combat du lict & les rend favorables & gracieux envers les femmes.

L'on tient pour assuré, qu'au défaut de feu, l'œuf se peut cuire estant tourné & agité long temps & subitement d'une fonde.

L'œuf prendra telle forme d'écriture que voudrez par dedans, si vous écrivez sur sa cocque avec encre faicte de galles, alun & vinaigre & après, quand l'écriture sera seichée au soleil, mettez l'œuf en saumure bien forte, puis le faites cuire, en ostez la cocque ainsi trouverez l'écriture.

La cocque de l'œuf vidée du tout & remplie de rosée de May, puis exposée au soleil de Midy, est facilement eslevée en l'air sans aide d'autrui.

L'œuf environné de filet & mis au milieu d'un feu ardent, empeche que le filet ne soit aucunement brulé.

La poule ouverte, appliquée toute chaude sur les morsures des serpens, attire hors le venim, ou bien toute vivante ayant le cul plumé, appliquée sur les parties offensées de morsures de serpent, ou sur les charbons & bubons pestilents, fait le semblable : qui demonstre que la poule à une contrariété naturelle contre le venim, comme on le peut cognoistre par ce que les poules mangent les bestes veneneuses, comme crapaux, vipères, couleuvres, aspics, autres serpens, sans qu'elles en reçoivent aucun mal.

La membrane intérieure du gisié de poules ou Chap.ons deseichée & pulverisée est souveraine pour flux de ventre, gravelle & difficulté d'urine.

Le brouet auquel aura bouilly la poule ou le coq vieil, est bon pour lascher le ventre, encore. avantage, si lon farcit la poule de mercuire, petit chesne, graine de carthame & autres. semblables herbes, mesmement le brouet de poule ou de coq est singulier à toute maladie, si on le farcit d'herbes convenables à icelles maladies.

Les testicules de Chap.ons nourris de mangeaille trempée en laict, sont souverains pour restaurer subitement ceux qui par longueur de maladie sont du tout exténués.

La graisse de poule lavée en eau rose, sert aux fissures des levres, & à celles qui par la froidure de l'hyver viennent aux mains.

Le fiel de poule. Le fiel de poule ou de Chap.on instillé dans l'œil, guarit la taye des yeux, si vous le meslez avec eau d'eufraise.

Fien de poule. La fiente de poule deseichée subtilement pulverisée & appliquée sur les lieux depilez, fait revenir le poil, si vous l'incorporez avec miel ou huyle de lin: destrempée avec huyle rosat & appliquée sert aux brulures: broyée avec oxymel, garentit sur l'heure ceux qui endurent suffetation pour avoir mangé potirons, car elle les fait vomir un humeur pituiteux & espais. Un médecin du temps de Galien guarissoit toutes vieilles coliques donnant au patient de ceste fiente à boire avec hyppetras faict de miel & de vin.

Œuf cuit dur L'œuf cuit dur, mangé avec vinaigre, appaise le flux de ventre, si vous meslez parmy poudre de corne de cerf.

Cataplasme faict du jaune & blanc de l'œuf bien battu avec jus ou eau de plantain & morelle appliqué sur les brullures les esteint.

Le blanc d'œuf battu avec poudre d'encens, mastich & noix de galle, appliqué sur le front restraint le flux de sang par le nez.

Le jaune d'œuf avalé tout seul appaise la toux & autre descente qui se fait sur les poulmons & parties pectorales. Le jaune de l'œuf qui est pondue en pleine lune, nettoye toute sorte de taches qui apparoissent au visage. La petite membrane, qui est sous la cocque de l'œuf deseichée & subtilement pulverisée, incorporée avec blanc d'œuf, guarit les fissures des levres. La cocque d'œuf rédiguée en cendre, beue avec vin, restraint le crachement de sang & est bonne pour blanchir & nettoyer les dents, conforter & incarner les gencives. La cocque d'œuf, duquel le poussin est sorti broyée avec vin blanc, rompt toute pierre, tant des reins que de la vessie. Le blanc d'œufs meslé avec chaulx vive, cocque d'œuf rédiguée en cendre, vieille tuile bien broyée & bitume, fait une manière de ciment fort excellent pour joindre & agglutiner les fragmens & pièces du voire rompu. L'œuf respandu sur le bois, ou quelque vestement, empeche la brulure de feu.

Chap. XVI les Oyes.

La maison Rustique qui n'a grande aisance d'eau, mesme courante, n'est propre à la nourriture de l'oye, sinon que pour sa commodité on luy face une marc ou vivier au propre: car cest oiseau, ainsi que le canard, aime. nager, à se rafraichir, plonger, toujours boubeter, ne

chauche guieres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit, & de grand dommage : de profit pource qu'il ne luy faut si grand foin à le nourrir, qu'il est de bonne guette, voire meilleure que le chien, ainsi que monstrent jadis les oyes du Capitole de Romme lors qu'ils esveillèrent les soldats & corps de garde & furent cause que l'ennemi fut repoussé, déclare l'hiver prethe par sa clangueur assidue: rend des œufs, des petits & de la plume deux fois l'année pour les licts, pour escrire & empéner des flèches, & se prend au renouveau, & à l'arrière saison. De dommage pource qu'il luy faut conduite, sans laquelle il broutte les scions des arbres, les herbes des jardins, les jettons des vignes, & fait tort aux bleds quand ils commencent à entrer en tuyau, tant de ronger que de sa fiente. De sorte qu'au païs où les oyes sauvages, (qui sont Oiseaux de passage aussi bien que les grues) font leur principal repaire, comme vers Holande, Hainaut, Artois & ailleurs, on trouve quelque fois une grande pièce de bled toute destruite à moins de demi jour : & moins ne sont de danger les domestiques, qui les lairra faire: car elles déracinent le bled du tout, sans ce que la où elles ont fianté, il n'y vient rien de long temps après.

L'oye masle & femelle est meilleure de couleur blanche & grise & entremeslée de deux couleurs: elle est aussi de moyenne bonté, toutesfois la blanche foisonne plus que les autres en œufs, & a la chair meilleure, & faut choisir celle qui a le plis & l'entredeux des jambes bien larges. La femelle fait trois pontes l'année, si on l'empesche de couvrir & esclorre ses œufs, qui vaut beaucoup mieux que leur faire couvrir, veu que les poules ont accoutumé les nourrir mieux & en avoir plus grand troupeau: & à chacune ponte aucunes rendent jusques à douze œufs, & plus quelque fois, les autres n'en rendent pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois: cest depuis le premier jour de Mars, jusques à là fin du mois de juin. Et n'oubliez jamais l'endroit où vous les aurez mené pondre la première fois, si bien que là où elles auront ponu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & là mesme couveront, si vous voulez. aussi ne les faut il pas laisser pondre hors de leur parc. Et pource les faut tenir enfermées lors que congnoistrez qu'elles veulent pondre, & si vous n'en levez les œufs, elles se prendront à couvrir si tost qu'elles auront couvée entière, mais si vous les ostez à mesure qu'ils seront ponus, elles ne cesseront de pondre jusques à cent, voire deux cens œufs, voire mesmes jusques à s'entre-ouvrir par force de pondre, comme aucuns disent.

Elles n'ayment gueres à couvrir, que leurs œufs propres, pour le moins faut qu'il y en ayt une grande partie, que vous aurez marqué au propre. Et n'en couvent que sept ou neuf pour le moins, treize ou quinze pour le plus, faut qu'ils soyent en nombre impar. Et qui met sous la paille du couvoir quelque racine d'ortie, cela garde que les petits, quand ils sont esclos, n'en sont si tost offensez. les unes au bon temps & doux escoënt en vingtcinq jours, qui est le plus. Et près de la couveresse mettez orge trempe, telle quantité qu'elle en pourra prendre, avec force eau. car elle n'aime à laisser ses petits, & souvent plus tost se lairroit mourir de faim, & toutesfois aussi à fin quelle ne se lève gueres pour repaistre, ce qui rendroit les œufs morfondus. Et du surplus observez ce qui a este dit de la poule. Vous pourrez aussi donner à couvrir les œufs d'oyes aux poules, qui les couvent beaucoup plus heureusement que l'oye mesme, non plus toutesfois que sept ou huit.

Les petits doyvent demeurer dix jours enfermez avec la mère & seans estre nourris de farine d'orge destrampée avec miel, son, & de l'eau, & par fois de laictues, laittrons tendres & nouveaux, puis du millet, & froment destrampé. Et au bout de ce temps les accoustumer au pré avec la mère, mais qu'ils soyent repus devant qu'y aller, car ceste beste est si gourmande, que d'aspreté en sa grand'faim, elle tire l'hebe & les scions des arbres de si grand' roideur, qu'elle le rompt le col. Il les faut garder des orties & des espines, du laurier, & du muguet sur tour, qui leur est poison: au tect, des loups & des renards, des chats & belettes.

A quatre mois on choisit l'oison pour engraisser, & prend on les plus beaux & plus grands, & le met on en mue en la cave, ou en quelque lieu obscur & tiède. où ils demeurent, les plus jeunes trente jours, & les plus aagez deux mois. Lon leur baille trois fois le jour de la farine d'orge, de froment destrampée en eau & miel, car l'orge fait la chair blanche, & le froment engraisse, & fait grand foye. Aucuns leur font appast de figues nouvelles ou seiches avec levain, & leur donnent à boire à foison, & boubeter du son tout leur saoul. Autres leur plument le ventre & la teste, & leur ostent les grosses plumes des ailes, mesmes leur crevent les yeux

pour les engraisser: sur tout ne leur faut espargner le manger ny le boire, d'autant qu'ils sont goulus & aiment fort à boire : par ce moyen les aurez fort gras en moins de deux mois.

La pasture des communes est, toute sorte de légume destrempee en son & eau tiède. Beaucoup ne leur baillent que du son un peu gras, & des laictues, de la chicorée, & du cresson alénois pour les mettre en appetit, & leur présentent ceste nourriture au matin, & au soir, & encor sur le midy: & le reste du jour les envoient aux prez & à l'estang, avec la conduite d'un petit valet, qui les garde d'entrer & voler es lieux defendus, & des orties & ronces, mesmes de manger de la hannebanne, que lon nomme la mort aux oisons, de la cigue qui les endort tant, qu'ils en meurent.

Les anciens ne bailloyent que trois oyes à chacun jars, mais nous leur en baillons bien six, & leur faisons oster le duvet & les grosses plumes à escire en Mars & en Septembre, car la plume de l'oye morte n'est si naturelle. tout usage, non plus que la toison de moutonns tuez, ou morts d'eux-mesmes. Et ne met lon gueres moins de trente oisons en chacun tect, combien que les anciens n'y en missent que vingt, car les grans battent les plus jeunes, & les blessent, & à ceste cause les faut mettre en parc dans l'estable, & séparer de clayes ainsi que les moutonns, & leur faut souvent paille fraische, nette & déliée: car le tect doit tousjours estre sec, & souvent nettoyé de peur de vermine. Et au surplus, sont sujets à mesmes maux & dangers que sont les gelines, parquoy leur faut aussi semblables commoditez. Ce qui ne vous grevera rechercher cy dessus.

Loison encores qu'il soit de difficile digestion, d'autant qu'est aquatique, ains excrementeux, si est-ce que les oisons de deux mois sont fort recommandables es banquets du printemps pour leur délicatesse: comme les vieils en Hyver farcis de marrons, son foye aussi est d'un manger & goust fort plaisant.

La graisse d'oye, en ce est profitable, par ce que méslée avec jus d'oignon & instillée en l'oreille, appaise la douleur, & en tire l'eau. La langue d'oye deseichée & mise en poudre, est bonne contre rétention d'urine. les testicules d'oye mangez par la femme incontinent après ses purgations naturelles, ne l'excitent seulement à l'acte venerien, mais aussi la rendent féconde. La fiente d'oye deseichée, pulvérisée & prise au matin le poids d'une drachme avec vin blanc guarist totalement la jaunisse si lon continue d'en user l'espace de neuf jours.

Chap. XVII les Canes, Canars, Sarcelles, hallebrans, Poules d'eau, Canettes d'estangs, Cygnes, Grues, Cigoignes & autre oiseaux de riviere.

La fosse ou mare que nous avons dressé au milieu de nostre court & paillé, peut servir pour les Canars, & autres oiseaux d'eau ; & auprès d'icelle mare lon leur dresse un tect bas, & un peu couvert, pour se retirer la nuict & le jour quand il leur plaist, car de si grande diligence au tour de ceste volaille il n'en est ja besoin, sinon de la garder des chats & belettes, du milan, de l'aigle, du vautour, & des serpens, qui leur sont fort dommageables. Au demeurant, faut leur jetter quelque grain, légume, & cribleure es ruisseaux de la marc, & dans icelle, pour boubeter, & leur laisser la liberté de l'estang du vivier, & de la rivière prochaine, aussi bien qu'aux oyes, toutesfois seroit bon qu'on les empeschast de hanter aux viviers & estangs, à cause qu'ils mangent le poisson moyen. Mais il n'y faut point tant de garde, car ils n'aiment gueres les jardins, & euxmesmes font leur nid à pondre & à couver, & n'y a que ce soin d'en sçavoir le repaire, principalement des sauvages vers l'estang, & en prendre les œufs, & les bailler couver à la poule, pour les affranchir, car la volaille qui en viedra sera meilleure que celle de paillé, & qui ne bougera de la court ou de la rue à caneter.

Pour avoir des sauvages de vostre estang à apprivoiser, il faut jetter il faut jeter lie de vin ou vin vermeil, mesme à l'endroit du ruisseau où vous leur aurez souvent jetté apast de vin, grain, avec levain & farine destrempez ensemble, les prendrez quant les verrez enivrées, ou bien prendre de la racine & semence de l'herbe appellée jusquiame en bonne quantité, la mettre tremper dedans un bassin plain d'eau, un jour & nuict entiere, & après, mettre du froment, & faire le tout ensemble bouillir tant que ledit grain en soit bien abreuvé & renflé: alors mettez de ce grain audit lieu: car les canards sauvages y accourront, & si tost qu'en auront

mangé, cherront tous estourdis. Ceste volaille s'engraisse ainsi que les oisons: cest à dire, de mesme nourriture, reste qu'on leur donne outre cela de la menuise de poisson, & si on ne les met point en muë, & aux commun, le plus que lon les laisse courir, est le meilleur.

Vous pouvez tirer profit de cest Oiseau, en ce que sa viande est fort plaisante à manger, principalement vers le col & la poitrine, sa plume est plus menue, meilleure & plus saine pour y dormir dessus, que celle d'oye, fait des œufs en quantité, non tant bons ni délicats que ceux des poules, mais commodés à faire gasteaux, fricassées, & autres friandises, joint que les pouvez faire couvrir aux poules.

Quand cest oiseau nettoie ses plumes avec le bec, il donne presage de vent. Lon tient que son sang endurci & beu avec vin, est bon contre toute sorte de venin. Le canard vif appliqué sur le ventre est souverain remède pour les tranchées & coliques: dit on qu'en guarissant le mal d'autrui, il prend le mesme mal, duquel il meurt.

Les Sarcelles, hallebrans, poules d'eau, & canettes d'estang, ne s'appriivoisent jamais, mais bien les pouvez prendre plus à l'aise que les oyes sauvages. Autant en dirons-nous des beccasses & courlis, autres Oiseaux d'eau, & de rivière, qui vivent néantmoins sur la terre, dont ils furent appelés par les anciens, Oiseaux de double vie, ounourriture.

Les Cygnes ne hantent & ne s'ayment qu'en d'aucuns endroits particuliers, comme es lieux aquatiques, esgarez & solitaires. Il s'en voit quantité en tels lieux, vers Tours, Engoulesme, Coignac, rivage de la Charante (que lon dit estre bordée de Cygne, & pavée de truitte & Saumeur en France, & aussi en Flandres, & vers Valenciennes, que lon dit avoir esté pour cela appelée val de Cygnes, & se peuvent apprivoiser & mettre en estang ou en mare, mais il le destruit bien & ruine le poisson, quelquesfois il se rue sur le bled verd, ainsi que l'oison & oye sauvage, & y fait grand dégast. cest assez de deux par plaisir en vostre estang, ou de quatre, s'il est bien grand, & d'un seul en la mare, & luy faut au courtil son tect à part, peu couvert, & en liberté, souvent nettoyé & rafranceschi, car il ordist fort. Au demeurant s'il n'a nourriture suffisante, jettez luy du pain mouille ou des brouailles, & quelques menuises de poissons. cest oiseau est gourmand & couste beaucoup à nourrir, fait son nid tout seul, & ne couve qu'une fois l'an, & trois œufs pour le plus à la fois, mais il est de grande beauté & plaisir. Il y a une espèce de Cygne qui a le pied droit endoigté & façonné en serres ou griffes d'Oiseau de proie, dont au plonger il pille, & agriffe sa proie, & le gauche a la forme commune des autres Cygnes, dont il rame sur l'eau. Un tel en fut veu & tué en l'estang de l'abbaye de Juilly près Dampmartin 1554. Ceste espèce de Cygne ne je paist s'il n'est dans l'eau, & de sa proie, & est totalement hagar, & ne peut estre commodément rendu privé; aussi n'est tel Cygne commun.

Setrates en Platon dit que cest oiseau est dédié & Apollo, à raison d'une vertu de divination qui est en luy, par laquelle il prevoist sa mort, chante avec grande douceur & mélodie à la venue prethe d'icelle, comme prévoyant quel bien aporte la mort. J'ay observé qu'il ne prevoit seulement sa mort, mais celle des hommes, principalement quand il apparoit aux lieux où il n'a accoustumé de hanter. Tesmoin en est la journée de S. Bartélémy de l'an 1572, deux ou trois jours avant laquelle furent veus plusieurs Cygnes voltigeants, nageants & se plongeants dans la rivière de Seine entre S. Clou, le pont de Nully.

Les grues ne sont beaucoup dissemblables des Cygnes, & ne sont Oiseaux de long repaire, ains de passage anniversaire des païs plus chauds aux plus froids: leur passage est en Septembre, & leur revol assez tost après les semailles achevées: & combien qu'elles s'addonnent aux lieux aquatiques, si est-ce que leur nourriture est plus tost de ce que produit la terre, que non pas l'eau, car elles se nourrissent de grain comme les oyes sauvages. Ne faut faire grand estat de la grue: car encore qu'elle soit demeurante avec vous pour un temps, elle ne pond en toute l'année que deux œufs. Parquoy si la voulez nourrir, faire le pourrez plustost pour en avoir le plaisir de la veuë que de l'engeance: car elle ne pont & ne couve que deux œufs: & si sa chair est de fort dure digestion, principalement si elle est fraîchement tuée, ains si la voulez manger, attendez quelque temps après sa prise, & la pendez pour l'attendrir à une branche de figuier, mesme mangez la plustost cuite de long temps qu'encores chaulde. Quand la verrez voler haut en l'air avec silence, attendez le beau temps, si la voyez reposer sur la terre, soyez assuré de la pluye.

Si vostre ferme est prethe des marscages & lieux où serpents, lezards, couleuvres, autres bestes semblables abondent, pourrez eslever quelque girouette en vostre logis, ou planter sur une haute butte quelque arbre branchu de grande hauteur, pour attirer des Cicoignes, à fin de desnuer vostre ferme de ces bestes venimeuses, car elles les tuent pour en nourrir leurs petits. Ne pensez pas toutesfois les y pouvoir attirer facilement, ny les avoir avec vous l'esté passé, car l'hyver venu elles s'en retournent en autre pais. Toutesfois y en a il de telles, lesquelles n'ayant esté molestées en levs aires & petits, reprennent tous les estés leurs aires, revenans de vol & païs loingtain, & se aient volontiers aux sommets des tours non fréquentées, là ou elles congnoissent qu'on ne peut leur faire ennuy. Et ce pendant n'ayez soucy de leur nid, ponte, couvée & nourriture. car ce sont oyseaux soingneux d'eux mesmes, qui n'ont besoin d'aide d'autrui. Et lesquels viennent & vont sans qu'on s'en puisse appercevoir: tellement que nous les voyons plustost venus que puissions prevoirl eur venue, d'autant que leur venue & allée est de nuict. Aucuns pensent qu'ils n'ayent point de langue. N'en faites estat pour les manger comme estant de mauvais suc & de nourriture pestilente: ce bien toutesfois est en eux, celui qui aura mange d'un Cicoigneau, n'aura les yeux chaffieux de toute l'année: lon remarque en cest oyseau que les petits nourrissent leur mère lors qu'elle ne peut plus voler, ny quester sa proye.

Chap. XVIII Des faisans & gelinotes.

C'est grande curiosité de nourrir des faisans, que Columelle nome poules de Numidie, mais qui le peut faire, il en a plaisir & proffit: faut une personne qui ne face gueres autre chose. Car cest Oiseau couste beaucoup à entretenir: veut avoir son tect à part, haut eslevé & adossé contre la closture de la court & en long, que les augets soyent en l'air, & où le Soleil donne. Et faut à chacun Oiseau le sien, qu'il n'y aie qu'un huis à leur gelinier pour la commodité de les nettoyer, & leur donner à manger. Le surplus sera tout à jour par devant, & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, environ la hauteur d'une toise par bas, bien couvert par dessus.

Les Faisans & Gelinotes sont mal-aisés à apprivoiser, s'ils ne sont niais ou prins de l'année, car les plus vieux se desplaisent, & ne daignent pondre ne couver & quant aux jeunes, il les faut soucfuement gouverner, tant qu'ils soyent duicts, & se puissent facilement accommoder à l'air contraint, & à celui qui n'est pareil à la région d'où ils furent prins. Il faut à deux femelles un masle. La femelle ne fait qu'une ponte, & commence en Mars, & faict jusqu'à vingt œufs par ordre: puis les couve tous ensemble, ou quinze des siens, & quelques autres estranges si vous luy en donnez, & couve trente jours & au couver faut telle diligence qu'il a este dit à la poule, mais ce ne sera hors de son tedtc. les petits esclos seront appastelez de farine d'orge, cuite & refroidie, puis de farine de froment, & quelque fois y méslerez, ou leur baillerez à part des sauterelles & des œufs de fourmis: & leur faut souvent changer d'eau nette, car ils sont subjects aux mesmes maux que les poules.

Les anciens engraissoient ou nourrissoient les Faisans & Gelines pour les festins seulement, & non tant pour en avoir de l'engeance: & leur donnoient les premiers jours de l'eau miellée & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel, puis de la farine d'orge destrempée en eau, des febves moulues, & de l'orge mondé, du millet entier, de la navette, & graine de lin cuite & seichée meslée avec de la farine d'orge & pour les eschauffer & purger les coles, leur bailloyent du cenegré par cinq jours, & les tenoyent ainsi en mue soixante jours. cest ce que quelques rotisseurs de Paris & riches vivandiers sçavent très bien faire: & leur faut, dit Columelle, donner à manger leur saoul à fin de les engraisser pour les banquets, car peu de ces gelinotes sauvages s'addonent à pondre en servitude.

Chap. XIX les paons.

Le paon est l'Oiseau du plus beau pennage qu'il en soit nul autre, aussi s'enorgueillit il beaucoup, mais il est bien autant mal empiété, il est plaisant à voir, fort bon à manger, & sert de garde en la court du logis, entant que voyant entrer personnes incongnues au logis, il ne faut de s'escrier & en advertir ceux de la maison. Vray est qu'il est de grand entretien & nourriture, goullu & havissant sa pasture, dommageable à la maison, entant qu'il gaste les jardins, s'il n'y a

quelque preau, rompt le toict & haut lieu de la maison & le masle pour estre par trop luxurieux casse les œufs de la femelle pour l'empescher de couver, à fin qu'il puisse plus librement jouir d'elle. Le malle vit fort longuement, comme de vingt à vingtcing ans, la femelle moins, l'un & l'autre mal aisez à eslever, mais il ne donne grand soing depuis qu'il a laissé la mère, sinon qu'il endommage les bleds il aime l'air chaud & tempéré qui est cause qu'en mainte contrée de la France, on ne les peut eslever, que mal à peine: l'endroit ou il y en a plus grande quantité audic païs, cest vers Lisieux en Normandie, d'ou il en vient grand nombre à Paris, pour les nopces & banquets exquis, on les y engraisse de mar de citre & de père.

Les anciens faisoient des islettes au derrière de leurs jardins propres pour les paons & dressoient une petite casette pour leur repaire & une autre pour celui qui les norrisoit. Et en Italie encore és lieux maritimes on nourrit les paons és islettes plus prochaines en la mer, pour eviter les dommages que leur fait le renard, qui estoit ce que les anciens vouloyent eviter. Mais nous qui n'en faisons si grand estat, nous contentons de les loger au dessus des poules, au plus haut lieu du poulaillier: car il y ayment se percher en haut lieu & air libre, couchans le plus souvent sur les arbres, & leur faisons quelque lieu par bas, où ils se puissent retirer par jour. Ce lieu doit estre bien nettoyé & curé diligemment, ainsi que le gelinier, car ceste volaille est subjecte à mesmes inconveniens & maladies que la poule, & luy faut pareils remèdes. Au demeurant, faut que le lieu où elle hante soit ferme de paille ou herbe verte, assez haut, car la paonnesse ne pond gueres accroupie & le plus souvent lon trouve ses œufs tombez par bas, & sous le juchoir, lesquels luy eschappent bien souvent en dormant. Ces oiseaux engendrent très bien après qu'ils ont trois ans, auparavant ils sont steriles, ou de petite fécondité.

La paonnesse fait trois pontes l'année mais qui la met couver, elle n'en faict qu'une, & consume le reste du temps à esclorre & conduire ses petits. Elle commence sa première ponte à la my-Février, & en fait cinq œufs de rang, l'autre quatre ou trois, & à la tierce trois ou deux. S'il advient que lemasle & femelle ne puissent entrer en chaleur, les y faudra mettre avec viandes & mangeaille qui les eschauffe, comme avec febves rosties en cendre chaude. Et lon cognoistra que le Paon entre en chaleur, quand lon void qu'il se mire & se couvre tout des plumes de sa queue, lors nous disons qu'il fait la roue.

Quand la Paonnesse couve, elle se retire & cache du malle en lieu le plus secret qu'elle peut: car il ne cesse de la chercher, pour la luxure qui est en luy & s'il la trouve, il la bat pour la faire desjucher, & casse les œufs. Quand elle couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle engendrera des poussins tous blancs, non de couleur gemmée. Pour mesme effect on les peut enfermer en des cages ou tects, enduits ou polis de quelques draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couvant soit de couleur blanche; au bout de trente jours que les petits sont esclos, & la mère nourrie diligemment en son couvoir (ainsi qu'avons dit de la poule) lon la met sous la cage en lieu le Paon ne puisse venir, car il hait & fait mal à ses petit jusqu'à ce qu'il y ayent faict la creste & alors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement Car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

Il faut nourrir les petits, les premiers jours avec farine d'orge destrempée en vin, en forme de potage espais, & pour l'espaissir lon adjouste fromage mol bien pestri, pressé & espuré car le laict clair leur nuit grandement. Quelque fois on leur jette des sautereaux à qui on a osté les pieds, & des charancons des araignes & des mousches pour leur cure, car ils chassent naturellement à la vermine & là où ils hantent ne s'en trouve gueres. Six mois après lon leur baille l'orge bouillie, comme à la mère & les laisse lon trotter: mais il les faut garder du froid & de la pluye: car ils piollent & trainent l'aile incontinent, principalement en ce païs, où ils sont forts à eslever s'ils ne sont esclos à la my-juin. car quand l'Automne les accueille bien jeunes, jamais n'endurent l'hyver.

Qui veut que la Paonnesse face les trois pontes, il en faut bailler à couver aux poules les plus grandes, plus adroites & plus vieilles, au commencement du croissant de la lune, & laisser les Paonneses parachever leurs pontes. Et comme nous avons desja dit en la nourriture des poules, lon leur en baillera cinq de Paonnesse le premier jour, & neuf des leurs puis le dixième jour on osterà les neuf de poule, & y en remettra-l'on neuf autres, par ce moyen vous trouverez au terme de trente jours qu'ils esclorront tous ensemble, & ainsi en ferez à plusieurs poules en un mesme temps. Et pource que l'œuf de la Paonnesse, pour sa grosseur ne peut estre

aisémentremue de la poule, vous le remuerez doucement quand la poule sortira pour repaistre: & marquez avec de l'encre l'endroit de son dessus, à fin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez si elle l'aura remué & retourne, autrement vous y perdriez temps: & quand tout est esclos, baillez tous les poulets à une seule poule & les paonneaux à une autre: & gardez que celle qui meine les poussins, ne voye ou hante avec l'autre qui meine les paôneaux: car elle lairroit incontinent les siens, du desdain & jalousie de là grandeur & beauté des autres.

Les Paons sont fort malades quant ils muent, & alors il les faut eschauffer avec miel, froment, avoine, & febves grollées. Ils sont en grande chaleur aux jours caniculaires & lors ne les faut laisser sans eau fraîche & faut. chacun Paon cinq ou six femelles pour rechanger, car il greve celles qui ont l'œuf prest à faire, quand elles le refusent & ne faut l'œuf à se casser.

La chair de Paon est mélancholique & de difficile digestion, mais pour l'attendrir il faut tuer le Paon un jour avant que le manger en esté, & quatre jours en Hyver, & prendre quelque chose de pesant à ses cuisses, ou bien le pendre à quelque baston de figuier, par ce que le bois de figuier a vertu d'attendrir les chairs dures : la chair rostie de Paon se garde tellement un mois entier, qu'elle n'en perd aucunement ny son odeur ny sa saveur. La fiente de Paon est souveraine contre les affections des yeux, si lon en pouvoit trouver : mais le Paon est tant envieux du bien de l'homme, que luy mesmes mange sa fiente de crainte que lon en trouve.

Chap. XX Poules d'Inde.

Celuy qui nous apporta cest Oiseau en France des isles d'Inde nouvellement decouvertes par les Espagnols, Portugais, soit que nous l'appellions coq, ou Paon d'Inde, nous a plustost enrichi de gueule que de proffit. car cest un droit coffre à avoine, un gouffre de mengeaille, où lon ne peut predre autre plaisir que du bruit & fureur, quant aux grands: ou d'un continuel piollement, quant aux petits: outre que l'un & l'autre sont sales & hideux à voir à cause de leur difformité de teste, car le masle n'a point de crestes eslevées comme nos coqs, mais au lieu de creste a une carnofité rouge, & sous le menton un palais gros & long, qui s'enfle & est tendu de diverse couleur quand il entre en furie. Vray est que la chair en est délicate, mais fade & de dure digestion : cc'est pourquoy lon la faict saupoudrer, fort larder & aromatiser. Il y a trop plus de plaisir & de bonté de chair au Paon.

La nourriture de ceste volaille se faict: en pareil faict que les gelines, & de mesme viande, & avec autant de diligence, d'autant que son propre est d'estre à l'air, de vivre de vers & d'herbages, reste qu'il leur en faut d'avantage: & peut bien dire le fermier qu'autant de Paons d'Inde qu'il a en son courtil y autant luy sont ce de mulets, pour le regard de la nourriture. Leur traitement est plus aise que des autres Paons, sinon qu'ils n'endurent tant bien le froid, & ne demandent si haut air mais ils paissent & font grand dégast aux jardins, & sont ords comme oisons, parquoy faut tousjours estre après pour les nettoyer faut les mettre en Hyver en lieu tiède & sec ; leur jucheoir ne doit estre plus haut que de huict ou dix pieds de terre, par ce qu'ils ne volent pas haut.

Quant au pondre, au couver, cest du tout le pareil que nous avons dit des Paons, & peut on aussi bailler leurs œufs aux poules, & les faire conduire pendant que les mères paracheveront leur ponte. Leurs maladies, & les remèdes d'icelles sont aussi pareils du tout: parquoy seroit superflu d'en dire. icy d'avantage.

La fermière ne sera grand estat des œufs de la poule d'Inde, pour le moins celuy qui est soigneux de sa fanté, n'en sera cas pour en user: car les médecins tiennent que les œufs de poule d'Inde engendrent la gravelle, donnent occasion de ladrerie.

Chap. XXI Des Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers & Grives.

La volière (plustost pour nourriture & plaisir que pour en avoir engeance) de ces Oiseaux, sera dressée comme le tect aux Faisans, en manière d'une grande cage, ainsi adossee contre la muraille du courtil, vers le jour, tissue de s'il d'archet enchassillé de menuiserie avec sa porte au propre, & au dedans, principalement vers les coins, aura quantité de juchoirs & branches de rameaux de genevre, laurier, & autres arbres, dans lesquels seront

appliquez contre ladite muraille petits panniens pour les inviter à pondre & à couvrir, s'il leur en vient appétit. Elle sera de la hauteur d'un homme & au travers, & en tous sens, vous y mettrez aussi des perches arrestées par les deux bouts pour les jucher, & au dessous d'iceux juchoirs force paille fraische, que vous faudra renouveler souvent, en les nettoyant, vers le costé du jour, selon la longueur de leur tect, entrelasserez deux aix bien longs, & un tiers au dessous, là où ferez les places pour mettre leur mangeaille, & leurs auges à boire, que rafraichirez & nettoyez bien souvent. Ces Oiseaux sont tous de passage, & aiment l'air chaud, & en temps froid passent la mer à grandes troupes & compagnies, & se retirent de pais en autre. Parquoy de les apprivoiser pour en faire comme des nostres domestiques, il est fort difficile, & n'en faisons estat que pour leur délicatesse qui les fait de grand' requeste à nos festins & Banquets.

De toutes ces sortes d'oiseaux n'y en a de si prompte à apprivoiser que les tourterelles, ne si tost engraisées: pour les prendre après qu'elles sont desja grandelettes & volent bien, leur faut donner du vin, car par le moien de ce, elles viennent promptement en oubliance de leur franchise & liberté, car cest un Oiseau fort despit, e& qui se chesme beaucoup quand il se voit prins ; aussi ne pont-il gueres enfermé, & ne s'engraisse gueres en Hyver, tout au contraire des tourdes ou Grives. Sa nourriture est de vesse, orge, & quasi tout autre grain, & veut avoir eau claire, & souvent rafreschie, & l'auget assez large pour s'y baigner quelque fois. Surtout il aime le millet, & le panis, aussi fait-il le froument, desquels grains demy boisseau suffit à six vingts Oiseaux: & ne faut oublier le gravier, que lon mettra près des augets pour sa cure, & encor en quelque coing de la volière pour la commodité de gratter. S'il traîne l'aile, & ne bouge de son pannier, il le faut le prendre & luy regarder au bec s'il a la pépie, & luy oster: & aux pieds s'ils sont empeschez de leur fiente: ou sous les ailes, s'ils ont de la vermine & par tout ailleurs, pour les médeciner de la mesme façon qu'il a été dit des poules.

Le sang de l'aile dextre de la tourterelle, instillé en l'œil, est souverain pour les coups & ulcères de l'œil. Et le fien des tourterelles est bon pour les taves des yeux.

L'on peut en cette mesme façon nourrir & engraisser les ramiers, mais ils sont plus gourmans & mal aisés à apprivoiser ; il y aiment en Hyver la soupe au vin, s'en engraisent fort, si font les tourterelles, & ne faut oublier le gravier.

Les perdrix griesches plus aisément se domestiquent que les maillées & autres, aussi n'ont elles la chair si délicate, estans toutesfois bien nourries, ne sont guieres inférieures aux faisans & les faut tout ainsi traiter, & de mesme viande sinon quelles aiment quelque fois paistre le bled & l'herbe verte. les malles des perdrix sont fort chauds, aussi font les femelles grande quantité d'oeufs & se battent iceux masles pour les femelles, jusques à vaincre l'un l'autre, & le victeur cocque le vaincu, & le contraint fuyucte & courir après luy, ainsi que les femelles. La femelle de la perdrix estant féconde, quelle conçoit à la voix seule, ou vol, ou haleine du malle. Leur nourriture plus délicate, est le millet & le panis.

Les oeufs de perdrix mangés souvent & apportent fécondité aux femmes sterilles & aux nourisses quantité de lait. Le fiel de perdrix eclaircit la veüe & meslé en esgale portion avec miel, guarist la contusion des yeux: mesme vertu a le sang de perdrix.

Les cailles, Oiseaux plustost terrestres que du ciel, ne se font ny bastissent point de nids non plus que tous autres Oiseaux qui sont pesants, & ne peuvent voler. Elles sont fort farouches, pour ceste cause lon ne leur donne tant despace ny de jour, qu'aux autres oiseaux. aussi voyons nous que lon couvre leurs cages de rezeaux, ou de cuir, de peur qu'en volant haut & montant de roideur elles ne se rompent. On leur dresse leurs augets en mangeaille & à boire à part, à chacune le sien: & aiment le bled verd, & le grain de froument, & le chenevi, aussi est ce leur principale pasture. Elles mangent aux endroits où elles vont (ailleurs qu'en ce pais) quantité d'ellebore, qu'aucuns nomment veratre. cest pourquoy Didymus difoit que leur chair est laxative, fait estourdissement & mal de teste: excite le mal caduque, convulsion & dissensions de muscles & pour ceste cause qu'il les faut farcir du millet, ou les y faire bouillir: ou bien si lon s'en trouve mal, boire de la décoction de millet, ou de graine de myrte: sera bon aussi d'en donner aux cailles à manger. les malles ne sont moins chauds que les perdrix : la femelle si tost qu'à pondu couve ses œufs, & incontinent qu'à esclos ses petits, les meine ailleurs, à fin que les chasseurs ne trouvent le lieu. sont Oiseaux passagers qui s'en vont au printemps, & retournent en Hyver, commencement d'Automne.

Les tourds ou Grives ne sont Oiseaux de ce païs, qui est excessif en froidure, & gueres n'endurent cest air: parquoy seroit abus d'y en cuider engraisser. cest oiseau est addonné aux païs chauds, & mesme où il y a nombre d'oliviers, car il aime grandement l'olive, & en engraisse en la saison qu'elle est meure, aussi en fait il grand dégast: car les tourds se fondent sur les oliviers par grandes volées, & en ayans mangé leur saoul, encores en emportent il y au partir une au bec, & une en leurs serres, à la façon des gens de guerre. Il s'en trouve aussi & l'engraisse lon es païs de montagnes, mais cest en temps d'hyver, car il prend graisse & se remplit au froid qui est modéré. les anciens en faisoient grand cas, & se vendoyent du temps des Romains dix solds la piece: si sont encor les Italiens & Espagnols, & en ce Royaume les Lyonnais, Provençaux & Auvergnats ; mais ils ne sont si gros deçà que de la les monts. cest Oiseau est plus despit que nul des dessusdits, & se meurt tost après qu'il est prins, si lon le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinent avec des vieux apprivoisés: lon leur jette la mangeaille sur l'aire bien nettoyée, & loing de leurs juchoirs & leur jette lon des figues seiches pilées avec fleur de farine, tant qu'il leur leur en demeure de reste & quelque fois pour changement de viande lon leur jette des grains de lentisque & de murte, ou de la graine de lierre & d oliviers sauvages, toutesfois que leurs augets doyvent tousjours estre pleins de millet: car cest leur principale viande. Et ne les faut laisser sans eau claire, non plus que les Oiseaux dessusdits.

La grive farcie de graine de myrte, & rostie, est souveraine contre la dysenterie & distillation d'urine.

Chap. XXIII Le coulombier.

Le proffit qui vient de la nourriture du pigeon n'est moindre que de la poulaille, principalement quant à la vente des petits & autres, qui tous les ans peuplent en grand nombre : & y a telle fermière qui en vendra à chacune volée deux cens & trois cens paires aux vivandiers & n'y a si grand soin qu'aux autres volailles, ny si grand coust, à cause qu'il se pourchasse de soy mesme la plus part de l'année, que aussi ordinairement fait six ou sept fois l'année des œufs & en feroit encores d'avantage & de plus gros, si on changeoit les pigeonnelles domestiques avec celles du coulombier dès qu'elles ont huit jours, à fin qu'elles s'accompagnassent des malles qui vont à l'escart, mais le faire si bien que les pères & mères ne s'en apperceussent. Vray est que cest Oiseau est de grand frais, & de grand dégast pour le regard des terres & pour ceste cause n'est permis le coulombier à pied, sinon aux seigneurs des fiefs, ne gueres les vollieries, sinon à ceux qui ont competante quantité de terres labourables.

Dressons donques à nostre apoint pour l'aisance de la fermière un coulombier à pied hors du bruit des personnes, du froissis des arbres & murmure des eaux, & le plantons en lieu moyennement eslevé. ou bastissons-le droit au milieu de la basse-court, qui est l'endroit de nostre maison Rustique cy dessus proposée, ainsi qu'une tour de massonnerie servant à moulin à vent, ou à peu près, loin d'un vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner à ses petits. Car il est certain que comme les pies & les moineaux, le malle & la femelle couvent alternativement, pendant que l'un d'eux est au pourchas, l'autre se tient sur les œufs, ainsi sont ils de la garde de leurs petits, jusques à ce qu'ils soyent hors des tuyaux. Et n'entens que le coulombier soit ouvert du tout au levant de ce païs, mais bien qu'il participe du Midy, à cause que cest Oiseau se plaist fort au Soleil battant, & rayant sur les toits, entrant par les fenestres, lucarnes, sur tout en temps d'hyver & qu'au Midy mesme il y ait une fenestre dormente, pour en Hyver donner quelque chaleur aux pigeons. Qu'on ne face fenestre aucune du costé de la Bize ou s'il y en a pour l'esté à fin de leur donner fraischeur, qu'on ne faille les estoupper durant les froidures. Que la fenestre du Midy soit tournée contre la porte de la grange, & qu'au costé d'icelle porte y ayt une auge à abbrever les pigeons, eslevée sur un pilier de pierre, ayant un bassin entaillé en divers abbreuvoirs séparez, ce que les pigeons après qu'il y auront becqueté le grain demeuré du van, ou escarté par le fleau, ayent leur eau près & aisée à s'y renger plusieurs ensemble soit pour boire, soit pour se badiner. Et faut que le coulombier soit bien espatté, bien fondé, bien couvert, l'aire fort battue & cimentée pour le danger de la fiente qui cave & corrompt les fondemens: bien uniement enduit

par dedans, & les fentes ou crevasses qui se peuvent faire, souvent recherchées & estouppées, de peur des rats & des souris, ce qui advient es lieux ou il n'y a Commodité de plastre: & par dehors aussi enduit de mesme façon: car le crespis de chaulx & sable sert d'eschesles aux fouynes, belettes, chats, & autre bestail pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez alentour du coulombier par dehors, deux ceintures de taille, ou d'entablement de plastre, à triple & quadruple moulure. L'une d'icelles ceintures vers le milieu dudit coulombier, l'autre justement au dessous de la fenestre par où entre le pigeon sur laquelle le pigeon aussi se pourra esbattre & rouer. Quant à la fenestre coulise & principale advenue, ou pour mieux dire principale advolée des pigeons, sera plus haute & large que la fenestre dormente. J'entens encor que ceste fenestre soit par dehors entourée de lames de fer blanc bien clouées contre la muraille, & qu'elle ferme avec une coulisse de lattes bien drues, qui se puisse avaler & hausser par engin, les les soirs & les matins, pour le danger des hiboux & chats-huants. les boulins faits de terre entortillée de paille sont plus au naturel du pigeon que ceux qui sont faits d'aix, ou de tuille quarrée ou de plastre, encores qu'ils soyent subjects aux crevaces, & à la vermine, qui chetive le pigeon quand elle le surprend. Parquoy si les voulez bons, il les faut dedans & dehors enduire de chaulx à forte crouste. Quoy qu'en soit il les faut tenir si larges que le pigeon se puisse tourner dedans à penne franche: & si hauts qu'il y pousse estre sur pieds aussi à croupe franche: si l'une ou l'autre commodité luy défaut, il laisse eu desert son boulin, & mainte fois son coulombier.

Sera bon aussi pour le danger des bettes qui font la guerre aux pigeons pendre dans le coulombier la teste d'un loup, laquelle par son odeur ou sa figure chasse telles bestes; ou mettre quelque rameau de rhue aux fenestres & aux portes du coulombier. Au pignon de la couverture, faites y la figure d'un pigeon, de poterie ou de plastre, pour attirer les fuyars à y venir: dressez à l'endroit du coulombier force pots à moineaux, avec fagots d'espines: & garder que ce coquin bestail ne s'habite en vostre coulombier, car il effarouche & estrange les jeunes pigeons.

Pour peupler vostre coulombier, faut en premier lieu avoir esgard à la contenance d'iceluy, selon qu'il est grand, ou médiocre, ou petit, y mettre la quantité de pigeons correspondante. cest assez de vingt paires de pigeons pour trois cens boulins, aussi si le coulombier est de mille boulins ou plus, si petite quantité n'y suffiroit pas, & ils ne s'y aimeroient pas aussi en si petit nombre, mais se chesmeroyent & mourroyent à la parfin.

Les pigeons dont voulez peupler vostre coulombier, faut qu'il y ayent este enlevez de leur coulombier d'avec leurs pères & mères dez qu'ils sont couverts de my-duvet & my-plume, & mis dedans le coulombier en toute liberté, ou pour le mieux dans des grandes cages les faire appasteler à bouche de vesse & d'eau par quelque bon pigeonier deux fois le jour, tant qu'il les ayt rendus beuvans & mangeans, par ce moyen, il y auront tost oublié leur premier repaire, leurs pères & mères, & s'addonneront promptement au premier coulombier où les voudrez loger: ce que ne feroient les vieils, lesquels transportez ailleurs reprendroyent incontinent leur air droit à leur premier coulombier, si tost que leur auriez fait ouverture de quelque part loingraine que les eussiez la portez. Ceux qui sont bons pour peupler, sont les cendrez, les bruns, ou les noirs. les pattez & huppez sont les plus coquins & domestiques, aussi sont les Grivelez, Chap.eronnez & piars, les dorez par le col, & qui ont l'œil & le pied rouge, sont les plus francs, & qui peuplent le plus. les blancs sont forts à eslever, & plus dangereux du Milan & de l'Oiseau de proie, pour estre trop aisémentapperceus de loing en volant par iceux. les faut choisir de la volée de May, à cause qu'ils ne craignent pas tant le froid, & croissent plus facilement, & profitent mieux, & sont rendus plustost habiles à pourchassèr leur pasture. Sur tout qu'ils ne manquent de mangeaille, principalement au mois d'Avril & de May, à cause que les grands ont bien des œufs à couvrir, ou des pigeons désja esclos.

Pour les accoquiner & apprivoiser, baillez leur tantost du mil, ou du paniche, puis de la vesse, puis du cumin (car ce grain les attrait fort) & quelque fois du froment parmi les criblures, & ne les laissez faillir de quinze jours après que les y aurez mis, pendant lequel temps vous leur coupperez les ailles, vous tiendrez une rets tendue contre les fenestres, à ce qu'il y ayent la clarté du jour, & ne puissent s'en aller: au bout des quinze jours vous leur donnerez les champs, ostant ladite rets, & ce sur le soir le temps estant nubileux, obscur & pluvieux: car ils ne

sesloigneront du reict & ne feront que tourner leur coulombier, & s'y rembuscheront à la sorne. Quoy faisant ils remarqueront leur repaire, & ne faudront de là en avant la choisir de bien loing & y retourner, mesmes si vous leur mettez sur la fenestre de leur advenue un pain fait de terre rouge, cumin bien broyé, miel & saumure, le tout bien cuit & seiche au four car ayant becqueté de ce pain, ils ne faudront jamais d'y revenir, tant ils en sont friands, voire à la senteur & goust de ce pain qu'ils emportent en leurs becs, en amèneront plusieurs autres, & ne s'enfuyront jamais.

Vous garderez semblablement qu'ils ne s'enfuyent, si vous leur donnez lentilles trempées en eau miellée, ou cuites en vin cuit, ou figues seiches méslées avec farine d'orge cuite, & miel lon dit aussi que les pigeons ne s'enfuient point si lon met sur la tour du coulombier une teste de chauve-souris, ou un rameau de vigne sauvage, ou si lon frotte & oingt les portes & fenestres du coulombier avec huile de baulme: mesmes que les pigeons en amèneront d'autres, si quand ils iront aux champs vous leur frottez les ailes avec huile de baulme: ou si, avant que d'y aller, vous leur donnez à manger vesses arrousées de vin, ou aura trempé semence d'agnus castus, car les autres pigeons après qu'il y auront senti l'odeur de la bouche des vôtres, ne faudront à venir avec eux au coulombier. Parfumez souvent le coulombier de genevre, rosmarin, & quelque fois d'un peu d'encens fin, car cela les retient fort, & leur fait aimer leur coulombier plus que nul autre. Quand vous appercevrez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur adonc liberté, & vous verrez qu'en leur jettant soir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange, & loing du fien, en leur faisant souvent nettoyer l'auge où ils se baignent & recréent, ils en amèneront beaucoup d'ailleurs, sans ce que vos vingt paires, dans quarente jours en auront peuplé deux voire trois fois autant car ils font des petits trois fois, & les bons quatre fois l'année & n'y faut autre soin, sinon de tenir le coulombier net. Et pour ce faire il faut que celui qui Aura la charge du coulombier. entre une fois la semaine pour le moins, & ce aux matins ou és relevées que les pigeons sont en queste & par païs. car d'autant qu'ils sont ordinairement leur midy dedans le coulombier, s'il y entroit à ceste heure là, il effaroucheroit & estrangeroit les petits, voire mesmes les meres. En entrant il les sifflera & leur jettera à manger, à fin qu'ils l'accoustument & le reconnoissent, vuidera & rafraichira l'auge d'eau claire, escroustera l'aire, mettra hors ceux qu'il trouvera morts, esmondera les boulins, à fin qu'ils n'acueillent des poux, vermine, punaises, teignes: principalement en este remettra dans les boulins ceux qui seront cheuts & enlèvera les brehaignes pour les mettre en un lieu à part, à fin de les engraisser, après les manger ou vendre: & s'il y aperçoit aucune trace de serpent, il dressera sur le cul un long pot de terre, dedans lequel il mettra un pigeon, & mettra le pot au droit de la trace & advenue du serpent, avec un petit montoir par où il se puisse conduire au haut du pot & se lancer dedans, car le serpent ne pourra remonter, par ainsi en nettoiera le coulombier.

Vray est que les pigeons vous sont de coust en Hyver, quand ou par le temps de glace, ou de neiges, ou quand les bleds ont germé, ils ne trouvent rien sur les champs, mais cest la peine de deux mois ou environ à les nourrir des graines susdites des marcs de vendanges ou pépins de raisins, dont on sera provision durant les vendanges, en un grand tas en la court de la maison. aussi vous font-ils en ce temps la volée, que lon nomme de Mars, qui sont les plus gras, tendres, & douilletts de toute l'année.

Gardez bien la fiente qu'osterez du coulombier, & ne la meslez parmy celle des vaches, ou des veaux, non plus que de celle des brebis, car elle est trop chaude, & sert à engraisser & amender les endroits chauns de vostre champart, ou de vos prez, ou les planches des asperges, & à recréer la moiteur & froideur des vieux arbres. Vous vous en pourrez servir ausis aux gouttes sciatiques en faisant un cataplasme avec semences de cresson, & de moustarde, y adjoustant un peu d'huile des philosophes, mesmes aux migraines, si la broyez avec huile de noyaux de pesche, & l'appliquez sur le lieu dolent.

Chap. XXIII Le bouvier.

Combien que nous ayons donné le gouvernement des vaches à la fermière, & que les bœufs soyent de pareille nourriture, toutesfois és païs & fermes où on en nourrit pour le labour & pour la vente, il y eschet un homme qui n'ayt autre charge que de les penser & conduire,

attendu qu'il y a presque autant de soin à ceste beste qu'au cheval. Vray est qu'elle n'est de si grand entretien, ny en vivres, ny en traictement de la main, ny en équipage & harnois: mais la force dont les bœufs ou fendent la terre, ou tirent la charette, requiert bien qu'il y ayent un qui s'employe du tout à les penser ; aussi en faut-il nourrir deux pour un, & ne sont tant trois bons bœufs des meilleurs du Bourbonnois, ou de Forest, qu'un bon cheval de la France, ou de la beauce. aussi est il sans doute, que le labour des bœufs ne se fait que par necessitec es endroits où lon ne peut commodément nourrir haras, & où lon ne peut recouvrer des chevaux que de loingtain país. Car encor que le pasturage soit bon & singulier pour le bœuf, comme en Flandres & ailleurs, si est-ce que s'ils ont le cheval à commandement, ils s'en servent beaucoup plustost que du bœuf. Tout ainsi qu'en Auvergne, Languedoc, Provence, lon s'aide de mules & mulets pour le labour, plustot que de bœufs ou de vaches, par ce qu'ils ne sont de si prompte ny de si bonne execution, combien que le labour des bœufs soit merveilleusement bon, duisant & profitable aux fortes terres, car ils enfonsent les seillons en grande profondeur & font grand renversis de terre, comme on voir en Italie, où il y a de grands bœufs, longs & esclamez, en Gascongne, Bourbonnois, Poitou, Anjou, Maine. aussi les anciens ne se servoyent d'autres bestes pour le labour que de bœufs, par ce que les bœufs font de merveilleuse espargne pour le laboureur, d'autant que le jour entier ils se contenter de paistre, sans autre nourriture: outre, de grand profit & bon mesnage, par ce qu'estans ou espaulez, ou brisez de quelque membre, ou impuissans de servir par grande vieillesse on les engraisse, ou pour les vendre, ou pour les tuer & saller pour son usage: profits tels que lon ne tire pas des autres bettes.

L'estable du bœuf doit estre bastie de pierres, pavée de sablon ou de terre glaireuse, en panchant aucunement, à fin que l'humidité ne s'y arreste: doit aussi regarder le Midy pour estre plus seiche & moins subjecte aux vents de la gelée, sera large de neuf pieds, & seulement de telle hauteur que le bœuf se puisse tenir debout, & le bouvier aye assez grande espace pour aller autour, les visiter & affourrer, que aussi afin que venans les bœufs à s'entreheurter des cornes, le plus foible aye lieu & espace pour s'évader. les râteliers doivent estre si hauts, que les bœufs n'y puissent facilement atteindre.

La charge du bouvier est d'estre courtois & amiable aux bœufs, en les pensant & donnant à manger, leur faire bonne litière, soit de paille ou autre chose, les frotter le soir avant qu'ils se couchent, le matin les estriller & nettoyer gentiment, leur lavant souventesfois la queue avec eau tiède, de tenir leur estable nette, que les poules & les pourceaux n'y entrent, car les plumes font mourir les bœufs & la fiente du pourceau malade engendre la peste, de donner paille fraische à ses bettes, & leur jetter en esté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes, & autres, & en Hyver des cossats & des herbes, soir & matin. Qu'il sçache quand les bœufs de labour ont trop ou trop peu travaillé, pour selon cela leur bailler vivre à proportion, & tel qu'il sera de besoin, qu'il ne les laisse partir ny labourer en temps trop chaud, ny trop froid, ny trop humide, qu'il ne les abreuve si tost après le grand travail, mais s'ils sont eschauffez, si tost qu'ils seront arrivez à la maison, leur mettra du vin en la gueule, ne les liera point à la mangeoire jusques à tant qu'ils soyent du tout delassez. Quand il se présentera quelque suite de jours de festes & sejour, leur graissera la corne & le dessous du pasturon avec du surpoint, ou bien mettra sous un oignon cuit bien mol entre deux braises, le bandant avec un drappeau, qu'il leur nettoye & rafraichisse souvent le pasturon, & ne le laisse gercer, n'esclatter, & à cest effect qu'il face tous les ans réparer le pavé de son estable, qui servira aussi pour la défence des bestes de vermines qui nuisent à ses bœufs. Qu'il les sépare assez loin l'un de l'autre, de crainte qu'ils ne s'entrebattent. Quand ils ne travailleront point, qu'il les abreuve deux fois le jour en esté, & une fois en Hyver, en eau claire, & nette & froide. Car, comme dit a esté cy dessus, le bœuf cherche l'eau claire & tresluisante, comme le cheval l'eau trouble. Qu'il regarde bien au retour des champs s'ils ont quelque espine aux pieds, s'ils sont degoustez, si le collier ou le joug leur faict mal au front, ou ailleurs, s'ils sont escorchez sur le col, s'ils ont esté trop piquez de l'esguillon, ou des hannetons & frelons, & selon ce qu'il leur face médecine convenable.

Le bœuf chastré est meilleur pour la nourriture, le labour & marchandise, que le taureau, qui a la chair plus coriace, & est plus fascheux à conduire. Parquoy de cent veaux que le bouvier aura, il n'en retiendra que deux pour saillir les vaches, les autres, il les chastrera tous environ l'aage de deux ans, car après ce temps, il ne le pourroit faire commodément. Le faudra

faire en Automne & en decours, & mettre sur la playe cendre de sarment meslée avec litarge: & trois jours après poix fondue, & meslée avec ladite cendre. Le jour qu'il sera chastré ne le faut laisser boire, & luy donner peu à manger. La manière de le chastrer est de prendre avec deux estroites reigles de bois, comme avec des tenailles ou pincettes, les nerfs de couillons puis soudain ouvrir la bourse, & couper les couillons, de sorte que lon y laisse le bout & extrémité qui est attachée ausdits nerfs. Car par cela le veau ne sera intéressé de trop grande effusion de sang, & ne sera du tout effeminé, ne luy ostant toute sa masculéité, & en le laissant tousjours en forme de masle. L'ayant chastré, le faut nourrir bien soingneusement pour le labourage, & le paistre selon les saisons, le caressant & mignardant, tantost luy donnant un peu de sel, tantost luy frottant la teste à tout la main, luy applanissant le dos, frottant le reste avec parolles gracieuses, néantmoins que tant qu'il sera à l'estable, les cornes luy soyent liées, & luy tenu de court à la crèche. Accouplez-le avec un autre de mesme grandeur, grosseur, aage & force, liez les l'un près de l'autre, menez les aux champs liez ensemble, à fin qu'ils s'entre-ayment, faites leur voir souvent les bœufs qui tirent la charrue, ou qui labourent terre, ou font autre besongne & à fin qu'ils perdent leur naturel farouche, menez les ouir le bruit des moulins, des hommes, des forges & autres choses faisans murmures, le temps apprethant qu'ils doivent tirer, qui est de deux ans & demy à trois, donnez leur le joug & attelage propre à leur aage, & six jours après y mettez le limon avec la chaîne qui traîne par terre, trois ou quatre jours après vous attacherez à la chaine une pièce de bois ou autre fardeau. En fin accoustumez-les à estre mis pour tirer devant les bœufs qui sont à la charrue, les caressant tousjours & sans les battre jusques à tant qu'ils soyent adextrez, ne les faschez pas beaucoup de travail pour la première année.

Si vous achetez des bœufs de labour, prenez les du quartier ou est vostre ferme: car ils ne s'acoustument pas si aisément à lair estranger, que les chevaux, & au cas que les achetiez en contrée estrange, achetez les nais en païs infertile & decouvert, veu que tels se maintiennent en tout lieu, quoy que chaut ou délicat ou d'air subtil y au demeurant choisissez les de trois ans ou environ, car plustost ne les pouvez dompter au labour, les ayant acheté ne les travaillez pas beaucoup pour la première année, sur tout durant les grandes chaleurs, les nourrissant plustost de bon foin que d'herbes, ainsi seront renforcez & souffrir tout travail, & en craindront moins le chaut, & dureront plus long temps sains & gaillards, mesmes vous despendront moins, car vostre bestail ne paissant point l'herbe, vous recueillirez plus grande quantité de foin en vos prairies, meilleur que si vos bestes avoyent brousté l'herbe ne faisant que poindre. Vous congnoistrez leur force en leur visitant la bouche, car dans dix mois du premier an, ils muent les dens de devant & six mois apres, les prochaines: & au bout de trois ans, ils les muent toutes, & quand ils sont en estat, ils les ont toutes, blanches, & longues. Et quand ils vieillissent, elles leur racourcissent, & deviennent inégales & noires.

Ne faut que les bœufs de labour soyent trop gras, ne trop maigres & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon bœuf doit estre de moyenne taille, doux au manier, prompt & hastif à la voix, sans nécessité d'esquillon & néantmoins viste au piquer & qui remue promptement, pour le regard de sa nature bien membru, court & large, carré de corps, ferme & roide, de muscle eslevé, les oreilles grandes, bien velues & unies, le front large & cresp, l'œil gros & noir, & les cornes fortes, vives, & de moyenne grandeur, & noires: le mufle gros & camus, & roupieux, les lèvres noires, les panetières pendantes jusques sur les genoux, la teste courte & entassée, larges espauls & poitrine, grand fanon & ventre, la creppe ronde la jambe solide, longue queue jusques à terre, déliée & touffue par le bout, de poil crespé & comme ondé, le dos droit & plein, les costez estendus les reins larges, les cuisses fermes & nerveuses, l'ongle court & large, le poil court, luisant, espais & dru, doux au manier. De couleur noire & rouge, cest le meilleur: & après bay, piart, mouchetté, le blanc est le pire de tous, le gris & le fauveau est de moyenne valeur, le cuir & peau grossiere & pasteuse, il le faut prendre de quatre à huit ans, car en cest aage il est en sa pleine force & vigueur.

Le bœuf de ceste façon vous servira au labour jusqu'à dix ans, puis encore le pourrez vous engraisser, & le vendre, car il vit jusqu'à quatorze & seize ans. Et vous pourrez aussi aider au harnas, & au labour, des vaches brehaignes & chastrées. Mais si vous achetez les bœufs désja tous duits & dressez au harnas de roture ou de charrue, vostre bouvier les doit mener avec grande consideration au premier, soit en labourant, soit en charriant, & sonder le train &

manière de prétéder, que celui qui les a dits leur a donné & accoustumé à fin de les continuer & entretenir en cela mesme, pour en tirer bon service mais si vous en vouliez dresser & duire de ceux de vostre troupeau, vostre Bouvier doit en prendre la peine & doit pour le plus aisé cognoistre la nature, & (si j'oze dire) la complexion de celui qu'il veut duire & dompter s'il est festard, s'il se couche souvent, s'il est prompt, furieux & impétueux, & léger à lever & donner du pied, ou de la corne, s'il est dur à l'esguillon, paoureux, restif ou craignant entrer en l'eau. Pour de ces fautes le chastier premier que l'accoustumer à porter testière, plus tost ne l'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois, & trop tard après cinq ans. La diette, & le flatter, fait & accoutume mieux le bœuf au joug que la crainte. Et n'y a moyen plus expédient, que celui dont usent les veneurs à l'endroit d'un chien jeune, qui n'est encores dressé au forhu, les couplans avec un chien ja fait, vieil & sage, car si le bouvier accouple un jeune bœuf & encore nouveau, avec un exercité & bien seur, toutesfois de mesme taille & roideur (car cest le principal que les bien apparier en grandeur, force & nature) celui qui est duit avoyera l'autre inexpérimenté à tous les tours du joug, façons du labour & charroy. Et si le bœuf est de difficile conduite, toutesfois beau, & à vostre jugement propre au harnas, mettez-le en un grand joug au milieu de deux autres de sa taille, qui soyent doux & bien faits au labour, en trois jours il se dressera.

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez-luy peu à peu à endurer le lien & la ferrure aux cornes: & après quelques jours, liez le à un pau bien ferme, & le laissez-là quelque temps jeusner. S'il est fascheux, sa colère passée, faites luy flerer vostre main plusieurs fois pour vous accoustumer, & le maniez entre les cuisses & par tout en le flattant. Puis faites luy tirer une brise ou deux lié au joug & par fois attachez le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loin: puis mettez dans la charrette quelque charge, pour esprouver sa force & aussi l'accoustumez au cry, la parole, & à la verge.

Si vous avez achetté le bœuf tout fait au harnas, & que ne congnoissez sa complexion, il le faut approuver quand il est accouplé, voir s'il est restif, paoureux, furieux, ou s'il se couche au rayon & de ses fautes ne l'en corriger ne par fouet, n'a coups de l'esguillon, car l'un le rend furieux, l'autre l'endurcit, mais par luy lier les jambes, & le laisser jeusner quelque temps, car ce vice n'advient gueres qu'à ceux qui sont trop gras. aussi y a il moien de les nourrir: & n'est moindre faute tant pour la sauveté & santé de la beste, que pour l'aisance du labour, que le bœuf soit trop gras, que trop maigre, car la beste qui est en haute graisse, si elle est outrageusement eschauffée par trop grand travail, est en evident péril de mort, par la faute de la graisse qui s'espand par son corps, & si elle n'en meurt après cest accident, elle ne sera jamais proffit.

La nourriture du bœuf ne doit estre à si grande foison en hyver quand il ne travaille point, il aime les cossats des légumes, comme vesses, pois & febves. Lon l'engraisse d'orge bouillie, & de febves brisées & cassées, & luy baille-on volontiers du foin, non pas tant qu'à un cheval, mais tout son saoul, quand il travaille. Au païs de Limosin & ailleurs, où il y a quantité de grosses raves, on les engraisse de cela: mais la beste n'en est si forte, ne la chair si solide. les bourgeons tendres le recréent en esté & luy en baille-lon volontiers du soir un faisceau à brouter: il aime sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi fait il le marc du vin. les gerbes de froment & de seigle luy sont bonnes, & quelquefois le son entremeslé de cribleures, mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le gland le fait rongneux s'il n'en est aouillé, & s'il n'en mange tout son saoul. les choux bouillis avec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu, aussi fait la paille d'orge méslée avec le son. Lon pourra parmy leur fourrage mesler du marc qu'on aura osté du vin de la despense ou buvette, mais qu'il Ait esté lavé & seiché. Encores sans doute il vaut mieux leur bailler le marc tel qu'il est, avant que le laver, car ainsi leur servira de vin & de viande, & les sera beaux, délibérés & puissants. Rien n'est meilleur pour les bien engraisser, que de les nourrir de l'herbe qui vient aux prez en Automne, après qu'ils ont esté fauchez.

Il est sujet à moins de maladies que le cheval. Et pour le préserver des plus communes, les anciens le purgeoient sur là fin de chacune des quatre saisons de l'année, & trois jours ensuivans. les uns avec lupins, & graine de cyprez broyez ensemble, autant d'un que d'autre, & trempez une nuict à l'air en une pinte ou trois chopines d'eau commune les autres avec d'autres

drogues, selon la coustume & diversité des païs. On congnoist qu'il est malade ou maladif s'il ne mange point, encores qu'il ait devant luy quantité de fourrage, laquelle congnoissance les Autunnois appellent eveter.

Pour luy donner appétit, quand il est degousté par trop grande lascheté ou eschauffaison lon luy frotte la langue & le palais, avec sel & vinaigre.

S'il est vain & lasche on luy donne tous les mois de la vesse pilée & destrempée dans l'eau de son boire.

Pour le garder de se lasser, frottez luy les cornes de terebentine destrempée en huyle. Mais gardez bien que ne luy en frottiez le mufle ou les nazeaux: car l'huile leur fait perdre la veuë.

Contre bondissement de coeur ou vouloir de vomir, lon-luy frotte le mufle avec aulx, ou pourreaux broyez, & luy en fait on avaler, ou ainsi, ou avec une pinte de vin, principalement à la colique, & au bruit de ventre: ce que lon congnoist quand il se plaint, se roidit, & s'estend du col, de la cuisse, ou du ventre, ou quand il se couche & lève souvent, & ne peut durer en place, ou quand il sue de la sorte comme s'il estoit baigné en l'eau. Aucuns adjoustent huile de noix, & les autres luy baillent des oignons cuits en vin vermeil: & autres du myrte, avec graine de laurier dettrempée en vin, & luy font picquer la chair de l'entour des ongles, ou de la queue, jusqu'au sang. La colique luy vient de lassitude, plus au printemps qu'en autre saison, à cause que lors il abonde le plus en sang, en ceste maladie aussi faut le pourmener, le couvrir d'une couverture de laine.

Les bœufs deviennent enflez pour avoir mangé de l'herbe trop gaillarde, & sur tout estant chargée de rosée, faut prendre une corne percée par tous les deux bouts, l'oindre d'huile commun, la mettre trois ou quatre doigts avant dans leur fondement, les pourmener jusques à tant qu'ils facent des vents, & leur laissant cette corne ainsi mise, leur frotter le ventre avec une barre.

L'encueur du bœuf, autrement appelé maillet ou marteau, se congnoist quand la beste est herissée partout le corps, moins gaye que de coustume, ayant les yeux stupides & hébetez, le col panché, la bouche saliveuse, le pas paresseux, l'espine & tout le train du dos roide, du tout desgousté, & ne ruminant gueres. Ce mal se guarit du commencement, mais enraciné refuse tout autre remède. à quoy prens squille, ou oignon sauvage, trois onces, menu decouppée, racines de melons, battues, autant. mesle le tout avec trois poignées de sel gros, & destrempe en trois chopines de fort vin, chacun jour tu en feras prendre un demy septier à la beste.

Au flux de ventre, qui quelque fois vient jusqu'au sang, & l'affoiblit fort, lon le garde de boire, & manger quatre ou cinq jours, & luy baille lon des pépins de raisins, destrempez en vin vermeil, ou des noix de galle, & graine de myrte, avec fromage vieil, deslayées en vin gros & espais, ou feuilles d'olivier sauvage, des rouseaux sauvages. Et pour extrême remède, on le cauterize au milieu du front.

Pour luy lascher le ventre, luy faut faire avaler avec eau tiède deux onces d'aloë pulverisé. ymtre.

Soit que le voulez engraisser ou nourrir au labour, lavez luy tous les huict jours la bouche avec son urine, vous en retirerez force phlegme qui le desgoute, & luy fait tort à manger. Et si le phlegme luy à fait venir le catarre, que vous cognoistrez quand l'œil luy pleure & qu'il est dégoutté, & qu'il panche l'oreille, faites luy laver la bouche avec thym pilé en vin blanc, ou la frottez avec ail & sel menu, puis la lavez de vin. Aucuns nettoient ce phlegme avec feuilles de laurier pilées avec escorce de grenade: autres luy mettent dans les nazeaux du vin & du myrte.

Le bœuf pisse le sang pour s'estre eschauffé ou morfondu, pour avoir mangé meschantes herbes durant l'esté, sur tout durant que la rosée est sur les herbes: le remède est de ne le laisser boire aucunement eau ny autre chose, luy faire avaler breuvage fait de trois onces de graine de chenevis, trois onces de millet marin, tous deux pilez, une once de thériaque, le tout bouilly en deux pintes de vin blanc, puis y dissoudre deux onces de safran, & faire boire à la beste.

135 Contre le catarre & les yeux enflez, lon le saigne sous la langue, ou luy fait on prendre jus de pourreaux, rhue, ache, & savinier bien purifié.

À la maille en l'œil, on luy fait un collyre de sel ammoniac, destrempé en miel & aussi oingt on l'œil tout autour avec de la poix bien deffaite en huile, pour le danger des mousches, qui à cause du miel luy seroient tousjours environ.

S'il a les barbes, qui est une carnosité qui luy vient sous la langue, il les faut couper, puis frotter l'endroit avec du sel & de l'ail broyez ensemble, puis lon luy lave la bouche avec du vin, & faut doucement lever avec les pincettes les vers qui s'engendrent sous icelle langue.

Pour bien nettoier les parties intérieures de la beste malade, il n'y a rien plus souverain que prendre du marc d'olives, après que l'huile en est hors, & en faire souvent user à la beste.

À la fièvre qui luy vient du trop grand travail en temps chaud, avec pesanteur de teste, enfleure d'yeux, & chaleur extraordinaire, que lon sent au toucher du cuir, lon le saigne de la veine du front, ou de celle d'oreille & luy baille lon viandes fraiches, laictues, & autres, & luy bassine lon le corps avec vin blanc & luy fait on boire eau froide.

Si le palais estant enflé & aucunement tuméslé fait désappetit & desgoust à la beste, & luy rend souspirs trop souvent, il sera bon le saigner de la veine dudit palais & fors après la saignée ne luy bailleras à manger que des aux bien macérez, pilez & escorchez, avec de la feuillée ou autre verdure, ou foin bien mollet, jusqu'à ce qu'il se trouve mieux.

La maladie de poulmon est tellement déplorée tant au bœuf qu'à la vache, qu'il n'y a aucun remède sinon que de laver la mangeoire où elle a esté avec eau chaude & herbes odoriférantes, avant qu'y attacher les autres, lesquelles cependant faut tenir en d'autres estables. Ceste maladie leur advient, à cause des mauvaises herbes, ou foin gasté qu'ils mangent, & pour la trop grande abondance de sang, le plus souvent à cause du pissat des chevaux & sur tout si on tient trop clos & fermez les estables, cest pourquoy lon ne doit laisser jumens, ny chevaux, trop bien des Asnes en l'estable des bœufs, à cause que les asnes avec leur haleine les préservent de ceste maladie.

À la toux lon luy fait boire de la décoction de l'hyssope, & manger des racines de pourreaux pilées avec du pur froument, autres luy font boire par sept jours de la décoction d'armoise.

Si en beuvant il avale une sangsue, & elle tient encores le long du gosier, lon luy fait tomber, en luy versant de l'huile tiède dans la bouche, si elle est dedans l'estomac, lon luy entonne du vinaigre.

S'il a la corne rompue & esclattée, prenez six onces de terebenthine, & une de gomme arabique, faites le tour bouillir ensemble, & de cest onguent frottez la corne tout alentour tous les jours l'espace de dix ou douze jours, lesquels expirez, battez bol armene commun avec huit blancs d'œufs, estendez ceste meslange sur estoupes, que mettrez pardessus la corne, l'y laissant trois jours entiers. Puis quand les estoupes commenceront à se deseicher, ostez les, & au lieu d'icelles, espandez à l'entour de ladite corne, sauge pulverisée: la corne guarira.

Pour luy delasser la corne qui est fort lassée à tirer, renforcerez & confirmerez la corne dans son lieu premièrement, puis oindrez tout le sommet de la telle l'espace de cinq ou six jours avec onguent préparé de cumin pilé, térébenthine, miel & bol armene, le tout cuit & incorporé ensemble: puis fomenterez la corne avec décoction de vin ou auront bouilly feuilles de sauge & de lavande en suffisante quantite.

Si le col est enflé avec soupçon d'abscez & apostume, ouvrez l'abscez avec un fer chaud, mettez dans l'ouverture pain de pourceau ou racine d'ortie, que renouvellerez souvent, ne sera mal faict luy donner à boire un grand godet plein de la décoction de saint foin, & par mesme moyen le saigner.

Si le col est escorché, mettez sur le mal emplastre faict de moelle des os des cuisses du bœuf, sein & graisse de bouc, & graisse de porc, le tout en égale quantité méslé & fondu ensemble.

Si le chesnon est pelé & desnué de poil, oindrez le lieu d'un liniment préparé de six onces de miel, quatre onces de mastich, le tout bouilly ensemble.

Pour le chesnon endurcy, laissez le reposer quelques jours, durant lesquelz frottez luy la place endurcie avec beurre, huile, lard de porc, & cire neuve en quantité egale, le tout fondu & méslé ensemble. Pour le chesnon enflé, faites onguent de racine d'aulnée bien cuite, & pilée

avec graisse de porc, sein de moutonn ou de bouc, miel crud, encens, & cire neuve duquel frotterez ledit chesnon trois fois le jour, soir, matin & en my-jour.

S'il est si maigre qu'il semble que le cuir luy tienne aux costes, fomentez luy le cuir à contrepoil avec vin & huile, estant en quelque lieu chaud ou au Soleil, puis l'oindrez de lie de vin & graisse de porc, le tout meslé & réduit en forme de liniment.

Pour douleur de ventre, donnez luy à boire theriaque ou mirhtidat destrempe en vin, puis le saignez la matinée suivante sous la langue, & des narines: ou bien, faites luy avaler décoction de rhue & de camomille subtilement pulverisée, & le laissez reposer pour le moins sept ou huict jours, luy donnant à manger bien peu, & le tenant bien couvert dans une estable tiède. Quatre onces de térébenthine incorporée avec peu de sel subtilement pulverisé, est un singulier remède pour ce mal, si vous luy faites avaler en forme de bol ou pillules ou bruvage.

Pour le boyau gasté, prenez trois onces de térébenthine, faites les luy mettre dedans le boyau par un petit enfant qui ait le bras long & gresle pour luy oindre soingneusement, continuant cela l'espace de quatre ou cinq jours, au lieu de térébenthine la graisse de porc servira pour onction.

Pour flux de ventre qui vient pour avoir mangé herbes ou autres telles choses de difficile digestion, premierement empeschez le de mager aucunes herbes deux ou trois jours, durant lesquels luy présenterez feuilles d'oleastre, de plantain, de queuë de cheval, & quelquesfois de la graine de morelle, & cependant ne luy donnerez que bien peu à boire, voire rien le plus souvent. Autrement, faites qu'il ne mange rien durant quelques jours autre chose que feuilles d'origan tendres, & d'Auronne de jardin, & tous les jours qu'il ne boive que deux betals d'eau, où vous aurez fait tremper tendrons des feuilles de laurier.

Pour luy lascher le ventre, prenez deux onces de hiere, une once d'aloë hépatique, triturez le tout en eau tiède, luy faites avaler au matin.

S'il a la jambe rompue, pour luy remettre, tirez luy ou fairez luy tirer par vos serviteurs la jambe dextrement avec cordes tant d'un cote que d'autre en droite ligne, si que les os fracturez se puissent unir & rejoindre egaleement, puis laschez les deux parties pour se rejoindre, par dessus appliquez tout autour estoupes baignées en mixtion faite de blancs d'œufs, bol armène, & rang de dragon, & bandez la partie si estroitement que l'os fracturé se puisse rejoindre & réunir ensemble: par dessus ce bandage accommodez d'autres estoupes baignées en vin pour conforter les nerfs. Et à fin que la partie supérieure & inférieure de l'os fracturé ne s'endurcisse ou acquière quelque mauvaise indisposition, tant pour le bandage que pour la fracture de l'os, frottez l'une & l'autre partie de limiment fait d'une once de térébenthine, avec autant de beurre & d'huile.

Pour jambe desnouée ou disloquée, remettez l'os en son lieu, & le bandez après l'avoir oingt de graisse de pourceau.

Pour pied enflé, fairez y emplastre de feuilles de fuzeau & graisse de pourceau, bien cuit & meslé ensemble.

Pour pied restrecy & comme eudurcy, prenez racines de mauves & guimauves, faites les bouillir en suffilante quantité d'eau, pilez les & passez par le tamin, à la passature adjoustez demie livre d'axunge, trois betals de fort bon vin, faites le tout bouillir ensemble jusques à ce que l'axunge soit fondue alors adjousterez semence de lin bien concassée & pilée, & ferez bouillir jusques à la consommation du vin. Mettez une partie de ce cataplasme sur le pied, & l'y laissez trois jours entiers, puis remettez y le reste, qu'y laisserez autres trois jours.

Pour la memarchure, faites bouillir miel & graisse de porc en vin blanc rappliquez sur le pied cest emplastre, & l'y laissez trois jours entiers.

Pour pied piqué d'un clou, ou d'un verre, ou d'une espine, ou telle autre chose ayant pointe, taillez la corne du pied au plus près du mal que pourrez, puis instillez dedans la piqueure térébenthine & huile toutes chaudes & emplastrez tout le pied avec miel & sein doux fondus.

Pour ongle esclattée, prenez miel, cire neuve, & térébenthine, de chacun une once, en faites onguent, qu'appliquerez à l'entour de l'ongle l'espace de quinze jours entiers. Quels expirez, adjoustez à cest onguent aloë hépatique, miel rosat, & alun de rethe, de chacun demie once, couvrez eu tout le pied après l'avoir bassiné de vin tiède miellé.

Pour ongle blessée de fer ou de pierre, cavez l'ongle jusques au profond de la playe, avec un cizeau de mareschal & instillez dedans la playe onguent tout chaud, faict de graisse vieille de porc & sein de bouc fondus ensemble, & inserez dedans tentes d'estoupes baingnées audit onguent.

Quand l'ongle se départ, faut le medicamenter premièrement de l'onguent susdit pour l'ongle esclattée, jusques à tant que l'ongle soit aucunement resouldeée, puis fomentier l'espace de cinq ou six jours tous les jours trois fois tout le pied de vin ou de vinaigre, où ayent bouillis chaux vive & miel, de chacun sept onces.

Pour pissement de sang, faites luy avaler jus de plantain avec de fort bonne huile: puis prenez poudre de tartre & de courge sauvage, destrempez la en vin vermeil & blancs d'œufs, & luy faites avaler par une corne. Si ne luy appeisez ce pissement dedans les vingt-quatre heures, il en mourra.

S'il ne pisse qu'à peine, saignez le de la veine de la vessie, & luy faites avaler un bruvage faict de miel, huile & vin blanc, le tout bouilly ensemble par trois matinées suivantes, puis le laissez reposer huit jours.

S'il a la pierre dans la verge, jettez le bœuf premièrement par terre, puis faites luy tenir la verge avec des tenailles peu plus haut que là où la pierre est & faires ouverture au cote de la verge pour en tirer la pierre, puis consolidez la playe avec térébenthine lavée quatre fois en eau de queue de cheval.

S'il a la pierre dans la vessie, prenez deux onces de fenil marin pilé, deux drachmes de cloux de girofles, drachme & demie de poyvre; Pilez le tout & luy faites avaler avec vin vermeil tiède. Si pour avoir cela continué quelques jours, la pierre ne sort point, le faudra tailler, afin de tirer hors la pierre.

Si la verge est endurcie, oindez luy d'onguent faict de racines de guimauves pilées, beurre frais, deux fois le jour.

Pour espaule denouée; faites retourner l'os en son lieu, puis la bandez avec attelles fermement.

Pour les estrangillons ou glandes qui viennent sous la gorge du bœuf, qui descendent du cerveau refroidy. arrachez leur ces glandes, puis couvrez leur la teste de quelque couverture, & frottez souvent de beurre frais toute la gorge.

Si le palais luy est enflé, ouvrez soudainement l'enfleure avec la lancette ou fer chaud, à fin que le sang corrompu se puisse escouler, puis donnez luy à manger quelques herbes ou foin tendre.

S'il a les tanules sous la langue fort enflées, ouvrez les avec un fer chaud ou lancette fort aiguë, puis les frottez de sel & huile jusques à tant que tout l'humeur corrompu sorte, en fin donnez luy à manger quelques herbes tendres.

Pour la langue fendue dessous, oindez luy deux fois le jour ceste fente avec onguent faict d'aloë, alun de rethe, & miel rosat: le tout meslé ensemble, puis lavez luy de vin dans lequel ait bouilly sauge ou autre telle herbe deseichante.

S'il a perdu l'appetit, faites luy avaler œufs cruds bien battus avec miel & meslez parmy sa viande du sel, ou donnez luy en bruvage du marrouchouin, appelé des Latins Marrubium, subtilement pulverisé avec vin & huile, ou pilez feuilles de rhue, pourreau, ache & sauge, & luy donnez à boire avec vin.

Pour oeil trouble & nébuleux, soufflez dedans l'œil poudre d'os de seiche, sucre candy, & canelle subtilement pulverisez.

Pour œil enflé, appliquez y cataplasme faict de farine de froment incorporée avec miel ou eau de miel, en forme de bouillie.

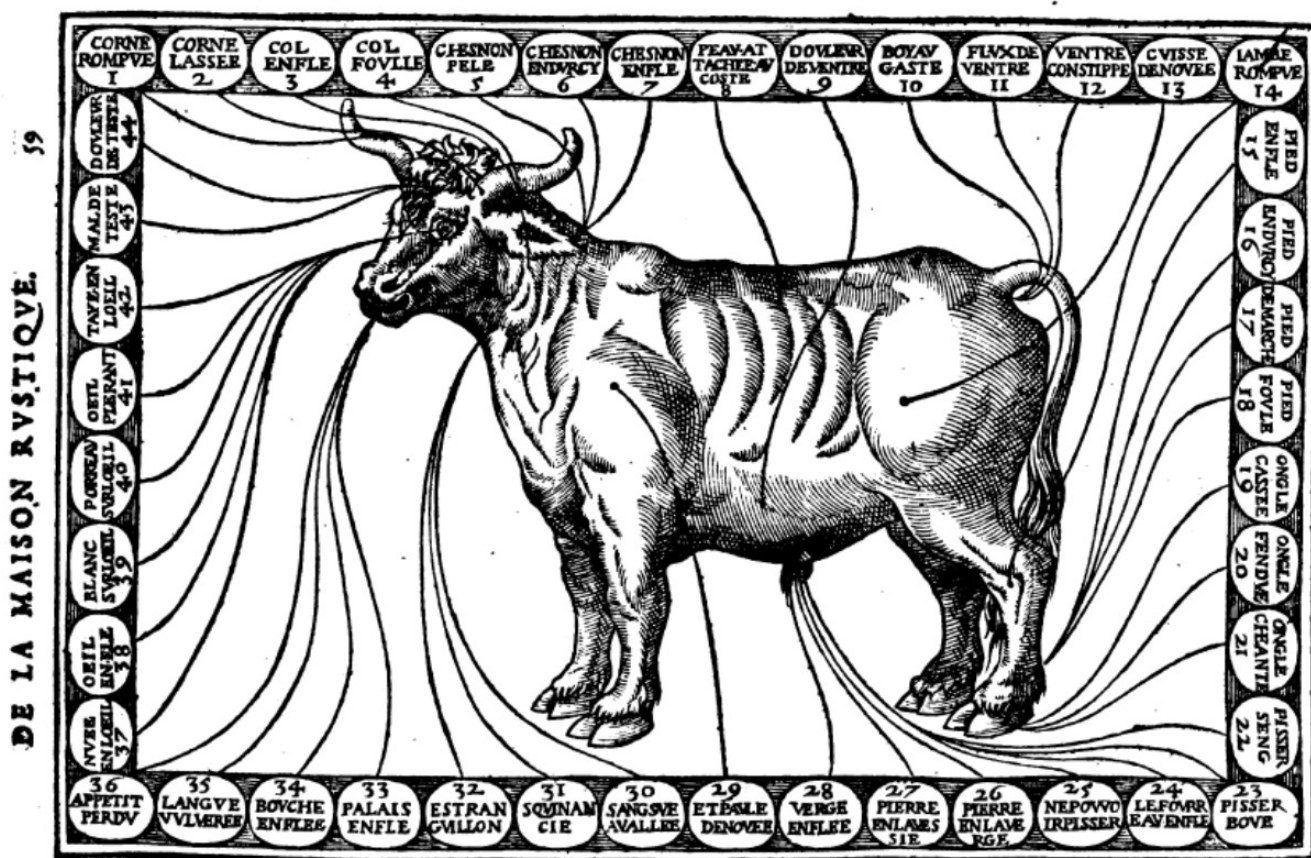
Pour blanc sur l'œil y appliquez y cataplasme faict de sel gemme & mastich pulverisé subtilement & incorporez avec miel: continuez cela souventesfois.

Pour porreau parcreu sur la paulpiere de l'œil, fomentez le lieu avec fiel de quelque beste que ce soit: ou pour le mieux, tranchez le porreau avec le cizeau, ou le faites cheoir avec le filet estroittement lié, puis oindez le lieu avec fiel, vinaigre & aloë bouillis ensemble.

Pour œil plorant, soufflez dedans l'œil Tuthie & vitrila subtilement pulvérisiez.

Pour taye, qui n'est autre chose qu'une abondance d'aquosité engendrée ou par trop grande froideur, ou par trop longue demeure & relais, dans l'œil du bœuf, où il y a au dedans une humeur appelée aqueuse, sur laquelle nage la vitrée, & sur icelle la cristalline : pour la guarir prenez de l'herbe terrestre & la pilez longuement dans un mortier de bois, du just qui en sortira faites en un collyre & au lieu de ceste herbe, si n'en pouvez recouvrer, prenez de la graine de lierre ou des feuilles, & en faites jus ainsi que dessus. Continuez l'un ou l'autre remède par plusieurs jours de soir & de matin, la taye se perdra & consumera: vray est que qui au lieu de l'eau y mettroit du vin, cela sembleroit plus propre & mieux à propos.

140 A l'Epiphore de l'œil, qui est quand l'animal ne voit qu'à demy, soit d'un œil ou des



deux, le sang tiré au dessous de l'œil amande la veuë, faut luy instiller continuellement dedans l'œil du miel jusques à parfaire guarison.

Pour l'œil chassieux qui vient avec continuelle affluence d'excréments tombant du cerveau, prenez myrrhe une once, encens fin, safran, de chacun deux onces, mészlez le tout ensemble, & dissouldez en eau de cisterné, faites collyre pour instiller dans l'œil.

Pour la fièvre des bœufs, tu la congnoistras par la grande inquiétude & tremblement par tout le corps, par la chaleur grande au milieu du front, & vers la racine des cornes, & aux oreilles, la bouche fort chaude, & sueur abondante, par ne gueres manger, halletement & tirement de langue fort seiche, par la teste pesante, les yeux larmoyans & à demy clos, le mufle remply & humecté de salive, & le respirer plus long, & toutesfois à peine & à grande intermission, sans qu'il se plaint & retourne souvent. Le premier jour qu'appercevrez le mal, faites le jeusner ledit jour entier, le lendemain faites luy tirer du sang, la beste estant à jeun, sous la queue en petite quantité. Cinq jours après vous le repaistrez de décoction de glouteron avec huile & saumeure, au moins vous luy présenterez cela devant toute autre viande verte ou humide, comme seront les sommitez da lentille & autres bourgeons que sentirez estre agréables à l'animal, lavez luy la bouche trois fois le jour avec l'esponge trempée en vinaigre, & après luy ferez boire eau bien froide aussi par trois fois, & ne le laisserez aller au pastis, jusques à ce qu'il soit entièrement hors de fièvre.

La toux du bœuf doit estre aussi diligemment traitée que celle des chevaux, & ne la faut laisser envieillir ou longuement durer: car il n'est que remédier au commencement. Vous luy ferez prendre à jeun un demy poisson de farine d'orge, en laquelle mettrez un œuf entier sans la

cocque, & avec demy sextier de vin cuit vous luy ferez avaler à la corne ou autrement ou bien prenez du chiendent, que lon nomme gramen, & le pilez, puis le mészlez & destrémpez en eau chaude avec de la farine de febve frite goulée, & de la farine ou gruiau de lentille, le tout bien mixtionné, presenterez à la beste de bon matin. A la vieille toux, sert prendre deux manipules d'hyssope vieille ou récente, & en faire décoction en eau commune: puis après l'avoir passée, vous y mészlez farine d'amidon deux parts, & les ferez ainsi prendre à la beste. L'eau d'hyssope distillée se pourra mészler parmy, ou la décoction de menthe & l'hyssope ensemble. A ce mesme fait le jus de poireaux bien exprimé & baillé avec l'huile d'olive, & ne sçauroit estre la toux si vieille ou ancienne que les racines de poureaux bien lavées & nettoyées, & présentées en décoction avec la farine de froment ne la mette à bas & hors de force. De ce mesme effect est la farine des ers baillée en commun vsage, ou présentée avec l'hydromel lors que la bouche salive le plus fort à la beste.

Pour toutes douleurs, en quelque partie du corps qu'elles soyent, estans cause que la beste ny ne marche ny ne fait rien à son aise, faites y fomentations, ou appliquez cataplasmes avec décoction de chamamille, melilot & graine de lin.

Pour la douleur de teste, pilez ails en vin, & luy faites avaler par les narines, puis bassinez toute la teste avec décoction des feuilles de sauge, marjolaine, lavande, rue, laurier, noyer, en vin.

La galle se guarit avec la gresse de canard meslée parmy l'huile d'olive, ou bien prenez fiel de bœuf, & y poudroyez du soufre vif, en y adjoustant myrrhe, huile & vinaigre, & peu d'alun de plume bien broyé & menu pilé.

Aux parties ulcérées sans cause manifeste, ou bien encores qu'elles soyent par accident, la poudre de noix de gales bien broyées y fait beaucoup. aussi fait le jus de marrubium, dans lequel lon aura destrempé de la suye de four.

Au mal des flancs, qui souvent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignée de semence de choux avec un posson d'amydon bien pilez ensemble, & deslayez en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier qui s'y trouve, cest prendre des feuilles de cyprez, sans le rameau, trois manipules, & en faire comme dessus, en y adjoustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre. Sinon, prenez trois onces de poix refine ou colophone, qui est plus dure, & les faites dissoudre & liquéfier a la chaleur du feu & quand elle sera encore bien chaude, vous y meslerez la farine d'orge, ferez le tout bouillir ensemble & appliquerez ce cataplasme bien chaud sur les flancs jusques aux reins.

L'on congnoist que le bœuf a mal pretédant des reins, lors qu'il se feint du train de derriere, & ne peut avancer les pieds de ceste partie à son aise, il chancelle des flancs, ne retrousse plus la queue, mais la laisse traîner en long, son urine sent mauvais, & tout le train de derriere empesantit, se contraint, & accourcit. S'il y a inflammation, il urine rouge comme sang. Si cela dure & qu'il en jette beaucoup, il n'y a plus de remède. Mais si elle n'est qu'un peu teintée de sang, il y a quelque esperance de guarison. A ce mal, vous luy ferez tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la veine appelée matrice, ou le trouve le long des flancs appréthant des reins. Pour bruvage faites luy boire du jus de porreaux avec de l'eau tiède, ou mesme de son urine.

Pour l'inflammation des muscles tant extérieurs comme intérieurs des reins & des flancs, qui pretède de la cheute du bœuf en lieu dur & pierreux, qui n'est sans descente de quelque contusion. Donnez ordre que le bœuf cheut, si tost que sera establé ne remue d'une place, bassinez la partie offencée avec eau froide, puis par dessus usez de liniments & cerœsnes confortatifs, qui ne soyent trop chauds. les signes de ce mal sont que les reins par dehors endureissent, les testicules accourcissent & se retirent en dedans, tellement qu'il y apparoissent bien peu, il ne remue la cuisse à son aise & quand il est couché, il se relève à bien grande peine.

De trop grande Froidure, par avoir travaille en lieu neigeux ou congelé, ou bien après le degel, faute aussi que le pasturon du bœuf n'est au soir bien bassiné d'urine & envelopé de fiente, le talon s'ulcère, semble comme vouloir se départir & disloquer, là se fait une eminence, qui puis après s'ulcère & donne peine au marcher du bœuf: il faut scarifier la partie bien fort avec la lancette, puis mettre le feu legier aux endroits scarifiez, & par dessus de l'onguent doux

ou rosat, avec le defensif d'oxycrat à la bande & envelopé. L'escarre tombée, faut bassiner la place avec urine & vinaigre chaudement, puis faire cataplasme ou emplastre de melilot, ou du surpoint, ou du vieil oing defaict entre les deux mains.

Si les testicules sont enflez pour quelque cause que ce soit, vous, les oindrez soir & matin de sein doux: ou les bassinerez de fort vinaigre, ou seront destrempez croye fine & bouse de bœuf: lon tient pour remède physical, que le fiel de chien guarit les genitoires enflez des bœufs, quand on les en frotte souvent.

Le bœuf est enchanté aussi bien que le cheval, ou pour avoir mangé ou pour avoir passé sous la croix de festu charmée, ou sur la bûchette enseignere: les signes sont, il devient triste moins gaillard, & prompt à ses opérations, voire hectique & en chartre, si on ne luy donne fort bon remède, faites luy avaler par les nazeaux bitume judaïc, foulfre, graine de laurier ou de genevre, le tout destrempé en eau tiède.

143 Si tost que vous congnoissez le bœuf estre malade, de quelque maladie que ce soit, faites luy prendre cette purge. racine de fquille, de rhamnos, sel commun, le tout bouilly en eau, pris avec la mesme eau tiède & ne luy donnez. boire ny. manger jusques après cette purge. Et à fin que le contregardiez d'estre malade toute l'année, au commencement du Printemps, esté, Automne, Hyver, faites luy avaler un bruvage fait de feuilles de cappres, mercurie, cyprez, pilées avec eau, biffées reposer dedans un vaisseau une nuict entière, continuant ce par trois matinées.

S'il a este mors d'un serpent, scorpion, musaraigne, ou chien enragé on luy frotte la playe d'huile de scorpion, ou de savon trempé en vinaigre, & le lave on de décoction de glotterons, de meurte, ou de vieille saumure.

Et contre la morsure du frelon, lon le frotte de ceruse destrempée en eau, arrouse lon les endroits où le bœuf pasturera, de décoction de graine de laurier pour en faire fuir & estranger les tahons, ou bien lon les frotte d'icelle décoction s'il est picqué, lon mouille l'endroit avec la salive dudit bœuf.

La petite beste qui se tient parmi les herbes, que les Latins appellent Buprestis, ressemblent aucunement à la beste que les François nomment Fouille-merde, si elle est dévorée par les bœufs, vaches ou chevaux, lors qu'ils paissent aux prez, les enfle tellement qu'ils en crevent & meurent, ainsi qu'avons en plusieurs observe l'an passe 1572. Si le bouvier s'est donne garde que ses bœufs ou vaches ayent dévoré une de ces bestes, leur doit faire avaler incontinent laict de vache, ou décoction de figues seiches ou dattes en vin, & leur bailler clystères fort acres.

A la rongne, lon le frotte d'ail broyé, de sarriette avec le souldphre & le vinaigre, de noix de galle pilée en jus d'herbe à chat, ou marrubium avec de la suye. Et aux ulcères lon les frotte de mauves pilées en vin blanc. Aux cloux & apostumes il les faut faire meurir avec levain, oignon de lis ou de squille & vinaigre & puis les crever, & les nettoyer de son urine chaudement, & y mettre tentes trempées en poix liquide, finalement du charpi trempé en suif de chevre ou de bœuf.

Au mal des yeux, s'il sont enflez & tuméfiez, lon y fait collyre de farine de froment pestrie avec hydromel.

S'il y a taye ou ongle, on prend sel ammoniac, & en fait on onguent avec miel.

A l'œil du bœuf qui sans cesse larmoye & salit toutes les ouies de l'humeur y distillant, prens de la bouillie de farine de froment & en fais cataplasme sur l'œil. Le pavot sauvage, tige & racine pilé avec le miel, sert de collyre en cest effect.

Au mal des flancs qui souvent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignées de semence de choux, avec un posson d'amidon, bien pilez ensemble & délayez en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier que lon y pourroit trouver, cest prendre des feuilles de cyprez, sans le rameau, trois poignées & en faire comme dessus, en y adjoustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre.

Au mal des reins, faut tirer du sang des veines du train de derrière, ou bien de la veine appelée matrice, qui se trouve le long des flancs apprethans des reins, pour breuvage fay luy boire du jus de pourreaux avec de l'eau tiède, ou mesme de son urine.

A la galle il le faut frotter de son urine avec du vieil beurre salé, ou l'oindre de poix raisine fondue en vin blanc. Aux poux faut la décoction d'olivier sauvage, avec du sel, luy faut oster les vessies qu'il a sous la langue.

Au mal de poulmon, lon luy fait avaler jus de porreaux avec vin blanc doux ; & luy met lon dans l'oreille de la racine de couldre.

Pour la difficulté d'haleine on luy traverse l'oreille, ou la grande peau du gosier avec la racine de pommelée, ou de patte de Lyon, ou d'ellébore

S'il a une espaule retraits, il le faut saigner du pied de derrière du costé opposite Si toutes les deux, aussi le faut seigner des deux jambes.

S'il a le col froissé & le chesnon pendant & enflé, il le faut saigner de l'une des oreilles: & si cest au milieu, de toutes les deux & mettre sur le mal une emplastre faicte avec moelle de bœuf, & suif de bouc, fondus par égale portion en huile & poix liquide ou fondue, mesme frotter la partie enflée avec une coine de lard sans rien du gras, & qui soit d'un pourceau masle, qui soit quelque peu eschauffée, continuer cela matin & soir l'espace de cinq ou six jours.

Si les pieds luy enflent, faut luy appliquer un cataplasme faict de feuilles de sureau pilées avec sain de porceau.

Si la peau luy tient aux os, il la faut bassiner avec du vin, ou seul, ou mesle avec huile.

S'il clethe pour avoir enduré froid au pieds il le faut laver avec son urine vieille & tiède ; si cest par abondance de sang qui se retire au pasturon & sur le pied, il le faut resoudre en frottant bien fort & scaichant. S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est désja descendu, faudra fendre l'ongle par Le bout jusqu'au vif, l'en faire sortir & envelopper le pasturo d'une bourse de cuir, que l'eau ne luy face tort, jusqu'à ce qu'il soit guari. S'il clethe à cause du nerf refoule, il luy faut bassiner les jambes d'huyle & de sel. Si cest pour enfleure de genouil, il le faut bassiner de vinaigre chaud, ou de décoction de millet & graine de lin. En tous événements faut cauteriser L'endroit du mal, & y mettre sus beurre frais lave en eau & vinaigre, puis à là fin faire onguent de beurre salé avec graisse de chèvre. Si cest d'une escharde ou d'un heurt contre quelque pierre ou estet, il faut bassiner l'endroit avec urine chaude, mettre dessus vieil oing fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clether que de leur laver les pieds d'eau froide si tost qu'ils sont descoupez, puis les frotter de vieil oing.

Si la corne se fend ou esclate, il la faut premièrement estuver de vinaigre, sel & huile mesle ensemble: puis y mettre sus du vieil oing fondu en poix neuve ou bien la luy graisser de surpoint pour cinq ou six jours, car cela luy desaigrira la corne, avalera les creuvasse.

Si un bœuf fait cartier neuf, l'ongle luy estant cheute, faites onguent avec une once de tormentine, once de miel, autant de cire neuve, d'iceluy oindez l'ongle par l'espace de quinze jours: après cela, lavez la avec du vin tiède bouilli avec miel ; ou bien appliquez y un cataplasme faict d'aloës, miel rosat, & demie once d'alun pulverisé.

Les bufles ou bœufs sauvages sont meilleurs aux harnas de voitures qu'au labour, car ils ne sont jamais si francs ne si roides, au contraire des bœufs de la France qui sont meilleurs à labourer qu'à charier, pour estre plus forst, plus adextres & plus commodes à cultiver si grande diversiré de terroir qu'il y a en France, soit es montaignes, costaux, vallons, campanes & planure, bref où les terroirs sont mols, aspres, legers, durs, blancs, noirs & de diverse nature. En Italie aux environs de Pise, & du long de la marenme, qu'on dit en ce païs là, les bufles, dont il y a grande quantite, sont employez à tirer, estans enfilez par couples vingt ou trente à la fois ; le fourmage qui est faict du laict des femelles & tourné en rond, est de goust fade, mais quand il est coupé par tranches & frit en la poëlle, il est de bon goust ; les bœufs sauvages, qu'on appelle en Provence & Languedoc bœufs brans ou branes ne duisent à chose aucune pour leur grande furie & faroucheté, si n'est pour en estre faict carnage aux boucheries ; tels bœufs sont nourris aux marets des camargues & l'orée de la mer, hors la fréquentation d'autre bestail & des hommes ; mais mesmes le taureau qui est nourri aux pastis des villages, & hantant les hardes des autres bestes, & les hommes, n'est pas duisant au labour, par ce qu'il est farouche, ne s'accommode aux bœufs chastrez. Et encores ne vaut gueres celuy de la vache chastrée : mais il faut garder & engraisser le taureau à part, pour les vaches, lesquelles on sera couvrir environ les mois de May, juin & juillet. Et suffit un taureau pour soixante vaches.

Les bœufs que lon voudra nourrir pour engraisser & pour vendre ne tireront que quelquefois de là semaine, en beau temps & bonne saison, & terre douce & ne porteront que petits faix pour les exercer & ne mangeront que de l'orge, foin & gerbées: & quelquesfois, bourgeons de vignes, & autres qu'il y aiment. Et le bœuf qui aura tiré le matin se reposera le soir. les anciens Romains artachoyent un peu de foin aux cornes des bœufs qui sont dangereux de la corne, à fin que ceux qui les rencontrent s'en donnent de garde. Dont est venu le proverbe François. Il a du foin aux cornes, pour une personne fiere. orgueilleuse, par ce que les bœufs, les chevaux, les asnes, les hommes mesmes deviennent fiers & insolents pour estre trop nourri & pour mager à cœur saoul.

Après que le fermier congnoistra que le bœuf qu'il aura addonné au labour, ne pourra plus tirer, il le nourrira quelque temps sans rien faire, puis le tuera, & le salera par pièces pour la nourriture annuelle de sa famille, & par mesme moyen réservera la moële, & le fiel de bœuf pour s'en ayder quand il sera besoin. Car la moelle de bœuf sert beaucoup pour digérer & amollir les tumeurs dures & seirreuses. Le fiel de bœuf, encores mieux celui de taureau, guarit totalement les ulceres du siège, meslé avec jus de pourreau. Instillé en l'oreille appaise le sifflement d'oreille ; frotté à l'entour du nombril des enfans, fait mourir leurs vers & mesle avec miel est souverain pour l'angine meslé avec jus de bettes, attiré par le nez, appaise l'accez d'épilepsie ; utile sur toute autre chose à donner tainture ou couleur jaunastre aux cuirs & à l'érain ; espandu & infpersé sur les semences, fait que les moissons ne soyent mangées de souris.

L'on trouve quelque fois dans le fiel de bœuf une pierre de la grosseur d'un œuf de couleur jaune laquelle donnée en breuvage est souveraine contre la pierre & jaunisse appliquée és narines, rend la veuë plus nette, & empesche les defluxions qui se font sur les yeux. Semblablement les laboureurs peuvent recevoir grande aide de la fiente bœufs & de vaches par ce quelle guarist la morsure des moufches à miel, resoud les enfleures & toute sorte de tumeurs, appaise la goutte sciatique, & diminue de beaucoup les escrouelles meslée avec vinaigre, consume les tumeurs des hydropiques, fricassée dans une poisle avec fleurs de camomille, melilor, & ronces, appliquée sur les testicules enflez, les réduit à proportion & égalité naturelle.

Chap. XXIII Le porcher.

De toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale & la plus dommageable, à sçavoir le porc, nous est en singulière recommandation, pour la suavité de sa chair, quand il est de laict & encore jeune, & pour la saleure, le lard, le cuir, & la soye. De sa gloutonnerie en tesmoigne la laye que le Roy François tua à la chasse dans le ventre de laquelle furent trouvez six scaux de raisins. De son ordure, sa puanteur, de son veautrer & manger choses puantes & sales, du dommage qu'il fait, assez en respondroyent le sapper aux pieds des murailles, le fouiller qu'il fait autour des arbres, prez, & lieux ensemencez. A ceste cause en une ferme de grand rapport, telle que nous figurons en cest endroit, il faut un homme exprès pour les gouverner, mener aux champs : qui sache penser & curer ses troupeaux d'heure, & nettement mettre les cethons delaictez à part avec les verrats, & les layes ou truyes avec les petits marquez, aussi aussi en tect séparé, encor les malades en lieu particulier. La paille fraische & souvent renouvelée les engraisse autant que fait le manger, & faut soigner que leur auge soit toujours net, & que quand le temps sera divers, le porcher aye toujours en réserve force gland, febves, pommes ou poires de bois, ou autre fruitage pourri, ou quelque légume, ou quelque laveure d'escuelles, & à faute de ce, de l'orge destrempée avec du son & des choux, ou naveaux cuits, ou grosses raves pour leur presenter, & tous les jours au retour des champs que la fermière leur face tenir preste quelque friandise chaude, comme laid clair, esgouts des fromages mêlez avec du son, l'eau dans la quelle il aura donné trois ou quatre bouillons ; car outre ce que cette attente les sera dresser leur retour à la ferme, sans s'escarter ça ne là, quand le porcher les y voudra ramener: ce past & breuvage chaud leur eschauffera les mangeures froides qu'il y auront faict aux champs le long du jour, en reposeront mieux la nuid, s'en maintiendront moins maladijs ; face sur tout que leur mangeaille ne soit froide, ne trop destrempée, de peur du flux de ventre.

Que l'aire ou pavé de leur estable soit bien pavé de gros grez, & tous les mois renouvelé de gravier ou de sable pour desseicher leur urine, car ce bestail, combien qu'il soit sale & sang.ux, toutesfois il profite mieux en tect bien net. bien entretenu. Et à fin que la corruption de l'air que celle beste rend ès lieux renfermez, ne luy cause ou tac ou autre sorte de maladies dans son tect, mesme quand ils y sont quantité ensemble ; il faut que la porte de leur tect soit faicte à claires voyes de gros barreaux ou membrures de bois, à ce que le mauvais air en puisse sortir & le bon y entrer à toute heure, & faut que la porte donne bas sur le rez de chaussée, ce qu'avec leurs boutoirs ils ne la puissent lever en haut, & la mettre hors des gonds, car ceste bette est impatiente de fermeture & escrotte tout ce qui l'empesche de sortir d'où elle est enclose.

Les pourceaux que voulez tenir en franc, & engraisser, ne sortiront d'un tect à part, n'auront veuë que de la porte, quand on y entrera pour les penser. Et n'y a si grand soin qu'aux autres, sinon de les nettoyer & entendre à leur faire bon appast, jusqu'à ce qu'il y ayent prins graisse, car depuis ce temps, jl leur demeure tousjours viande de reste, & ne bougeront d'une place, comme sans aucun sentiment & puissance de se mouvoir, de sorte que pour la haute graisse qu'il y auront prins, de telle espaisseur que les souris quelquefois leur nichent sur le dos sans qu'ils les sentent, accueillans souvent si haute graisse par sur leur chair vive, que souvent s'est trouvé un pourceau ayant du lard un pied & demy d'espais.

Ne réservez que dix verrats pour cent truyes, & ainsi à proportion: le reste tant malles que femelles faites les sevrer & chastrer après un an, ou six mois pour le moins, combien que le plus certain est quand ils commencent. entrer en chaleur : ne laissez nourrir aux truyes plus de dix huict cethons d'ordinaire & vendez le reste de huict ou dix jours, & un an après, sevrer & chastrez les autres & les envoyez pasturer gardez sur tout ceux qui ont la teste courte & large, le groing rehaussé & long au dehors, la poitrine large & grasse, l'eschiron large, les pieds courts, les cuisses grandes & au reste les plus courts, gros, carrez, bien entassez, de couleur noire ou blanche, fort soyeux sur le dos, pour faire des verrats & les plus longs, ventre pendant, grandes testes, larges fesses & costes estandues, aussi de couleur toute blanche, à teste petite & jambes courtes, pour vos truyes ; des autres faites en nourriture.

Ne faites fouer la truye qu'elle n'ayt un an passé & que le verrat soit de trois à quatre ans, car après cinq ans il le faut chastrer pour engraisser. Le temps de la fouer, soit pour porter, ou pour engraisser, est au premier quartier de la lune & jusqu'à la pleine, car devant il n'est pas bon, non plus qu'en decours: & sera depuis le commencement de Février jusques à la my Mars, ou peu après, à fin qu'en juin, Juillet, Aoust, vos petits commencent à prendre force, & soyent drus en Septembre, car les cethons d'hyver sont forts à ellever, & moins naturels que les autres par ce que ce bestail est des plus frilleux, qui est cause qu'en beaucoup d'endroits lon leur dresse estable avec la bauge, encore qu'il y ait commodité de pierre, chaulx, sable & plastre: gardez aussi que le verrat ne hante les truyes pleines, car il les mordroit, les feroit avorter.

Ce bestail est gourmand. impatient de la faim, principalement impatient de la faim principalement les truye qui en ceste neccessité ont quelque fois mangé leurs petits & ceux des autres, mesmes les enfans aux bers, qui n'est petit inconvénient, parquoy faut soingner que leur auge ne soit jarmais vuide.

Pour les bien engraisser les faut chastrer. Lon les chastre en decours au renouveau ou à l'arriere saison & au Printemps ou en Septembre estant le temps tempère. Si vous les chastrez petits, la chair en sera bien meilleure, mais ils ne parcroissent pas tant. Si vous les chastrez desja grandelets, ils croissent bien plus, mais la chair n'en est il bonne & pour ce, il sera bon ce faire quand ils sont de quatre à six mois & au plus aller, d'un an. Ils sont sujets à plusieurs maladies, congnoit lon si le pourceau est malade, quant il panche fort l'oreille, & qu'il est plus lent & pesant que de coustume, ou qu'il se trouve desgoutté, ou pour en estre plus certain, s'il n'apparoist aucun de ces signes, arrachez luy à contrepoil une poignée de soye de sur le dos: si elle est nette & blanche à la racine, il se porte bien ; si elle est sanglante, ou autrement tachée, il est malade.

Or est-il subject principalement à la lèpre, pour sa gloutonnie, & sale manger: ce. pourquoy lon le langaye & que lon le visite derrière les oreilles, quand on l'expose en vente aux marchez & aux foires des bonnes villes. Et croy encor que c'a este la raison pour laquelle nos

pères n'en faisoient ordinaire, mesme que les juifs abhorrent la chair de chair de porc. Ceste maladie à grande peine reçoit elle guarison: toustesfois il en sera aucunement garanti si son estable est tous les jours nettoyée, si on luy permet de se pourmener & aller parmi les champs en plain air, si on le fait souvent baigner ou veautrer en eau marine ou salée. si lon mesle parmi sa mangeaille graine de laurier battue, si on luy donne à manger marc de vin mesle avec son levain. Or sont trois signes certains pour congnoistre la lèpre du porc : si lon trouve sous sa langue petites pustules noirastres, s'il ne peut se porter sur les pieds de derrière si la soye arrachée de dessus le dos apparoist sanglante en sa racine. aussi par ce que le porc, à raison de son ordure le plus souvent a quelque vice entre cuir & chair, tant sain soit-il, il est bon après qu'on l'a tué, luy brusler la soye avec paille, plustost que de le peler en eau chaude car le feu attire beaucoup plus facilement de hors, que l'eau chaude, ce qui peut estre entre cuir & chair.

Encor est-il subject à la douleur & enfleure de ratte & à la peste, qui par infélicité du temps s'attache plustost à un corps ord & infect & de meschante nourriture.

Au degoustement, lon le fait jeusner un jour & une nuict bien enferme, & en lieu obscur, pour consommer les humeurs superflues, & le remettre en appétit.

A la fièvre lon le saigne de la queue, & au catarre, & enfleure des glandes du col, ou encor à la suspicion de lepre, lon le seigne sous la langue.

A la douleur & enfleure qui luy vient au temps des fruicts, quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris son saoul, lon luy fait manger de vieilles capres bien dessalées parmi le son & l'eau, & encor force choux, tant rouges que d'autres, & luy fait on une mangeoire de tamaris.

A la galle & enfleure de glandes du col, lon le frotte de sel battu avec farine de pur froment.

S'il a mangé de la hannebanne, que les anciens nomment febve porc, ou de la seguë, lon luy fait boire de la décoction du concombre sauvage bien fort tiède, pour le faire vomir.

Sur tout il le faut bien abbreuver aux jours caniculaires. autres bien chauds & le laisser touiller & veautrer à son plaisir, car la soif le fait definir & amaigrir chetivement.

Les égyptiens honnoient fort le pourceau, pour luy rendre grâces, d'autant que ç'a este luy qui premier à monsté la manière de labourer la terre en la fendant & couppant avec le bout de son groin, a quant & quant enseigné de faire le set de la charrue ; aussi ceux qui habitent en lieux bas & mols au long du Nil n'ont que faire de charrue, mais les païsans ne font que jeter les pourceaux dedans les campagnes, vont après avec la semence, par ce que les pourceaux. force de fouler des pieds & fouiller du museau, ont incontinent renversé toute la terre, couvert la semence que les païsans ont jettée dessus.

Au surplus, le bon mesnager, outre la nourriture de luy & de sa famille, qu'il tirera du porc mis en pièces & bien sâlé dans un lardier encore amassera-il de la graisse d'iceluy pour les essieux de ses chariots, charrettes & charrues. Et la bonne mesnagere en sera son proffit pour les maladies de ses gens ; par ce qu'elle est souveraine pour faire aboutir toutes sortes d'apostumes, méslée avec du levain, & mesmes pour guarir les mules aux talons, si on y mesle poudre de noix de galle, & cendre de farine d'orge.

On dit en un commun Proverbe, que le porc a tout bon en soy, fors que la merde, mais l'expérience demonstre le contraire, car la bouze de porc fricacée avec peu de beurre frais & égale quantité de sanglots de sang de celui qui crache le sang en abondance, baille à manger au patient, luy appaise & arreste soudainement le crachement de sang.

Reste à parler comme il faut saler la chair de pourceau. Tout bestail, principalement le pourceau que lon veut dédier pour manger, doit estre tué à la lune nouvelle, ou au croissant d'icelle. Car & vous les tuez au décroist de la lune, tant plus vous tarderez à les saler, tant plus faudra-il de feu & de temps à faire cuire leur chair, à raison de quoy un saucisson ou autre telle viande sont amoindris d'un quart, lors qu'on les fait cuire. cest pourquoy le bon mesnager n'achete gueres ces bettes pour les nourrir s'il n'est assuré qu'ils sont nais au croissant de lune ; car autrement ils ne croissent gueres & leur chair n'est du poids suffisant lors qu'on les a tué. Tuez donc le pourceau au croissant de la lune & ne le faites boire le jour de devant qu'il sera tué, afin que la chair soit plus seiche, car s'il boit, la salure en aura plus d'humidité ; mesmes en sera la chair meilleure si on le tient à jeun un demi jour avant le tuer. Or quant tu

l'auras ainsi tué ayant soif & my affamé, le plus d'os que tu pourras oster sera pour le mieux, car cela faict plus longuement durer la salure & mieux la préserver de corruption. Puis taille la chair en pièces, les mets dans le saloir, faisant autant de licts de sel grosièrement broyé, que de chair, les uns sur les autres. Et quand le saloir sera quasi plain, tu rempliras le reste de sel & presseras le tout avec des poids assez pesans. Aucuns mettent ces pièces & le sel dans une nappe ou dans un sac à deux gueules & les démènent en sassant, à ce quelles prennent le sel par tout endroit, puis les rangent dans le saloir, les sursemant de sel à chasque lict. En aucuns païs lon ne despèce ainsi le porceau pour luy faire prendre sel, ne le met-on en faumeure dans saloirs clos: mais après l'avoir desmembré, ils fendent tout le lard en deux & salent ces deux moitiés entières, faisant pénétrer le sel avec une pièce my-cylindre. ce qu'ils ne font à une fois ny en un jour, ains à deux ou à trois fois, par intervalles de deux ou trois jours, puis les pendent aux solives du plancher, ou à des crethets maçonnez aux vaultes, si le lieu est vaulté & en est le lard ainsi salé de plus ferme & de meilleur goust & si bien à trop longuement le garder & le suranner il accueille du jaune, si vaut-il mieux le saler & garder ainsi à qui le veut excellent, qu'en l'autre façon dessusdite.

Chap. XXIII Le Berger.

Si la meilleure partie du proffit de la métairie dépend de la nourriture du bestail, qui se fait en partie des surcroits, que le mesnager espargne en ses fourrages, criblures & autres choses qui ne coustent que la peine de les recueillir & serrer, je puis affermer, la meilleure & plus savoureuse nourriture de la maison Rustique, estre des bestes à laine ; vray est qu'il y faut du soing pour les préserver du froid, du tac, de la gale, du sang, de la pourriture & autres inconveniens, qui tantost prennent d'une beste à l'autre, avoir la peine de les garder aux champs & à la creiche, mais aussi combien de grande commodité provient il de ces bestes au fermier ? Car outre le fien qu'elles font, qui surpasse tout autre en bonté pour la grande substance, vigueur & restaurement qu'il baille à la terre, encores apportent elles autres proffits infinis, comme par leur laine dont sont faicts draps, feutres, bonnets & autres maintes estoffes. par leur peau qui sert de panne ou de cuir, par le laitage dont sont faits fromages excellents, comme on peut voir par ceux que la ville de Bétune fournit ; finalement par la chair laquelle est si excellente en soy, que nul continuel usage d'icelle ne la rend jamais moins plaisante au manger, & de laquelle certainement se peut dire que si la rareté de ces bettes estoit telle que des faons de biche & autre venaison, il n'est de venaison au mode qui fust de telle requeste & tenue en tant d'estime que seroit la chair de moutonn. Et ce que je vois de Singulier en toutes les susdites choses, procédents des bestes à laine, & ce qui est de grande consideration au laboureur, est qu'il n'est aucune d'icelles qui ne soit de prompt & soudain employ, dont il n'y ayt plus d'achetteurs que de vendeurs, dont le laboureur n'a doute que le debitement luy en soit loing. Car et le fiens profite tout à l'heure : la laine tondue est enlevée à l'instant & si tost que le moutonn est escorché, l'acheteur de la chair & de la peau se présente. Le fromage, ou luy sert pour son disner, ou trouve marchand & s'il ne veut ainsi destaller la beste, il trouve assez de marchands qui l'achetteront entière. Qui plus est, s'il ne peut attendre qu'elle soit parcrue & en sa droite venue, pour estre pressé de recouvrer argent, il trouve deniers contents de ses agneaux, qui sont soingneusement recueillis par tout. Ne se trouvera donc estrange, si nous enseignons au père de famille, que sur tout il entende et soit soingneux de sa bergerie, plus que d'autre bestail. Parquoy il establira sa bergerie au lieu plus haut de sa court droit au regard du Soleil de midy ; à fin qu'elle soit moins subjecte à l'humidité, & d'air plus salubre, laquelle sera de telle longueur que ses bestes à laine y puissent habiter sans s'entrefouler, dressant tout à l'entour des mangeoires ou rasteliers bas pour les affourrager, il y aura un plancher entre la bergerie & le comble d'icelle, à fin que les bestes y soyent plus chaudement en Hyver, & que la neige qui perce au travers la tuile ne tombe sur leur toison & se liquéfiant à la chaleur d'icelles ne leur descende sur la peau & les morfonde. Il aura un berger pour les mener, qui soit doux, aimant son troupeau, agile, de voix hautaine & bien houppant, souffrant du travail, bien comptable, de nature addonnée à choses bonnes & honnestes ; car peu s'en trouve aujourd'huy de cest estat (principalement près des villes) qui par leur desidence & long repos, ne s'addonnent à quelque mauvaise pensée, dessein & malice, plustost qu'au bien ou proffit de

leurs maistres. en sorte que d'iceux, mal moriginez, journellement voyons venir plusieurs larcins, pilleries, voleries, ensorcellements & autres mauls infinis Au contraire, les premiers bergers d'Égypte & d'ailleurs furent descouvreurs de l'astrologie, art de médecine, musique, & plusieurs autres sciences libérales ; je ne sçay si j'y dois adjoûter l'art militaire, les principauté

gouvernements des Royaumes : par ce que bien longtemps ils parquoyent aux champs, vivoyent sous la cabane plusieurs années, observans par loisir les cours des astres, les dispositions des saisons, & par long usage & expérience marquans les félicité & infélicité du temps, en sorte que des anciens pasteurs sont venus les gens de sçavoir, en tesmoignage soyent les Hiéroglyphiques. Il faut donc en somme un grand soing & advis à choisir un bon berger.

Or j'entens que le bon mesnager pour avoir un beau troupeau de brebis, achette des brebis non tondues, qui n'ayent la laine grise ou tachée de couleurs diverses pour l'incertitude de la couleur. Rejettera, comme stériles, celles qui auront les dents de plus de trois années, choisira celles de deux ans, ayans grand corps, le col long, la laine longue, soyeuse, déliée & luisante, le ventre grand & couvert de laine, grande tétine & grans yeux, jambes longues, longue queue. Estimera beaucoup le belier qui aura le corps haut & long, le ventre grand & couvert de laine, la queue longue & de toison epaisse, le front large & houffu, les yeux noirs & entourez de force laine, les couillons gros, le rable large, les oreilles grandes & couvertes de laine, d'une couleur, non de diverses en aucune partie de son corps, bien cornu, & néanmoins de petites cornes tortues & retortillées plustost que droites & ouvertes, la langue & palais tout blanc, à fin que les agneaux qu'il engendrera ayent la toison toute blanche, car s'il l'avoit tout noir, ou le dessous de la langue entaché de noir, combien qu'il soit de toison blanche .ée néanmoins celle des agneaux qu'il engendrera sera méslée & tachetée de noir ou de gris, & à ceste cause de moindre estime & profit. Combien que le béliér cornu a cette incommodité, que se sentant armé par nature, il ne demande qu'à combattre, & est plus ardent après les brebis. les trop importunant ; toutesfois il est bien meilleur que celui qui est sans cornes, car ce congnoissant désarmé, n'est si prompt au combat, & est moins en chaleur. aussi les pasteurs ont coustume de corriger la chaleur & furie d'un bouc ou béliér importun, luy liant une forte tablette couverte de pointes de fer tournées contre le front, car cela les engarde de heurter l'un l'autre, par ce qu'en donnant de la teste ils se blessent eux mesme, ou en percent leurs cornes près des oreilles, comme aucuns pasteurs font.

la bergerie, ainsi que la porcherie, sera pavée de pierre de grez, ou de liais, en pendant sur la court, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'esgoust des urines, & assise, 'comme cy dessus a esté dict dit) vers le Midy, car ce bestail, quoy qu'il soit bien couvert, est impatient de la froidure, aussi est-il des chaleurs d'este, parquoy luy faut faire longue estable, bien basse & assez large. L'assiette des mangeoires sera environ pied & demy au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droites, & assez drues, liées contre lesdites mangeoires, pour empescher que le bestail ne parte au de la de ses rasteliers.

Le berger tiendra ses rasteliers, & clayes d'entredeux & séparation nettes, lesquelles il asseurera si bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les béliers ne puissent passer aux mères, ny les agneaux traverser aux bestes malades. Aura le soing de faire saillir ses brebis depuis l'aage de deux ans jusques à cinq après, car la septiesme année elles commencent à deffaillir & tarir : aussi la brebis saillie avant l'aage de deux ans, porte engeance foible & sans aucune force, ains si plustost elle porte, faudra vendre ses agneaux : l'aage du béliér pour saillir les femelles est de trois ans jusqu'à huit ; un béliér suffira pour emplir cinquante brebis. Le temps plus propre pour les faire coupler & joindre ensemble est environ le solstice d'hyver, qui est au mois de Novembre, à fin que la brebis qui porte sa ventrée cinq mois, face ses petits au renouveau, auquel temps elle trouvera l'herbe ne faisant que commencer à fleurir, ains s'en retournera à la maison les mammelles plaines pour suffire à nourrir ses agnelets lesquels seront beaux en perfection à Pasques, alors qu'il faudra les vendre aux bouchers. Au surplus quelques jours avant que le béliér & la brebis se couplent, leur faut donner à boire eau salée, ainsi la brebis en retiendra beaucoup mieux, le béliér en sera plus en rut: mais après que la brebis sera pleine, ne luy en faut pas donner, car elle avorteroit. Si le fermier veut que ces brebis luy facent plusieurs masles, sera bon, selon le conseil d'Aristote, observer & espier le

temps sec, quant la Bize souffle & faire paistre le troupeau en tirant droit contre ledit vent & en celui temps, & en la sorte faire saillir les brebis. Et s'il veut avoir des femelles, il les faut tourner au vent de Midy, et les faire ainsi couvrir.

Quant la brebis travaillera pour agneler, sera soingneux s'il est besoing de luy aider, tirant hors de la matrice le fruict entier s'il vient de travers, et ne peut sortir. Car ce bestail travaille en agnelant aussi bien que les femmes en enfantant & souvent, d'autant qu'il est ignorant de raison, il travaille d'avantage à mettre hors son agneau. L'agneau dehors, le faut lever & tenir droit: puis l'approcher des tettes de la brebis, pour l'accoustumer à tetter sa mere, non touteffois avant qu'elle soit un peu traicte de son premier laict qui pourroit nuire à l'agneau. Puis sera enclos avec la mère les deux premiers jours après qu'il est nay, à fin qu'elle l'entretienne en chaleur, qu'il apprenne à la congnoistre. ce pendant faut estre soigneux de bien nourrir la mère du meilleur foin que lon pourra trouver, & de quelque peu de son avec du sel parmi, la tenir en l'estable bien close et fermée, ne permettre qu'elle sorte de trois ou quatre jours, luy porter de l'eau pour boire quelque peu tiède, en laquelle ayt un peu de farine de millet & de sel, luy traire son premier laict, à cause qu'il n'est pas bon. Et si tost que son agneau commencera à la congnoistre, on le pourra lascher pour aller paistre aux champs, & tenir l'agneau enfermé en un tect, chaud & obscur, jusques à ce qu'il commence à follastrer, duquel tect sera lasché au matin & au soir pour estre alaicté Je sa mère à l'allée, & au retour des champs. Et après qu'il sera un peu plus fort, on luy donnera dedans son estable du son ou du foin le plus menu & meilleur que lon pourra choisir pour l'empescher pendant que les mères sont aux champs.

Le sage berger ne tiendra pour remplir son troupeau, que les plus gros, plus corpulents, plus forts aigneaux, & qui supporteront facilement l'hyver & enverra le reste à la ville pour vendre ; en retiendra tousjours un assez bon nombre pour supporter & réparer le défaut qui en pourroit advenir des morts ou des malades & advisera que le nombre du troupeau soit tousjours en nombre impair, par ce que cette imparité de nombre par observations anciennes en plusieurs choses este de tout temps receue pour chose divinement disposée à félicite & bon heur, comme ayant en soy une occulte merveille d'efficace & perfection de vertu naturelle tendant à tout bien. A ceste cause on tient pour certain que le troupeau qui est en nombre impair, se conserve en trop plus de sante & de durée que celui qui ne l'est pas.

Le sage berger ne chastrera ses agneaux qu'ils n'ayent de cinq à six mois, & pour les chastrer usera des moyens qu'avons descrit à chastrer les veaux. Sur l'hyver il les affourragera des meilleures gerbes de la grange, en rastelera souvent les effais, qui puis après pourront servir de lictiere aux vaches & aux chevaux.

À défaut de gerbes, il les pourra affourrager de frondes ou feuilles d'ormeaux, ou de fresne qu'on aura amassée en la saison, ou de foin d'Automne, qu'on appelle regaing. Le Cytifus leur est bon si trouver se pouvoit en ces païs froids, laquelle est tant aymée. recherchée des chevres, estant par son usage rendues fécondes en laict: aussi est la vesse: toutesfois les pailles de potages ou légumes leur seront nécessaires, quand ils ne pourront avoir autre chose, & que tout autre fourrage leur sera failli.

Quant est du temps pour les mener paistre, en Hyver, Automne & au Printemps les tiendra clos au matin, & ne les conduira au champs jusques à ce que le jour ayt osté la gelée de dessus les terres, car en ce temps l'herbe gelée leur engendre une distillation & pesenteur de teste, & lasche le ventre. En esté au poinct du jour mènera son troupeau à la Fraischeur, que l'herbe tendre est couverte de la rosée: & sur le midy par les chaleurs cherchera les vaux ou l'ombrage de quelque heurt, pour garentir ses bestes de l'ardeur du soleil: ou bien quelque vieil chesne estendant ses rameaux, ou les forests qui facent ombrage. Et par ce que ce bestail est fort tendre de la teste, ains reçoit grande offence du Soleil, sera soingneux en esté durant les grandes chaleurs, d'observer quand les jours caniculaires commencent, à fin que devant midy il conduise son troupeau en allant vers Occident, après midy vers Orient. Car cest chose de grande importance, que la teste des brebis qui paissent, soit tournée au contraire du Soleil, qui nuit souvent à tel bestail, lors que la canicule commence à se monstrier.

En temps froid & humide comme en Hyver & au printemps, les abbreuvera seulement une fois le jour, en esté deux fois, à sçavoir quatre heures après Soleil levant, & au soir après que la chaleur est cessée & appaisée.

Les gouvernera avec une grande douceur, comme il est très requis à tous pasteurs de quelque bestail que ce soit, qui doivent plustost estre & se montrer conducteurs & guides de leur bestail, que seigneurs. les conduisant au champ, doit toujours aller devant son troupeau pour l'empescher d'entrer es champs où les herbages sont mauvais & dangereux & sur tout où l'eau y soit croupie, ou que le lieu ayt este baigné de quelque ravine & orage, cause que paissant là ne faudroyent en moins de quarante jours estre atteintes, & mourir sans quelles puissent estre secourues. Tiendra plustost des chiens blancs que d'autres couleurs à la suite de son troupeau, & luy mesme aussi doit estre habillé de blanc : par ce que les brebis sont si craintives de leur naturel, & dez qu'elles voyent une beste d'autre couleur, elles se doutent soudain que ce ne soit le loup qui les vienne dévorer: ses chiens doyvent avoir un collier de fer au col, garni de bonnes pointes aiguës, à fin que plus gaillardement ils combattent contre le loup ayant un tel avantage, & que le loup aussi ne les estrangle ; s'il advient que ses brebis soyent escartées, pour les faire aller ou rallier & réduire ensemble, ou les garder d'aller en dommage, ou pour les appeler, il doit crier & siffler après, en les menaçant de sa houlette: ou leur halant son chien qu'il aura tout duict à luy faire ce service, mais ne leur doit rien jeter, ne s'esloigner loing, n'estre couché ny assis & il doit leur accoustumer deux cris, un plaisant. hautain pour les faire aller avant, & pour les appeler un autre cri, à fin que les brebis oyans ces deux cris differents, facent ce que par un chacun d'iceux sera commandé. S'il ne chemine il doit estre debout, à fin qu'il soit comme une haute guette sur son bestail, & qu'il ne laisse séparer des autres les plus tardives, & les plaines ou empreintes, quand elles ne se hastent, & les legieres & celles qui ont aignelé lors qu'elles courent, & qu'un larron ou quelque beste deçoyve & surprenne le pasteur qui s'amuse.

Doit quelquefois les resjouir en paissant ou par chansons, ou par son flageol, & musette, car les brebis en paistront plus avidement, ne s'escarteront pas tant, & luy obéiront mieux.

Ne les conduira qu'és terres labourées & guerets, aux coustaux herbus, aux hautes fustayes, ou bien és prez qui ne sont humides & moites, jamais és marais ny és forests, ny és lieux ou sont espines, glotterons & chardonns, car cela les fait grateleuses, & gaste leur laine. Encores n'est-il si bonne pasture ne si bon pastis, que par long temps, & en usant continuellement, le bestail ne s'en fasche & ennuye, si le pasteur prudent n'y donne remède, en méslant du sel parmi leur fourrage, ou l'arrouant en une aire avec saumure ou lie d'huile, qui leur servira de sauce & d'appétit.

En grand esté viendra avec son troupeau au giste, & se parquera au milieu des jacheres, & sera ses séparations de clayes à la façon de l'estable, hors mis la couverture & aux quatre coings de son parc asserra ses chiens pour sa sentinelle & guet, & se logera au milieu d'iceluy parc, dans sa cabanne de bois, qu'il roulera ça & là, à mesme qu'il changera de champ & de parquage.

Ne curera sa bergerie qu'une fois l'année, qui sera incontinent apres l'Aoust, ou bien en juillet, quand les troupeaux sont parquez. Jamais en Automne ne sur l'hyver, car la fiente leur sert de chaleur. Tout aussi tost le fermier fera porter ce fien aux plus maigres endroits de ses terres, le lairra là par tas essuyer le reste de l'été jusques en Octobre, qu'il le fera espandre par le champ, ou le meslera avec de la marne pour en fumer & marnier ses terres: combien que le marnier ne doit estre itéré si souvent que le fien, pour ceste cause aura celle discretion de n'en mettre en un mesme endroit que de cinq en cinq ans. Sera bon après que la bergerie sera nettoyée, de la parfumer avec cheveux de femmes, ou corne de cerf, ou ongle de chèvre, pour chasser les serpents & autres bestes qui portent souventesfois dommage à ce bestail.

Fera tondre ses troupeaux à la première Canicule du Printemps si cest en lieu chaleureux & austral & en lieu froid & moins eschauffe, environ la fin de Juillet, jamais en esté ny en Hyver, & n'y entendra que depuis les huict heures du matin jusqu'au midy en temps serain, sans vent, & la lune estant au decours. Puis aux tondues, fera passer sur la peau, à main seiche, de l'huyle & du vin meslez ensemble pour les réconforter, s'il y a escorcheure, y adjoustera cire fondue, ou poix liquide, avec sein doux, cela les guarist. & préserve de la rongne, faict que la laine en revient plus douce & plus longue.

Pour maintenir les brebis en bonne disposition, leur donnera des bayes de laurier secs avec sel, commençant incontinent après qu'elles ont agnelé, continuant jusqu'à ce qu'elles

aillent au béliet ; par ce moyen, elles seront grasses, saines & abondantes en lait, quand elles seront pleines faut cesser, de crainte quelles n'avortent, ne doyvent boire si tost après ceste viande.

La brebis est subjecte au mal de la rongne, de la toux, & sang, qui est un extrême mal de teste, & à la peste. Ces trois dernières maladies sont incurables & contagieuses, en loue que l'une d'elles infectée de l'un de ces maux, fait mourir les autres. Et alors faudra leur faire changer d'air & d'estable, & ce pendant curer la leur, & la rafraichir de paille bien haute & menue, & parfumer l'estable par plusieurs jours avec thym, rosmarin genevre, pouliot, marjolaine, baume, Coq, basilic, & autres herbes odorantes & soudainement faut donner aux autres sel avec un quart de souphre meslez ensemble, qui les purgera & garantira de ceste infection. Telles maladies leur adviennent pour avoir mangé de mauvais herbages, ou beu quelque eau croupie, ou que le lieu où ils paissent ayt este baigné de quelque orage ou ravine: en quel cas ne faillent jamais en moins de quarante jours de tomber malades, parce pour obvier à tels inconveniens, le bon berger doit toujours aller devant son troupeau, pour l'empescher d'entrer es champs où il sçait estre quelque occasion de tels inconveniens.

Pour la rongne de la brebis faut faire onguent de poudre de souphre, de racine de souchet, autant d'un que d'autre, incorporez avec le blanc rasis, camphre, & cire, pour en faire onguent, puis après en avoir frotté par trois soirs ladite brebis, la faut laver avec de la lessive, d'eau de mer, ou saumeure, & pour la dernière fois avec eau commune. Le mesme remède sert à la brebis pouilleuse.

A la toux, si elle dure, faut leur faire boire du matin avec le cornet huile d'amende douce & quelque peu de vin blanc, le tout tiède, & leur bailler paille fraîche, & leur faire manger du pas d'Asne: car cest volontiers en la saison du temps nouveau, que ce mal leur prend; & si cest autre temps, on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec concascé avec cumin, & de la dragée aux chevaux.

L'herbe dite renouée & centinodia est fort mauvaise à la brebis: car si elle en mange tout le ventre luy enfle, escumant une humeur subtile & fort puante. Il faut soudain la saigner sous la queue, en la partie qui est prochaine des fesses, aussi ne sera moins bonne la saignée de la veine qui est en la babine & lèvre de dessus. Pour la courte haleine, luy faut fendre les nazeaux ainsi qu'aux chevaux, ou bien leur couper l'oreille l'une après l'autre.

Aux brebis qui ont la fièvre, il est besoin de tirer du sang du talon, ou entre les deux cornes du pied, ou des oreilles, & les garder de boire tant soit peu. Le plus souverain remède pour les guarir de la fièvre, comme aussi de plusieurs autres maladies, est de faire cuire en eau & en vin l'estomac d'un béliet & leur donner à boire du brouet.

La morve de la brebis, comme celle du cheval, tient tellement dans les poulmons, que ny par saignée ny par potions ne se peut abbatre. Le singulier remède est, estouffer la beste, si le mal continue deux jours seulement : car les autres tant males que femelles, sont friandes de ce qu'elles laissent sur le bord du rastelier, & le lechant, bien tost après en prennent le mal. Quelques amuletiers, plustost que muletiers, disent qu'il leur faut pendre au col un crapaut de vigne encore vivant, enclos dans un sachet de toile neuve, & luy laisser l'espace de neuf jours. autres, qu'il le faut remettre aux herbes, si cest un cheval & une brebis en pasturage particulier. autres disent, qu'il faut piler aux & sauge franche ensemble, & en faire un breuvage avec fort vinaigre, soit au cheval, soit à la brebis, ou autre beste; autres leur font avaler uine cueillerée d'eau de vie avec mitridat, rien n'y fait, sinon qu'elles meurent altérées des poulmons, & avec la toux de brebis phtisiques. Autre remède à ce mal ne se trouve que la voirie.

Les cloux qui tourmentent les brebis, sont guaris avec alun, souphre, & vinaigre meslez ensemble, ou avec pomme de grenade tendre, avant quelle commence à grener, broyée avec alun & bien peu de vinaigre, ou avec noix de galle brulée &; raclée avec gros vin, & mise dessus.

Le feu saint Antoine, que les bergers appellent feu volant, est difficile à garrir par ce qu'il ny a médecine ne serrement qui le puisse guarir. On n'y peut faire autre chose que les fomentier de lait de chevre, & le meilleur est, de séparer du troupeau la première brebis où ce mal prend.

Le sang est un estourdissement, qui les prend vers la grande Canicule, de sorte qu'elles tournent, bronchent, & sautent sans nulle cause: & si vous leur touchez le front & les pieds,

vous les trouvez en chaleur extrême. A cela faut promptement, avec le cornet aguisé, leur inciser la veine qui est sur le nez, justement au milieu d'iceluy le plus haut que faire se pourra. Soudain la beste s'esvanouït, & tantost après revient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont esprouve la saignée de la tempe à petite quantité, & s'en sont quelquefois bien trouvez, comme ceux qui à la toux & morfondure leur ont faict avaler une cueillerée d'eau de vie avec mithridat.

A la peste n'y a non plus de remède aux bestes qu'aux personnes & croy que ce bestail y ainsi que le pourceau, pour la grande puanteur de son ordure, est plus subject que nul autre, mais pour précaution & contregarde, a esté advisé de souvent parfumer leur creiche avec des herbes odorantes susdites, comme le pouliot, le baume sauvage, la rhue, avec des grains de genevre: & souvent leur faire manger parmi leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot, de montaigne, que lon nomme cytifus, & du pouliot sauvage, encores est bon l'origan, ou baume sauvage, tant à cela qu'à la toux.

Si la brebis devient boiteuse pour l'attendrissement des ongles amollies, pour avoir demeuré longuement en sa fiente, si bien qu'elle ne puisse chemincer, faut luy couper le bout de l'ongle gasté, mettre dessus chaux vive, luy liant dessus avec linge, & ce l'espace d'un jour feulcment, le jour en suyvan y mettra du verd de gris, faisant ainsi alternativement, jusqu'à ce que l'ongle soit fortifiée.

Si la brebis a englouti une sangsue, faut luy mettre dans la gueule fort vinaigre qui soit chaud, ou huile.

Si elle a quelque apostume en la superficie de la chair, on la doit ouvrir, & mettre en la playe sel pile menu & brulé, avec poix fondue.

Quand la brebis est pleine, si elle a la langue noire cest signe qu'elle fera des agneaux noirs, elle l'a blanche, ses agneaux seront blancs, si de diverses couleurs, l'agneau sera de diverse couleur.

Le loup ne fera aucun tort aux brebis, si vous liez au col un ails sauvage à celle qui va la première.

Aussi est bon secourir les agneaux, soit qu'il y ayent la fievre, ou quelque autre maladie; s'ils sont malades, les faut séparer de leur mere & leur donner à boire laict de leur mere, avec autant d'eau du ciel, s'ils ont la fievre. Souvent leur advient une rongne ou gratelle au menton, après avoir mangé des herbes couvertes de rosée. Le remède est, prendre de l'hyssope, & autant de sel, broyez ensemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le museau, puis laver les ulceres de vinaigre, & après les oindre de poix liquide avec graisse de pourceau.

Donnez vous garde de manger des pieds de moutonn, esquels vous n'aurez oste un petit vermisseau qu'on y trouve entre les deux ongles, car ce vermisseau avallé apporte un vomissement & une nausée & grand douleur d'estomac. Quant au reste, la presure de l'agneau beuë est bonne contre toutes sortes de venims. La fressure ou poulmon du moutonn récemment tue, appliquée sur la teste, est souveraine pour les phrenetiques & ceux qui sont assommez de grand'douleur de teste. Le poulmon de brebis deseiché & mis en poudre, guarit les mules qui viennent aux talons. La peau du moutonn récemment tué appliquée fut les parties du corps froissées ou battues, ou marquée de scions de verges, ou foulées est soudain & singulier remède moyennant quelle n'ayt receu la dent du loup. La laine du moutonn ou brebis appaise les douleurs & tumeurs des parties ausquelles elle est appliquée, moyennant qu'elle n'ayt esté blessée ou touchée des dents du loup, car au lieu d'oster les douleurs, elle les augmenteroit & exciteroit d'avantage. Qui plus est, ainsi que récite Plutarque en ses Opuscles la laine de moutonn ou de brebis touchée des dents du loup est plus subjecte à engendrer des poux, au contraire de la chair laquelle est rendue plus tendre & plus délicate de ceste morsure, d'autant que l'aleine du loup est si chaude & si ardante qu'elle fond & digere, les mesmes os dedans son estomach. La chandelle faicte de suif de moutonn ou de béliet, pur & sans autre mixtion, mise dedans le coffre aux habits ou au linge, les garde des souris. Fiente de brebis avec vinaigre guarit toutes verruques pensiles, tous furunçles durs, & toutes manières de cloux.

Chap. XXV Le Chevrier.

Beaucoup a de pays en nostre Europe, particulièrement en quelques endroits de nostre France, qui n'ont commodité ny abondance de bestail plus grande que la chevre, de laquelle ils recueillent laictages beaucoup meilleurs & plus sains que des brebis, & ce qui s'ensuit, sans la commodité de la peau, ni du poil, mesme dont lon fait le camelot en Turquie, & encor sans la vente des petits en leur saison, qu'ils équipollent aux meilleures viandes, qui lors ne se pourroyent trouver. Car cest le temps que le oiseaux s'apparient, & les grosses bestes sont en rut, ou de bien peu de temps en sortent des petits, qui ne se doivent comparer à l'agnelet de ceste mesme saison, en tesmoignage des praticiens rostisseurs, qui subtilement entent la queue d'un chevreau au quartier de l'agnelet, qui autrement se trouve avoir la chair coriace & fade, sans aucune delicatesses que du laict.

La chèvre se nourrit quasi de rien, elle broutte & se paist de toutes les sortes d'herbes, d'espines tant soyent elles poignantes, par les hayes, buissons, halliers, mesmement de choses venimeuses, rongent toute sorte de bois, sur tout les fruitiers, s'amuse à lescher les murs. rethers humides & salpetreux, si bien qu'on ne vid onc chèvre mourir de faim. Elle se paist communément de plus solide viande que la brebis, & monte en pays plus eslevé, & où le Soleil. plus grande force ; elle est de plus grand travail & exercice & de plus forte & robuste nature. cest pourquoy les anciens en ont fait cas, comme encore lon fait au pays des montaignes, nous, si peu que nous en avons, leur donnons estables & gouverneurs communs aux oùailles, & mettons le bouc à part comme le bélier. Son estable doit estre pavée de pierres, ou naturelles, ou mises par artifice, car on ne fait point de lictière à ce bestail, d'autant que plus volontiers il se repose sur la terre toute nue & dure, qu'ayant de la lictière pour s'y coucher, voire souvent il dort fut la pointe d'un roc, ou de quelque coing precipiteux de montagne, exposé au Soleil ardent, plustost qu'il ne seroit à l'ombre, gisant sur l'herbe fraische & molle, ains est un bestail de bigearre complexion, & pource ne faut s'esbahir si à l'homme qui est bigearre & divers en ses façons de faire, on luy attribue le nom & tiltre de capricieux.

Et pource que nous sommes distans & séparez du Languedoc, de l'Auvergne, des montaignes de Savoye, ausquels ceste nourriture pour la commodité du pays, est de plus grande recommandation, nous en ferons description plus courte, tant pour leur gouvernement, que nous faisons pareil à celui de la beste à laine, comme par ce que ces deux bestiaux habitent sous un mesme toict & creiche, & ont nourriture semblable, & quasi sont traictées de mesme façon, & conduites en mesme troupeau.

Le chevrier diligent nettoiera tous les jours leur estable, & ne souffrira qu'il y demeure du fien, ou de l'humidité, ou qu'il s'y face de la fange, qui sont toutes choses contraires aux chèvres. Iceluy doit estre de la condition de la chèvre, cest à dire, adextre, courageux, rude, difficile, diligent, patient, alaire, & hardy, qu'il aille par les rochers, par les deserts, par les buissons, non pas qu'il suyve son troupeau comme les pasteurs d'autre bestail, mais qu'il soit toujours devant. Il n'en doit avoir en sa garde plus de cinquante, par ce que ce bestail est sot & dissolu, facile à s'espandre ça & là, contraire à la brebis, qui se contient, & ne donne peine aucune à son pasteur pour sa garde. Il ne se donnera garde de les laisser repaistre en lieux froids, car le froid leur est sur tout dommageable ; les mènera aux champs au point du jour, tandis que la rosée chet, à fin que paissans l'herbe ainsi arrousée, elles s'en puissent retourner à la maison sur les neuf heures les mammelles pleines de laict, puis sur les trois heures on les renvoye aux champs où elles paissent jusqu'au soir. Au temps d'hyver il les pourra mener aux champs sur les neuf heures jusqu'au soir, sans que le serain ny le froid tant soit il violent leur nuise aucunement, tant sont elles de forte & robuste complexion: vray est quand le temps est fascheux ou pluvieux, ou plein de neige en Hyver, il les tiendra en l'estable, & les nourrira de petits tendrons d'herbes cueillis dès le mois de Septembre, seichées au Soleil, puis gardées au fenil ou autre tel lieu, hors de pluye. Il les fera coupler & couvrir en Automne, avant le mois de Décembre, ainsi que les brebis, à fin qu'au nouveau temps que les arbres boutent, & les bois commencent à jetter nouvelles feuilles, elles chèvrent. Quand il voudra que ses chèvres ayent beaucoup de laict, il leur baillera à manger suffisamment de la quinte feuille, ou leur liera à l'entour du ventre du dictamus, ou les mènera paistre en lieu où il y en ait grande quantité.

La bonté de la chevre se doit estimer, si elle a plus d'un an, & n'a passé les cinq, si elle a le corps ferme, grand & léger, le poil espais, les tétins grans & gros, large dessous la queue, & de leurs cuisses, de couleur plustoir rougeatre & noire que blanche, car encores que lon die que les blanches soyent plus abondantes en laict, les rougeastres & noires sont plus gaillardes & dispostes, non cornues plustost que cornues, car celles qui n'ont point de cornes n'avortent pas si tost, demeurent plus commodément avec les brebis que les cornues.

Le bouc aussi sera de prix, s'il n'a passé cinq ans, par ce que facilement à raison de sa chaleur excessive il envieillit, qui ayt le corps grand, jambes grosses, le col plein & court, les oreilles pendantes & grandes, la teste petite, le poil noir, espez, net & long, sans cornes: car celui qui a des cornes, pour sa pétulance & importunité est dangereux, qui a aussi sous les maschouères deux glandes barbues.

Les profits que le fermier pourra avoir de ses chèvres, sont le fien, soit en les parquant en ses guerets en temps d'esté, soit de la bergerie; les chevreaux dont la chair est en si grandes délices; la peau de chèvre dont lon s'aide à faire des gands, des chamois contrefaits, des cordouans ou marroquins, & tous les sacs ou vases esquels on met les huyles à porter ça & là; la peau du bouc donc sont faites ces excellentes peaux de cordouan ou marroquins, si requises és escarpins & colets; le suif de bouc dont les Médecins se servent & trouvent tant singulier és dysenteries; la peau de chevreau dont lon fait des gands gentils, douilletts & mols, des bonnes ceintures, bourses, & esguillettes. Et les fromages qui seront façonnez de mesme sorte, que les fromages de laict de vache. Il est vray qu'on les fait tous en façon de petits angelots tenues, ceux cy font les fromages si excellents qui jadis se faisoient à Nismes, ainsi que Plinie récite, mais à présent Bans, qui est en la mesme province, en a le pris.

Or quant à la façon des sacs de chèvres, esquels nous voyons journellement les huyles estre apportées par deça de Provence & Languedoc, faut premier couper à la chèvre morte la teste seule, rez du col, & les pieds à la seconde jointure des jambes, puis escorcher le reste des jambes jusqu'à la nature de la beste, par après renverser toute la peau et tenir le poil par dehors, la saler par deux ou trois fois, & frotter avec sel à tout la main.

Très bien toute la peau, puis l'accoustrer & mettre en vase, ou sac à huyle, comme lon s'en sert; la faut néanmoins tousjours tenir pleine, enflée & haut attachée, à fin que ne touche point en terre, car autrement elle seroit rongée de la vermine. Elle ne sera estat d'en tirer beurre pour en faire amas: car le laict de chèvre n'a si peu de graisse en luy, qu'on en peust tirer que bien peu, & mal à peine, & celui qui en est tiré est blanchastre, dur, & tient du goulte de suif, aussi n'en tire on, point es païs de Languedoc & provence, où les excellents fromages, qu'il appellent fromageons, se font.

Quant aux maladies de la chèvre, jamais elle n'est sans fièvre en ce pays, de fait que si la fièvre la laisse quelquesfois, elle meurt: outre les maladies des brebis, ausquelles la chèvre est subjecte, elle est affligée principalement de trois, à sçavoir, hydropisie, enfleure après la portée, et le mal sec. Hydropisie luy survient par trop boire d'eau, alors la faut inciser sous l'espaule, & tirer par là toute l'humidité superflue, puis guarir la playe avec poix liquide. Après qu'elle aura porté, si la matrice est enflée, ou si l'arrière faix ne s'est bien porté, il leur faut faire avaler un grand voire plein de fort bon vin. Le mal sec luy survient durant les grandes chaleurs, qui luy déseiche tellement les mammelles, qu'elle devient aussi tarie que du bois, faut luy frotter les mammelles avec laict gras, quant aux autres maladies, la faudra secourir de tels remèdes, qui ont esté dits pour les brebis.

La fermière qui aura la santé de ses gents en recommandation, ne leur fera manger chair de chèvre, sinon en grande cherté & disette, par ce que l'usage de telle chair engendre le mal caduc, autrement nommé le mal saint Jean. aussi les anciens avoyent en si grand' horreur ceste chair, qu'ils ne la vouloyent ny toucher ny nommer, toutesfois si nécessité contrainst d'en manger, ainsi que plusieurs villageois font qui ont chèvres en abondance, & lesquels en complissent leur salloir, ou que l'avarice le suade, la faut faire cuire à pot decouvert en grande quantité d'eau, avec force especes & cloux de girofle, & encores n'en manger qu'après qu'elle sera refroidie. Elle pourra tirer quelque proffit pour la santé de ses gens, de la chèvre & du bouc. Car le laict de chèvre est fort souverain pour les duretez de ratte, si la chèvre a esté nourrie quelque espace de temps avec feuilles de lierre. La liqueur ou jus rougeastre, & comme

sanglant qui dégoutte du foye de chèvre rosty, est bonne pour les yeux debiles. Le sang de chèvre ou de bouc fricassée appaise le flux de ventre. Le sang de bouc endurcy & coagulé, est souverain contre le calcul. Poudre faicte de corne de chevre bruslée, nettoye & blanchit les dents. Beuë avec eau rose ou de plantain appaise le flux dysenterique & le cruenta. La fumée yssant de la brusleure de la corne de chèvre chasse les serpents de quelque part qu'ils soyent. Le fien de chèvre appliqué en forme de cataplasme, résout les parotides, bubons, gouttes sciatiques, & autres apostumes, principalement si on le mesle avec farine d'orge & oxycrat, ou avec beurre frais & lie d'huyle de noix. Qui plus est cinq crotelettes de fiente de chèvre beues avec deux doigts de vin blanc l'espace de huict jours tous les matins guarissent la jaunisse.

Chap. XXVII Le chenil.

Au berger tenant aussi l'estat du chevrier en ceste police rurale, appartient la charge du chenil, tant pour ce que la nécessité veut qu'il ait des limiers pour combattre & donner la fuite aux Loups : des bracqués & barbets, pour la queste de ce qui se présente quelques fois par les champs ou qui s'eschape à l'improviste es fleuves ou estangs, comme aussi des dogues, desquels le fermier luy donne la charge, pour la garde de sa maison, desquels y en a tousjours un ou deux, qui soit sedentaire le jour, & enchainé à un poteau eslevé en la court, à gauche de l'entrée d'icelle, pour donner advertissement des estrangers entrans ou sortans, & faire effroy à ceux qui viendront mal faire : lequel la nuict sera hors d'attache & meslé parmy ceux qui seront revenus des champs, pour les enhardir au besoiing, & voltiger & garder la court, tant pour la défense des larrons, comme pour estranger les bestes sauvages, qui la nuict se présentent à la queste. cest donc à luy la charge de les nourrir, dompter, apprendre & dresser à ce qu'il est besoin qu'ils facent & pour cest effect le fermier ne luy espargne le gros colin, qui se fait propre pour eux à chacune fournée, sans ce qu'il leur vient de surcroist à leur queste, tant domestique comme champestre. Il aura aussi le soing des coliers d'iceux chiens, les faire baigner à la Canicule, pour peur de la rage, les faire coucher fraischement & mollement après le travail, aussi de les cfieufner pour les rendre avides & prompts à la queste, qu'il attendra d'aguet avec son arbaleste ou pistolet, si le gibier se présente la part où il se trouvera.

J'entens donc que le père de famille Face estat d'avoir trois sortes de chiens en sa maison. L'une que lon appelle chiens de garde contre les secrettes embusches des larcins des hommes, l'autre que lon nomme chiens de berger, pour résister aux violences & outrages des hommes & des bestes sauvages, & les repousser ; la tierce, de chiens de chasse & ceux cy ne profitent de rien au laboureur, mais plustost l'empeschent de son labour, & le destournent de la besongne. Nous parlerons donc seulement de ceux qui sont pour garder la maison & le bestail, réserverons les chiens de chasse pour le septiesme livre, Ou traicterons quelque petit mot de la chasse.

Le chien qui est destiné pour la garde de la metayrie doit estre de grotte & grande corpulance, ayant le corps entassé en quarré, plustost court que long : qu'il ayt la teste si grande & grosse, qu'il semble que ce soit la plus grande part de son corps, la chère tirant à celle d'un homme, la gueule grande & fendue, grosses lèvres, avallées, le col gros & court, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs ou azurez, ardans & estincelans, la poitrine large & veluë, les espauls larges, les jambes grosses & velues, la queue courte & grosse, qui est signe de force, car la longue & déliée n'est que signe de vistesce ; la patte & les ongles grans, l'abboy gros, haut & espouvantable ; doit estre cruel médiocrement, car le doux flatteroit les larrons, le trop cruel assauroit les familiers & serviteurs ; sur tout vigilant & de bonne guette, non vagabond, courant çà & là, mais rassis & posé plus que hastif. doit estre noir, à fin qu'il soit de jour plus affreux au larron, & de nuict il ne puisse estre apperceu de luy.

Le chien de berger ne doit estre tant gros & pelant, que celui de la metayrie: toutesfois aussi fort & robuste, & aucunement prompt & léger. Car on le prend pour combattre & pour courir, attendu qu'il doit guetter & chasser les loups : & s'ils emportent quelque chose, les suivre, leur oster la proye & parquoy vaut mieux pour ceste fin qu'il soit plus long que court & quarré, car toute beste de corps long est de plus grande & meilleure course que celle qui l'a court & quarré. Doit estre blanc, à fin que le pasteur le puisse plus facilement discerner d'entre les loups, & le congnoistre tant en l'endroit de la nuict, qu'on dit entre chien & loup, que mesmes

en la grande obscurité d'icelle. S'il est au demourant de ses membres comme le chien de la metayrie, il sera bon. On leur donne à tous deux mesme chose à manger, comme pain bis, fanne d'orge avec laict clair, brouet tiede, & febves cuites. Le berger à qui en appartient la charge, ne les laissera coupler, ne malle ne femelle, avant qu'il n'ayent un an, jusques à dix ans, non plus tard & osterà à la chienne sa première portée, car estant jeune & neuve, elle ne nourrit bien ses petits, telle nourriture l'empesche de croistre tant en grandeur qu'en grosseur aussi que les chiens de la première laicte sont de chetive venue, & pour la plus part subject à la rage. Six mois après que la chienne aura chieneté, ne laissera sortir ses petits jusques à ce qu'ils soyent forts, si ce n'est pour s'aller esbattre avec leur mère, de crainte que à bondir les fosses & les hayes ils ne se rompent & effilent. Ne permettra qu'ils soyent nourris d'autre laict que de celuy de leur mère & s'il advient qu'elle en aye défaut, leur baillera du laict de chèvre jusques à ce qu'il y ayent quatre mois & ne leur imposera noms fort longs, à fin que quand on les appellera, ils entendent plustost. aussi ne faut-il que leur nom soit plus Bref que de deux syllabes. Quand les petits auront quarante jours, leur rompra le bout de la queue, & tirera un nerf qui passe du long des nœuds & jointures de l'eschine, jusques au bout de la queue: cela fera qu'elle ne s'allongera plus, & les engardera d'enrager. & fera suyvre de ses chiens: & le moyen pour ce faire est, comme lon dit, de leur donner quelque fois à manger des grenouilles cuites, ou pour le plus certain leur bailler sel broyé, ou bien leur présenter quartier de pain que lon ayt long temps tenu sous les aisselles, en sorte qu'il soie quelque peu moite de la sueur d'icelles: ou leur faire sentir l'arrière faix d'une autre chienne, qui soit lié en un drapeau. mesmes aura quelque art & moyen de n'estre point abbaye ny assailly des autres chiens, tant ravissans soyent-ils & pour ce faire tiendra en sa main l'œil d'un chien noir arraché de son vivant, ou pour le plus certain, l'œil ou le cœur d'un loup, ou la langue d'une louve. Les incitera à se battre l'un contre l'autre frappant les mains, & cependant gardera qu'ils ne soyent vaincus, à fin qu'ils ne deviennent timides & craintifs, & sans nul courage. Ne permettra aucunement qu'ils mangent chair de brebis mortes, à fin qu'ils ne s'accoustument d'assaillir & prendre celles qui feront en vie, car à grand' peine leur peut on changer tel vice, s'ils ont une fois commencé à manger chair crue. Les façonnera en leur jeunesse à rapporter, & pour les y mieux accoustumer, jettera premièrement assez loing du pain. Sera soigneux de les guarir quand ils seront malades. Ils sont subjects principalement à trois maladies, la rage, la squinancie, & à la goutte des cuisses. La rage les tourmente durant les grandes chaleurs d'esté, & les exécives froidures d'hiver & pour les préserver de ce mal, sera bon que durant les grandes chaleurs ou froidures on leur présente souvent à boire eau fraische pour se rafraischir, & tempérer l'ardeur de leur sang, ou pour le plus certain, quand ils sont encores petits, leur faut tirer par le bout de la queue un nerf qui passe du long des nœuds & jointures de l'eschine. Ou bien leur oster de dessous la langue un petit nerf qui ressemble. un petit ver plat & rond. Pour les guarir de ce mal, incontinent que lon s'en apperçoit, leur faut faire avaler jus de bettes avec moelle de fuzeau, ou leur imprimer au front une marque de fer chaud, ou les plonger trois ou quatre fois, par chacun jour par l'espace de quinze ou vingt jours continuz dans eau de la mer, ou eau salée tiede, car l'eau salée ou marine a une vertu singulière contre la rage. Voicy les signes pour cognoistre si le chien est enragé. Il est plus sec & maigre que de son naturel, il ne mange aucunement, & ne boit, quoy qu'il soit fort altéré, il hait l'eau sur tout, à la veuë de laquelle luy survient un tremblement & hérissonnement par tout le corps, ses yeux sont rouges & enflambez, son regard est de travers, horrible, & arreste sur celui qu'il regarde, il ne fait que courir ça et là sans raison, la teste & oreilles baissées la bouche fort ouverte, tirant une grande langue noire & pasle, rendant escume par la bouche, & de la morve par les nazeaux, la queue entre les jambes, abbayant d'une voix rauque, panchant la teste sur un costé ou l'autre. Il assaille sans abbayer & mord tout ce qu'il trouve, soit son maitre, personnes congneuës ou incongneuës, beste, arbre, pierre, mesme son ombre propre, tantost il s'arreste, tantost il court, maintenant à dextre, maintenant à senestre, les autres chiens le fuyent, lesquels toutes fois il flatte s'il les rencontre, & les craint.

La squinancie & la goutte des cuisses se guarit en eux comme aux brebis ; toutesfois le commun remède est leur faire avaler un grand verre d'huile tiède, puis leur ouvrir la veine des cuisses. Poux les oreilles ulcérées de mousches, faut les frotter d'amendes amères broyées.

Pour tuer tes puces des chiens, les faut frotter d'eau de mer, ou de saumure avec eau, ou de vieille lie d'huile d'olives.

Les autres maladies peuvent estre guaries de semblables remèdes que nous avons declairé pour les brebis.

Enfermez un chien tellement que par l'espace de trois jour, il ne ronge que des os, & recueillez la fiente, l& a faites seicher ; la poudre de ceste fiente sert à tous flux dysenteries, si on la prend deux fois le jour en continuant par trois matinées avec laict auquel aurez fait esteindre plusieurs petits cailloux de riviere eschauffez au feu ardent ; telle poudre aussi est un noble desiccatif pour les ulcères malings & rebelles: semblablement telle fiente de chien, est un singulier emplâtre pour la squinancie.

Chap. XXVIII Le chartier.

Nous avons parlé cy devant des animaux qui sont proffitables à l'homme au village, en ce qui reste nous parlerons de ceux qui servent non seulement au villageois, mais aussi au bourgeois, qui sont le cheval, le mulet & l'asne. Je nomme le cheval le premier qui est commode au païsant, & sert aux nobles, aux Princes, Prélats, bref à toute sorte d'homme, comme estant la beste qui n'a son pareil, soit en beauté, courage, adresse, proffit & commodité, Donc le chartier, à qui appartient la charge du cheval villageois, modeste & patient, & qui bien aime ses bestes, jamais ne les frappe; mais bien les accoustume au fingle et son de sa verge, à sa parole & à son cry: ne les fait tirer ne travailler plus qu'elles ne peuvent. Il les estrille joyeusement les matins, en esté quelquefois après midy: ne les abreuve qu'aux heures, & après leur repos, leur lave souvent les pieds en esté avec l'eau froide, & quelque fois avec le vin, ou lie de vin, pour les renforcer, avec l'urine s'ils sont refoulez, leur mettant pour la nuid de la fiente au creux de l'ongle & s'ils sont eschauffez ou desgouttez, leur lave la gueule avec le vinaigre & le sel, ne leur baille foin, ne fourrage, paille, avoine, ne lictière, que bien nectement espoussez: ne les laisse defferrer, ny desclouer. Et prend soing que leurs traicts, sellectes, colliers, brides ou autres pièces de leurs hardes & harnas, ne soyent deschirées, ny corrompues. aussi doit-il sçavoir coudre de fil, fisselle, & chef gros, embourrer & restablir ses selles : brief, il doit entendre l'estat du sellier, & mesmement du mareschal, & pour ce n'estre jamais desgarny de sa bougette & gibbasse pour les selles & harnas, de sa ferriere pour les pieds de ses bestes. Doit bien estre soigneux de veoir à quoy il tient quand l'un de ses chevaux cloche, de quel pied, & où le mal respond, & luy mettre telle fois du surpoint & telle fois de la fiente aux pasturons. Doit bien aussi adviser quand la beste fait pieds neufs, luy faire donner au renouveau la corne, quand il a gueule eschauffée, le faire courir s'il iouflè:& s'il est morfondu au travail par pluyes & temps fascheux, luy faire manger de fenugrec, ou anis parmy sa provende : le changer quand il vient sur l'aage: et bien entendre à l'amour que les chevaux portent les uns aux autres, et selon iceluy les placer en l'estable, laquelle il doit tous les matins en esté vider de fien, qu'il n'y en demeure rien, & le soir donner lictière fresche. Doit aussi adviser si ses chevaux amaigrissent, à les engraisser avec phaseols cuits en eau, meslez parmy leur avoine, mesmes avec millets, panicle, ris, cuits & meslez avec farine de febves et peu de sel. Faut qu'il couche en l'estable, pour le danger des maladies, enchevestremens, querelles de ses bestes, qu'il entende à bien poser sa lumière hors des dangers en icelle estable, & à bien reserrer & tenir ses harnas équipez dez le soir, si que le lendemain retournant aux champs, il ne luy manque rien quand il faudra atteller. S'il y a quelques mules ou jumens, il les doit mettre à part, & réserver en autre charroy & labeur. Et si quelqu'un de ses chevaux se trouve mal, il ce n'est de lassitude, refoulure, ou escorcheure, il le doit séparer d'avec les autres. S'il a quelque cheval qui ayt quelque vice, le corrigera soigneusement, comme s'il est timide ou paoureux, ou s'il ne veut endurer que lon monte sur luy, ou s'il ne veut passer ou entrer en quelque passage, luy pendra dans l'oreille une petite pierre & si cela ne profite, luy bandera les yeux, ou presentera sous la queue quelque flambeau de feu, ou quelque aiguillon & s'il hinne par trop, luy liera à la teste une pierre trouée. Si quand on est monté dessus, il s'esleve en l'air, le frappera de sa verge sur les cuisses de devant, s'il le couche, l'en retirera par menacer & frapper: s'il est restif, luy liera une corde aux couillons, qui soit si longue que passant entre les jambes de devant celuy qui est dessus la tienne en main, lors que le cheval restivera d'aller en

avant, qu'il la tire: car il ira sans faillir par tout, se corrigera de ce vice & si le cheval est châtré, faudra luy battre les fesses avec un baston long tiré tout chaud du feu, bruslé tu bout: ou luy donnera de la verge entre les oreilles. Si le cheval est difficile à ferrer & fascheux à traicter en l'estable, luy mettra en l'une ou es deux oreilles un petit caillou rond, & avec une ou deux mains serrera, & luy retiendra les oreilles, ainsi le rendra aussi doux & paisible qu'une brebis.

C'est aussi l'estat du charrier de gouverner son haras, & ses juments soigneusement, qu'aucun inconvenient n'en advienne: il les mettra à pasturer & envoyera aux herbes, quand le temps y sera propre, en lieux spacieux & marescageux. Toutesfois le marescage leur attendrit par trop la corne & la veuë, & leur engendre des eaux aux pieds; à ceste cause je préférerois les montagnes continuellement arrousées, & non jamais seiches, plustost vuides & délivrées, qu'empeschées de bois ou souches, encores plustost ayans les herbes molles & douces, que hautes, grandes & fortes. Or iaçoit que les juments ne soyent si gaillardes ny courageuses que sont les chevaux, si est-ce quelles les surpassent à la course & y durent plus longuement, si elles ne sont de si grand entretenement que les chevaux, car elles ne mangent les bons foin, se contentent des pasturages qui soyent bons tout le long de l'année; vray est qu'en Hyver, lors que la neige est sur la terre, & durant les pluyes véhémentes les faut loger es estables, & là leur donner du bon foin, en esté les tenir en lieu frais, ombrageux & bien pourveu de bons herbages, & accommodé de claires eaux, jamais es montagnes trop rudes & aspres, tant par ce que difficilement elles y paissent qu'aussi que celles qui sont pleines n'y peuvent monter tans grand'peine, ny descendre sans péril d'avorter. Ne permettra que les juments soyent saillies des estalons que de deux en deux ans pour en tenir race non bastarde ou forlignant, ny en autre temps qu'environ la my Mars, à fin qu'en mesme saison que les juments auront esté couvertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains, ayans les herbes tendres & belles après les mestives, car au bout des onze ou douze mois elles poulinent, par ainsi le lait en est plus ferme, s'en portent mieux, engendrent encor & nourrissent de beaux poulains, qui profitent à souhait; les estalons aussi attendants ainsi sont plus forts, & abondent d'avantage en semence visqueuse & non coulante, joint qu'ils les saillent de meilleur désir, engendrent des poulains plus grands, plus hardis & robustes. Il cognoistra les juments estre en chaleur & désirer le masle, lorsqu'elles jettent humeur blanchastre par le conduit de la génération, & que leur nature s'enfle plus que de coustume, & est plus chaude que l'ordinaire, & qu'aussi elle mange moins qu'auparavant. Il luy donnera l'estalon deux fois le jour, soir & matin avant que la mener boire, & ne luy présentera que dix jours, lesquels expirez si elle le refuse, la séparera comme estant pleine, & oitera l'estalon, à fin qu'avec sa fureur il ne l'empesche de concevoir.

L'estalon plus jeune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut servir à ce jusques à vingt ans. La jument porte bien à deux ans, à fin que quand elle aura trois ans elle puisse bien nourrir son poulain, après dix ans elle n'y vaut plus rien car d'une vieille jument les chevaux sont lasches & pesans. L'estalon parfait peut fournir a vingt juments, lequel au temps qu'il doit saillir, doit estre bien nourry, & quand le temps approche, le faut engraisser d'orge, de vesse, & d'orobe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir, car plus il sera fort & délibéré à saillir, d'autant fera-il de plus forts poulains. S'il n'est délibéré, ou s'il est foible, il faut frotter la nature de la jument avec une esponge neuve & bien nette, d'icelle frotter le mufle de l'estalon; si la jument ne veut souffrir le malle, faut broyer un oignon marin, & luy en frotter la nature, car cela l'eschauffera & pour avoir le cheval de telle couleur que désirerez, couvrez la jument d'une couverte qui soit de la couleur que fouhaittez, lors que l'estalon la saillira.

La jument de laquelle on désire avoir de bonne race, ne doit estre plus jeune que de deux ans, comme dit est, ny plus vieille de dix ou douze, attendu qu'étant de plus froide complexion que les chevaux, aussi plustost elle affoiblist; doit estre bien faicte de corps, grande à l'advenant, ayant beau & amiable regard, les flancs & la croupe large, bien nourrie, quelque peu maigre, afin qu'elle retienne mieux la semence de l'estalon, & qui n'aye de long temps travaillé; ne doit porter que de deux ans en deux ans, à fin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quand elle sera pleine, faudra la bien nourrir, ne la faire travailler ne courir, ne la laisser à la froidure, ains la tenir dans l'estable lors qu'il neige, ou pleut, & durant les grandes froidures, à fin qu'elle porte son fruit à perfection. Si la jument travaille à pouliner, ou qu'elle avorte, il faudra broyer du polypodium, le mesler en eau tiede & luy faire avaler par une corne. Si elle a

bien pouliné, il ne faut toucher de la main au poulain, car en le touchant tant soit peu on le blesse. Si tost qu'elle aura pouliné en l'estable, la faut secourir avec breuvages d'eau tiède, mellant du sel & de la farine soir & matin, par l'espace au moins de trois jours; après ce luy donner de bon foin & suffisance de grain, la tenir nettement avec bonne litière, à fin qu'elle repose à son aise, car ceste nourriture met en chair les poulains & les fortifie.

Après que le poulain sera hors du ventre, on le lairra avec sa mère en un lieu chaud & spacieux, à fin que le froid ne luy nuise, ou que la mere le blesse en lieu estroit: & quand il sera plus fort, on l'accoustumera à manger foin, à fin que le laict faillant à la mère, il puisse user de pasture plus solide, ains on le lairra aller paistre avec sa mère, à fin qu'elle ne se fasche de ne voir son poulain, car communément les juments deviennent malades d'amour de leurs petits, si elles ne les voyent. Quand il aura dixhuit mois, on commencera à le séparer d'avec sa mere, & le mettre aux estables des poulains, puis à l'apprivoiser, luy mettant un licol au col, qui soit plustost de laine que de corde, à fin qu'il ne sente rien de dur qui le fasche, & s'il ne veut souffrir d'estre lié, le faut attacher avec deux longes de cuir ou de chanvre, ou avec une bride à la mangeoire, à fin qu'il s'accoustume à la touche & qu'après il n'aye point peur du bruit qu'elle fait. Sera bon aussi qu'il soit mis près d'autres qui soyent domptez car les voyant ainsi enchevestrez, il s'acoustume à souffrir la subjection, faut encor le flatter & toucher de la main, tantost luy frottant la teste, le dos, le ventre, tantost la croupe, les jambes, les pieds, luy hauçant souvent, luy nettoyant, & frappant tout bellement, brief le caressant en tant de sortes qu'il soit si privé, qu'il congnoisse le garson ou chartier qui le pense, & le piqueur qui doit monter dessus, entendant leur voix & parole, & les sentant au fleurir avant que monter dessus: vous y mettrez quelquesfois un enfant dessus, afin qu'il souffre que lon le monte, donnez luy bon foin & bonne herbe: menez-le à l'eau avec un des domptez par la main, après avoir beu baillez luy de l'avoine, le soir faites luy lictière jusques au genouil, au matin frottez luy les jambes & tout le reste du corps avec ycelle lictiere, puis le conduisez à l'abreuvoir. Quand il aura trois ans, il le faudra dompter & accommoder à tel labeur que lon voudra. Comme si le voulez addonner, & vous en servir quelquesfois à faire voyage, je vous conseille luy donner quelque bouton de feu aux jambes, que ferez exécuter par un mareschal bien expert & principalement au Printemps ou Automne, & la Lune estant au decours, lors que ces jeunes chevaux ont les deux ans accomplis: & cela faire autant aux jambes de devant qu'à celles de derriere; tel moyen leur endure & fortifie la chair lasche, molle, & crevassée, subtilie celle qui est enflée & desseiche celle, où il y a trop d'humeur, resout celle qui est restraite, brusle s'il y en a de pourrie, & guérit les douleurs ja envieillies, guarissant les parties altérées du corps, diminuant ce qui a trop pris d'accroissement, ne permet qu'il croiste d'avantage. Joint que la galle, le farcin & autres maladies coustumieres de leur saisir le bas, n'auront garde de les assaillir. Après que leur aurez donné le feu, menez les paistre à l'heure mesmement que la rosée est sur l'herbe, ce qui leur profitera beaucoup plus, que tout ce qu'on sçauroit leur faire en l'estable, & ferez que les cicatrices apparoistront moins, & si elles y apparoissent, ce sera avec bienséance de la jambe.

Qui plus est, si vous en voulez servir quelquesfois à la course, fendez leur les nazeaux, à tout le moins ayans faict leur parfaict accroissement: car encor que ceste desformité soit mal plaisante & laide à voir, si est elle de grand secours à un cheval pour le tenir plus long temps en haleine à la course & sert encor d'allégement aux chevaux qui sont devenus poussifs, lesquels servent encor quelques temps à leurs maistres. Si les voulez chastrer, & rendre hongres, à fin qu'ils puissent vivre parmy les juments & autres chevaux, & soyent chevauchez par ceux qui veulent des bestes paisibles, faire le pourrez non plustost qu'ils n'ayent l'an accompli, cause que lors les genitoires se monstrent apertement & pour le bien exécuter, vaut mieux leur tordre & amortir les genitoires à tout les tenailles, que les chastrer tout à faict, quoy que desja ils soyent d'aage car à les chastrer plusieurs en meurent de douleur extrême, d'autant que leur oster tout, ains leur affoiblissez & cœur & forces; mais pour estre tenaillez, entant que non seulement aucun n'en tombe en péril de sa vie, ains encor en restent plus hardis, leur restant quelque chose des cordes, & nerfs des genitoires.

En outre faites le penser par un serviteur d'estable qui soit prudent, doux, & amiable, à fin que telle douceur empesche qu'ils ne deviennent vicieux, veu la grand' difficulté qu'on a à leur oster un vice de puis qu'ils y sont endurcis. Et pource faut que tous les serviteurs d'estable

caressent & flattent ces chevaux pour se faire mieux congnoistre & aimer: car cest ainsi qu'ils se laissent gouverner, souffrent qu'on leur donne à manger & meine boire, qu'on les touche, manie, & estrille, & qu'encor on leur mette sur le dos les couvertes de lin, pour les garder des mousches, & celles de laine pour le froid, qu'il leur faut ceindre avec une sangle, & leur laisser dessus jusques au matin, qu'on les estrille. Et faut leur oster toute la lictière de dessous, mettant celle qui est entière & nette sous la mangeoire & porter la sale avec la fiente au fumier accoustumé, sans oublier de tenir l'estable bien nette, puis fournie de toute chose nécessaire tenue en son lieu. Lorsqu'on estrille les chevaux, convient les lier, les attacher à quelque barre haut eslevée, & leur faire tenir la teste haute, puis les estriller par tout le corps, les frotter avec un drap, leur baigner avec sponge mouillée en eau bien fraische la teste, les yeux, les babines, oreilles, maschoires, naseaux, les crins, la queue, puis après les peigner fort soingneusement: cela faict leur frotter tout le corps, sur tout les jambes & pasturons avec bouchons de paille bien liée & fagotée, autrement ils deviendront farcineux par la paresse des serviteurs & du maistre mesme. Sur tout voir s'il leur faut rien au pied, veu que souvent la faute d'un clou au fer, est cause qu'un cheval sera défermé au milieu d'un chemin, qui n'est sans grand préjudice de la povre beste, qui quelquefois en tombe en danger de perdre le pied, principalement quand il traverse des chemins aspres, & pierreux, car un cheval qui a perdu son fer, & va sans estre ferré, s'offense en peu d'heure & gaste tellement la corne, que souvent on en voit la perte, ou au moins est rendu de peu de service. ainsi accoustrez & polis que seront les chevaux, ayant mangé un peu de foin, doivent estre menez à l'eau, d'où estans de retour, on leur baillera l'avoine bien criblée & vennée, & observera on s'ils mangent bien, à fin de leur regarder à la gueulle s'il y a rien qui leur empesche, & les guérir, car on dit en un commun proverbe, que les chevaux vont des pieds, mais que le bien manger les maintient & les fait durer au travail, sera bon aussi leur donner aucunesfois quelque cas à manger qui leur plaise, & qui soit outre l'ordinaire, car cest ainsi qu'on les rend doux, traitables & si prisez que puis après se laissent gouverner facilement: les caresser semblablement, ne les battre, tourmenter, espouvanter de cris & menaces, ou avec autres moyens, tandis qu'ils sont en l'estable, plustost user de toute douceur, soit en parole, attouchement, ou quelque maniement que ce soit.

Pour accommoder le poulain au montoir, faut premièrement que le bon piqueur luy mette un chevestre avec un billot sans luy faire autre cas & luy laisse deux ou trois heures avec les resnes qui soyent de corde, puis luy oste, & le jour suyvnt sur le tard luy remette encore & l'y laisse encor pour quelque temps ; après cecy le prenant par les resnes le doit tirer jusques hors de sa place, & le conduire jusques à vingt ou trente pas de là, tantost le pourmenant, & soudain s'arrestant, selon qu'il luy semble suffire, soit ayant esgard à la durté du poulain, ou à sa gentillesse & subtilité. Si tost que sera de retour à l'estable, tout soudain luy otera ce chevestre, luy remettant son licol accoustumé, luy fera plustost manger un peu de foin, que le mener boire, puis luy donnera son avoine ordinaire. Le troisieme jour d'après luy mettra non seulement son chevestre à l'heure accoustumée mais encor une selle sans estriers, poital, ne croupière, luy sanglant doucement & avec grandes caresses sans le serrer que fort légèrement, ne fera que le mener ainsi par son chevestre hors l'estable, le caressant tousjours, & le conduisant ou bon luy semble avec toute douceur & dés qu'il est en quelque gueret. & terre labourée, il entrera dedans, où ayant pris une baguette un peu longue, l'arrestera, puis fera marcher son poulain à petit pas pour le faire avancer petit à petit, le touchant quelquesfois de sa baguette doucement, laquelle luy fera voir, puis l'arrestant le caressera de parole, & le frottant de sa main, & de là retournera à l'estable, en laquelle luy otera soudain son équipage, & luy remettra son licol. Le quatrieme jour il l'équipera ainsi que le jour precedent, l'ayant caressé fera monter un garçon dessus: & s'il voit qu'il ne s'effarouche aucunement, il le tirera par les resnes hors l'estable, & le pourmènera quelque peu loing, le caressant avec la main, & luy touchant la teste, le col, & la poitrine: & le conduira jusques au montoir faict exprès, tandis qu'on le chevauche sans estriers, & lors faisant descendre le garçon montera légèrement, & tenant justes les resnes, se fera donner une baguette menue, avec laquelle il luy en touchera le col, & laschant un peu la bride le fera aller tout bellement: s'il fait quelque acte capricieux, l'arrestera avec le chevestre, le caressant néanmoins de parolles & avec signe d'amitié: & voiant qu'il s'appaise le fera marcher tout bellement, le hantant petit à petit jusques à ce qu'il le

face aller & trotter, ayant faict cecy une bonne pièce de temps dextrement, le ramènera à l'estable, où l'ayant attaché à la mangeoire le couvrira qu'il ne se morfonde, & une heure après luy osterà & selle & bride à coup, le frottant avec paille fraîche, & sur tout es lieux baignez de sa sueur, le couvrant encor de sa couverture, puis luy frottant les pieds & jambes le fera boire, donnera à manger & accoustrera sa lictère. Le cinquiesme jour après l'avoir selleé, bridé, & sanglé à la coustume le menera au montoir & montera dessus, le pourmenera par toutes sortes de chemins, tantost au trot, tantost tout bellement, jusques à tant qu'il s'eschauffe : & usera de ceste façon tous les jours, luy accroissant ce néantmoins le travail, le faisant aller & trotter jusques à tant qu'il soit las, estant ceste cy la voye meilleure pour luy faire lever les pieds, & à se bien manier en ses membres, ne faillant de le reconduire tout bellement à l'estable, où il le pourmenera jusques à tant que la sueur luy cesse, puis le ramènera en son lieu, continuera ce gouvernement au cheval jusques à ce qu'il le voye estre apprivoisé, & lors le fera ferrer des pieds de derrière tant seulement, à fin qu'il le puisse conduire par les lieux pierreux & aspres, sans luy gaster la corne, & ne s'aidera que de la seule baguette & chevestre pour le faire marcher, trotter, galopper & courir vistement, voltiger, tourner, sauter, & donner ruade, heurter de la teste: ne faillira aussi de le faire monter sur les tertres, costaux, & montaignes, puis descendre tout bellement, le conduisant de fois à autre es lieux où il y a des moulins, des forges & marteleries, & où lon bat le linge, à fin qu'il ne s'effraye puis après oyant quelque bruit semblable, le conduira auffi à voir des chariots, chars, charrettes & coches, les troupeaux & haras des pourceaux, brebis, vaches, chèvres, luy faisant aussi voir aigneaux & veaux esgorgez ou autres animaux, observera tout cecy tous les jours jusques à ce qu'il le sente dressé & voye asseuré de la veuë, ne s'effarouchant pour odorier les choses susdictes, & lors le harnachera de toute façon, & montant dessus le mènera en divers endroits, le faisant aller le pas, trotter, sauter des fosses, passer des rivières & autres eaux: & ce néantmoins ne faillira luy baisler telle alleure que luy sera convenable car d'une sorte veut estre conduit un genet, d'autre un coursier, un roussin, un courtaud ou autre tel cheval selon sa portée.

L'on donnera bon jugement du poulain, comme aussi du cheval & estalon qui est grand, de gros ossements, & de bonne disposition, la teste petite, & si seche qu'il n'y ayt que la peau & les os, petite oreille, aiguë & étroite, ensemble les yeux grands, poussez dehors, noirs & nets, les nazeaux fort ouverts, enflez & grands, les maschoueres petites, subtiles, & sèches: la gueule fendue également des deux costez, le col un peu long & faict en voute, estant subtil près de la teste, le dos court, large, uny, & avallé, les crins crespeluz, espais & longs, & pendans du costé droit, poitrine large, ouverte, s'avancant dehors, & fort musculeuse, les espaulles grandes & droites, les costez ronds, l'eschine double, ventre serré, les couillons pareils & petits les reins larges & avallez, la queue longue, touffue de poil, grosse & crespue, les jambes esgalles, grosses d'ossements, mais deschargées & seiches de chair, hautes & droites, le genouil rond & petit, & non tourné dedans, les fesses rondes, les cuisses grosses, longues, musculeuses, nerveuses, & fortes, la corne noire, dure & haute, creuse, ronde, bien ouverte & deuëment relevée vers les pasturons & la couronne bien petite par dessus, qui est joyeux, soudain, doux, & nullement vicieux ny maladif: car ceux de telle nature obeissent facilement & endurent patiemment le labeur, qui ne soit aussi lunatique, paoureux, restif, sciatique, lasche mangeur, qui se vuyde trop, ou qui se couche & jette volontiers dans les eaux & rivières. Et encores qu'il ayt perdu un oeuil, ou soit blessé es combats en quelque partie de son corps, pour cela n'est à mespriser, pourveu qu'au reste il soit bon, lon doit priser aussi pour faire estalon celui quia suivy les guerres, à cause qu'il engendrera des poulains généreux & hardis, & qui seront forts en haleine en tous hazards & difficiles, & longues entreprises: outre ce qui soit bay, chastain, ou roué, pommelé ou chauve, qui est un signe certain d'un cheval vigoureux & hardy. Et pour parler en sommaire de là bonté & beauté du cheval, faut qu'il aye les yeux & jointures du bœuf, la force du mulet, le pied d'iceluy, les ongles & cuisses de l'asne. gorge & col de loup, oreille & queue de regnard, poitrine & crins de la femme, hardiesse d'un Lyon, la veuë & contournement agiles d'un serpent, pas de chat, légèreté & agilité d'un lièvre, le pas haut, le trot à délivre, le gallop gaillard, la course légère, le sault bondissant & soudain, léger à la main.

Le chartier pareillement doit avoir congnoissance de l'aage de ses chevaux, à fin de les employer au labeur selon leur force. L'aage des chevaux se congnoist par les pieds, ongles, &

principalement les dents. Le cheval pour le plus commun a vingt huict dents, vray est qu'Arisote veut que le cheval en ayt quarante. Il commence à avoir des dents aux trois premiers mois, & au bout de l'an il en a six dessus & autant dessous, a trente mois en change deux dessus & deux dessous, & aux quarante deux mois, luy en viennent quatre de chacun costé, qui touchent à celles qui luy vindrent dernièrement. Quand il a quatre ans, les dents que nous appelions canines, ou dents de chien, tombent, & y en revient d'autres. Avant la sixiesme année, les grosses dents maschelières du dessus tombent, & la sixiesme année les premières tombées retournent, la septiesme tout est remply, & sont cavées toutes, & depuis ce temps-là on ne peut bonnement congnoistre combien ils ont d'années, sinon que sur l'an douziesme lon y voit une noirceur non accoustumée, joint que tant plus le cheval vieillit, & plus les dents luy deviennent longues, sauf à d'aucuns, ausquels le mors les accourcit tant plus ils vont en avant, la dixième année, les tempes se commencent à abbaïsser & caver, & quelquesfois les sourcils grisonnent, le cheval représente en son fronc une tristesse & mine mélancholique, il baisse le col, il est pesant de corps, il a les yeux ternis, le poil gris, qui advient particulièrement aux bais, moreaux, rouans, poil de chastaing, & autres couleurs tirans sur l'obscur, le grison moucheté blanchit le blanc devient pomelé, & aucunement obscur, il a plusieurs plissures aux balièvres de dessus, esquelles les ans sont contez selon le nombre de plissures, outre sur sa peau tirée à nous demeure long temps à retourner en son estre, comme au contraire en jeune cheval, elle se retire tout soudainement.

C'est aussi l'estat d'un charrier sur tout d'estre soigneux de la santé de ses chevaux, desquels selon Aristote, la vie doit estre de seize à vingt ans pour le moins, parquoy quand il les void sains, & ce néantmoins maigres, il leur baillera du froment rosti ou de l'orge pillé double mesure, les frotera tous les jours par tout le corps, estant assuré que plus leur profite d'estre souvent maniez & frottez, que leur bailler beaucoup à manger, aussi dit on que la main nourrit d'avantage le cheval que la mangeaille. S'ils ne peuvent uriner, ce que lon congnoist par l'enfleure de la vessie & autour de la verge, leur fera boire un potage faict d'une pinte de vin, d'aïl pilez & de dix blanc d'œufs, ou bien jus de choux rouges meslés au vin blanc. Cependant leur oster du tout l'avoisine & l'orge, & ne les substanter que de fourrage & verdure propre, s'il s'en recouvre selon la saison. Sera bon aussi leur mettre dans le fourreau par où passe l'urine un collyre faict de miel cuit avec sel, ou bien une punaise ou mousche vive, ou des poux vifs ou un petit morceau d'encens, mesmes leur appliquer sur les reins et flancs l'huyle meslée avec vin, ou luy oindre la verge avec aluïne pilée & bouillie avec vinaigre & encor luy jeter un seau d'eau fraische contre les couillon, ou quand il a la chaude pisse.

Le cruel mal de teste & rage du cheval, se guarit par usage fréquent d'ache & de force son, dans lequel auras menuisé des feuilles de laictue, & paille d'orge freschement cueillie, fais le saigner du cerveau ou des tempes ou de tous les deux & son estable soit en lieu bien obscur, bas & ténébreux. Tu cognoistras s'il aura douleur de teste, par l'eau qui en degoutte, par les oreilles flétries & pendantes, le col & la teste pesante & pendante par le bas.

Le cheval refroidi est guari luy donnant à boire sang de pourceau tout chaud avec vin, ou mastich & rue bouillie avec miel ou un peu d'huyle commune avec poyvre. Ce mal luy advient lors que suant & estant chaud est mis en lieu froid, tellement que les nerfs se retirent & la peau s'endurcit, le faut mettre en lieu fort chaud, le couvrant d'une couverture fort chaude jusques à terre, & luy mettant sept à huict grosses pierres fort chaudes sous le ventre, amorties peu à peu avec l'eau chaude & souvent afin que ceste chaleur le fasse suer.

L'ongle en l'oeuil sera enlevé avec une menue aisguille d'ivoire puis la couper du tout avec cizeaux, ou bien faites poudre de lazard verd & d'arsenic, mettez-en dans l'œil pour ronger l'ongle.

Contre la suffusion & taye de l'œil, est un singulier remède, un collyre faict de jus de l'herbe terrestre pilée dans un mortier de bois, ou bien de jus de la graine de lierre traynant, ou des feuilles d'esclere grande battues & pilées dans un mortier en vin, après avoir faict saigner le cheval de la veine de l'œil tayeux, & continuer ce remède par plusieurs jours, soir & matin ou soufflez dans l'œil par un canal, ou tuyau, os de seiche pilé, ou graine de roquette toute entière, ou de toute bonne, & la laissez là jusques à ce quelle ayt par sa vertu diminué & nettoyé les

oreilles luy soyent devenues chaudes, luy donnant un bruvage faict d'eau avec sel & farine, luy faisant premier manger un peu de foin fort bon: laissez le reposer trois jours en l'estable, & là boire & manger, ou bien faites fomentations chaudes & de choses propres sur la partie, pour esmouvoir l'humeur, puis appliquez cataplasme composé de farine d'orge, & trois onces de resine, tout cuit à perfection en vin vermeil bon & puissant: & quant la matière sera assemblee, & prompte à suppuration, donnez le coup de lancette, pour la faire sortir, puis en la cavité mettez tentes & plumaceaux, trempez en eau, huile & sel ceste maladie demande soudain remède, autrement si attendez que les avives montent plus haut, n'y esperez guarison.

La squinancie, autrement le mal de gosier, enfleure de langue, demande premièrement la saignée de la veine sous la langue ou du palais, après fomentation de toute la bouche, & de la langue, avec l'eau chaude, puis liniment du fiel ou amer de taureau ou de sel & tartre, pilez ensemble avec fort vinaigre. Et quant au breuvage, faut prendre huile vieille deux livres, vin vieil un posson, dans le tout mesleras neuf figues grasses, avec neuf testes de porreaux, destrampe bien le tout ensemble, puis en fais décoction, à là fin de laquelle avant la colature adjousteras sel & nitre bien broyez, ce que verras estre nécessaire, du tout bien passé feras un bruvage que luy feras avaler avec la corne, deux fois le jour, soir & matin, un demy sextier pour fois. Pour son manger fais luy prendre de l'orge, ou vesse en verd: ou de la farine d'orge, dans laquelle tu mesleras du nitre.

Les estrangillons du cheval ou glandes qui luy viennent sous la gorge, & descendent du cerveau refroidi, se guériront, si le pi quez sous la gorge du matin, puis couvrez la teste d'une couverture de lin, & frottez souvent de beurre frais toute la gorge, spécialement son mal.

Les barbes qui empeschent le cheval de manger, pour avoir la langue enflée, se guarissent luy faisant manger des pois, ou febves, ou cossats de pois ou de febves, à cause que les rompant il fait aller ceste enfleure: & si les y barbes reviennent, faut tirer, avec un fer bien aigu, & tout chaud, du creux du palais les barbes, puis les couper tout bellement avec les ciseaux ric à ric du palais.

Aux loupes & surcroist de chair qui vient sous le corps des chevaux faut raire le lieu & l'inciser, mesmement avec lancettes, puis l'oindre soir & matin avec onguent de guymaulves, appellé de althaea.

On chasse les mousches arriere des ulcères, avec poix, & huile ou graisse, meslez & fondus dessus, jectant par dessus farine d'orobe.

Le mal des gencives & des dents advient souvent au poulain, quand il dentist destrempe croye, la meilleure que pourras recouvrer, fust elle de Reims, en bien fort vinaigre, & luy en frotte les maschoueres par dehors, & plus à l'endroit ou il se resent.

Le cheval poussif, cest à dire, qui n'a point son vent à l'aise, & auquel les flancs battent sans celle, & combien qu'il soit picqué, tiré & se fouetté, Toutesfois il ne veut marcher, mais halaitte bien fort, et jecte souspirs en abondance, mesmes en mangeant il ne ceste de tousser, à grand' peine peut jamais recevoir guarison, vray que le mal estant récent, comme cause de poussiere ou vent poudreux, ou foin moisi, ou bien d'avoir mangé quelque ordure dans sa provende, le remède pourroit estre, luy tirer sang des harts, & le charger à chaud par le poistrail & sur le dos, dudict sang meslé avec vin, & huile d'olive, après avoir continué cela cinq jours, lesdits cinq jours suyvant luy faire attirer par les nazeaux de la lessive, où il y ayt de l'huyle mixtionnée, puis luy bailler ce breuvage, senevé bien frit, souphre vif, graine de paradis, autant d'un que d'autre, fais en poudre, de la quelle tu feras décoction en hydromel, ou bien en composte bien espaisse, de laquelle tu luy bailleras tous les matins la grosseur d'une grosse noix de sauge, avec gros vin vermeil, mais bon & genereux, ou bien fais luy un breuvage avec cloux de girofle, zingembre, cumin graine de fenoi, & racine de galangue autant de l'un que de l'autre le tout pulverisé, mesle y quantité d'œuf, quelque peu de safran, fais l'avalier avec vin au cheval, luy tenant la teste haute à fin que plus facilement il l'engloutisse, sans souffrir qu'il l'abbaisse, an moins d'une grande demie heure, à fin que le breuvage luy aille par les boyaux: après ce breuvage luy donneraz de l'herbe fraische ou feuilles de rouseau, ou saule pour tempérer la chaleur du susdit breuvage: mais cependant le cheval ne doit avoir mangé un demy jour au paravant, ny après autant, pourmene le doucement par la laisse, ou monte dessus & chemine tout doucement, à fin qu'il ne le revomisse, voyla le moyen de guarir le cheval poussif,

si le mal n'est point envieilli. Que s'il est tel, vous le pourrez secourir pour quelque temps si luy donnez un peu le feu par tous les deux costez des flancs, à fin que ceste chaleur face cesser ce panthelement qui luy tourmente les flancs, si luy fendez encore les nazeaux, à fin qu'il tire à soy le souffle et haleine, & la mette facilement dehors, oultre ce, faites luy souvent manger grappes de raisins, & boire du vin doux. Autre remède bien souverain, est de luy bailler breuvage faict d'agaric & de fenugrec destrampé en vin vermeil, ou luy faire avaler sang de petit chien, qui n'ayt passé encores le dixième jour de son aage, ou prendre racines de genciane, de concombre sauvage, noix amères les piler avec hydromel, & luy en faire breuvage, ou luy faire manger souvent de l'argentine.

La toux recongnoist de soy plusieurs causes, toutesfois celle qui provient du coffre, comme des poulmons. parties circonvoisines, ou bien des autres intérieures qui sont nobles, & ont un office signalé au corps, n'a point de plus souverain remède que de fendre les nazeaux à la beste & si après cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire avaler avec la corne une bonne chopine du bruvage suyvant. Pren fenugrec, & semence de lin, de chacun un posson, gomme de dragagant, oliban, myrrhe, de chacun une once, sucre, gruyau d'ers, de chacun une once, le tout bien pilé & passé par le sachet, feras infuser toute une nuit en eau chaude & le jour suyvant en bailleras à la beste comme dict est & ce continueras, en y adjoustant un gobelet d'huile rosat, jusqu'à fin de guarison. Aucuns font tremper cinq œufs une nuit entière en fort vinaigre, & le lendemain matin, quand ils voyent que la cocque est fort attendrie, les font avaler au cheval. Au surplus jamais ne faut tirer sang à la beste, de quelque endroit que ce soit, mais il sera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragagant, avec de l'huile douce.

La fièvre de cheval reçoit guarison par la saignée de la veine qui se trouve au milieu de la cuisse quatre doigts ou environ, au dessous du siège, si non & au defaut d'icelle, de la veine du col vers le garrot, si tu vois qu'il ayt mestier de breuvage, tu espreindras une poignée de pourpier & meslera le jus avec la gomme de dragagant, de l'encens fin, & un peu de roses de Provins: le tout luy feras prendre avec l'hydromel en petite quantité. Lon cognoist qu'il a fièvre entre autres marques, s'il a suppression d'urine, que les oreilles deviennent froides, flaitrissantes & abbatues.

Contre les défaillances & mal de cœur est bon tenir le cheval fort chaudement, & luy bailler ce breuvage. Myrrhe deux onces, gomme de dragagant quatre onces, saffran quatre dragmes, melilot en poudre une once, mercuire une livre, encens fin ce qui conviendra en proportion, le tout mesle ensemble & réduit en poudre, réserveras à part pour l'usage qui sera de deux bonnes cueillerées pour prinse, avec une chopine d'eau, deux cuillerées de miel, & deux gobelets d'huile rosat. Ceste potion servira par plusieurs jours jusqu'à ce que le cheval se trouve mieux. Et note que ce breuvage est encore propre aux etrenez, & qui ont les membres trop roides.

Au cheval trop eschauffé, tu luy feras avaler avec la corne en Hyver trois onces d'huile avec une chopine de vin vermeil, & en esté deux onces d'huile seulement, avec la quantité de vin telle que dessus.

Aux douleurs de ventre, que lon nomme les ventrées, tu prendras graine de rue sauvage, ou de jardins, la pileras bien fort, & avec vin chaud luy en feras breuvage, à ce breuvage y pourras mesler cumin & graine de fenouil en pareille quantité, puis le tiendras chaudement en quelque lieu clos & couvert, avant que luy faire avaler ce breuvage faut monter dessus, & le pourmener long temps, plustost par les lieux hauts que parmy la campagne, estant de retour à la maison, si cest en temps froid le couvriras d'une bonne couverture de laine, luy frottant les flancs avec huile, jusques à tant qu'il se reschauffe, & jette hors les ventositez, seroit bon aussi luy mettre par le fondement un tuyau de canne ou roseau assez gros & long de demy pied, oinct d'huyle commun, & que ce tuyau fust tellement lié au tronc de la queue, qu'il ne peut sortir hors, puis monter sur le cheval, & le pourmener. Quoy qu'en soit luy faut faire manger viande de qualité chaude, & boire de l'eau cuite avec cumin, & graine de fenouil en égale quantité, y méslant farine de froment, & le tenant bien chaudement en lieu clos & couvert.

Pour difficulté d'urine, cest chose approuvée de prendre cinq ou neuf cantharides entières, les envelopper dans un linge, & luy appliquer contre la cuisse & comme que ce foit, luy faire tenir quelque temps: cela provoque l'urine: mais garde toy bien de luy en faire prendre en

poudre, ny en clystère, ny en breuvage. Il est bon aussi luy frotter les testicules avec décoction de cession, parietaire, & racine de pourreaux.

Pour la morve, prenez orpin & souphre, jetez les sur charbons ardans, & que la fumée entre dans les nazeaux du chenal, à fin que les humeurs congelées au cerveau se fondent, & coulent dehors.

Pour le ver volant, tirez luy du fang des veines des tempes, appliquez luy un cautère fort profond sous la gorge, & y mettez tentes, par dessus estoupes baignées en blanc d'œuf, laissez le reposer trois jours en l'estable.

Pour javard, prenez poyvre, aux, feuilles de chou, vieil oing: faites emplastre sur le mal.

Pour figue, faut tailler la corne si avant qu'il se face espace convenenable entre la sole du pied & la figue, mettez y de l'esponge, & le liez bien fort, de sorte que le reste de la figue soit mangé jusques au tuyau.

Pour louppe, ouvrez la quant la sentirez pleine de bouë, puis faites emplastre de fien d'oye, vin, sel & vinaigre sur le mal, prenez garde qu'il ne soit demeuré au fond quelque cas estrange.

A l'escorcheure du dos récente, pren deux gros oignons, & en fais décoction en eau bouillante, puis tout chaud, tant que le cheval le pourra endurer, tu les applicueras sur le mal, toute l'enfleure se départira en une nuict. Autrement, prens sel en poudre, & le détrempe avec fort vinaigre, y adjoustant un moyeu d'œuf, de ce tout ensemble tu en frotteras la partie, & verras l'expérience, ou bien lave le lieu avec vin ou vinaigre bien fort, mets par dessus chaux pulvérisée meslée avec miel, continue ce remède tant que la chair soit revenue, & l'os revestu de chair: pour y faire revenir le poil, faut piler cocques de noisettes brulées, & meslées avec huile, oindre de ce le lieu sans poil, lequel y retournera en peu de temps.

Pour cheval hargné ou malade pour avoir este trop chargé. Appliquez luy sur les reins un emplastre de poix navale, avec poudre de bol arménien, sang de dragon, oliban, mastich, noix de gale, de chacun poids égal, que l'emplastre soit mise chaudement sur la partie offensée, lequel n'ostérez que facilement il ne s'esleve quand vous le touchez: car lors le cheval est guari.

Pour les blesseures causées au dos du cheval par la salle. Incitez le mal premièrement, puis mettez dessus estoupes baignées en blanc d'œuf trois jours de suite: & si le lieu est enflé & endurci, sera guari avec choux, parietaire, aluine, & branche ursine pilées ensemble, broyées avec sein doux cuit ensemble, appliquez sur le lieu offensé.

Pour les grappes, qui sont mules, & gales aux talons. Pelez le lieu, puis le lavez avec décoction de mauves, souphre. & suif de mouton, de laquelle mettez le marc par dessus, & le liez estroittement, puis ostez le, & oindez le lieu avec onguent fait de vinaigre, suif de mouton, gomme de sapin, cire neuve également, le tout bouilli ensemble.

La jaunisse a pour singulier remède le breuvage qui s'ensuit. Prens graine de pains, & d'ache, de chacun une livre, fais le tout bouillir avec lupins & bon miel: & du tout bien par-coulé fais luy prendre chopine huit jours suyvens.

La dureté du ventre se guarit par breuvage et clystère. Le breuvage sera tel: baillez-luy ordinairement de la poudre de rue sauvage, avec la graine d'icelle destrempée en bon vin vermeil. ou bien prens racine de flambe jaune, avec graine d'anis & oppopanax & de ce tout ensemble pilé fort menu, en feras trois prises, avec trois onces de bon vin vermeil & autant d'huile d'olive, l'espace de trois jours. En clystère, luy mettez jus de flambes deslaye en trois livres de décoction de mauves, & poirée, & dans le tout adjousterez nitre & fiente de pigeon, de chacun une once, huile de laurier & de rue, de chacun trois onces. après qu'il aura receu le clystère, il le faut longuement & doucement pourmener. Quelques vétérinaires ont expérimenté en ce mal, la fiente de lièvre avec neuf cueillerées de miel, & quinze grains de poyvre rond, de ce tout en faire breuvage, pour prendre avec la décoction des poids chiches ou choux rouges.

Le cheval souvantesfois ayant trop mangé d'orge ou autre provende nuisible sent enfeure des flancs & du reste du corps, pour le guarir de ceste douleur faut faire une décoction de mauves, mercurie, branche ursine, parietaire & autres herbes laxatives, y adjoustant son, sel, miel, & huile & ayant attiédi ceste décoction luy donnera un clystere par une chause de clystère qui ayt la canelle convenablement longue & grosse, cecy bien fait, oindez luy le ventre d'huile, & luy faites frotter avec un ballon rond par deux hommes, commençans par le devant, & tendans au derrière, luy estouppans aussi le fondement; puis montez dessus & le pourmenez

tout bellement & long temps, jusques à tant qu'il ayt vuydé non seulement ce clystère, ains encor partie de la fiente qu'il a dedans le ventre, il sera bien tost après délivré.

Pour la hargne & rupture, lon tient qu'il n'y a rien si souverain que prendre sept onces de cendre de boys sarment, ou d'orme, avec trois onces d'huyle d'olive, eschalottes broyées sept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & suif de chevreau, de chacun une once, jus de plantain trois onces, avec vin blanc vieil, ou décoction de pois ciches, cela servira pour trois prises à jours suyvens & continuz.

Pour garder que les grans chevaux es grandes chaleurs ne soyent molestez de la morsure des mousches, frottez leur le poil avec jus de feuilles de courges.

Pour le farcin des jambes, faut faire premièrement le lieu, puis l'oindre d'huile de genevre l'espace de quatre jours, soir & matin: que le cheval cependant naille à l'eau que le poil ne luy soit revenu: ou bien donnez luy une attainte de fer, de long & de travers. Autrement pour le farcin d'un cheval quelque rebelle qu'il soit & dangereux, faut prendre la racine de l'Acanthium commun (qui est chardon à feuilles larges & blanchastres) & la faire manger par rouelles au cheval avec son avoine, il en guarira infailliblement en moins de quinze jours ou trois semaines, si lon continue luy en faire manger, le remède est fort facile, d'autant que le cheval en mange volontiers.

Pour les crevasses qui viennent entre la jointure de la jambe & l'ongle: rasez le poil, lavez le lieu de vin, oindez le d'un onguent faict de suye, verd de gris & miel pilez & cuits ensemble, y meslant sur là fin de la chaux, si les crevasses sont trop profondes, mettez y le feu.

Pour la galle, faut tirer du sang des parties convenables, selon l'endroit où le mal est. Pour purge convenable & suffisante sera bon d'user de la poudre de racine de concombre sauvage meslée avec nitre, & baillée à la corne avec vin blanc, le médicament souvent présenté purge les humeurs mauvaises. Pour remède extérieur, prens souphre vif, poix grasse, bitume de Judée nommé asphaltum, msle le tout, le dissous en beurre frais salé, de cest onguent tu feras frotter la beste par tout le corps, au plus chaud du Soleil & à plusieurs personnes, & longuement. Si mieux tu n'aymes fort vinaigre demy sextier, poix raisine quatre onces, poix de cèdre, ou de gomme d'iceluy quatre onces, mésle le tout bien ensemble en onguent, avec de l'urine d'homme & eau tiède, y adjoustant sein doux, & huile vieil, de chacun trois onces, fais en liniment ou ceroine, s'il ne te semble meilleur le laver par tout, ou bien fomentier avec l'urine & l'eau tiède, puis passer ton liniment par dessus, l'herbe appelée rododaphne cuitte en huile, j'entens les feuilles seulement, est un remède bien exquis à ce mal, en y adjoustant poix grasse, vinaigre, & de la cire, & aye souvenance en toute friction ou bien onction que tu feras, de frotter toujours la beste à contre poil. cest aussi un souverain remède de l'estriller premièrement au lieu galeux jusques au sang, puis le laver avec lexive faicte d'une partie de chaux, deux de farine de febves, & de trois de cendre de fresne, le tout non cuit, mais trempé seulement en la lexive. Après le lavement faict faudra oindre la place avec onguent faict de vif argent, hellébore, souphre, alun, pas d'asne, & graisse de porc.

Quand le cheval se sent mal, & enflé des flancs & du reste du corps d'avoir mangé mauvais foin, ou avoine, tu luy feras ce breuvage, prendras la taye du dedans de jesier de trois poulets, & les feras bien sécher au four, puis les pulveriseras avec demie once de poyvre, & quatre cueillerées de miel, & une once de poudre d'encens fin, fais luy prendre ce remède avec chopine de vin tiede & à fin de luy lascher le ventre, baille luy par le fondement, par une canelle convenablement longue & grosse; un clystère d'une décoction de mauves, mercurie, pariétaire & autres herbes émollientes, y adjoustant son, sel, miel, & huile.

Contre la colique, pren cabaret, feuille & racine, persil, fenouil, de chacun une once, poivre noir deux onces, marrubium une once, garderobe demie once, miel fin un posson, cuy bien & escume le tout ensemble, & en fay trochisques en grosseur de noix, avelaines, & avec un demy sextier de bon vin, tu en feras prendre à la beste en forme de breuvage & le jour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerées de graine de fenouil, & luy feras avaler promptement avec le vin, & le couvriras fort pour le faite suer.

Pour enfleure de couillons, faites comme une bouillie avec fort vinaigre, croye & sel, pour oindre les couillons deux ou trois fois le jour.

Pour la fistule, dilatez la, donnez luy le feu, jettez dedans médicament fait de chaux vive, tant qu'il en tombe escarre.

Pour le chancre, lavez le avec fort vinaigre, puis espendez par dessus poudre subtile faite de racine d'asphodile, arsenic & chaux vive, mises ensemble dedans un pot, & rédigées en cendre.

Pour le javard au jarret. Cauterisez le de long & de travers, puis appliquez par dessus cataplasme fait de fiente de beuf bien fraîche, fricassée sur le feu avec huile.

Si le cheval est encloué, luy faut oster le clou, le parer jusques au sang & au vif, bien nettoyer le lieu ulcéré & instiller dedans souphre fondu, ou l'emplir d'un onguent fait de térébenthine, cire, huile, miel, & sel, le tout bien chaud, un peu de cotton baigné en cest onguent mesme. Ou bien (qui est chose expérimentée) mettre sur le lieu blessé par dedans l'ongle du cheval feuilles de bouillon blanc femelle pilées entre deux pierres, & au cas que l'encloëure fust d'un jour ou de deux, faut tenir le pied du cheval dans l'eau chaude, & bien salée, & mettre & lier par dessus le pied un emplastre de son, graisse de porc, & eau salée. ou avec sel menu & fort vinaigre, ou poudre de noix de galle, ou meurte, ou lentisque, puis remettre son fer par dessus & emplir tout le creux du pied d'oing de porc & l'ayant ainsi accouffré, tant et si souvent qu'il sera besoing, faites le referrer, emplissans néanmoins l'ongle au dedans de poix, & l'oignant souvent avec de l'oing comme dessus. Et pour maintenir l'ongle en sa force, appliquez par dessus cataplasme fait de mauve bouillie, pilée & meslée avec miel & son, mettez au creux de l'ongle suif de mouton, & par dessus de la fiente mesme du cheval.

Pour le cheval qui cloche à cause de nerfs refoulez. Pren suif de bouc une livre, molibdene demy livre, resine une livre, couperose demy livre, fais en onguent.

Le nerf feru ou ayant receu quelque entorce au genouil ou jointure, le cheval mettant le pied en lieu où il fait faux pas se guarit prenant une once de fenugrec, autant de graine de lin, quatre onces de graisse de porc, le tout bouilli ensemble jusques à tant que soit espais et bien diminué.

Si le cheval s'entretailant se donne une atteinte des pieds de derriere, faut raire le poil du lieu offensé, & le frotter avec sel commun, liant dessus une petite lame de plomb fort subtile, puis l'ostant, le laver avec vin.

Pour esprevains au dedans du jarret, faut remontant la cuisse en haut lier la veine fontanelle, & y donner un coup de lancette, laisser sortir le sang, puis mettre le feu sur l'esprevain du long & de travers, & guarir la brulure comme de javard.

Les crevasses seront guaries si avec un fer rond & chaud, vous leur donnez le feu vers l'extrémité, ceste brulure empeschera les crevasses de croistre, puis frottez-les avec lard lavé en eaux diverses, ou huile de laurier meslé avec mastich, encens, vinaigre, & un jaune d'oeuf.

Les grappes demandent après le poil osté estre lavées de décoction de mauves, de souphre & graisse de mouton, mettant le marc par dessus, lequel osté lon fera onguent de cire neuve de terebentine, gomme arabic, esgalement mellez.

Pour surot au chapellet du jarret, faut raire le mal, y mettre dessus marc de racines de guimaulves cuites & pilées, après cela appliquer emplastre fait de graine de moustarde, racines de mauves, fiente de bœuf: le tout cuir ensemble avec vinaigre.

Du paumon. Coupez la teste et la queue à une coleuvre, mettez le reste en morceaux, faites les rostir à la broche, amassez la graisse qui en distilera, & l'appliquez sur la playe.

Mal de corne ou cor. Pilez choux verts avec vieil oing, mettez sur le mal, montez sur la beste & la chevauchez moyennement, à fin que le médicament entre dedans.

Garrot. Arrachez la chair morte avec un fer taillant, lavez le lieu de vin tiède, puis appliquez estoupes baignées en blanc d'œuf.

Mal de col. Percez la chair en cinq endroits aux deux costez du col avec un fer chaud pointu comme une aleine, mettez un ceton en chacun trou, & l'y laissez quinze jours entiers.

Palamie. Décharnez le palais avec un fer bien subtil, tant que l'humeur sorte aisément dehors, puis nettoyez & frottez le palais avec miel rosat, jus de ciboule & fromage brulé.

Courbes. Coupez le cuir le long du poil & de la quantité de la courbe, appliquez y drappeau de lin trappé en vin tiède, poudrez par dessus verd de gris, continuez ce jusques en fin de guarison.

Pour le genouil enflé. Pren chopine de fort vinaigre, dans lequel tu destremperas un peu de sel, cuyvre bruslé demy livre, synople ce qui sera propre & nécessaire.

Pour les genoux froissez & crevassez. Prenez huile commun, graines de lin, cendres de paille de seigle bruslée, & le tout mis ensemble en faire onguent, en oindre & frotter le lieu dolent foir & matin jusques en fin de guarison.

Pour les escorchures qui viennent sur le col ou dos des chevaux portans basts ou selles, enduits le lieu de feuilles de couleur noire.

Aux tumeurs dures & inveterées, fais ce céroïne, galbane deux onces, résine & cire, de chacun une livre, ammoniac & poix noire de chacun demye livre, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Contre les vers & lumbrics. fais luy boire l'eau où aura bouilli du seigle, ou mesle parmy du son quelque peu de souphre, ou fais cendre de bois d'olivier, ou poudre d'aluyne seche avec la graine, de lupins cruds, & de centaurée autant d'un que d'autre, deux onces de graine de raves, corne de cerf une once, & avec vin blanc, servira à prendre à trois fois, le jour suyvant les trois que dessus, tu luy feras clystere de décoction d'aluyne & de rue, y mettant au passer deux amers de bœuf et une once d'aloë.

Contre le flux de ventre que lon nomme la courance, sert beaucoup le breuvage faict de poudre de galles, avec vin vermeil & farine d'amidon destrempez ensemble, ou bien il le flux advient par morfondure, baillez des soupes trempées en vin vermeil doux, & eau rose: & luy frottez les reins & le ventre avec vin vermeil, huile rosat, & quelque peu de sel.

Pour le flux de sang par le fourreau, fais tirer du sang à la beste, de la veine des harts, puis fais décoction de froument avec sein doux, & poudre d'escorce de grenade seche, passe le tout pour en faire breuvage, que luy donneras tous les matins, sans le faire aucunement travailler, pareillement feras cataplasme sur le dos & sur les reins, avec centinode, bol d'armenie, & sang de la beste, meslez ensemble avec fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encore servir & profiter aux errenez & eslancez.

Cheval restif pour le faire aller, faut luy lier une corde aux couillons, qui soit si longue que passant entre les jambes de devant, celui qui est dessus la tienne en main & la tire quand le cheval retournera: mais le cheval estant castré, faut luy battre les fesses avec un baston long tiré tout chaud du feu & bruslé au bout, car il marchera; & si continuez luy faire cela aussi en ses caprices, il s'en chastiera.

Le cheval quelquesfois si en mangeant son foin a dévoré quelque beste venimeuse, comme scorpion, araigne, escargot que lon nomme bupreste, il le faut faire couvrir jusques à suer, puis hastivement luy tirer du sang du palais, lequel aussi tost qu'il sera tiré, luy feras avaler tout chaud à mesure qu'il sortira: pour viande, baille luy porreaux & froument cuits ensemble. Voyez cy dessus au chapitre du bouvier.

Pour la morsure de vipère, vaut beaucoup un coq tout vif, ouvert par le milieu du corps, & chaudement appliqué sur la playe: puis tout soudain, un breuvage de poudre de racine de flambe jaune, avec fort vin & sel: ou bien la racine, feuille & fruiest de la coulevrée mise en cendre, & beuë avec bon vin: ou bien prenez soudainement ceste espece de buglose sauvage nommée echium & en tirez une bonne chopine de jus l'ayant premièrement arrousée de vin blanc ou d'eau de chardon benedict, si voyez que la feuille ne puisse donner allez de jus de soy, faites l'avaller au cheval, puis appliquez le marc de ladicte herbe sus & environ la piqueure, & l'enveloppez.

La musaraigne par sa morsure fait souvent mourir le cheval, ainsi qu'avons veu en plusieurs chevaux & bœufs, cest une beste qui a le corps aussi grand qu'une souris, de la couleur d'une belette le bec long, & la queue petite: elle s'attache principalement aux couillons, & fait quatre petites playes. Pour guarir ceste morsure venimeuse, faut incontinent faire avaler par le nazeau feuilles de laurier pilées ou pulverisées avec eau & appliquer sur la morsure cumin, & aulx pilez ensemble: & au cas qu'il y ayt ulcère, faut fomentier le lieu avec saulmeure,

ou décoction de murte, & espendre par dessus poudre d'orge brulée, ou d'escorce de grenade. Voyez au Chapitre du bouvier.

La morsure du chien enragé a pour singulier remède avant les neuf jours la fleur de saint foin brulé & meslée avec vieil oing, appliquée sur la playe, ou bien la piler avec le vin blanc vieil, & la luy faire boire. A la racine d'esglantier mise en poudre sur la playe, ou luy faire avaler avec bon vin vieil. Item graine de fuzeau, ou jus de feuilles d'iceluy: ou de fraisine.

La fiente de poule avalée par fortune, apporte tranchées au cheval à quoy prens ache vieil, en seiche deux onces, & les luy fais boire avec vin & miel, puis le pourmene jusques à ce que le ventre luy brouisse, & qu'il face la première egestion.

Le cheval maigre se peut engraisser, luy faisant manger des phaseols cuits en eau, meslez parmy son avoine: que s'il estoit si foible qu'il ne les peust avaler, faut le renforcer, luy faisant humer quelque jaune d'oeuf avec sucre en assez bonne quantité, l'eau tiède meslée avec sel, farine de mil donnée au cheval soir & matin l'engraisse fort. Encor y sont tres bons le millet, le panicle ou ris, cuits & méslez avec farine de febves & sel quatre fois le jour donnez non guère à la fois, à fin que le cheval ne les rejette.

Il advient aucunesfois que les juments sont molestées d'une espèce de rage, cest à sçavoir quand elles voyent leur image dedans l'eau, elles sont surprises d'amour & par ce elles oublient le boire & manger, & desèchent d'ardeur. les signes de ceste folie sont, quand elles courent par les pastis, comme si on les piquoit, souvent regardans autour d'elles cherchoyent & desiroyent quelque chose. On les guarit de ceste folie en les ramenant à l'eau: car quand elles verront là dedans comme elles sont laides, elles oublieront leur première image qu'elles ont veu.

Plus ample traité & curation des maladies des chevaux, pourras trouver en la Veterinaire de P. Vegece, que j'ay traduit, ou plustost paraphrasé de Latin en François, voyez aussi le Chapitre du bouvier cy devant.

Chap. XXIX L'Asne.

Combien que l'Asne soit un bestail vil & contemptible, toutes fois il est très nécessaire en toute maison champestre, par ce qu'il travaille & fait de la besongne necessaire, plus qu'il n'est grand & corpulent: comme à tourner la meule, moudre le grain, porter le bled au moulin, & plusieurs utensiles & marchandises, comme beurre, fourrages & cresse pour vendre à la ville et rapporter sur son dos, labourer la terre légère, & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont trop chargez, sans la commodité du laict de l'annesse, qui est un souverain remède, tant pour les tabides, foibles, envenimez, goutteux, & autres maladies semblables; comme aussi pour rendre net, blanchir, attendrir & polir le teinct aux femmes, comme nous lisons que Poppea la femme de Néron, en faisoit des bains pour avoir le teinct plus beau, & la charnure plus polie & plus blanche, sans faire mention que la chair d'Asne lors qu'il est encor jeune, est fort délicate & savoureuse à manger, à raison de quoy a esté de grande requeste quelque temps à Romme, comme aussi de nostre temps beaucoup estimée par un grand seigneur de France, qui faisoit nourrir soigneusement un troupeau d'asnes: sans faire aussi mention de sa peau, dont on fait des bons cribles à cribler le grain, des tabourins tant pour la guerre que pour la dance. Parquoy le bon père de famille luy doit donner un gouverneur, lequel toutesfois ne pourroit avoir beaucoup de peine à le traiter, car il est aisé & facile à entretenir: il se contente de peu de pasture, & telle que lon veut, on le nourrit de fueilles d'espines, de chardons, on l'engraisse de pailles & feutres que lon trouve communément presque en tous païs, vray est qu'il ne luy faut laisser paistre ny donner à manger de la ciguë, car elle luy apporte un sommeil si profond qu'il semble non seulement stupide, mais du tout mort. Si vous luy donnez quelque fois du son, pain ou millet, il luy semble estre en un grand banquet, il n'empire point pour estre mal pensé & traité de celui qui l'aura en garde, il endure aisément les coups & la faim, n'est facile à tomber malade, toutesfois l'asnier sera soigneux de faire saillir l'asnesse en temps opportun, à sçavoir à la my-mars jusques en juin, à fin qu'au bout de l'an elle face sa portée, qui sera aux herbes nouvelles, & non avant trois ans jusques à dix, & alors doit soulager l'asnesse pour le regard de son fruit & au contraire ne laisser aucunement le malle sans travail, par ce que trop grand repos le rend paresseux. Fera nourrir le petit asnon du laict de sa

mère jusques à deux ans, ou bien du laict de jument, à fin que ce soit quelque chose de meilleur: ne sera travailler l'asne avant l'aage de trois ans, qui est le temps auquel les faut accoustumer à porter charges, tirer la charrue, & servir de monture. Fera cas de l'Asne qui n'est plus vieil que de dix ans, ny jeune que de trois, qui est grand, bien quarré en ses membres, les yeux assez gros, larges muzeaux, le col long, large poitrine, hautes espauls, le dos grand, l'eschine large, gros couillons, la croupe plate, la queue courte, le poil tirant sur le moreau, poli & liffé, ayant une marque noire au front, ou plustost tout le long du corps, au contraire ne tiendra aucun compte de ceux qui ont le poil cendreau, grisaltre, tels que sont la plus part en ce païs, sur tout de celuy qui est petit de stature. Bref sera curieux de les guarir quant ils seront malades (iaçoit que, comme il a este dit, ce bestail n'est pas beaucoup subject à maladie) & usera de semblables remèdes qu'aux chevaux malades.

Le laboureur bon mesnager gardera la peau d'asne pour en faire cuir à faire souliers tant pour luy que pour sa famille, d'autant que les souliers faicts de cuir d'asne de la partie du dos, de la quelle l'asne porte fardeaux, sont si durables qu'on n'en peut voir là fin, soit que les portiez par pierres, cailloux, espines ou autres lieux: toutesfois à la longue durée ils s'endurcissent tellement qu'on ne les peut plus porter.

L'ongle de l'asne, bruslée & pulverisée guarit le mal saint Jean & celle de l'asne sauvage appellé onager, pendue au col, ou enchassée en un anneau, de telle sorte qu'elle puisse toucher à la chair, est singulière contre l'épilepsie, mesme contre le tournement de teste qui vient d'une débilité de cerveau. Aucuns pensent que l'asne sauvage est une beste appelée Ellend, qui se voit fort fréquente en Poloigne, Lituanie, & Suisse, de ce d'autant que l'Ellend a les oreilles semblables à celles d'un asne, les François qui ont fait le voyage en Poloigne, disent que l'Ellend ne retient rien de l'Asne, sinon les oreilles, & qu'il ressemble presque du tout au cerf, ayant le pied forchu, horsmis qu'il est beaucoup plus grand, & a les cornes approchant de celles d'un Dain.

L'asne encores que de plusieurs soit mocqué à raison de ses oreilles fort grandes: toutesfois lesdictes oreilles tant grandes soyent elles luy servent pour demonstrier sa vertu, & faire paroistre son intelligence & vraye congnoissance qu'il a du changement de temps, veu que s'il doit tourner à la pluye, il les ploye tellement sur le col que on diroit qu'elles y sont collées.

Chap. XXX Le Muletier.

Un bon père de famille ne doit estre desgarni des choses nécessaires à sa maison, tant pour la nourriture, que pour son aise. Parquoy encor qu'à un besoing il se puisse passer de mulets, ayant commodité de chevaux pour se faire porter à la ville & autres lieux où ses affaires l'appelleront, toutesfois les mulets luy sont nécessaires pour son aise, soit qu'il ne vueille user de chevaux, mais de mulets, pour aller plus doucement, soit que par vieillesse ou male santé de son corps, il ne puisse endurer le travail du cheval, mais soit contraint se faire porter en lictiere. J'adjousteray de surcroist, qu'en aucuns païs, comme en Auvergne, pour la rareté de chevaux & bœufs, les mulets sont en grand prix, & lon use d'iceux pour labourer la terre, travailler & faire autres choses nécessaires à la commodité & entretenement de la maison, sans faire mention que les mulets sont propres, forts & puissants pour porter les grands & poissants faix, comme bahuts, sacs de bled & de farine, & autres semblables fardeaux qu'un cheval ne pourroit porter.

Le gouvernement & charge des mulets, est pareille à celle des chevaux, tant pour leur nourriture, pasture, harnas, que guarison des maladies auxquelles ils sont subjects, ainsi en ferons plus courte description, & laisserons l'entière congnoissance de la nourriture & traitement de ce bestail aux Auvergnats, ausquels il est en grande recommandation. Toutesfois pour en parler sommairement, le muletier ne doit point seulement estre soigneux de la bonne nourriture de ses mulets, mais aussi d'en tirer du proffit. Le proffit que lon peut tirer d'eux consiste és mesmes commoditez que lon peut tirer de l'asne, & principalement en beaux haras. Dont il choisira un bon & beau masle, asne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou asnesse, pour en porter, car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille, & combien que les mules & mulets soyent engendrez ou d'asne en jument, ou de cheval en Asne, toutesfois les meilleurs sont ceux de l'asne en la jument: car ceux qui sont d'un cheval en une asnesse, iaçoit qu'ils portent le nom de leur père, cest à sçavoir mulets, chevalins,

toutesfois ressemblent du tout à leurs mères. Parquoy le meilleur est, pour avoir des beaux mulets, faire estalon d'un asne, qui soit beau, de bonne race, & bien expérimenté. Il le faut choisir aagé de trois ans au plus, grand de corpulence, le col puissant, les costes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnues, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge tirant sur le vif, & de gris argenté, ou moreau de couleur obscure: car communément les asnes sont de poil de souris: mais ceux qui sont de ce poil ne sont si vigoureux que les autres & s'il en provient mule ou mulet portant ce manteau, ils en sont moins agreables. La jument doit estre au dessous de dix ans, grande & belle, bien membrue, à fin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & d'autre espèce qu'elle n'est, & qu'elle donne a son fruct, non seulement les dons du corps, mais aussi l'esprit, le petit demeure au ventre de sa mère douze mois, à raison dequoy la jument doit estre saillie depuis la my-Mars jusques à la my-juin à fin que sa portée vienne au temps que les herbes sont en force pour leur fournir laict en abondance. Le petit sorty doit estre traicté à la façon des petits poulains, sauf que les six mois premiers passez, la mère ne le peut plus alaitter, à raison de la douleur des mammelles, ains le faut faire teter à une jument, à fin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mère, à fin qu'il s'accoustume à paistre, estant sevré d'alaitter.

La mule pour estre choisie bonne, doit estre grosse & ronde de corsage, ayant les pieds petits, & les jambes tenues & seches, la croppe pleine & large, la poitrine ample & molle, le col long & vousté, la teste seche & petite. Au contraire le mulet doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps estroit & solide, la croppe pendant devers la queue. Les mulets sont plus forts, puissants, agiles, & vivent plus long temps que les mules, mais les mules sont plus faciles à traiter, & plus aisées à conduire & à apprendre que les mulets. Tous deux sont lunatiques, ains pour leur oster ce vice leur faut faire boire souvent du vin, s'ils sont difficiles à seller, liez leur un pied de devant à leur cuisse mesme à fin que ce pendant ils ne puissent ruer du derrière. S'ils sont difficiles à ferrer du pied droit de derrière, leur faut lier le gauche de devant.

Le mulet est subject à mesmes maladies que le cheval, comme dit est: toutesfois il en y quelqu'unes particulières, desquelles s'ensuivent les remèdes. Quand il a la fièvre, luy faut bailler des choux cruds. Quand il souspire souvent & a l'haleine courte, le faut saigner, puis luy faire avaler trois demy-sextiers de vin, avec demie once d'huyle & autant d'encens, trois possons du jus de marrube. S'il a les mules & gales aux pasturons, appellées grappes, faudra mettre dessus de la farine d'orge, & ouvrir l'apostume, si aucune y en a. On luy oste la maigreur & langueur par breuvages fréquents faits d'une demie once de souphre battu, un œuf crud, une dragme de myrrhe avec du vin, ce mesme remède est bon à la douleur du ventre, & a la toux. S'il est lassé & eschauffé, on luy jette de la graisse dans la gorge, & du vin.

Femmes qui desirent avoir enfans, qu'elles se donnent garde de sentir l'odeur de la sueur ou urine de la mule ou mulet, parce que telle odeur rend les femmes stériles, à raison que tels animaux sont stériles de leur naturel.

La fumée de l'ongle d'un mulet mise sur les braises & enflammée, est tant odieuse aux rats & souris qui sont en la maison, que soudain qu'ils en sentent l'odeur, s'enfuient de grande vistesse. dequoy tu pourras faire l'expérience.

Fin du premier livre.

SECOND LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.

LES JARDINS. P170 F85V.

Chap. I L'assiette, pourpris, terroir, & forme des hayes des jardins tant potager que parterre.

Maintenant est besoin qu'entendions à la description de la culture & labour de la terre, après avoir discoursu ce qui appartient au bastiment & pourpris de la ferme, office du père de famille, du fermier & de ses gens, & généralement de ce qui concerne le proffit du bestail. Nous

commencerons donc, suyvnt l'ordre cy devant proposé, à descrire les jardins. En premier lieu le jardin potager, lequel a esté divisé & dressé à costé du parterre, séparée d'avec iceluy par le moyen d'une grande allée de trois toises de large, ayant le puits, ou les conduits de la fontaine au milieu (si vous n'avez la commodité de faire un puits particulier au milieu de chacun jardin) & encor d'une haye vive bien espaisse, qui pourra avoir trois entrées, l'une vers le bastiment, l'autre à l'endroit du puits ou de la fontaine, & l'autre contre la closture du verger. Et sera plantée de coudres, groseliers blanc & rouge, poyvriers, framboisiers, esglantiers, ronces, chèvrefeuille, viornes, housleaux, fuzeaux entremeslez par voye d'aubespins, pommiers sauvages, & de paradis, cormiers, neffliers & troësnes: car il faut qu'elle soit plus espaisse & de plus grande defense que l'autre, pour le danger du bestail eschappé, qui peut plus faire de dommage au proffit qu'au plaisir de son maistre.

La situation des jardins dessusdits doit estre, comme avons dit cy devant, près la maison, posé vers la bize & Septentrion, plustost que sur le regard du Midy, à fin que le maistre de la maison rustique puisse des fenestres de son logis jouir de la gaillardise & beauté de ses jardins: en quelque plaine qui se panche doucement recevant le cours d'un eau coulante, soit de fontaine, ou de puits, ou des pluyes survenantes, loing toutesfois de l'aire & de la grange, à fin que les herbes ne soyent endommagées de la poussiere, ordure, petites pailles & bûchettes qui sont apportées des aires aux jardins par le vent, lors que les grains sont battus: car telles pailles attachées aux feuilles percent, ains estant percées se bruslent & havissent incontinant. Semblablement pour la commodité de leur labour doit estre alignée justement en quarré, bien esgal & uny, quelque peu toutesfois en pente pour la cheute & descente des eaux du ciel, & du jus du fumier, qui toujours coulera en bas le long des allées par les pluyes, & amendera le gueret. & à costé de chacun d'iceux jardins, dans le pourpris du bastiment & closture, si faire se peut, tiendront deux autres jardins séparez par autres hayes & grand chemin entre deux, non moins spacieux en largeur que de trois brasses chacun, pavé gentiment de bons carreaux ou tuiles bien cuictes ou de gres, ou remply de sable, à sçavoir est du costé du jardin potager, un jardin particulier aux chanvres, lin, saffran, pastel, & autres choses de mesnage & proffit, qui requiert sa particulière culture: & du costé du parterre un autre jardin aux légumes, comme pois, febves, vesses, ris, panis, millet, qui servent grandement à la nourriture de la famille.

La closture des jardins doit estre telle que la commodité & nécessité du lieu le requiert, à scavoir de murailles, si le revenu de la maison le permet, ou de haye vive, forte & espoisse, s'il y a défaut de carrière, ou de grand revenu. Toutesfois à moindre coust & de plus grand proffit lon pourroit faire la closture de haye vive, que de murailles, car la haye vive dure plus long temps, & n'est de si grands frais, ny au dresser ny à réparer, que la muraille, telle est celle qui se fait avec ronces & espines, aubespins, ou avec plantes de fuzeau, ou autres plantes touffues entrelassées de ronce, icelles couppées à la queue & esgalées en leur saison, comme nous voyons en plusieurs lieux de nostre France. Il y en a qui font closture de fossez & de tranchées, mais mal commodément, d'autant que l'humeur du jardin qui luy devroit servir, luy est par ce moyen osté, si d'avanture le lieu n'est marescageux. Le commun des villageois approprie des espines, osiers & cannes à faire closture, mais il faut que telle haye soit presque tous les ans réparée, reliée & refaitte, en y mettant de nouveaux paux, au lieu que si elle avoit ferme & vive racine, elle soulageroit les jardiniers de grand ennuy, frais & travail.

La terre des jardins doit estre bonne de soy, nettoyée de pierres, ordures, & herbes nuisibles, bien rompue & amendée un an avant qu'estre befchée, pour y semer, & après qu'elle aura esté beschée & fumée derechef, ou marnée, la faut laisser rasseoir & prendre son fien & sa marne. Et quant à la nature & bonté d'icelle, ne vaut rien argilleuse, croyseuse, ny sablonneuse, mais doit estre grande au manier, noire en couleur, & qui fesmie aisément la frayant & remuant aux doigts, où le gazon & la mottee se casse facilement sous la houe, & devienne menue au labourer comme menue arène, & généralement toute terre qui est bonne à froument, est bonne aussi pour jardinages. Il faut aussi qu'elle produise à foison l'herbe verte, quelle soit médiocrement humide: car le lieu sec, ny celui qui est aquatique n'est bon pour faire jardinages. Toutesfois s'il advient que le terroir de la metairie n'ayt ceste commodité de gueret pour les jardins, faudra l'amender le mieux qu'il sera possible. Les lieux argilleux, sablonneux, ou croyeux se doivent amender de fiens & de marne, & demandent labour profond de trois

pieds. Le lieu aquatique sera rendu meilleur, si on y mesle quelque terre sablonneuse, f& ait on à l'entour des fossez pour escouler l'eau & humidité qui nuit au jardin. Et ainsi faudra-il que le bon laboureur mette peine d'amender & rendre aucunement seconde sa terre. Le fien dont sera amendée, soit de brebis, ou de porc, ou de cheval, ou de pigeon, ou d'asne, à scavoir selon la commodité du lieu, tant plus vieil est, tant est meilleur, d'autant que à la longue il perd sa puanteur, & tout ce qu'il a de mauvais, & acquiert une pourriture nouvelle qui est molle & facile d'estre convertie en la substance de la terre, dont advient que la bonne terre en est rendue meilleure, & la mauvaise en est corrigée. cest pourquoy les Latins agriculteurs ont appellé le bon fien letamen, les François litière, d'autant qu'il rend la terre gaye, moyennant qu'il soit meslé & incorporé avec la terre. Car le fien tout seul & pur ne doit estre mis à la racine des plantes, mais premièrement, en cas de nécessité, de la terre menue, puis du fien.

La haye vive séparant le potager d'avec le parterre, veut estre plantée & dressée des plantes susdites au mois de Novembre, & au commencement d'octobre, y plantant de huict en huict pieds des ormes, pruniers sauvages & merisiers, à la faveur desquels comme d'espieux asseurez elle s'entrelacera & liera plus fermement, ceste haye sera fort béchée & amendée en pied, coupée près la racine deux ans apres, & esmondée tous les ans pour l'arrondir, & espessir, & faut laisser grossir & monter & mont les arbres qui y seront mis par voye pour servir de pieux, & de perches à treille, & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en vostre haye, & autres qui sépareront le mesnager, & les légumes, sera le meilleur, soit pour fagottage tous les ans, à fin de les faire grossir, & aussi pour le marrain de vos charrues & autres harnas: mesmement pour les surmonter de areiles que leur planterez au pied, avec lesquelles y compatissent naturellement.

Au surplus, si voulez sçavoir quelle doit estre la culture totale des arbres & arbrisseaux, dont feront faictes les hayes des jardins, tu le trouveras au troisieme & sixiesme livre.

Chap. II Des treilles du jardin potager. P 173 f87.

Tout ainsi que le parterre sera ceinct & circuit de berceaux couverts de jossemin, seau nostre dame, roses musquées, myrtes, lauriers, & autres singularitez, aussi sera le jardin potager entouré de treilles de jeune bourdelas ou du meilleur complant du pays, pour le verjus de la provision & profit du mesnage.

La façon des treilles sera en forme d'auvent (car les berceaux coustent trop à entretenir) à fin de dresser quelques couches par dessous, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand foulage, en y laissant toutesfois une allée de trois pieds de costé & d'autre pour le labour de la treille & faudra mettre les meilleurs & plus gros complans à la veuë de Midy & ne les tailler si long que le bois ne puisse grossir, car il n'est que le bon pied & gros pour faire beau fruict. Ne doit estre la treille si drue ny espesse, & la faut monter de neuf toutes les cinq années & rafraischir & relier tous les ans sur là fin du mois de janvier, de bois de vostre faussaye & ozeraye, ou de genevre de vostre garanne, combien que si vous faites les perches de bois de genevre, n'aurez besoin d'y mettre la main de dix ou douze ans, principalement si vous appuyez les perches sur pilottis de chesne à demy brulé. Ne liez estroit les perches de la treille, ny les seps mesmes contre vos arbres de la haye qui serviront de pieux, car le lien entreroit dans l'escorce quand ils grossiroient & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deschausser vos seps en Hyver, & marquer le jeune bois, pour en faire du complant à revendre, & pour tousjours la mieux peupler ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demeurant, le labour de la treille est pareil à celui de la vigne, & seroit chose superflue d'en traiter plus longuement en cest endroit. Parquoy faudra avoir recours au gouvernement de la vigne qui sera cy après déclaré.

Chap. III Du labour du jardin potager. P 174.

Quant au labour du jardin potager, ou de mesnage, parce qu'il y a deux saisons pour semer les herbages, aussi y a-il deux temps pour mettre en ordre et labour les jardins, à sçavoir Automne & le Printemps, faut avoir ceste Consideration de donner la première façon environ le commencement de Novembre à la terre en laquelle on veut semer au temps nouveau & et de

bescher au mois de May celle en laquelle, on voudra semer en Automne, à fin que par les froidures de l'hyver, ou par les chaleurs d'este les mottes soyent mises en poudre, & les racines des herbes meurent. Mais cependant, avant celle première façon sera bon que la terre un an ou demy devant ayt esté fumée de vieil fien, & bien engraisée: car il n'y a si bonne terre qui ne s'amaigrisse, & dechée en longue jachere. Parquoy faut que le friche qu'aurez dédié à vos jardins soit premièrement espierré puis besché en vif fons, les meschantes herbes extirpées jusques au bout des racines, desquelles la bonne mesnagere pourra faire bonnes cendres, puis amendé de menu fiens de vache & de cheval bien mêlé, bien pourry, & longuement reposé, ou de celui d'asne, qui est le meilleur pour fumer jardins, par ce que l'asne masche à l'aise, & desbife bien sa pasture, à ceste cause jecte sa fiente plus digérée &, plus moulue que les autres bestes, laquelle pour ceste occasion n'engendre gueres d'herbes. Au lieu de fien, la balle & paille folle de bled croppie d'un an pourra servir, laquelle pour estre très chaude de son naturel engraisse tellement la terre, que les herbes, arbres, citrons, limons, oranges, concombres, citrouilles, & toutes autres plantes y plantées & semées viennent belles, & portent fruiû bientôt & en abondance. Pour la seconde façon sera labouré à la bouë, de bout à autre, & en labourant mellerez très bien le fien ou la marne parmy la tere. Pour la tierce façon sera esmotteé, faict uny & raltelé en platte forme, & du dos du rasteau en passant ferez le desseing de vos planches, & des sentiers entre icelles, si longs & si larges que faire pourrez, selon le pourpris & capacité de vostre lieu. Et faut observer que vous faciez vos planches de telle largeur que puissiez ajamber & estendre vos bras de costé & autre de la largeur de vos planches, à fin que ceux qui iront arracher les herbes & les sarcler, puissent par les sentiers toucher de la main jusqu'au milieu desdits quarreaux, & ne marchent du pied sur ce qui sera semé. Parquoy quand vos chemins d'entre icelles auront deux pieds de largeur, sera bien assez: car de plus n'est que terre perdue.

Chap. III La disposition des planches du jardin potager. P 175 f89.

Vous disposerez vos planches au milieu de vostre jardin, en sorte que celle des naveaux aye le plus d'espace, & après celle des choux, joignant lesquelles en ferez deux, l'une pour les deux sortes de raves, après lesquelles planches ferez un chemin de trois pieds de largeur, après lequel vous dresserez autres planches particulières, pour les espinars, poirée, arroches, roquette, persil & oseille. Puis ferez encores un chemin large d'autres trois pieds: & au de la d'iceluy esquarrerez une planche pour les porreaux, & civots: et joignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboules, & pour les ails, eschalottes, & panais. Au de la de ces planches dresserez un grand chemin de trois pieds & demy & après iceluy ferez plusieurs planches de boutures, tant pour la réserve du jardin d'odeurs, comme pour vos bordures: & encore pour les potages d'hyver. Et sera bon dresser à ceste fin une planche de sauge, & une autre d'hyssope, aussi une de thym, & une de marjolaine, & autre de lavande, & autre de rosmarin, aurone & menu cyprez, encore-une de sarriette, & hyssope, de cost, de basilic, aspic, baume, pouliot, & une de camomille pour faire les sièges & labyrinthe, que lon nomme Daedalus.

Sera bon aussi pour les necessitez, (car à la fermière touche d'entendre plusieurs remèdes pour les maladies, & ne faut douter que n'ayons appris beaucoup de remèdes par les expériences & observations de telle sorte de femmes) esquarrir sur le bas du jardin potager près la muraille du clos fruitier, aucunes planches pour les herbes médicinales, comme valériane, mille-feuille, espargoutte, armoise, cabaret, jombarde, patience, mercuriale, parieraire, nicotiane, & autres semblables, desquelles ferons une briève description cy après.

Chap. V L'assiette des couches du jardin potager, p 175.

À l'endroit où donne le Soleil de Midy, vous dresserez vos couches moyennement eslevées, bien entremeslées de terre & de fiens de cheval, & les lairrez reposer quelque temps avant que d'y rien semer. En l'une desquelles planches vous semerez au croissant de la lune de Mars vostre graine de laictue, & de pourpier (car elles viennent aussi tost de Mars que de Février) pour les replanter en leurs planches, quand elles auront levé de demy doigt. En ceste

mesme couche vous pourrez mettre graine de pimprenelle, corne de cerf, & trippe-madame, avec ozeille d'Angleterre & autres sortes, pour les salades: le tout espais & pesle-mesle, pour les mettre, séparément & au large, quand elles seront levées. Entendez très bien à vos grain, quelles ne soient trop vieilles, esventées, mouillées, moisies ou entichées, & aux bords de ceste couche, à la largeur de deux palmes, semez l'artichaud. Vous ferez aussi une planche pour les herbes fines, qui en Hyver servent seiches aux potages, & de boutures pour le jardin à fleurs, comme sont le baume franc, le basilic, le cost, le thym, l'hyssope, la sarriette, la marjolaine & la sauge. Encore sera bon d'en faire une pour semer les graines de citrons, oranges, limons, poncilles, grenades, lauriers, myrres, dattes, & puis qu'ils sont difficiles à faire venir en cette part, par ce que l'air n'y est marin ne si propre, faut bien adviser en les plantant ou semant que lon mette le plus petit bout à mont, & que lon ne les asseye de plat, & quand les citrons & les semblables semences seront venus & levez, il les faut transplanter en casses qui se puissent rouler çà & là, pour les défendre de trop grand chaud & froid, les couvrir & mignarder selon les saisons, comme sera dit cy après. En une autre coucher & qui sera bien longue vers les hayes vives, & les treilles, vous y semez des concombres, citrouilles & courges longues & rondes. En la quarte, longue & estroite comme la précédente (par ce qu'il les faut souvent arrouser & mettre de l'eau en pied) semez y des melons de plusieurs sortes.

Et pour le danger des volailles & oiseaux, jettez des espines assez drues sur vos couches, & si elles sont semées en croissant de la lune de Février, pour les haster, voire encore que ce soit en Mars, espandez fur les espines de la paille assez claire, & la faites plus drue pour le danger des gelées, lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il advient quelques années, mettez au lieu de paille des vieilles nattes ou des gluits entiers, de sorte toutesfois qu'ils ne poient sur la terre, ne puissent grever ce qui lèvera. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, comme le concombre, melon, & autres fruicts, séparez le moyennement, et l'arrousez souvent d'eau tiède au Soleil, & tirée de long temps devant, & reposée en l'auge ou tonneau qui est près du puits, toutesfois toutes herbes & fruicts de potages que lon met sur couches, amendent fort au replanter, ce que lon fait aussi pour les affranchir, & rendre leur saveur meilleure.

Chap. VI Le temps de semer le potager, p 176.

Toutes graines, desquelles le jardin potager estourny, se doivent semer & transplanter en croissant, de lune premier jusqu'au sixieme, car celles qui sont semées en decours, ou elles sont tardives, ou elles ne valent rien: sans ce qu'encore que vous semez en croissant, il advient quelquefois que combien que vos graines soient grasses, grosses, & qui facent farine blanche & ne soient aucunement corrompues, ny endommagées, toutesfois quelque mauvaise constellation (que les jardiniers nomment Cours du ciel) empesche qu'elles ne profitent & puissent croitre. Jaçoit que l'agriculteur Palladius die que la terre, qui a la faveur d'un air doux & clément, & qui est arrosée d'une fontaine courante, soit du tout franche & n'ayt besoin d'aucune discipline de semer, mais il ne peut nier que tout ce qui croist, soit de plant, soit de semence, n'ait deux extremittez, à sçavoir la racine, qui a toute son affaire avec la terre; & le branchage & cheveleure, qui ont leur affaire avec l'air, & le ciel, & que les observations des choses d'en haut, mesmes des progrès & habitudes de la Lune, ne soient transversaires pour produire & tirer à mont le caché dans la terre, & le gouverner quand il est parcreu.

Es lieux humides & qui sont abreuvez de quelque ruisseau, vaut mieux semer au temps nouveau, car la bénignité & douceur de l'année qui commence, reçoit bien les semences qui sortent, & la secheresse d'esté ne leur peut nuire à cause de l'eau qui y est. Mais quand par l'assiette naturelle du lieu il n'y a point d'eau vive, ou qu'il est fort difficile d'y en apporter ou faire venir, il n'y a autre remède que des pluies de l'hyver: parquoy en tels lieux est le plus seur de semer en Automne toutesfois on y pourroit bien semer au renouveau, moyennant qu'on besche la terre trois pieds de profond.

Si lon veut semer graines en esté, faut que ce soit sur le croissant de juillet & d'Aoust : & en Automne, sur le mois de Septembre & d'octobre, comme aussi au renouveau en Février & en Mars. Es lieux naturellement froids, ou qui ne reçoivent pas beaucoup de faveur des rayons du Soleil, la semence du Printemps doit estre tardive, & celle d'Automne quelque peu avancée.

Au contraire, la semence du temps nouveau es lieux chauds doit estre avancée, & celle de l'Automne tardive. Les semences proffitent mieux quand elles sont semées aux jours tièdes, qui ne sont ny chauds ny froids, qu'aux jours froids, ou chauds, ou secs. Les graines que lon veut semer ne doivent estre de plus d'une année, autrement si elles sont trop vieilles, seches, meslées, ridées, maigres, lasches, Bastardes, ou avortées, elles ne pourront croistre ny aucunement proffiter. Parquoy tant plus récentes sont les graines des porreaux, concombres & courges, tant plustost viennent elles & au contraire tant plus vieilles sont les graines de persil, bettes, origan, cresson & coriandre, tant plus subitement elles se monstrent sur terre, moyennant qu'elles ne soyent corrompues. les choux & espinars de toutes sortes, la chicorée blanche, les aulx, porreaux, oignons se sèment en Automne, endurent l'hyver. les choux, roquette, creffon, coriandre, cerfeuil, naveaux, raves, reffors, pastenades, carottes, Persil, fenouil & autres herbes, dont la racine est bonne aux potages, se sèment en Automne, & au printemps, toutesfois elles viennent mieux semées en juillet es pays chauds, & en Aoust es païs médiocres, & en Septembre es païs froids. La laictue, ozeille, pourpier, concombres, courges, sariette, corne de cerf, trippe-madame, poirée ou bette, & autres herbes tendres, & encores les artichauds, se sèment en Printemps, le plus souvent aussi tost viennent celles de Mars & d'Avril, que de Février, selon la diversité du temps.

Sur tout les semences & graines que lon veut semer, doivent estre bien meures, pleines, pesantes, corpulentes, grosses, ayans bonne couleur, rendans farine blanche au rompre, non poudreuses, car la poudre qui chet des graines estans rompues, demontre qu'elles sont corrompues & de nulle valeur.

Chap. VII En combien de temps les graines semées lèvent de la terre, p 178.

Encores que le naturel de la terre, la clémence du ciel, la saveur de l'air, l'aage des semences, facent que les graines sortent plustost ou plus tard hors du sein de leur mère nourrice la terre, d'autant que ce qui est semé en temps beau et serain en lieu chaud, ou exposé au Soleil, de graine récente se monstre plustost, que ce qui est semé en temps & lieu contraire: toutesfois chacune semence a un certain temps pour se manifester, auquel faut avoir esgard, à fin que les temps soyent limitez pour semer & recevoir le fruit de chacune semence.

Les espinars, le Basilic, le naveau, la roquette, trois jours après qu'elles sont semées sortent de terre. La laictue, le quatriesme jour, le concombre & la citrouille, le cinquiesme, le pourpier, un peu plus tard, l'anet, au quatriesme: le cresson & le senevé au cinquiesme, le porée, en esté le sixiesme, en Hyver le dixîesme, l'arroche, au huictiesme, les choux, au dixiesme, le porreau, au dixneufiesme, & le plus souvent au vingtiesme, la coriandre, environ le vingtcinquiesme, voire encore plus tard si sa graine est récente, l'origan & la sariette après le trentiesme, le Persil au quarantiesme pour le plustost, & le plus souvent au cinquantesme. Vray est qu'en cest endroit sert beaucoup & l'aage des graines, & l'art du jardinier à ies semer. Car (comme j'ay dit) le porreau, le concombre & la citrouille viennent plustost de graine recente, au contraire le persil, les espinars, le cresson, la sariette, l'origan, la coriandre, de semence quelque peu vieille, semblablement la graine de concombre trempée en laict ou en eau tiède, sort plustost de la terre: autant en est il de la graine d'artichaud, & de plusieurs autres herbes, comme tu cognoistras cy après en leur particulière description.

Chap. VIII Arrouser, sarcler, esmonder, tondre les herbes potagères, p 178.

Si tost que la terre sera pleine en tous endroits de semence, la faudra soingneusement arrouser, si d'aventure le lieu est sec de son naturel, à fin que par trop grande secheresse la semence ne demeure à germer, & le fruit produit de la graine, ne meure. La meilleure eau pour arrouser les herbes potagères est celle de pluye, si elle vient de nuict ou en temps qu'elle ne puisse eschauffer les Herbes, car elle les lave & nettoye de la poudre & de la vermine qui les rongent par exprez si la pluye est chassée par le vent de Nort, en deffaut de ceste eau, la

meilleure est celle de rivière ou de ruisseau courant, quelque peu tiède, en son lieu l'eau de puits tirée du matin, & mise en tonneau, ou en quelque conduit pour estre eschauffée des rayons du Soleil, pourra servir. Car l'eau froide, comme aussi la salée, est ennemie de toute sorte de plantes, encore que Théophraste die que l'eau salée soie plus propre que nulle autre pour arrouser d'aucunes plantes. Le temps pour arrouser est le soir & le matin, non le my-jour, de peur que l'eau eschauffée par la chaleur du Soleil ne brusle les racines.

Après que l'herbe aura commencé à sortir, faudra sarcler les bonnes herbes pour oster les mauvaises, qui consomment leur nourriture, & les offusquent, cela doit estre fait avec serfouettes, quand elles sont encores petites, & avec la main (ce que les jardiniers appellent esmonder) quand les herbes & potages sont déjà fortes & grandes. Lon les serfouit aussi tant pour le poids de la terre, comme pour l'esgoust des-eaux, & pour le défolement des pieds des personnes, dont la terre s'endurcit. Parquoy si la terre est molle, ne la faudra sarcler que légèrement, & faut penser que le sarcler est en tous temps necessaire aux jardins.

Le tondre est pareillement profitable aux herbes quand elles sont desja quelque peu creuës, pour leur faire plus longuement garder leur verdure, & les rendre plus belles & touffues, pour empescher qu'elles ne portent point de graines, mesme pour leur bailler une saveur quelque peu plus plaisante que n'a eu leur premier tige. Par ce moyen les laictues & les choux sont rendus meilleurs, & d'un goust plus plaisant, si lon leur oste leurs premières feuilcsr semblablement les raves & naveaux croissent plus beaux & touffus si on les tond. Mais toutes herbes ne se tondent en toute disposition de temps, car celles qui ont tuyau, comme les oignons & autres, si elles sont tondues pendant qu'il pleut, le tuyau l'abbeuve de l'eau qui chet, & se pourrit, qui est cause que telle sorte d'herbes ne doit estre tondue si n'est en temps serain & sec

Chap. IX Planter & replanter les herbes potagères.

P179 f90.

Pour affranchir les herbes & faire plus grandes, on les transplante: & ce fait-on, ou de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq feuilles hors de terre, & ce peut on faire en toute saison, mais que le temps soit humide & pluvieux & les doit on mettre en terre bien fournie & grasse, sans autre amendement de fiens. Si le temps n'est pluvieux, il faut les arrouser après qu'elles seront mises en terre assez avant & d'aucunes faut trancher les bouts des racines, & les planter au large, à fin que lon les puisse sarcler, serfouir quand besoin sera, & qu'elles croissent mieux & plus belles.

Les bouttures pour le jardin d'odeurs, se font aussi en toutes saisons & des rejettons de l'année, en prenant partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre, ou bien en le fendant par bas, & y mettant un grain d'avoine en la fente, & à l'entour quelques autres grains d'icelle avoine, plustost que du fien. car les herbes que lon transplante ne demandent aucun fien à leurs racines, plustost ont besoin que les sommets de leurs racines soyent quelque peu trempez, comme déclarerons cy après.

Les espinars, arroches, persil & cerfeuil, ne valent rien transplantez.

Chap. X. Cueillir & garder les semences, racines & fleurs des herbes potagères. P180

On cueille les racines de la plus grande part quand les feuilles de l'herbe sont cheutes & pareillement lon cueille les fleurs, comme bourroche, buglose, toutebonne, & soucis quand elles sont entièrement ouvertes, toutesfois les fleurs des roses & de crappes doivent estre cueillies pour estre gardées quand elles sont encores fermées, aussi lon prend les feuilles & herbes entières, quand elles sont venues à perfection, les fruicts, comme melons, concombres, citrouilles, & courges, quand ils jaunissent, & sont venus à leur accomplissement. Si cest pour semer, il les faut laisser sur terre jusqu'à ce qu'ils soyent outre, puis les mettre en réserve jusqu'au temps de les semer & les faut cueillir en clair temps, & en decours. Les semences se prennent quand l'herbe est toute couchée & seche. Et faut observer généralement, que toute

sorte de cueillette, tant d'herbes, fleurs, racines, que de fruits, & semences, se face en beau temps & serain, & au decours de la lune.

Les herbes que lon veut garder, doivent estre premièrement bien nettoyées, & déséchées à l'ombre, qui est le meilleur moyen de leur conserver le plus de leur vertu, ou bien au Soleil, puis mises en sachets de cuir, non pas de toile, ou en boëttes de bois, à fin que leur vertu ne se perde, comme nous voyons que lon fait des fines herbes que lon garde pour l'hyver. Parquoy les apothicaires me semblent grandement faillir, qui pendent en leurs greniers les herbes de medicine, par ce que non seulement leur vertu s'y exhale, mais aussi se chargent de poudres, de toiles d'araignées, de fien de mousches, & mille autres ordures.

Les fleurs ne doivent estre seichées au Soleil, ny à l'ombre qui vient du Soleil de midy, ou qui est en un lieu eminent, par ce qu'à cause de leur tendreté & mollesse, leur vertu s'exhale facilement par l'ardeur du Soleil & chaleur de l'air. Si ce n'est la rose de Provins, laquelle pour estre longuement gardée, demande d'estre seichée en un lieu haut exposé au Soleil de Midy, où les rayons du Soleil pénètrent, & ne touchent néantmoins aux roses. Le meilleur sera de sécher les fleurs en un lieu tempéré, & les y souvent remuer, à fin qu'elles ne se corrompent, ayant tousjours soing quelles ne perdent ny leur couleur ny leur odeur naturelle. Puis quand elles seront sèches, les faudra enfermer dans un vaisseau de terre.

Les semences doyvent estre gardées en sachets ou vaisseaux de terre, qui ayent la bouche estroite, ou dedans boettes, ou bien calebasses bien estouppées, & en un lieu bien sec, & ou lon n'espande aucune eau car les semences se dépérissent grandement à l'humidité. Les semences des oignons, ciboules & porreaux, comme aussi du pavot, se gardent en leurs graines ou escorces.

Pour la garde des racines faut observer deux moyens: car ou on les veut garder récentes & encores toutes vertes, comme naveaux, raves, carottes, & autres semblables, ou on les veut garder sèches. Pour les garder récentes, faut les mettre sur le sable ou gravois bien délié en la cave, quelque peu couvertes, ou les enterrer dans terre au jardin, comme nous voyons que lon fait des raves & naveaux, pour en avoir la plus part de l'hyver. Pour garder les racines seiches, dés qu'elles sont cueillies faut soigneusement les laver avec eau claire, puis leur oster toutes les petites fibres, après les sécher ou à l'ombre du Soleil levant, si elles sont rares & ténues, comme les racines de fenail, chicorée, Persil, asperges, & autres semblables, ou au Soleil de Midy si elles sont denses, crasses & espesses comme les racines de flambes, gentiane, pain de pourceau, lis d'estang, couleuvrée, & autres semblables. Puis après qu'elles seront seiches, ainsi préparées, les faudra pendre dans quelque lieu haut & eminent, exposé au Soleil de Midy ou de Septentrion, auquel ny la fumée, ny la poudre, ny les rayons du Soleil les puissent endommager aucunement, combien que le conseil du prince des Médecins Hippocrates, est que les herbes, fleurs & racines, tant récentes que seiches, ne soyent mises aucunement au vent pour estre gardées, mais plustost enfermées en des vaisseaux ou autres réceptacles semblables, à fin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroyent facilement estans exposées au vent.

LES HERBES POTAGÈRES. P182 f91v.

Chap. XI les choux.

Nous parlerons en premier lieu des choux, qui sont les plus communs & plus abondants entre toute sorte d'herbes, toutes sortes de choux aiment terre nette, grasse & bien labourée, non argilleuse, ny sablonneuse. Et iacoit qu'ils viennent aisément en toutes conditions d'air, principalement tempéré, toutesfois ils se sont plus grands & espanouïs, & plus guarentis de la vermine, és lieux froids, comme sont ceux que lon voit en Allemagne, qu'és lieux chauds ; & pour, ceste cause ils se contentent trop plus des coustaux que de la terre pleine, & en ycelle terre pleine des cavallets des planches, que du milieu d'icelles, ains sont beaucoup plus plaisans, plus sains à l'estomach, & meilleurs en Automne, Printemps, & durant les grandes gelées qu'en l'esté. Ils demandent d'estre souvent fumez, par exprez de fien d'asne, qui leur est le meilleur de tous, & d'estre sarclez, & couverts de bonne terre, nullement arrousez, encore

que l'arrousement les rende beaux & verdoyans, non toutesfois plaisans au manger, ny sains à l'estomach. Quand ils ont six feuilles les faut transplanter en temps doux, soit Hyver ou esté. Et pour en parler en particulier, les choux communs, que lon appelle longs ou, doyvent estre semez à la my-Aoust, ou Septembre, qui en veut avoir les feuilles en quaresme & l'hyver. On les plante en octobre, & replante en Décembre, pour en y prendre les feuilles en Hyver, & la graine en juin & juillet, & pour les faire plus touffus, combien qu'aux autres saisons de l'année, on y peut aussi entendre, mais ce n'est si commodément. Et prenez bien garde que vostre semence ne soit trop vieille, car vieille de trois ans elle produiroit des reforts: cest pourquoy lon dit, semez y des choux, il y viendra des raves ou des naveaux, toutesfois qu'elle dure six ans en nature, si elle est bien gardée.

Les choux cabus, que lon nomme blancs, ou en pomme, se sèment sur couches, & se replantent de pied en pied bien couverts sous terre franche & bien amendée, quand ils commencent à monter en tronc, & aiment l'air froid, car en l'air chaud, ils ne pourroient vivre, & les faut couvrir de paille pour les faire mieux pommer, & blanchir. Les choux tortus, crespus, & romains, qui sont de nature plus tendre & délicate, se sèment en Mars & se plantent le long de l'année, & demandent souvent estre arrousez.

Quand vous voyez que la feuille du chou blesmit, ou jaunit, cest signe qu'il luy faut de l'eau: & luy ostez souvent les feuilles jaunes & percées, ou pourries, ou sèches, car cela le feroit mourir.

Si voulez avoir des choux qui soyent de bon goust & plaisant, ostez leur les premières feuilles, car celles qui regermeront auront meilleur leur goust & saveur plus plaisante que les premières.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier, ou par ce qu'on les arrouse de lie de vin, ou pour estre plantez en lieu ou ils soyent eschauffez assiduellement de la chaleur & ardeur du Soleil.

Ne prenez jamais la cime du chou Rommain cresp, n'autre pour vostre usage, mais tousjours les feuilles depuis ladite cime en bas.

Toutes manières de choux se plantent en toutes saisons, pourveu qu'il ne face trop froid, ne trop chaud. Et quand vous les plantez, rongnez leur la racine, de peur qu'elle ne soie repliée, ou reboursée en terre & ne les mettez si avant que le sommet ne surmonte.

Aucuns les arrousent d'eau salée, pour les faire plus tendres, & autres leur sèment du salpêtre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menu criblées, pour les garentir des pussons, chenilles, & autre vermine. Sur tout, le chou ne doit estre planté près la vigne, ny la vigne près du chou, car il y a si grande inimitié entre ces deux plantes, que les deux plantez en un mesme terroir, ayans prins quelque croissance, se retournent arriere l'un de l'autre, n'en sont tant fructueuses. Qu'il soit vray, si lon mesle du vin tant fort peu au pot où cuira le chou, le chou ne cuira par après, & si il corrompra sa couleur: mesmes ceux qui veulent boire beaucoup de vin, sans estre yvres, doivent manger avant des choux cruds, comme ont de coutume faire les Alemans quand ils veulent boire à plein godet, & faire partie à qui boira le mieux. Le chou pareillement ne doit estre planté près l'origan, rhue & pain de pourceau: par ce que planté ou semé près ces herbes, il ne profite aucunement, mesme il communique une partie de son malheur à son voisin.

Le soigneux jardinier ne doit jamais endurer en son jardin un chou pourry, ny arroser ses herbes avec eau où aura trempé ou bouilly le chou, par ce que l'un & l'autre apporte mauvaise senteur aux autres herbes voisines.

La bonne mesnagère en tout temps aura des choux en son jardin pour la nourriture de sa famille, desquels aussi en temps & nécessité de maladie elle pourra aider ses gens. Car le premier bouillon, principalement de choux rouges avec beurre ou huile sans sel lasche le ventre, meurt la toux, & rend la voix meilleure, si à ce bouillon méslez du sucre, il sera fort singulier pour les asthmatiques, & pulmoniques: mesmement le jus de choux avec sucre profite à ces affections la semence de choux en bouillon ou en poudre est bonne contre les vers des petits enfans. Le chou cuit en deux ou trois bouillons, restraint & appaise le flux de ventre. Le chou cuit & saulpoudré de poyvre long mangé avec son bouillon, apporte quantité de lait aux nourrices, le jus ou suc de choux beu combat le venim pris à manger des

champignons, la moelle de choux cuite avec l'amende & méslée avec miel despumé, est singulier pour ceux qui ont courte haleine pour en user en forme de loch. Bref le chou est utile à toute chose, duquel aussi les Romains ont fait si grand cas autresfois, que après avoir chassé les médecins hors de Romme l'espace de cent cinquante ans n'usoyent d'autre médecine que de choux en toutes maladies. Lexive faite avec cendre de choux est bonne pour laver la teste. Fomentation des mammelles avec décoction de choux, augmente le laict des nourrices. Cendres de choux, meslées avec le blanc d'œuf guarissent les brusleures. Cataplasme fait de choux cuits, mésez avec lie de vinaigre, deux jaunes d'oeufs cruds, & bien peu de vinaigre rosat, le tout bien battu & incorporé ensemble est un souverain remède pour oster incontinent les douleurs des gouttes.

Pour bien nettoyer un pot tout encrousté, auquel lon a coustume de faite cuire chair & bouillir eau, comme chaudron, pot de fer, pot de cuyvre, & autres semblables, que toutesfois lon ne peut suffisamment escurer, rien n'est meilleur que de faire bouillir dedans des choux.

Chap. XII La laictue. P184.

La laictue se seme dru & espais, comme le chou en terroir humide, bien fumé, gras, net, legier, aisé à labourer, mais en Mars principalement, car elle ne peut tant endurer de froid, ny de chaud. Toutesfois si la voulez semer en Septembre, mesme en tout temps, choisissez les endroits apriques & chauds, & l'accompagnez de force fiens bien pourry, nonobstant qu'elle endurcira pour l'hyver, & peut durer quelque temps replantée, il la faut arrouser de deux ou trois jours l'un, si le temps n'est moite & pluvieux. Et en la semant la faut arrouser, pour doute que la chaleur du fiens ne jette la semence hors, elle sort de terre le cinquiesme jour de sa semaille. estant venue sur la couche, de la hauteur de quatre ou cinq feuilles, il la faut cueillir avec la main, jamais avec le sarclat, la replanter en terre grasse & loing l'une de l'autre, & envelopper les racines & le tronc de fiens de vache, ou de chèvre, ou de brebis, car elles en seront de trop meilleur goust, & les arrouser en pied, mais qu'il ne gele point, & ne face trop grand' chaleur.

Lon cultive quatre sortes de laictues en France, non différentes de vertu, mais de goust, plus ou moins plaisant, à sçavoir crespue, testue ou pommée ou blanche, commune, & petite.

Lon ne plante point la petite laictue, ny la commune, mais la grosse que lon veut estre crespue & pommée, ou que lon nomme Rommaine, qui a la semence blanche, & plus grosse: car par la replanter, elle en devient plus belle & plus grosse, & de saveur plus douce, principalement si on luy oste sa première tige après avoir esté replantée, par ce que la première tige ayant trop de laict, devient facilement amère par la chaleur du soleil. Si voulez quelle ayt les feuilles larges, quand elle commencera à jeter sa tige, incisez à demi sa tige, puis mettez par dessus une motte de terre, ou une petite toile. Si vous la voulez belle & blanche, liez en la cime deux jours au paravant que la tirer de la couche, & la poudrez en sablon par dessus.

La laictue pommée, feuillue, & crespue, & qui ne vient guère plus haute que de la hauteur d'une paulme, se fait en la deschauffant en pied. Après quelle est replantée, mettez luy du fiens de vache bien frais à la racine, puis la réchauffez & arrousez, & si tost qu'elle sera en force, fendez luy le germe, & la couvrez d'un pot de terre qui soit neuf, en sorte que la cime soit rabbatue: par ce moyen elle viendra touffuë, pommée & blanche: ou bien si vous voulez avoir de belles laictues, deux jours auparavant que les arracher, il leur faut lier la cime, & les couvrir de terre jusques à la cime, car ainsi elles deviendront blanches & belles. Pareillement le sablon jetté par dessus les fait devenir blanches.

Si craignez qu'elle ne vienne trop dure pour le vice du lieu, ou du temps, ou de la semence, arrachez la & transplantez la ailleurs.

Pour la faire de bonne odeur, semez-la avec la graine de citrons, ou faites tremper la graine en eau ou de damas ou de parfum, trois jours entiers.

Pour la faire mesler avec autres herbes de salade, comme ozeille, roquette & semblables, toutes provenans d'une mesme racine, mettez toutes les graines diverses dans une crotte de brebis bien creusée au propre, puis la plantez bien profond, comme environ dixhuict doigts en terre, arrousez souvent & peu à peu, & y prenez grand soin quand elle sortira de terre. Les autres rompent & esmient trois ou quatre crottes de chèvres ou de brebis, & mettent les graines parmi, & les couvrent de linge bien délié en forme de nouët, & les plantent comme dessus, avec

la diligence quand elles sortent. Aucuns arrachent les feuilles de la laictue qui sont proches de la racine, & au lieu des feuilles arrachées mettent un grain de semence de roquette, cresson, oseille & autres semblables, par ce moyen sortent plusieurs et diverses tiges.

La laictue n'est sans bons remèdes, car elle rafreschist le cœur, amollist le ventre, faict abonder le bon sang. Son suc meslé avec huile rosat, appaise la douleur de teste, & fait dormir le febricitant frotté au front & tempes & sert en gargarisme méslé avec just de grenades pour les inflammations de gosier, frotté es testicules arreste les pollutions nocturnes, & le flux de semence, principalement si on y adjouste bien peu de camphre: sa graine pilée avec la graine de pavot blanc en forme d'emulsion, faict le pareil, mesme esteint les ardeurs d'urine, sa semence trempée en eau où sera esteint l'acier, avec bien peu d'yvoire pulvérisé, est souveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feuilles de la laictue cuittes & humées en brouet ou salades d'icelles mesmement après souper, font dormir, sa semence pulvérisée & meslée avec laict de femme qui aye porté fille, & aubin d'œuf sert pour faire frontail à ce mesme effect. La décoction des feuilles de laictue cuittes en eau d'orge, beuë apporte quantité de laict aux nourrices, si par après lon frotte avec la main les mammelles, ceux qui sont pulmoniques, crachent le sang, ont courte haleine, désirent avoir lignée, ne doivent manger les laictues.

Chap. XIII Endive, Laceron, Cicorée. P 186.

L'endive ayant feuilles estroictes, autrement nommée scarrole ou laictue aigre ou sauvage, & des Latins *Intybus* ou *Seris* sert plus en médecines qu'autrement, & ne se cultive K aux jardins, par ce qu'elle est tousjours amère, combien qu'elle soit des espèces de laictues, ou pustost de cicorée. Vray est qu'à souvent la replanter & transporter de lieu à autre, & à estre liée & couverte dans terre de sablon durant l'hyver, peut changer de nature, & devenir tendre & blanche, & sans grand' peine du jardinier se peut garder ainsi tout l'hyver, ce que pratiquent nos jardiniers, ayant, veu par experience que la cicorée sauvage devient fort belle & bien touffue, après avoir esté par les inondations d'eaux couverte de terre ou de sablon.

Laceron, appelé en Latin *Sonchus* ou *Cicerbita*, anciennement estoit de requeste pour les salades, mais maintenant lon n'en tient compte, & est seulement en usage pour les connins & lievres: aussi il ne se cultive aux jardins, par ce qu'il vient copieux es vignes: toutesfois les Italiens usent en salades l'hyver de ses racines, qu'ils trouvent douces & de goust fort plaisant, sa tige est plaine de laict, quelques fois tirant sur le jaulne, ce laict pris en breuvage est singulier pour ceux qui ont courte haleine & sont asthmatiques, il appaise les douleurs d'oreille, si vous y en instillez quelques gouttes, principalement si le faictes bouillir avec huile dedans une escorce de grenade, il guarit entièrement la strangurie & peine d'uriner, si on en boit environ un posson: les fueilles du laceron maschées ostent la puanteur de bouche.

La Cicorée est de la nature de l'endive, ayant les feuilles larges, & sans la culture & bon traitement retient tousjours son amertume. Elle aime le lieu humide, & la terre bien labourée. Quand elle a quatre feuilles, la faut transporter en terre bien fumée, à fin qu'elle ayt de feuilles belles, larges & bien espandues, dez qu'elle commencera à avoir quelque accroissement, au milieu de ses feuilles faut mettre une petite tuille, car par ce moyen elle espandra ses feuilles, & les aura plus touffues. Par ce bon traitement elle perd son amertume, & alors l'usage en est es salades d'hyver, & on l'appelle Cicorée blanche, & pour ce faict, on la replante à là fin d'Aoust: puis au commencement de Septembre, que ses feuilles sont grandes, lon la desplante sans rien froisser, & avec un petit brin de foerre lon lie les fuilles ensemble tout doucement sans contrainte, puis lon la couche en terre bien fumée, les feuilles plongées et couvertes, & la racine contremont, & au dessus y faict lon quelque couverture en manière de loge, ou lon y jette de la paille pour la garder de la gelée & du mauvais vent, autant en fait on de l'endive que lon trouve blanche quand on la retire, & est au manger assez délicate. Aucuns, pour ce mesme faict, quand la Cicorée à espandu ses feuilles, lient toutes ses feuilles ensemble avec un petit filer, puis la couvrent d'un pot de terre, afin qu'elle tire tousjours par sa racine aliment de la terre. Par ce moyen elle acquiert une blancheur & tendreté, & perd une grande partie de son amertume.

Chacun sçait combien la décoction de la cicorée beuë en forme d'apozeme, est utile à ceux qui ont la jaunisse, ou chaleur de foye. Le jus de Cicorée beu de deux jours l'un à jeun, appaise le crachement de sang. La Cicorée pilée & mise sous le tétin gauche, guérit la douleur du

coeur. Lon dit que la décoction de la Ciorée des champs beue souvent, rend le teint des femmes plus net & plus gay.

Chap. XIII Artichaud. p187.

La plante de l'Artichaud est autre que de l'endive ou Ciorée, car aux Artichauds pour les planter en Automne, qui est environ le mois d'octobre, tant sont ils féconds & fertiles, lon ne prend que les plus grandes feuilles avec leurs branches, de ceux qui portent du plus beau fruit, & autant des grosses tiges du milieu, qui ne servent plus de rien après que les œillets en sont tirez & replantez: aussi bien on a accoutumé jeter par voye lesdites tiges, & les plonge lon un pied en terre bien fumée, la feuille à mont liée au bout avec un peu de foerre, & la tige couchée, & bien couverte, les garde lon ainsi en les arrouant quelque fois, si le temps n'est assez moite, pour en Hyver ou autre temps faire des cardes: & repicque lon les œillets en terre fumée, bien provignez & couverts en Hyver de paille de lin, ou de chanvre pour les contregarder de la gelée, & que l'année d'après ils produisent fruit nouveau.

Au demeurant l'artichaud se sème au croissant de la lune de Mars sur couches bien fumées & amendées, & n'en faut attendre fruit qui soit entier & parfait que d'un an après. Et si voulez que la semence profite, faites des fossettes sur vostre couche à un grand pied loin une de l'autre, profondes & larges de demi pied, & les amplissez de vieil fien & bien menu, & de terre noire bien déliée ensemble, & là dessus piquez-y vostre graine d'Artichaud deux doigts avant dans terre la pointe en haut, en mettant cinq ou six grains ensemble, en autant de trous en un rond, à fin qu'ils facent un beau toupet & plante & la recouvrez doucement sans trop piler ne fouler. Et si tost que l'artichaud aura fait ses feuilles assez grandes, il le faut arrouser, continuer cest arrouement en lieu fort sec, à fin qu'il porte fruit tendre & bien gros. Sur tout se faut donner de garde, que sa semence ne soit piquée la pointe contre bas, car elle produiroit artichauds tortus, debiles, fort menus, & durs. Faut aussi choisir la graine la plus belle & plus grosse que lon pourra trouver: & que les fossettes soyent eslongnées l'une de l'autre d'une grande brasse, à fin que l'une plante n'empesche point l'autre, vray est qu'il vaut mieux planter les jettons & branches que la semence, à cause qu'on en recueille plustost du fruit, & qu'en les provignant ainsi tous les mois, lon a du fruit en diverses saisons de l'année, selon que la terre est grasse ou maigre, quelle est en lieu chaud ou humide, ou si le terroir est dur & mal à propos pour ceste plante. Et sur tout plantez de ceux qui portent du plus beau fruit, ainsi qu'il y en a de diverses especes en grosseur, longueur, rondeur, de couleurs diverses & saveurs, les uns espineux, les autres sans pointure.

Si lon veut que l'artichaud vienne sans espines, faut frotter contre une pierre, & rompre le bout de la graine, qui est pointue, ou mettre la graine, en manière d'ente, dans la racine de la laictue, qui soit sans escorce, & mise par petites pieces en sorte qu'en chacune piece soit entée une graine d'artichaud, & la planter ainsi. Vous aurez artichaud de bonne senteur, si vous mettez tremper la graine avant que la semer l'espace de trois jours en jus de roses ou de lis, ou huile de laurier, ou de lavande, ou quelque autre jus odorent, puis la sechez & semez ainsi; combien que quant ausdites huiles aucuns sont d'avis contraire, & que la semence se gaste à l'huile. Vous aurez artichaud de l'odeur de laurier, si fendez ou faites un trou en un grain de laurier, auquel mettiez la graine d'artichaud, & les plantez ainsi. Les artichauds seront doux, si avant que semer leur graine, vous la trempez en laict, qui soit remué & rafreschi deux ou trois fois, par ce qu'il aigrist, ou miel, puis la deseichez & semez.

Deux sortes de bestes font la guerre aux racines de l'artichaud, les souris, & les taupes. Le fien de pourceau, ou les cendres de figuier espandues à l'entour des racines de l'artichaud chassent les souris: autant en adviendra-il si lon enveloppe ses racines dans de la laine. Aucuns pour chasser les rats qui gastent les artichauds sous terre, fichent un bon demi pied en terre alentour des artichauds quelques bastons de sureau, distans l'un de l'autre de quatre doigts, l'odeur duquel sureau est tant odieux à ces bestes, qu'ils n'ont garde d'en approcher dessus ny dessous terre, tandis qu'il est verd, ainsi quand ces bastons sont secs, les faut renouveler. Autres mettent des espines fort seiches & poignantes, ou des pelons de chataignes sous terre à l'entour des plantes d'artichaud l'une près de l'autre, à fin que les rats approchans d'icelles espines, se rerirent soudain. Autres font bouillir fèbves en quelque eau

empoisonnée, & les mettent aux trous de ces bestes, car sentens cette odeur, les rats y accourent incontinent. Quant aux taupes, nous parlerons cy après de la manière de les chasser.

La racine d'artichaud cuite en vin et buë est souveraine pour la difficulté d'urine, pour puanteur des aisselles, & de l'urine mesme pour chaude-pisse, tant de vérolle que d'autre cause, & pour l'hydropisie, sa pulpe cuicte en bouillon de chair, mangée avec sel, poyvre & galangue en poudre sert à l'acte vénérien. Les Italiens les mangent au matin cruds avec du pain & sel, lors qu'ils sont encor tendrelets.

Chap. XV Ozeille & Pimprenelle. P189 f95.

Ozeille & Pimprenelle, encores que sans culture elles viennent en grande abondance aux prez, toutesfois elles se sèment sur terre bien déliée & amandée de fien au Printemps, principalement l'ozeille, car la pimprenelle vient aussi en terre seiche, non labourée ny aucunement ameublie, toutes les deux qui sont cultivées aux jardins, demandent estre du commencement fort arrousées, & qui ne veut avoit la graine, il les faut replanter & les laisser croistre à perfection, & seicher. Elles ne craignent le froid, ny la gelée, ny l'abondance d'eau, & demandent (principalement l'ozeille) pour devenir belles, d'estre tondues trois ou quatre fois l'an.

Toutes sortes d'ozeille tant des champs que des jardins ont ceste vertu, que bouillies avec la chair, tant vieille & dure soit elle, elles l'atrendrissent, & laschent le ventre.

La feuille de l'ozeille cuite entre les cendres chaudes, a une vertu singulière pour resoudre ou faire apostumer les tumeurs des yeux. Cataplasme faict de feuilles d'ozeille avec deux fois autant de vieil oing le tout bien battu & meslé ensemble, puis mis dans une feuille de choux sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes apostumes froides. La semence d'ozeille pulvérisée & beue avec eau ou vin appaise les dysenteries. L'ozeille trempée au vinaigre, & mangée au matin à jeun, est préservative de peste, mesmement le syrop ou julep faid du jus d'icelle. Les feuilles de l'ozeille bien battues appliquées sur le poignet, addoucissent l'ardeur de la fievre.

La Pimprenelle des jardins, qui est celle que lon met aux salades, de laquelle nous avons icy parlé, qui est aussi celle que les Latins appellent Sanguisorba, prise en bruvage est souveraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre, principalement celui de sang, mesme pour deseicher les playes & ulceres, si l'on applique en forme de cataplasme. Lon en fait grand cas en temps de peste, & dit on que le fréquent usage de Pimprenelle, principalement du jus d'icelle, est souverain préservatif contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle a une vertu du tout amie du foye, du coeur, & des esprits. Les feuilles de Pimprenelle mises dedans le vin le rendent plus plaisant, plus vineux, & aucunement aromatique, & de saveur de melon: elles sont fort agréables es salades faictes avec huile, sel & vinaigre, ainsi que nous voyons journellement.

Chap. XVI Corne de cerf, ou trippe-madame, Percepierre ou christe-marine. P190.

Corne de cerf & trippe-madame n'ont besoin de grande culture, car toutes deux viennent en telle terre que lon veut, soit labourée ou non. Vray est que si tu veux avoir corne de cerf qui soit belle & touffue, tu la dois souvent tondre, trainer par dessus un rouleau, ou marcher avec les pieds, car elle se délecte de tel traitement, ne voulant croistre que contre terre. La trique-madame ne craint aucunement le froid, vient principalement és mesures des vignes en terre pierreuse & cailloüeuse. Ces deux herbes sont mises aux salades de l'esté, encores que toutes les deux n'ayent ny saveur ny odeur à ce convenable.

La corne de cerf est bonne pour restreindre le flux de ventre.

La trique-madame pilée avec jombarde ou lactue, appliquée sur le poux, tempère l'ardeur de la fievre. L'eau distillée d'icelle beue par plusieurs fois, guarist entièrement les fièvres ardentes & tierces.

Percepierre, autrement nommée Christe-marine, se sème en lieu sec et sablonneux, & demande du commencement estre fort arrousee. qui en veut avoir la graine, faut laisser croistre l'herbe à perfection; puis faire seicher la graine à la forte du grain de blé.

Lon la peut confire en vinaigre & sel en mesme sorte que lon confit le pourpier, & telle est souveraine pour la difficulté d'urine, pour la jaunisse, pour rompre le calcul, pour provoquer les mois aux femmes, & pour exciter l'appétit, si on en use au commencement du repas. Au défaut de celle qui sera confite en vinaigre, lon peut faire décoction de la feuille, de la racine, ou de la semence, en vin, pour eu user en mesme maladie.

Chap. XVII Le soucy p190.

Le Soucy n'a besoin de grande culture, car il vient parmi les champs non cultivez, & en telle terre que lon veut, & ne demande d'estre semé tous les ans à par ce qu'une fois semé revient de soy-mesme, & porte fleurs aux calendes de tous les mois de l'an, tant en esté qu'en Hyver, à raison dequoy les Italiens l'appellent fleurs de tous les mois: de faict à grand' peine lon en peut delivrer le lieu où il aura esté premièrement semé. S'il est tant soit peu cultivé & souventes fois tondue, il portera des fleurs plus belles & plus amples, toutesfois plus en Automne que au printemps.

Le jus de fleurs de Soucy beu à jun, a grande vertu pour exciter le flux menstrual des femmes, le parfum des fleurs d'iceluy receu par un antonnoir ès parties honteuses fait le pareil, & fait sortir l'arrière faix, délivre les jeunes filles de pasles couleurs. La conserve d'icelles fleurs a mesme vertu. Les femmes d'Italie tant pour provoquer leurs mois que pour les arrester, fricassent le jus & sommités tendres de ceste herbe avec jaunes d'œufs, & les mangent. Le mesme jus meslé avec bien peu de vin ou vinaigre, tiède est souverain pour appaiser l'extrême douleur de la teste & des dents, si lon en use en forme de lavement. Ce jus beu à la quantité d'une once avec le poids d'un escu de la poudre des vers de terre préparez, profite grandement à la jaunisse, on dit que manger souvent des feuilles de soucy fait bonne veüe, l'eau, distillée des feuilles de soucy, instillée dans les yeux, ou linges trempés en icelle & appliquez sur yceux, guarit la rougeur des yeux, la poudre des feuilles d'ozeille deséchées mise dedans la cavité de la dent guarist la douleur d'icelle dent. Le jus des fleurs de soucy beu à la quatité de deux onces au commencement de la fièvre pestilentielle, guarit de la peste, moyennant que le patient, après avoir beu de ce jus, se couche incontinent, & se face suer bien couvert dans le lict, guarit aussi la jaunisse & les palpitations de cœur. La conserve des fleurs de soucy fait le pareil. Boire demie heure devant l'accez de la fièvre quarte environ trois onces de vin blanc, où soyent destrempez sept grains de soucy, & itérer quelque temps ce bruvage au matin, est un souverain remède contre la fièvre quarte.

Chap. XVIII Bettes et Poirée, Blettes, blistes ou Poirée rouge. P191 f96

Poirée tant blanche que noire & rouge, que lon nomme autrement Bette & jotte des Tourangeois, ou Romans des Picards, se sème en caresme non seulement, mais en tout temps, spécialement depuis Décembre jusques en Mars, & en Aoust, pour en avoir toujours & de vieilles & de nouvelles, & pour recueillir semence qui dure bonne trois ans. Et pour cest effect la faut replanter de cinq feuilles, & mettre aux racines un peu de fien nouveau, puis la serfouer, & bien nettoyer d'herbe, elle croist assez, & revient, encores qu'elle soit coupée, si elle est mise en terre grasse & bien fumée. Elle a en soy ceste particularité quasi admirable, qu'elle n'acquiert son entière perfection que le troisième an de sa semaison. à raison de quoy je conseillerois au jardinier ne recueillir semences de la Bette pour semer, sinon celle que rapportera la Bette au troisième an, car de ceste semence viennent belles Bettes.

Si vous voulez choisir de belles Bettes, choisissez plustost les blanches que les noires ou rouges pour estre plus belles & plus tendres: ains pour en avoir qui soyent fort grandes & blanches, il faut couvrir les racines de fien de bœuf récent, & leur fendre le germe, comme lon fait au porreau, & mettre par dessus une pierre large, ou un carreau. Si voulez avoir des bettes

rouges, arrosez les avec lie de vin rouge, ou les mettez en un lieu où elles ayent grand' chaleur de soleil.

Les bettes mangées eu potage laschent le ventre, le jus des bettes attiré par le nez, purge le cerveau, le mesme jus frotté sur la teste, fait mourir les poux & les lantes. Les racines de bettes cuittes entre les cendres & mangées, ostent la mauvaise odeur de l'ail mangé, La racide de bette pilée & jettée en vin trois heures après le convertit en vinaigre.

Blettes se sèment en Mars, & ne sont long temps à sortir de terre. Si on les sème en terre bien labourée, elles viendront aux années suyvantes sans estre semées, de sorte qu'à grand' peine lon en peut desliver la terre, & ne demandent d'estre sarclées, ny émondées.

Les blettes laschent le ventre, leur décoction où auront bouilli racines & feuilles, fait mourir les lentes & poux, leurs feuilles cuittes entre les cendres, ou bouillies, guarissent les brusleures, le premier bouillon des blettes, avec fiel de bœuf, & huile de tartre oste toutes taches d'habits sans dommage aucun: mais incontinent après faut laver le lieu avec eau tiède.

Chap. XIX Arroches & Espinars. P192.

Arroches, en Latin dites Atriplex, tant blanches, rouges, que vertes, viennent naturellement sur terre fumée de fiens de cheval, & en lieu où autrefois y ait eu poirée, & deviennent rouges, ainsi que la poirée, en lieu trop gras & fumé. Sinon, lon les sème en Février, Mars & Avril & veulent estre semées au large & non dru, souvent arrosées. Aucuns les sèment en Décembre pour en cueillit l'hyver. Ne veulent estre transplantées aucunement, plustost souvent sarclées, arrosees, fumées de bon fien, souvent tondues, & esmondées avec un instrument de fer, à fin qu'elles ne convertissent toute leur substance en feuilles. Sur tout dez que leur semence est espandue sur terre, les faut incontinent couvrir de terre, & les semer le plus clairement que lon pourra, à fin qu'elles en viennent plus belles: en moins de quinze jours elles sont prestes à manger. Les Italiens font une sorte de tartre des Arroches, ils hachent mena leurs feuilles, les pisent avec fromage, beurre frais, & jaunes d'oeufs, puis avec paste les incorporent & font cuire au four.

Espinars ou espinoches, ainsi dites à raison que leur graine est spineuse, sont de deux sortes, l'une malle, l'autre femelle, la femelle ne porte point de graine, toutes les deux se sèment en Aoust Septembre, & octobre, pour le Caresme & en Décembre, janvier, & Février, pont l'este: elles endurent assez l'importunité du temps, comme gelées, froidures, neiges: viennent en toute terre, moyennant qu'elle soit bien labourée & quelque peu humide: ont besoing pour devenir belles, & naistre bien tost, d'estre arrosées tous les soirs, & couvertes de chaume ou de fouërre, ne demandent d'estre sarclées, toutes fois on les tond souvent, & en viennent plus belles. Et qui les veut faire longuement durer & profiter, il leur faut tailler à une fois la moitié de la tige, l'autre fois l'autre moitié. Mesme qui veut qu'elles apportent quelque temps, sans estre semées tous les ans, faut les semer l'année première de graine bien nourrie, car les années suyvantes elles reviendront sans estre semées, combien que la graine qu'elles produiront aux fécondes années sera quelque peu débile. Pour les garder de la gelée, les faut couvrir de feuilles de noyer, avant que les brouillarts tombent en sorte quelconque.

Les Parisiens scavent assez combien sont utiles les espinars pour la nourriture en temps de Caresme, lesquels en font divers appareils pour leurs banquets, maintenant les fricassent avec beurre & verjus, maintenant les confisent à petit feu avec beurre en pots de terre, maintenant en font des tourtes, & plusieurs autres manières. L'usage d'espinars est bon à ceux qui ont la voix ou la respiratron empeschée, & qui toussent souvent, principalement si au matin lon hume un bouillon d'espinars cuits avec beurre frais, ou huile d'amendes douces: ils laschent le ventre, leur jus sert contre les piqueures de scorpions et d'araignes, soit beu, soit appliqué par dehors.

Chap. XX Bourroche & Buglose. P193 f97.

Bourroche, Buglose, herbes différentes aucunement en fueilles, & fleurs, toutesfois semblables en racine, semence & vertus, servent en potage, quand leurs feuilles sont tendres, & leurs fleurs duisent en salade. Lon les sème en Aoust, & en Septembre pour l'hyver, & pour

l'esté en Avril & les peut on transplanter en tout temps, & en cueille l'on la semence demi meure, à ce qu'elle ne saille hors de la cotte.

La Buglose principalement la fleur, apporte gayetté aux personnes qui en usent souvent, par ce quelle resjouit le cœur, purge le sang & conforte les esprits vitaux. Le bouillon où aura bouilli la Buglose lasche le ventre. La racine qui aura porté trois tiges, pilée avec la semence, & bouilli en vin, sert beaucoup contre les fièvres tierces. Le vin où aura trempé la feuille de buglose, oste toute tristesse. Jus de buglose, pourreaux & persil meslez avec vin ou huile d'amendes douces, est un souverain remède pour faire avoir l'arriere faix aux femmes accouchées. Jus de buglose & de bourroche est un antidote contre les venims beus, & morseures de bestes venimeuses. La buglose ayant trois feuilles, pilée avec semence & racine, & beue, profite fort contre les horreurs des fièvres tierces & celle qui en a quatre, contre les frissons des fièvres quartes. Son eau distillée est singulière contre les resveries qui surviennent aux fièvres, & contre les inflammations des yeux.

Chap. XXI Porreaux, tant grands que menus. P194.

Porreaux tant longs que testus ne demandent terre si riche ny amendée que les herbes cy dessus nommées, & les peut lon semer en tout temps, sinon que pour en avoir la graine il les faut semer en Décembre, janvier, & Février, pour la cueillir après le mois de Mars, & my-Aoust, & si dez qu'il y auront eesté semez, marchez sur les rayons, & ne les arrousez que quatre jours apres.

Lon les replante quand ils sont creus de semence, ou par rayons quatre doigts l'un de l'autre, & lors on ne leur oste rien que les cimes et bouts des feuilles, ou dans un trou avec le baston, & adonc on leur emonde ou eschargotte les racines & les feuilles avec des forces, en méslant du sable avec de la terre, ou les planterez pour faire devenir gros, mesmes en y mettant un carreau sur la teste, après que les aurez plantez. Ce sera en Avril, May, & tout au long de juin, pour en avoir en esté & en Aoust, Septembre, & octobre, pour en avoir en Hyver: sur tout les faut sarcler, arrouser, & fumer souvent, principalement les porreaux testus. Au demeurant, pour les grossir bien fort, mettez graine de concombre ou de naveaux dedans une canne ou casse percée & inserez ceste canne dans la teste du porreau en la replantant, ou bien si voulez avoir de grands & gros porreaux, faut mettre de leur graine, tant que trois doigts en pourront prendre, en un vieil linge, & sale, & l'insérer dans terre, puis le couvrir de fiens, & l'arrouser incontinent, car tout le monceau de la graine assemblé & uny, fait un grand & gros porreau.

Néron usoit tous les matins des feuilles de porreaux avec huile pour avoir bonne voix: encores que le porreau soit nuisible à l'estomach, pour estre fort venteux, s'il n'est cuit en une seconde eau. Si vous mangez du cumin avant que manger des porreaux, vostre haleine ne sentira par après l'odeur des porreaux. Les fueilles des porreaux cuictes appliquées sur les hemorrhoides enflées & douloureuses, y proffitent merveilleusement: les feuilles des porreaux pislées avec miel, & appliquées en forme de cataplasme sur la piqueure des araignées, ou sur la morsure de beste venimeuse, sont souverain remède, jus de porreau meslé avec vinaigre frotté sur le front, appaise flux de sang par le nez. La semence de porreau pilée & beue avec vin blanc, ou vin doux guarit la difficulté d'urine. Jus de porreau bu avec vin blanc, aide à accoucher les femmes qui travaillent. Semence de porreau, pilée avec myrthe, et jus de plantain, est souverain pour appaiser crachement de sang, & flux de sang par Le nez. Semence de poireaux jettée dedans un vaisseau de vin, empesche que le vin ne s'aigrisse, et s'il est aigre le fait retourner en sa bonté, jus de porreau, ou le porreau bouilli en huile oste la douleur des oreilles, & les vers, le porreau cuict sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons & pour chasser & dissouldre l'yvrongnerie. Si vous faictes cuire le porreau avec vers de terre en huile jusques à la consommation de la tierce partie, puis en exprimez l'huile, ceste huile sera singuliere pour les ulcères & bruits d'oreille.

Quant aux porreaux menus, doyvent estre semez au Printemps, lors que les autres herbes sont semées, lesquels fait bon voir à cause de leurs feuilles subtiles & menues, & qu'aussi ils verdissent tout le long de l'année, iceux semblent estre les ciboules et civots, dont lon use en

salade pour tempérer la fraîcheur des autres herbes de salade, par ce que les civots, & ciboules n'ont point de teste, ains seulement une tige longue à la forme de porreaux.

Chap. XXII Pourceline ou Pourpier. P195 f98.

La pourceline aime estre semée en Février, Mars, Avril, May, & juin, non en autre temps, car elle ne peut endurer le froid. Elle vient en grande fécondité sur couches battues de vieil fien, ou en terre fort grasse, par soy, ou meslée & ameublie de fien, principalement semée entre choux, oignons, & porreaux, & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à revenir sans labour, toutesfois elle demande d'estre souvent arrosée, à fin quelle ne face point de souche, elle doit estre mise es ombres des arbres, & en mottes pleines d'herbes, non espaisées, autrement elle ne se pourroit bien dilater.

Le pourpier mangé guarit l'aspreté de dents, empesche le crachement de sang, & estainct l'ardeur des reins, encor que ceste herbe soit difficile à digérer & de peu de nourriture, appliqué sur le front appaise les douleurs de telste, mis sur le nombril fait mourir les vers des enfans. La décoction de ses feuilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée est souverain remède contre la dysenterie, & les vers des enfans. Une feuille de pourpier mise sur la langue, appaise la soif. Cataplasme fait de pourpier & de farine d'orge appliqué sur le foye & les flancs, fait un œuvre miraculeux contre les fièvres ardentes. Liniment fait avec miel & poudre de la racine de pourpier deseichée, guarist les fissures des lèvres & mains.

Chap. XXIII Oignons, Ciboules & Civets. P196.

Oignons, ainsi nommez par les François, par ce qu'ils ont une seule racine ronde & blanche comme une perle, que les Latins appellent *Unio*, de la plus grande part soyent blancs, ou rouges, ou ronds veulent estre semez en janvier, Février, & Mars, en terre grasse, bien fumée, moite, bien remuée, bien espiérée, & amendée: ou en terre rouge qui soit friable, en laquelle viennent par excellence. Ils demandent estre replantez en Avril, loing à loing, bien sarclez, & souvent labourez pour les faire grossir, & deffendus du vent de galerne. En eux faut remarquer une nature contraire aux autres herbes & plantes, lesquelles sont en plus grande vertu en croissant de lune qu'en decours, au contraire de l'oignon, qui en défaut de l'une est plus vigoureux, en croissant plus sec & chetif. Ceux que lon veut reserver pour avoir de la graine quand ils feront leur tige, commenceront à monter, faudra mettre entre deux des petites perches pour les tenir droits, & empescher que les vents n'abbatent leur tige. On les cueille en decours en temps serain & sec, quand les feuilles commencent à se seicher, & la semence commence à se noircir, car alors faut arracher les tiges entieres, les sècher au Soleil & dit on, qui les seme. & plante quand la lune est sous terre, ils en sentent plus fort & en sont plus menus, au surplus lon les laboure ainsi que les porreaux. Mais il faut noter qu'il y aiment la terre rouge & veulent estre semez en beau temps, decours de lune, de relevée, & estre incontinent arrosez & que pour les faire venir grands, il leur faut en les plantant oter les cimes, & desnuer les testes: & vingt jours avant que les replanter, fouir la terre, & la laisser seicher, qu'elle n'ayt aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne se pourriront point, il les faut plonger en eau chaude, & les secher au Soleil & après qu'ils seront secs, les mettre dessus de la paille d'orge, en sorte qu'ils ne touchent point l'un à l'autre Qui choisir les voudra, les plus ronds & plus blancs sont beaucoup meilleurs que les roussastres ou rougeastres, pour n'estre point si chauds ny si acres que les autres, les meilleurs de France sont ceux qui viennent à la Ferté l'oignon, petite ville près Estampes, dont elle porte le nom.

L'oignon, encore que soit viande de villageois, est meilleur pour en user que pour en gouter, car qui mangera tous les jours oignons fort tendres avec miel à jeun, il en vivra plus sainement, moyennant qu'ils ne soyent tous récents, car les secs sont plus sains que les verds, les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs, parquoy les secs doivent estre choisis pour en user en salades, fricassées, hachis, paltez, sauces, potages de febves, & autres usages.

Le jus d'oignon fait revenir le poil, nettoye les oreilles sordides & purulentes, oste les taches blanches tant de la Jfacc que de tout le reste du corps: avec jus de fenouil guarit

l'hydropisie qui commence, attiré par le nez, purge le cerveau meslé avec graisse de poule, deseiche les mules aux talons, appliqué avec linge sur les brulures, les appaise & oste la douleur: meslé avec fort vinaigre, arreste le flux de sang par le nez, s'il est instillé & mis dans les narines avec un plumaceau.

L'oignon cuit en la braise, & mangé avec succe, huile & peu de vinaigre, guarit la toux, & est propre aux asthmatiques & ceux qui ont courte haleine: ostez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulverisé, estoupez le trou, & faites cuire l'oignon ainsi accoustré sous les cendres chaudes, quand il sera cuict exprimez le, ce jus est: singulier pour les bruits d'oreille & surdité, instillé dedans l'oreille, l'escorce grossiere de l'oignon brulée ou rostie sous les cendres ardentes, appaise les douleurs invétérées de teste & migraines, & vous en mettez un petit morceau malaxé ou arrousé d'huile rosat & laurin dedans l'oreille du costé de la douleur de teste. L'oignon pilé avec beurre frais, appaise les douleurs d'hemororrhoides, pilé avec miel & sel, est remède souverain pour les morsures de chien enragé, & autres bestes semblables, meslé avec graisse de poule, oste les taches rouges & livides de la face, cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun, & appliqué en forme de cataplasme sous le nombril, appaise les tranchées des femmes accouchées, cuict à la braise, méslé avec levain & huile de lis, fait apostumer les tumeurs, ostez le cœur de l'oignon, remplissez la cavité de theriaque ou mithridat dissolt & pestri avec jus de citron, estoupez le trou d'icelle cavité remplie avec la rouelle qu'en aurez couppé, faites le tout cuire sous les cendres chaudes si long temps que le tout soit bien incorporé & macéré ensemble, puis espraidez l'oignon ainsi cuict, & baillez à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frappé de peste, & le faites incontinent coucher, bien couvert à fin qu'il sue, ce remède n'a son pareil contre la peste, moyennant que la sueur survienne incontinent.

Quant aux ciboules, & civots, il y approchent beaucoup de plus près aux oignons, ainsi que lon peut discerner par leur saveur, qu'aux porreaux, ausquels ils ne ressemblent que de leur tige, en ce qu'ils n'ont point de teste: ils doivent estre semez au Printemps, ainsi que les autres herbes, en mesme terroir que les oignons, ils sont fort plaisans és salades pour tempérer la froideur des autres herbes froides.

Chap. XXIII Ails. P197 f99.

Ails, ainsi que bien sçavent les Gascons, Béarnois, Limosins & Périgordins, veulent estre plantez en mesme temps que les oignons, la lune estant nouvelle, pour estre gros: non de leur teste entiere, mais des petites dausses & parties esquelles lon aura divisé & departi leur teste, seront plantez loing à loing sur couches divisées par seillons semblables aux rayons des terres du païs de Beausse, à fin que les eaux d'hyver ne les puissent gaster. Car ceste plante demande terre seiche & peu humide, très blanche & non beaucoup fumée ny beaucoup grasse. Quand il y auront jetté trois feuilles, les faudra sarcler le plus souvent que lon pourra, car ils deviendront plus beaux & leur semence en sera plus grosse. Qui leur veut faire avoir grosse teste, avant qu'ils jettent leur tige, leur faut ostet les cimes, ou les fouler aux pieds, par ce moyen le suc retournera aux espics. Ils viennent aussi de graine, mais tardivement, car la première année ils ont la telle du porreau, la seconde ils commencent à avoir des testes, la troisieme sont entièrement parfaits. Si vous les semez au decours de lune, & les arrachez aussi quand la lune est sous terre, vous aurez des ails qui ne sentiront si fort, au contraire si les semez au croissant, ou quand la lune est nouvelle. Pareillement il auront une saveur douce, si quand vous les semez, vous plantez parmi eux noyaux d'olives: &, si en les semant vous leurs mettez à costé un clou de gerofle escrasé tenant à tenant, ils en retiendront l'odeur & le goust, aussi seront ils de meilleur goust si vous les faites tremper en bon moust un jour avant les semer, & si les faites tremper dans du laict deux jours avant que les semer, ils en deviendront plus grands & meilleurs. Le temps commode & propre à les cueillir est en decours, en temps serain & sec, quand leur tige ne se peut plus soustenir. Ils se gardent bien nuds sur la paille, ou pendus à la fumée en la cheminée, ou trempez quelque peu en eau salée. Et pour les garder long temps faut les laisser bien meurir, & iceux cuellis les tenir au Soleil, tant qu'ils seichent trèsbien, puis les mettre en lieu qui ne soit point humide, & où toutesfois le Soleil ne donne

point, car ils ne dureroient gueres. Vray est que pour les semer par après, ne faut ny les mettre à la fumée, ny les tremper en eau salée, car telle garde les rend stériles.

L'Ail en viande apporte une odeur assez mal plaisante à la bouche, & pour s'en garantir, faut manger incontinent après une febve cruë, ou une coste de poirce brulée és cendres, ou de l'ache, du persil tout vert, ou pour le mieux, si tu te délectes au goust de l'ail, sans en retenir mauvaise haleine, use de vinaigre dans lequel il ayt trempé, ou bien fais frotter avec ails les plats où tu mangeras ta viande, par ce moyen tu en auras le goust à la bouche, & si ton haleine n'en sentira aucunement mauvais.

L'ail mangé à jeun est la theriaque des gens rustiques en temps de peste, & autres maladies dangereuses, mesme contre toute sorte de venin. Vray est qu'il excite la soif, & chaleur par tout le corps, & fait douleur de teste, quand lon en use souvenr, lesquels accidents corrigerez facilement, si mangez de l'ache ou persil incontinent après. Plusieurs, principalement les Béarnois, au commencement du Printemps, nommméent le premier jour du mois de May, mangent tous les matins des ails avec beurre frais, par ce remède ils espèrent qu'ils seront sains & forts toute l'année.

L'ail appliqué en forme de cataplasme sur morsure de serpent, ou de chien enragé, est souverain remède. Liniment faict d'ail, sel & vinaigre, fait mourir les lentes & poux.

La décoction des ails entiers baillée en clystères ou appliquée sur le ventre en forme de fomentation, appaise la douleur de colique, & chasse les vents.

Contre toux invétérée & de cause froide, sert beaucoup de frotter la plante des pieds, l'espine du dos, & les poignets, d'un onguent ou liniment, préparé de trois ails, bien pilez, & battus en sein de porc.

Contre douleurs de dents de cause froide, rien n'est meilleur que de tenir en la bouche vinaigre ou décoction d'ail, ou appliquer sur la dent dolente trois dauffes d'ail pilées en vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, est bon leur faire manger des ail avec beurre frais, ou bien leur en faire cataplasme sur l'estomach. Ceux qui ont difficulté d'uriner, ou qui sont sujets au calcul, reçoivent grand allégement à manger des ails.

Pour garder que les Oiseaux ne facent tort aux fruits nouveaux des arbres, faut pendre aux rameaux des arbres quelque quantité d'ails.

Chap. XXV Eschalottes ou Appetis. P199 f100.

Eschalottes ou appetis, semblables sont aux ails en saveur & odeur, mais en tige & en façon de feuilles ressemblent aux oignons, sauf que de leur teste en sortent plusieurs gousses, qui produisent plusieurs menues feuilles & rondes, ils viennent mieux d'estre plantez que semez, car quand ils sont semez, il n'en faut espérer grande beauté avant la seconde année. On les peut planter depuis le premier jour de Novembre jusqu'au mois de Février, pour en avoir le fruit au Printemps prochain, & se plantent comme les ails, mais ce pendant les faut cueillir avant que la violette de Mars fleurisse, car si on attend qu'elle ayt fleury, on les trouvera bien fort diminuez & chetifs. Lon pourra congnoistre quand ils seront meurs, si lon voit que leurs feuilles se deseichent par bas. Pour leur faire avoir grandes & grosses testes, faudra mettre à l'entour de leurs racines des carreaux, comme avons dit des porreaux.

Quant à l'usage des eschalottes, il n'en faut esperer grande ayde ny proffit, sinon pour ceux qui sont plus addonnez à leurs voluptez qu'à leur sannté, car l'Eschalotte ne sert à autre chose qu'à inciter les personnes aux actes vénériens, & à avoir bon appetit, elles ont les mesmes vertus de l'ail, sinon en ce qu'elles sont fascheuses à l'estomach, à cause de leur goust plus acre & subtil.

Chap. XXVI Persil. P200.

Le Persil ne requiert pas grand labour, & aime terre pierreuse & sabloneuse, à raison de quoy est appellé Persil. Ne demande aussi grand solage, parquoy sera bon le semer sous les treilles, sur tout il demande estre fort arrousé & qu'ainsi soit, quand il est semé ou planté près de quelque fontaine ou ruisseau, il croist fort beau & en grande quantité. Et si quelqu'un en veut avoir qui ayt les feuilles larges, faut qu'il mette dans un linge clair tant de graine qu'il en pourra

prendre avec trois doigts & la mettre ainsi dedans les carreaux: ou bien faut mettre dans une crotte de chèvre quantité de graine de Persil, le planter ou semer ainsi & qui le voudra cresp, il faudra piler la graine d'un pilon de faulx, tant qu'elle se descouvre & despouille, puis l'envelopper en linges, & la mettre en terre. Autrement, sans avoir ceste peine, on le peut faire cresp en quelque sorte qu'il soit semé, si on roule un cylindre ou pierre ronde par dessus, aussi tost qu'il commence à croistre. il fait bon le semer depuis la my-May jusqu'au solstice, car il demande aucunement la chaleur. Sa semence d'un an ne vaut rien pour semer car tant plus vieille est sa semence, tant mieux vaut, & en dure plus long temps sans estre semé, en sorte qu'il ne sera besoin en semer ou planter de cinq ans, encore qu'estant semé il ne sorte plustost hors des terres qu'au soixantième jour. Toutesfois pour le faire avancer & croistre bien tost, faut que sa graine trempe en vinaigre quelque temps, puis soit semée en terre bien labourée & remplie à moitié de cendre de cossats de fèbves: & dez qu'elle sera semée, l'arrouser souvent & légèrement avec bien peu d'eau de vie, & incontinent après l'arrousement, la couvrir par dessus de quelque pièce de drap, à fin que sa chaleur ne s'exhale. Par ce moyen en bien peu d'heure elle commencera à sortir, alors la faudra découvrir de la pièce de drap, & l'arrouser souvent, par ce qu'elle jettera une tige haute & grande à merveilles.

Cataplasme fait de feuilles de Persil avec mie de pain blanc, guarit les dartres, resolt les tumeurs des mammelles, & fait perdre le laict aux femmes accouchées. Le jus de Persil tiré avec vinaigre: & meslé avec bien peu de sel, aide à accoucher aux femmes qui sont en travail. L'usage fréquent de Persil oste la puanteur d'haleine; principalement à ceux qui ont beu trop de vin, ou mangé des aulx, parquoy ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, qui ont mauvaise haleine, doyvent estre munis de feuilles récentes de persil, pour mascher ou tenir en la bouche.

La décoction des racines ou feuilles de Persil, sert à provoquer les mois des femmes, à faire uriner, & jeter gravois retenu aux conduits de l'urine, & appaiser la colique & douleur de reins, appliquée en forme de fomentation sur les parties dolentes, sert aussi aux opilations de foye, meilleur ce néantmoins pour les phlegmatiques que bilieux & sanguins.

Les feuilles récentes de Persil espandues sur l'eau des estangs, & piscines, récréent & réjouissent les poissons malades.

Chap. XXVII Roquette & Targon. P201 f101.

Roquette herbe fréquente aux salades, bonne pour tempérer la froideur de la laictue se peut semer & planter, tant en Hyver qu'en esté, car elle ne craint le froid, ny autre importunité d'air ne requiert grand labour, ayme toutefois d'estre sarclée & fumée en terre sablonneuse.

La Roquette ne se doit manger seule & à part, pour l'excessive chaleur qu'elle apporte à ceux qui en usent aussi on luy donne pour compagne la laictue quand lon en veut manger en salade, car l'une tempère l'autre. Elle est bonne néantmoins pour faire uriner appliquée en forme de cataplasme sut le penil, & dit on que trois feuilles de roquette cueillies de la main gauche, & pilées en hydromel, prise en breuvage sont souveraines contre la jaunisse & dureté de rate La roquette cuicte & meslée parmy du sucre guarist la toux des petits enfans.

Targon, que les jardiniers nomment estragon, se fait de graine de lin picquée en plusieurs endroits de la teste d'un oignon rouge qui soit le plus fort que lon puisse trouver, & mise en terre bien fûmée, après qu'il aura germé la hauteur d'un pied ou environ, il en faut prendre la bouture & la replanter en mesme terre & l'arrouser souvent

Le targon a mesme vertu que la roquette & ne se doit manger à part & seul, mais avec laictues & herbes semblables.

Chap. XXVIII Ache, Cerfeuil, coq & sanemonde. P201.

Ache doit estre semée en terre bien labourée & près d'une murraille, car elle aime l'ombre & vient bien en tout terroir Et après qu'on l'aura une fois semée, si on ne l'arrache du tout en y y laissant une tige d'un an pour grainer, elle durera à jamais, & ne la faut gueres sarcler. On la peut semer depuis le mois de Fevrier jusques au premier jour de Septembre, elle a vertu semblable au Persil non pour en manger, mais pour médecine, elle est bonne aussi à toute

meurtrissure & sang figé, de quelque coup que ce soit, son huile aussi sert à plusieurs maladies & surtout aux escorcheures qui viennent au dedans du gosier, si on en oint souvent la partie offensée, vray est que l'ache excite le mal saint Jean, si nous croyons à Pline, combien que Galen en la curation de l'épilepsie ordonne les racines d'ache & de Persil, j'ay expérimenté plusieurs fois que les feuilles d'aches toutes crues provoquent les mois des femmes.

Le cerfeuil, dict des latins *cerefolium* aime estre semé sur terre bien fumée en Février, Mars & Avril & ancunesfois en Aoust & Septembre, pour en avoir l'hyver, & veut estre souvent arrosé.

Le cerfeuil excite l'appétit, & est souverain pour faire uriner & purifier le sang.

Coq & Sanemonde, dicte des Latins *Cariophyllata*, herbes fort plaisantes pour donner quelque goust d'espece aux potages & salades, veulent estre semées en Avril & en May, & transplantées en Novembre.

Toutes deux ont goust de poivre & de cloux de girofle, parquoy elles sont bonnes à conforter l'estomach. Aucuns pour exciter l'appétit en font saulse verte avec oseille pour manger avec la viande. Les médecins prisent beaucoup le coq en décoction pour les vertigineux, stupides, epileptiques, asthmatiques, hydropiques, ictériques, mesme pour les coliqueux, graveleux, difficulté d'urine, suppression de mois, pour ayder à accoucher, pour avoir l'arrière-faix.

Chap. XXIX Asperges. P202.

Asperges croiirnt grosses, en terre grasse, spongieuse, bien nettoyée, bien labourée, pleine & unie, & ne demandent estre arrousez sinon quelque peu en Automne. Lon les seme au Printemps à la lune nouvelle: mais il vaut mieux planter les racines, lesquelles peuplent mieux & plustost que les semences. Soyent semées ou plantées de racines, faut ce faire en fosses profondes de trois doigts, & larges de tous les costez d'une bonne brassée, distantes l'une de l'autre d'un pied de long: mettez deux ou trois graines en chacune fosse, distantes l'une de l'autre environ de neuf doigts, quarante jours après les graines s'amassent & joignent ensemble, & se font un: après les avoir plantées en pied, faut jetter par dessus la troisieme partie de la terre ostée des fosses, qui soit criblée avant que l'y mette, avec un crible de fer, à fin que le Soleil puisse pénétrer plus avant, & tirer à soy les asperges, après cela les faut sarcler souvent, & amender en octobre de fien pourry de cheval, de brebis, ou de volaille, ou pour le mieux de la boue & ordures des esgouts & cloaques, & la poussière qui sort de la laine quand est battue, & par dessus grande abondance de pepin & marc de vigne, & raisins: en Février souvent leur faut renouveler leur terre, & par dessus jetter fien nouveau, la seconde année faire le pareil, aussi en Février, ou Mars, mesmement tous les ans en octobre. Vray est qu'il les faut transplanter la seconde ou troisieme année, ce pendant ne les couper que jusques au troisieme an, encor au mois de May. Au lieu de les transplanter vaudroit mieux découvrir leurs racines, & en oster les superflues pour les planter ailleurs, & les nettoyer des flestries & corrompues, d'autant que les asperges ne doyvent jamais estre remuées de leur lieu, sinon quand elles sont trop espesses. Car ce faisant deux ou trois ans de suite, on osterà toutes celles qui sont enlassées & fresles, ains nettoyez celles qui resteront, lesquelles on couvrira de pied en pied avec un peu de fien fort bien saisonné, pourry & méslé avec autant de terre criblée, criblant encor le surplus qui estoit dessus au paravant, & le remettant en sa place, ainsi qu'on l'y a trouvé. Quoy qu'en foit, l'année d'après qu'elles seront plantées, on leur pourra bien oster quelques unes de leurs tiges, & en laisser d'autres pour grainer. Les tiges qu'on osterà seront coupées, non arrachées, de crainte de faire tort à la racine. Pour avoir belles asperges, en quantité, couvrez le fond des fosses de cornes de bestes, ou semer aux rayons où vous les replanterez, poudre de cornes de moutons ou de béliers sauvages, ou autres & puis les arrousez. cest pource qu'aux prés ils viennent naturellement. Autres disent (chose toutesfois admirable), qu'il ne faut que percer lesdites cornes, & les enfouir en terre bonne, elles produiront asperges. Et pour faire que souvent les asperges produisent, si faut serfouer, sarcler, & ouvrir les racines après en avoir cueilly le fruit & espandre par dessus poudre de corne de bestes, car la plante estant traictée portera fruit autres fois.

L'asperge est un fruit délicat & sain à chacun, sur tout quand est grosse, tendre, douce & non trop cuite, elle rend l'appétit à un malade s'il en use avant le past, fait uriner, ouvre les obstructions des reins & du foye. Sa racine appliquée sur les dents dolentes, appaise la douleur, seiche & fichée es dents les desracine, mise en décoction et beuë souvent, dissout la pierre & calcul, fait avoir bonne couleur au visage, & bon odeur à tout le corps, sauf qu'elle rend l'urine puante.

Chap. XXX Cresson & Berle. P203 f102.

Cresson de cailler & alenois, ainsi dit par ce qu'il croist en tout temps, & est de grande nourriture, & aussi la Berle, aiment les lieux humides, & les rivages des fontaines & petits ruisseaux, parquoy ne demandent autre labour es jardins, sinon d'estre plantez près la laictue pour bien venir, d'estre tousjours arrousez, & qu'elles ayent tousjours l'eau au pied.

Tous les deux sont fort bons és salades de laictue, ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'urine: & outre ce le cresson de jardin mis en cataplasme resout les carboncles, les gouttes sciatiques, les furuncles, & toute autre sorte d'apostumes, principalement s'il est meslé avec levain, fait mourir les vers. Son jus beu avec jus de menthe & vin, fait le pareil. Le jus de cresson instillé dans l'oreille, guarist la douleur des dents venant de cause froide. Contre paralysie de la langue, la graine de cresson maschée & tenue en la bouche, est bonne. Contre paralysie des autres membres, faut appliquer sur lesdits membres sachets pleins de graine de cresson, qui ayent bouilly en vin, ce mesme remède est bon pour la colique.

La berle en fomentation conforte l'estomach refroidy, provoque les mois, mondifie la matrice, & la prépare à concevoir, dissout la colique de la matrice, si la fricacez avec armoise sur une pesle ardante, l'arrousez de vin vermeil, & l'appliquez sur le ventre, elle est fort singulière pour les douleurs de matrice agrès l'accouchement, si avec fleurs de camomille & feuilles d'armoise toutes hachées menues, & incorporées avec quatre jaunes d'œufs, vous fricassez le tout dans la poëlle avec huyle de lis, & l'appliquez chaudement sur le ventre & nombril, son jus frotté à l'entour des testicules arreste les pollutions nocturnes; cataplasme fait des feuilles de berle, des feuilles & racines de raves, des racines de persil, le tout haché menu, & fricassé avec vin pur & beurre, appliqué sur le petit ventre & aynes, fait pisser l'urine de long temps retenue.

Chap. XXXI Safran. P204.

Quant au safran, comme sera dit cy après, il aime terre moyenne, non forte, ny fumée, & toutesfois bien aérée, exposée au Soleil & bien beschée & vient bien es lieux où lon aura planté l'oignon. Il n'ayme l'eau, craint la souris, & la taupe & vient mieux planté d'oignon que de semence. N'est pas semé, mais ses oignonnets & testes, semblables aux oignons de lis, porreaux, ou scilles, sont plantées par seillons en Avril, ou May & laisse-lon premier que les planter, meurir les oignons amoncellez environ huit jours à l'ombre du soleil, en quelque lieu qui ne soit point humide les plante-lon avec la racine en terre bien fouie, loing l'un de l'autre environ demy paulme, trois doigts en profond, il vient mieux d'estre piétonné. Il fleurit tous les ans en Automne un mois continu, & incontinent la laisse cheoir: mais il garde sa feuille l'hyver entier bien verte jusques au Printemps, auquel elle commence à se flestrir & n'apparoist aucunement en esté, il peut durer estant planté jusques à neuf ans, & lors qu'il est transplanté ailleurs pourra encor profiter, vray est qu'il porte plusieurs espics & noyaux, lesquels faut oster de trois en trois ans, autrement l'herbe seroit suffoquée. Aucuns les plantent, pour le mieux depuis la my-Aoust, jusques à la my-Septembre, & mettent à leur racine quantité de grappes de raisins tirées de dessous le pressoir, & les laissent en terre deux ou trois ans: & chacune année, en Avril & May, lon lie l'herbe qui sera seiche, & la refoule aux pieds environ deux doigts en fons, sans offenser l'oignon: & après avoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur sera meure, comme en Aoust, & vers l'Automne, l'on la cueillira au matin à Soleil levant, & la réservera en lieu clos, & seichement. Au surplus on congnoistra le bon safran s'il est fort gras, si tenu dans la main il fait bruit, si mis dans quelque liqueur, il se dissout, si manié avec la main & porté au visage il

donne quelque morsure aux yeux, s'il est de couleur dorée, s'il teint les mains de sa couleur, s'il a un odeur quelque peu acre & poignant, qui n'est pas beaucoup fragile.

Le saffran prins en bien petite quantité est bon pour foiblesse d'estomac & faillance de cœur, préserve de s'enyvrer, guarist de morsure de serpent & araignées, en grande quantité soit prins par la bouche, ou appliqué par dehors, excite tourmens & douleurs de teste, & apporte vu brouillard aux yeuz.

Chap. XXXII Naveaux & Navets. P205 f103.

Naveaux & navets appelez des Latins *Napi* sont deux sortes de mesme espece, ce néantmoins différens en saveur, couleur, & grosseur, car les naveaux sont plus gros, tirans sur le jaunastre, de goust moins plaisant, les navets sont moindres, blancs, & beaucoup plus savoureux, tous deux se sèment d'une mesme façon en terre bien beschée, amendée & rendue bien meuble, à fin qu'ils puissent loger bien avant leurs racines, ou bien en terre que lon veut deffricher ou en estoules qui auront esté nouvellement bien labourées, ou entre le mil & le panic, & mesle-lon la semence parmy la terre en poudre menue, pour la semer plus clair, & ne doit estre plus vieille de trois ans, car quand elle passe trois ans, elle produit des choux, & si la semence à este trempée ou mouillée avec laict, ou moust, ou hydromel deux ou trois jours avant la semer, ils en feront meilleurs infiniment. Et s'ils viennent trop dru, lon en oste une partie pour transplanter ailleurs. Il les faut bien sarcler de bescher, & garder les plus beaux & plus grands, pour en avoir de la semence, lon les sème en Aoust. Pour les semer on doit attendre que la terre ait esté nouvellement arrosée de pluye, car ils en viennent mieux. Et sur tout ne faut qu'on les sème en terre ombrageuse, car les ombres leur sont du tout contraires, encores que la terre soit bonne & rfertile. On les cueille en Novembre, & les garde on en Hyver sur sable es caves, pour les manger durant l'hyver & temps de caresme je m'en rapporte à ceux de maison & Vau-Girard près Paris, lesquels en font cueillettes & amas tous les ans pour les vendre à Paris.

Ce fruit est venteux, & engendre des vers aux petis enfans par sa douceur, ains les faut manger avec moustarde, vray est que leur graine résiste au venin, cest pourquoy il entre en la theriaque, elle fait aussi mourir les vers, meslée avec jus d'orange ou de limons. Et pousse hors la petite verolle & rougeolle avec décoction d'adianthos ou de lentilles. Elle provoque l'urine si la meslez en esgale quantité avec graine de lin, & la baillez à boire avec vin, fait vomir les cruditez de l'estomach prise avec oxymel & eau tiède. Les Égyptiens en font de fort bonne huyle.

Chap. XXXIII Raves. P206.

Raves dictes en Latin *Rapa* sont de deux sortes, rondes & longues, & ne sont beaucoup différentes des naveaux & navets, si non en grosseur & en saveur. Car les raves sont de beaucoup plus grosses & d'un goust plus plaisant que les naveaux. Je m'en rapporte aux Limosins & Savoisiens, qui n'ayant quantité de grains, n'ont viande plus exquise que les raves; qu'il appellent radix, ou rabioles, & pour ce regard sont sur tout soigneux de leur culture, comme d'un rapport à la terre, qui leur est autant, voire plus cher & plus nécessaire que le froment. Car ils nourrissent eux & leur bestail des feuilles, tiges, caulicules, fommitez & racines de raves; de sorte qu'ils crient à la faim quand en leurs pais les raves sont gelées, ou ont receu quelque injure du ciel. La façon de les cultiver est quasi semblable à celle des naveaux. Vray est qu'elles demandent estre semées fort drues & espoisses, non claires, autrement elles viendront fort petites & chétives, plustost en Septembre qu'en autre temps, en terre moite, bien fumée & soingneusement amendée: par ce qu'elles se resjouissent & deviennent plus belles & de meilleur goust par le froid, neiges & brouillars, qu'en temps serain qui est la seule cause qu'au pais de Savoye & Limoges elles y croissent douces, tendres, belles & grosses, à raison des brouillars, neiges, & froidures qui y sont frequentes. Quand on les sème au renouveau, faut se donner garde que leurs feuilles ne soyent rongées d'araignées & autre vermine & pour les délivrer de ce malheur sera bon un jour avant qu'on les veuille semer, de mesler parmy leur graine de la poudre qu'on trouve sur le plancher, ou bien de la suye du four ou cheminée, ou

faire tremper leur graine en just de jombarde, puis les arroser d'eau, à fin qu'elle en prenne quelque humidité & quand elle sera ainsi destrempée, la semer le jour ensuivanr.

C'est un miracle en nature que d'une tant petite graine croist un fruit si gros, lequel aucunes fois poise jusques à trente ou quarante livres. Faut sur tout se donner garde que leur semence ne soit plus de trois ans, car autrement au lieu des raves elles produiroient des choux. Pour les avoir belles & grosses, dès qu'elles seront aussi grandes que le doigt, les faut transplanter loing à loing, puis les couvrir de terre & fouler bien fort, car le suc qui se fust converty en feuilles & tige, se convertira à l'augmentation de la racine. La cueillette s'en doit faire en Novembre, & pour les garder le long de l'hyver, faut les enterrer en fosses, ou les couvrir de feuilles, ou de semence de moustarde.

L'usage des raves n'est pas fort bon pour la santé, toutesfois leur décoction est fort souveraine pour laver les pieds des podagres.

Les cousteliers & armuriers asseurent que les cousteaux, dagues, espées, trempez trois ou quatre fois lors qu'on les forge, dedans le jus de raves meslé avec esgale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre contus, rendent leur tranchant si dur & dense, qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Chap. XXXIII Raiforts. P207 f104.

Raiforts sont proprement ce que lon appelle en Latin *Raphanus*, en Italie Ravanel, & à Paris Raves, desquelles on use avec les viandes en forme de salade pour exciter l'appétit. Ils viennent mieux d'estre plantez que semez. Et y a deux saisons de les planter ou semer, à sçavoir est en Février au défaut de lune, si nous voulons avoir du fruit au temps nouveau & en Aoust ou Septembre, si en voulons avoir plustost, & ceste cy sans doute est la meilleure, par ce que le raifort en temps froid & humide croist en racine, & en est plus tendre, mais en temps chaud & sec croist en tige & en feuille. Si tost qu'ils sont semez prennent incontinent racines, desquelles faut pietonner les feuilles à fin que la racine vienne plus grosse, autrement, icelle racine se convertira toute en feuilles, faut aussi les cueillir dedans deux ou trois mois, autrement graineront aussi tost, & les mettre en terre sous le sablon après les avoir effeuilleez. La manière de les gouverner, est de les mettre bien avant en terre fort labourée, remuée en fonds, & fumée, & après qu'ils sont grandets, les recouvrir encores de terre, & leur oster les feuilles, car ils en viennent plus doux & plus plaisans. Ne les faut planter ny semer à l'entour des vignes ou des treilles, car ils sont du tout ennemis de la vigne, laquelle ils font couler par leur voisinage, à raison de leur acrimonie. aussi lon dit que les raves empeschent l'yvrongnerie, parce qu'ils diminuent beaucoup de la vertu du vin. Pour avoir raiforts doux, leur graine doit estre trempée en y vin miellé, ou jus de raisins bouillis. Et faut les arroser souvent d'eau salée pour les avoir plus tendres & moins aigres: car l'eau salée diminue beaucoup de leur amertume, aussi nous voyons que coustumierement on les mange avec sel & vinaigre. On congnoist leur bonté par leurs feuilles, lesquelles tant plus sont douces à manier, tant plus tendres & plaisants au manger sont les raiforts. L'escorce aussi demonstre le semblable: car tant plus ténue est, tant plus gracieux sont les raiforts.

Les Médecins tiennent que les raiforts entre autres incommoditez sont ennemis des dents & excitent des rocts à la bouche de ceux qui en mangent, mais telle incommodité se peut corriger, si incontinent après lon mange quelques brins d'hysope, ou de thym, ou d'origan, ou si on les mange avec huile, joint que pour ceste seule incommodité, il apportent mille autres proffits pour la santé des personnes. La racine de raiforts récents hachée menu, arrosée de vin blanc tout pur, eschauffée dans une poêle, & appliquée sur le petit ventre, fait pisser abondamment l'urine retenue de longtems. Le jus d'icelle racine beu la quantité de deux onces avec vin de malvoisie fait le pareil, prenez vue once de l'escorce de raiforts, autant des feuilles de Mercure, quatre grains de safran, une drachme de cassia odorata, deux drachmes de just de sabine, triturez le tout ensemble dedans un mortier, & enfermez dedans un linge, cela mis dedans la nature est fort singulier pour aider aux femmes qui sont en travail d'enfant. Le jus de la racine de raiforts meslé avec huyle d'amandes douces ou amères, & quelque peu de vin blanc, un peultit bryn de colocynthe, le tout eschaufé au feu, & exprimé, puis instillé dans les oreilles, appaise les vents & bruits d'oreilles, beu avec hydromel guarist la jaunisse. Leurs

feuilles cuittes en potage au lieu de choux, délivrent les opilations du foye & de la ratte. Leur semence pilée & passée avec vin blanc, est souveraine contre toute sorte de venins, & autres maladies dangereuses. Leurs racines mangées à jeun préservent de tous venins. Lon tient pour assuré que les raves trempées en vin puant, en ostent du tout le mauvais goust. Elles nettoient les taches du visage, guarissent les places du corps marquées de scions de verges, & remplissent les lieux où il n'y a point de poil. Sur tout il n'y a point de remède plus certain contre douleur de reins, pierre, gravelle & difficulté d'uriner, que de boire soir & matin à l'issue & entrée du lict environ deux ou trois-doigts de vin blanc tiède, où ayant trempé l'espace de huit heures escorces de raves avec la quatriesme partie de noyaux de neffles pulverisez. Pour mesme effect lon peut préparer vin pour en user long temps, où lon ait fait tremper quelque temps poudre de raves desechées. Je ne veux oublier à mettre par escrit, que le frequent usage de raiforts fait avoir quantité de laict aux nourrices. Que l'eau tant puante soit elle où auront bouillis raiforts, en deviendra meilleure, qu'il ne la faut manger à la lin, mais plustost. l'entrée du repas, quoy qu'en vueille dire Dioscoride, à fin qu'elle descende incontinent & n'empesche point la digestion des autres viandes.

Chap. XXXV Panis, Pastenades, Carottes, chervis.

P208.

Panis, Pastenades, Carottes & chervis, se sèment tous d'une mesme façon en terre bien beschée, espierree, nettoyée, esmondée de toutes autres herbes & racines, fumée & labourée fort avant mais il ne les faut semer espais, à fin qu'ils croissent plus grands & plus gros. Si tost qu'ils seront semez les faut arrouser, & si le temps se porte sec, une fois la sepmaine, tant qu'ils soyent bien levez. Ils se plantent aussi de mesme façon, & le temps de les semer & planter est en Automne & au renouveau, toutesfois l'Automne est le meilleur, pour en avoir au temps de Caresme. Qui veut que leurs racines soyent belles, grandes & grosses, leur faut souvent oster les feuilles, faut les cueillir demy an après qu'ils sont semez, en oster la feuille, & les garder sous le sable, principalement en Hyver, car la gelée les fait corrompre.

Les pastenades se peuvent conserver un an entier ou deux en terre, tellement qu'on en trouve par la cheute des fleurs de vieilles & de nouvelles, qui sont bonnes l'hyver & en caresme, soit frites ou autrement.

Tous ont vertu de faire uriner, d'appaiser les douleurs coliques, & de provoquer les mois des femmes, leurs feuilles pilées & mises sur les playes qui viennent aux jambes, sont tres profitables.

Chap. XXXVI Senevé & Panet. P209 f105.

Senevé aime terre grasse, & se sème avec la poudre avant l'hyver & après, & le faut souvent sarcler & airouser, ne demande toutesfois d'estre semé trop espais: car il se multiplie facilement. Là où il aura esté semé est difficile à désenger puis après ; la semence se garde cinq ans, laquelle tant plus récente elle est, tant meilleure est pour semer & pour manger. Lon congnoist sa bonté quand rompue ou concassée avec les dents, on la trouve verte par le dedans, non blanche car si elle est blanche, elle est vieille, & ne vaut rien pour semer ny pour manger. Celle que tu voudras réserver pour manger, sera bon d'en transplanter l'herbe, car elle en jettera plus grande cime, & viendra plus belle, mais celle que tu veux dédier à semer, ne la dois transplanter ny changer de son gueret.

La semence de seneve maschée & tenue sous la langue, vaut contre paralysie de la langue, mesme contre toute sorte de paralysie, si sur le lieu dolent lon met un sachet plein de graine de senevé, qui ayt bouilly premièrement en vin. La poudre jettée es narilles fait esternuer, & nettoye le cerveau des superfluitez. La décoction de feneuc appaise la douleur des dents de cause froide, & beue rompt la pierre, et provoque les mois de femmes, elle nettoye les cheveux, & les garde de choir. L'huile de senevé est souveraine à faire liniment pour les gouttes sciaticques & imbécillité de nerfs. La graine de senevé pilée, & mise dedans le moult, luy contregarde long temps sa douceur, et empesche quelle ne se perde, à raison qu'elle réprime son ébullition, icelle pulverisée & meslée avec vinaigre, guarist les piqueures des serpents &

scorpions, beue assoupist le venin des potirons mangez: meslée avec urine de jeune enfant, frottée sur le ventre des hydropiques, leur fait vider des eaux, si la destrempez avec eau & en frottez les mains ou quelque autre partie, qui ait besoin d'estre detergée, congnoistrez grand profit.

Le pavot blanc duquel lon use quelques fois es potages & orge, mondez, tartes, & confitures pour esteindre la soif, faire dormir & rafraischir les grandes ardeurs de fièvre, ne vient jamais de sa vieille racine, mais veut estre semé tous les ans en Septembre en lieux chauds & secs & autres endroits, depuis janvier jusques en Mars, & le seme lon avec les choux communément. Il vient mieux quand il est semé es lieux où l'on a bruslé du sarment. J'ay veu à Vendevre petite ville de Bourgogne les petits enfans & autres personnes manger de la graine de pavot blanc, par friandise, sans toutesfois en estre endormis, & rafraischis d'avantage, qui me fait juger que la graine de pavot n'est tant à craindre qu'aucuns pensent.

Chap. XXXVII Concombre. P210.

Concombres se sèment sur la couche au mois de Mars & pour le danger des gelées, lon les couvre de paille jusques à la my-May, qui est lors, qu'il les faut replanter sur terres bien fumées & espesses, grasses & molles, pour les laisser ramper & meurir par terre, ou bien sur couches remplies de terre grasse & fumée, hautes d'un grand pied. Pour les semer, faut planter ensemble quatre ou cinq graines loing à loing de deux pieds, & ne les sarcler aucunement, parce qu'ils deviennent plus beaux quand ils sont environnez d'herbes. Toutesfois en Espagne on les sarcle tout à fait, & les serfoue, & les concombres en deviennent fort beaux. Il est bon les souvent arrouser jusques à ce qu'ils jettent dehors & produisent, voire encores après quand le temps aura este quelque peu sec: car le concombre de son naturel aime l'humidité: de fait que si lon met un vaisseau plein d'eau sous le concombre, on le trouvera le jour suivant avallé de trois doigts & faut que l'eau descende toute à la racine sans toucher au concombre, car il en empireroit. Vray est que quand il commence à meurir, les pluyes & autre arrousement d'eau luy sont du tout ennemies, car ils en deviennent plus flétris, sans goust, & mal agreables. Il craint le tonnerre & la foudre du ciel, & pour ceste cause ne le faut planter en tel temps: ny mesmes en esperer grand rapport es années, esquelles l'orage du temps est tel, car ils flétrissent du tout. Si on le veut avoir beau, on le doit cueillir en pleine lune; car en ce temps il grossit, & en autre il diminue. Au surplus il ne faut approcher près de sa couche quelque vaisseau plein d'huile, par ce que le concombre sur tout hait l'huile & ne peut profiter, si celui qui le cultive a manié de l'huile.

L'usage de concombres est totalement pernicieux, d'autant que leur nourriture & suc se corrompt facilement es veines dont s'engendrent en nos corps fièvres ardantes & difficiles à guarir, parquoy les vaut mieux dédier pour la nourriture des mules, mulets & asnes, ausquels leur fruict est fort plaisant & profitable, que pour le manger des hommes. Vray est que leur semence mise en orge mondé ou décoction, pavoque l'urine, appaise la chaleur des reins, & diminue l'ardeur & soif de la fièvre. Décoction faite de la graine de concombre, bayes de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y adjoustant jus de regalisse, peu de mumie, de gomme arabic, & tragacanth, est un remède singulier pour les phthysiques, tabides, qui toussent assiduellement & qui ont ardeur d'urine. Lon dit aussi que le concombre mis de son long près d'un petit enfant qui ait la fièvre, de mesme grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fièvre.

Chap. XXXVIII Courges. P211 f106.

Courges demandent telle terre & telle culture que les concombres, pourveu qu'elles ayent le Soleil à commandement, vray est qu'on les doit semer plus au large, sur sièges de treilles, perrons & berceaux, pour donnée le plaisir de voir le fruict pendant plustost que sur couches, car elles ne demandent à ramper par terre comme les concombres, mais, à monter haut. Avant que les planter faut mettre tremper leurs graines une nuit: entière en eau, pour les bien choisir & cougnoistre leur bontés & en ce regard on prendra celles qui iront au fond, & laissera lon les autres qui flotteront par dessus l'eau, comme inutiles & de nulle valeur à estre plantées. Les

graines seront mises deux ensemble, la pointe en haut en fossettes profondes & larges de deux pieds, à trois ou quatre pieds loing l'une de l'autre, remplies de vieil fien bien menu, ou pour les faire lever plustost, de fien de cheval tout chaud venant de l'estable. Ne demandent grand soing au reste, moyennant qu'elles ayent l'eau à plaisir, combien que celles que lon arrousera le moins, en seront de faveur plus plaisant, parquoy si elles sont semées en un terroir sec & aride, faut mettre près elles quelques pots de terre pleins d'eau, desquels pendent des lisieres de drap ou de feutre qui distilleront eau incessamment, ce qui leur sera aussi fort profitable durant les grandes chaleurs. Vray est que la bonté & beauté des courges dépend totalement de bien choisir & bien planter leurs graines, car les graines qui sont proches du col de la courge, viennent les longues & de celles qui sont au milieu, les rondes: des autres qui sont aux costez, les courtes & espesses, à raison dequoy, si lon veut avoir grosses courges, qui servent à faire vaisseaux & bouteilles, quand elles seront seiches, faut prendre de la graine du milieu de la courge, & la planter la teste contre bas: mais qui en voudra pour vendre & pour manger, il faut prendre de la graine du col, & la semer droicte, tendant en haut, car ainsi le fruit en viendra long & plus tendre, & de plus grand prix. La cueillette des courges que lon dedie pour semer, ne se doit faire avant l'hyver; & après qu'on les aura cueillies les faut mettre seicher au Soleil, ou à la fumée, ou les pendre comme lon fait en France au plancher, ou les arranger sur des aix, autrement leurs graines se pourriroient, ou les mettre dedans des monceaux de bled, qui non seulement les contregarde de pourriture, mais les fait meurir, si elles font cueillies non encores meures, mais les autres que lon mange, se doivent cueillir quand elles sont meures.

L'usage de la courge n'est tant pernicieux que celui des concombres, moyennant que lon tempère son aquosité avec choses à ce necessaires: comme avec safran, poyvre, ou autre telle poudre aromatique & que lon use principalement des longues & blanches, qui sont les meilleures des trois espèces. les Médecins tiennent que rien n'est plus souverain pour appaiser l'ardeur des fièvres ardantes, tempérer la soif, & lascher le ventre, que d'user souvent de jus exprimé de courges cuittes sans eau en un pot de terre neuf, mis dans le four. Rien n'est meilleur pour la seicheresse de langue, pour les humeurs acres & ardantes, pour les personnes maigres febricitantes, que l'usage de pulpe de citrouille, ou syrop fait de leurs jus.

Chap. XXXIX Melons & Pompons. P212.

Les Melons & Pompons ne sont si aisez à faire venir en ce païs, par ce qu'ils requièrent air & païs chaud; mais on les y contraint par labeur & artifice, dressant leurs couches & les replantant à l'abry du froid, & lieu exposé au Midy, & à la faveur de la répercussion d'un mur, encores ne peut on si bien faire, qu'ils viennent en saison de grande chaleur; car telle fois l'esté est si divers & entremeslé de froidures, ou trop sec, ou trop moite, qu'il les retarde jusqu'en l'Automne, vers les vendanges. Parquoy nous est de nécessité de les haster par fiens, & chaleur de couches, qui n'est toutesfois la santé des personnes, & gaste la bonté & odeur du Melon, dont en ce païs lon voit beaucoup plus de cressonnières que de melonnières. Parquoy il seroit bien meilleur réserver un quartier de terre, ou environ, en l'endroit du jardin où le Soleil de Midy donne à commandement, & est répercuté d'une muraille qui rembarre le vent de Nort, & nayr ombrage d'arbre, ne autre chose qui luy empesche le Soleil, & que ladite terre soit bonne, grasse, & substantieuse, bien emondée de toutes herbes, bien labourée, les gazons bien froissez & la superficie bien unie & esgalée. Et répartir ce quartier en quatre quarterons, & en lun desdits quarterons ficher la graine du melon que voudrez pour l'année, laissant reposer les autres trois, & ainsi successivement semant l'un desdits quarterons à son tour d'an en an, car les melons viendront en leur naïsve bonté & perfection, estant leur naturel de demander terre neuve, chommée & point fumée, & s'il advient qu'il faille aider à ceste terre de quelque douceur, il y faudra brusler en Hyver de la paille ou de fien sec, ou des hyebles parmy du bois, & incorporer la cendre avec la terre, à ce que pendant l'hyver elle se assaisonne & si ladite terre a besoin de plus grande ayde, il la faudra fumer avec fien de brebis, ou de chièvre bien pourry, long temps bien pourry, long temps avant que veuillez semer la graine de melon: car quant au fien de chevaux ou de vaches, il n'en faut user, si ce n'est en défaut de tout autre moyen, en voulant user il le faudra espandre & incorporer long temps avant semer, comme avons dit. Par là on peut voir combien mal à propos sont les couches, dont on use à présent, pour la bonté

des melons & qui les voudra faire lever des couches, pour le moins dommageable, il faudra faire la couche au susdit endroit du jardin, entourée & serrée de natte, & sur cette couche mettre une couverture de terre la meilleure & plus grasse que pourrez recouvrir, ou de terreau de l'espoisseur de trois doigts, & en ceste terre ou terreau ficher vostre graine, car le melon ne sera tant entaché de la corruption du fien, soit l'un soit l'autre. Il faut prendre la graine du melon qui ait l'escorce espaisse & dure, tenant beaucoup du verd au dedans, qui soit des premiers nais, & de ceux qui yssent d'empres la racine, lequel aurez réservé en vostre melonniere, jusqu'à parfaite maturité, & la garder pour en faire d'autres, car elle vaut mieux ainsi prise dans le melon, & réservée en sa substance & en son corps & si vous voulez qu'elle sorte bien tost, faites la tremper six ou dix heures en eau tiède, puis faites environ le dixiesme jour de Mars des fossettes sur vostre couche, à trois ou quatre pieds loing l'une de l'autre, & profondes & larges de deux pieds & si ne vous pouvez passer de fien, les emplissez de vieil fien de brebis ou de chèvre, bien pourry & amenuisé, & de terre noire bien desliée ensemble, qu'il ne fale que deux doigts qu'elles ne soyent pleines. Aucuns y mettent le fien de cheval tout chaud venant de l'estable, pour les faire pluttost lever, mais la saveur & bonté du melon en empire grandement & là dessus piquez y six ou dix grains de vostre pompom, la pointe contre bas, combien qu'aucuns n'y en mettent que jusques à quatre ou cinq & les recouvrez doucement sans trop piler ny fouler. Puis pour le danger de gelées, couvrez les de paille, ou de nattes eslevées & soustenues avec des ballons fichez par voye, ou si vous en avez la commodité, de grandes planches, tables en aiz souslevez & soustenus sur des pierres ou plastrats, par voye, qu'elles ne touchent contre, de sorte que les puissiez lever quand le Soleil sera fort, & remettre quand la gallerne donnera, ou que les gelées viendront. Et si tost que le melon aura faict feuilles assez grandes, il le faut arrouser avec la lisière de drap qui trempe incessamment dans le godet plein d'eau sans mouiller le melon, & continuer cest arrousement en lieu fort sec, encores qu'ayez replanté vos melons, jusqu'à ce que le fruict en soit gros comme oranges, & si avez usé de couches, les replanterez après la my-May en ce pays, hors le danger des gelées, environ cinq ou six pieds l'un de l'autre, sur planche bien cultivée & fumée. Et de là en avant sarclerez diligemment toutes herbes à l'environ, & sarfouerez la terre au tronc de la racine sans l'offenser & quand la fleur poindra, il faudra chastrer la pointe des jets de l'herbe, à fin que la fleur & les melons yssent en plus grande abondance. Et pour bien choisir ladite graine, prenez celle qui est des melons premiers nais, comme avons didt, si tant est que la melonniere ne soit tardive, auquel cas il faut préférer celle des derniers venus, item celle qui est depuis le milieu du melon jusqu'à la teste ou couronnement, & non celle qui est du costé du giste du melon, la plus grenuë, rebondie, pesante & pleine, dont ferez l'essay en l'eau, car telle graine s'avallera au fonds & qu'elle ne soit plus vieille que d'un an, car si elle passe, elle aigrist aisément & avorte.

La cueillette des pompons & melons se doit faire au matin avant midi & que le Soleil se lève, & les faut cueillir lors qu'ils commencent à laisser leur queuë, & rendent un odeur fort plaisant par le bout, & alors les faut garder soigneusement des chats qui en sont fort amoureux, & si les voulez porter ou envoyer loing, il les faut cueillir peu avant qu'ils soyent meurs, & à la main, sans aucun serrement, car ils deviendront en leur deuë. & parfaite maturité, ce que. tailleur de fer leur empescheroit, faut toutesfois observer que ceux que lon appelle pompons d'hyver ne meurissent jamais sur leurs couches, mais pour les faire meurir, les faut cueillir & pendre au plancher, & dés qu'on les verra jaunir, les manger.

Au surplus, pour parler de leur bonté faut sçavoir qu'il y a diversité de pompons: les uns sont femelles, que lon appelle Pomponnes, & tels sont les plus longs, & n'ont leurs rides éminentes, les autres sont gros & ventreux, & ont leurs rides fort éminentes, & estendues depuis la queuë jusqu'à l'œil. Les uns sont appelez Turquins, qui ont la coste fort verte, & tirant sur le noir: les autres ont la figure de coin, & sont proprement nommez Melons, lesquels ont la chair plus ferme & solide que les pompons, lesquels aussi n'ont tant de rides en leurs costes, ny tant d'humidité en leur cavité & ne sont si gros, & ont la chair blanchastre, & ont plus de semence que les pompons. Les autres peuvent estre nommez Citrouilles, qui ont la forme & couleur de citron, leurs feuilles diversées par plusieurs petites lignes semblables aux plumes ou ailes d'Oiseaux. Les autres sont pompons d'hyver, qui ne sont si gros que les pompons communs: outre encores les uns sont blancs en chair, les autres jaunes, dont les premiers

requièrent plus l'eau que les derniers, & les derniers sont meilleurs en pays altéré. Or les meilleurs de tous sont les melons, pompons turquins, & ceux qui sont faits sucrons, quand leur graine a trempé en eau bien sucrée ou en miel. Les signes du bon melon sont, l'amertume de la queue, la durté du couronnement, la pesanteur & bon odeur d'iceluy.

Quant à leur usage, ils sont quelque peu plus délicats & plus plaisans que les concombres, moyennant qu'il y ayent la chair ferme, & leur cavité seiche, autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets & asnes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes: Toutesfois, cest chose bien esprouvée qu'un morceau de melon ou de pompon mis dans le pot où cuit la chair, la fait plustost cuire.

Les Médecins aussi asseurent que la semence tant des melons que des pompons couverte de sucre, ou sans sucre, est un souverain remède pour faire uriner, tempérer la chaleur de reins & comminuer le calcul.

Chap. XL Singularités pour les concombres, citrouilles, Courges, melons & fruicts semblables. P215 f108.

Si la planche du Melon n'est si grasse, & moins fumée que celle du concombre, ou de la courge, & si on ne l'arrose point si tost qu'il est nay, il en vient plus ferme, plus savoureux, & en est plus tost meur.

Pour faire Pompons, concombres & Courges sans graine, faites tremper vostre graine en huile de sesame, trois jours devant que la semer.

Pour avoir concombres de telle forme & figure que lon voudra, quand ils sont encores petits les faut mettre avec leur tige dans vaisseaux ou bouteilles qui ayent par dedans quelque figure, & les lier à l'entour car ils rempliront les portraits & caractères. aussi pour les faire longs, faut mettre leurs fleurs dedans une canne bien cureée & vidée de sa moelle, car le concombre y croistra tout du long. Ou bien mettre près eux quelque vaisseau plein d'eau, distant de demy pied, car comme avons dit, les concombres ayment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croistre & allonger, autant en est-il de la courge.

Pour les avancer de croistre, il les faut semer en casse ou mandequins, ou autres grands vaisseaux pleins de terre, criblée & bien fumée, qui se puissent porter & rouler, ou trainer de lieu à autre au Soleil, mettre à l'abry & à couvert, hors du danger du mauvais vent & des gelées. Et quand ils commenceront à croistre, rongez leur les bouts.

Pour les garentir de la vermine & des pussons, semez de l'origan à l'entour, ou en picquez des branches entre les plantes.

Pour faire que le concombre ou melon n'aura point deau, remplissez à moitié de paille ou de sarment bien menu la fossette qu'aurez faite pour semer vos graines & mettez la terre par dessus, puis vos graines & ne les arrosez point, ou bien fort peu.

Pour faire Melons ou concombres laxatifs, arrosez les cinq jours durant, & cinq fois le jour d'eau, où ayt trempé la racine du concombre sauvage, l'espace de trois jours. Autrement, Deschaussez les si tost qu'il y auront fait germe, les fumez en pied d'environ deux onces d'ellobore ou veratre noir destrempé en eau, puis les recouvrez. Autrement, faites tremper la graine avant que la semer, par trois jours en une infusion de scammonée, ou rhubarbe, ou agaric, ou autre tel médicament purgatif.

Pour faire Pompons odorants & qui fleurent bon, si tost qu'aurez tiré du melon la graine, mettez la parmy des roses seches, ou des grains de musc, la gardez ainsi tant qu'il la fale semer, & si bon vous semble les seméz ensemblément, ou bien mettez tremper leur graine quatre jours avant que la semer en eau de damas ou de parfum, par mesme moien vous leur baillerez telle odeur & saveur qu'il vous plaira, si vous faites tremper leur graine en telle liqueur avant que la semer, comme en hydromel ou en eau rose, poudroyé de sucre ou de musc: toutesfois l'arroser leur oste beaucoup de ladite odeur, voire de la saveur mesme.

Pour faire Pompons ou concombres sucrons, faites tremper la graine en eau bien sucrée, ou en miel & pour les faire doux, en du laict de brebis, ou hydromel, & ainsi les semez, puis quand ils sont venus, poudroyez les de terre bien seiche, & les arrosez peu.

Pour faire qu'ils se garderont long temps sans estre gastez ou corrompus, il les faut arrouser de jus de jombarde, que lon nomme autrement, joubarbe.

La femme estant en ses mois, se pourmenant par les planches de pompons, courges, & concombres, les fait seicher & mourir, le fruit qui en reschappe sera amer.

Les concombres demeurent frais long temps, s'ils sont mis en lie douce de vin, ou bien de saumeure, ou s'ils pendent en un vaisseau où il y aura un peu de vinaigre.

Les pompons auront l'odeur de roses, si leur graine est meslée avec roses seiches, puis semée tout ensemble, & alors sont fort utiles pour estancher la soif en heure ardante.

Chap. XLI Fraises. P216.

Les fraises n'ont besoin de grande culture, moyennant qu'on les plante en quelque bonne terre non fumée, toutesfois, sur tout en lieu ombrageux, par ce qu'elles se délectent grandement de l'ombre des autres plantes, aussi on les void croistre parmy les bois de haute fustaye sans aucune culture, vray est qu'elles viennent fort bien en plein Soleil, moyennant qu'on les arrouse une fois ou deux la sepmaine, principalement quand elles commencent à rougir, faut les replanter de trois en trois ans pour faire leur fruit fort beau, & serfouer tous les ans une fois aux advents de Noël avec la serfouette, & les sarcler avec la main quand on y voit les herbes parcroistre: en la terre où vous les transplanterez mettez y premièrement fien de cheval bien pourry ou de vache une hostée à chacune planche de trois pieds de large & labourerez cette terre en temps sec, puis la laisserez reposer, & en temps humide non pluvieux les planterez demy pied en tous sens, avec racine à la cheville. Faut marquer une innocence, voire quasi chose miraculeuse aux Fraises, lesquelles encores qu'elles rampent contre terre, & quelles soyent assiduellement foulées des serpens, lézards, couleuvres, & autres bestes venimeuses, toutesfois elles n'en sont infectées, ny acquièrent aucune saveur venimeuse, qui est un signe quelles n'ont aucune affinité avec le venin.

Entre autres commoditez qu'elles apportent, le jus ou vin que l'on exprime des Fraises, est souverain pour oster les rougeurs & petites gratelles qui viennent au visage de chaleur de foye, mesmes pour appaiser les rougeurs des yeux, effacer les taches & boutons de ladrerie. Semblablement la décoction de la racine & feuilles de Fraise faicte en vin, est singulière pour la jaunisse si on en boit quelque temps au matin, comme aussi pour provoquer les moix aux femmes, & ce néantmoins arrestent les fleurs blanches & flux dysenteriques, mesmement usurpée en forme de gargarisme conforte les gencives & dents, repousse les defluxions.

HERBES MÉDICINALES. P217 f109.

Chap. XLII Planches pour les herbes médicinales.

Nous avons cy devant dédié aucunes planches sur le bas du jardin potager, près la muraille du clos fruitier pour les herbes médicinales, desquelles nous voulons que la fermière ayt la congnoissance, pour donner remède aux maladies de ses gens. Et pour ce regard ne sera trouvé estrange si nous touchons quelque mot de la culture d'aucunes plus usitées & familières aux femmes, laissant la plus ample & plus exacte description d'icelles à ceux qui en font prosession, car l'intention de mon but est d'enseigner au fermier & fermière de nostre maison rustique, ce qui peut estre nécessaire pour l'entretienement de sa maison & de sa famille. Or nous commencerons aux mauves, comme à celles qui sont les plus fréquentes.

Mauves

Mauves, encores qu'elles viennent par tout, toutesfois si on les veut semer, faire on le pourra plus commodément en Automne qu'en autre temps, à fin que leur croissance en longueur soit réprimée par la venue de l'hyver: car tant plus la mauve est petite, d'autant en est meilleure. Elles aiment terre grasse & humide, & demandent estre transplantées dez qu'elles auront quatre ou cinq feuilles: combien que seroit bien le meilleur de ne les point planter, car leur saveur en est meilleure: ains, à fin qu'elles ne facent hautes & grandes tiges, dez qu'elles feront sorties hors de terre, faut mettre quelque petite tuile au milieu de leurs feuilles.

Veulent estre souvent sarclées, & quand on les transplante, si on lie leurs feuilles par le bout, elles produiront une racine touffue.

La racine de mauve, trempée en eau un jour entier, puis enveloppée dans un papier, & cuite sous les cendres, & deseichée, est un remède propre pour frotter les dents, les nettoyer et descharger du limon crasseux y amassé, son jus beu jusques à demie livre, ou la decoction de ses racines & feuilles à quelque consistance espaisse sert infiniment aux femmes qui sont en travail d'enfant. Elle est singulière aussi à plusieurs choses, cest pourquoy on l'appelle Omnimorbia.

Guimaulves

Les guimaulves demandent semblable culture que les mauves, par ce qu'elles sont de leur espèce: & en toutes les deux, principalement en la mauve, faut remarquer, comme chose miraculeuse, que les feuilles & fleurs s'espanouissent à la venue du Soleil, & se ferment au coucher, comme fait le souci.

Toutes deux ont grande vertu d'amollir, aussi elles servent à lascher le ventre, principalement les petits tendrons des mauves, à appaiser les douleurs des reins, à faire pisser. Le jus meslé avec huile guarit les piqueures de guespes. Le jus mellé avec vin, aide aux femmes qui travaillent en couche. Leurs feuilles pilées avec feuilles de saul empeschent les inflammations. Cataplasme fait de leurs feuilles, oste les duretez de la matrice, & d'autres parties, principalement des mauves, si on y mesle l'huile rosat.

Gentiane.

Gentiane vient en lieu haut & bien aéré, qui soie ce néantmoins aquatique, & accompagné de quelque ombrage.

Ceste herbe par son amertume provoque les mois & urine retenue. L'eau distillée d'icelle, principalement de la racine, dans alambic de verre au bain de Marie guarit miraculeusement les fièvres qui sont causées d'obstruction de quelque partie noble: qui plus est, fait mourir les vers, & nettoye toutes les taches de la face, si on les en lave souvent. Elle est souveraine contre l'inflammation des yeux.

Sa racine est un présent remède contre la peste, non seulement aux hommes, mais à toute sorte de beste, cest un vray contrepoison contre les venims, & une sauvegarde contre toute pourriture: à raison dequoy les Suisses meslent parmi leurs viandes, & mangeaille de leur bestail, de celle racine, à fin d'estre contregardez en bonne santé.

Culrage.

Culrage ainsi nommée, à raison que les feuilles appliquées au cul pour le deterger, y font rage, & des Latins Hydropiper, ou Persicaria, demande un terroir marescageux & plein d'eau, ou pour le moins bien humide ou souvent arrosé, & vient beaucoup plustost planté de racine que semé.

Elle est fort singulière en onguent pour les ulcères envieillies, & fistules, mesmement es clystères pour les dysenteries, ses feuilles lavées en eau fraische & appliquées sur les playes & ulceres, tant des hommes que des bestes, appaisent soudainement les douleurs, & les guarissent du tout, comme, les enfleures ou escorcheures sous la teste des chevaux foulez, en les renouvelant tous les jours, & ne laissant pour cela de les chevaucher. Ou bien prenez l'herbe toute récente, & trempez la en eau, et la lavez, frottez en le lieu enflé ou escorché, puis mettez l'herbe en quelque lieu, où elle puisse bien tost se pourrir, ou l'ensevelissez en quelque terre grasse, & la couvrez d'une grosse pierre, si tost que l'herbe sera pourrie, aussi tost le mal sera guari.

Si vous l'espandez toute verte dedans les châlits, elle fait mourir les punaises. Vous préserverez la chair salée de pourceau de tous vers si vous l'environnez des feuilles de ceste herbe, son jus instillé dans les oreilles vermineuses fait mourir les vers.

Eufraise p242

Eufraise demande une terre maigre & lieu ombrageux, où toutefois l'humidité ne soit défailante, tels que sont les prez & petites montaignes: elle vient de racine, non de semence.

Elle est de singulière propriété pour l'ombrage, larmes, cataracte, defluxions & débilité des yeux, tant appliquée que prise par la bouche, lon fait poudre de ses feuilles deseichées,

laquelle prise souvent par la bouche avec un jaune d'oeuf, ou seule, ou meslée parmi de laloë, & avalée avec eau de fenouil, ou de verveine, conforte & aide merveilleusement les yeux malades: lon prise beaucoup pour cest effect le vin auquel l'eufraise a trempé long temps, ou sa poudre usée avec vin, mais sa poudre seule ou sa décoction sans vin, est remède beaucoup plus asseuré que le vin d'eufraise, ainsi qu'avons expérimenté, d'autant que le vin par ses vapeurs remplit le cerveau, & esmeut les catarres, pourquoy éviter faudroit tremper le vin d'eau de fenouil, ou y mesler du sucre. Arnault de villeneuve afferme qu'à la longue il a guéri un vieillard qui avoit déjà perdu la vue: avec le fréquent usage des feuilles de ceste herbe tant vertes que seiches, tant en breuvage qu'au manger.

Vervaine

Vervaine tant masle que femelle, doit estre plantée de sa racine en terre humide, laquelle pour croistre plus belle demande estre transplantée en autre lieu de nature semblable.

Outre l'aide que ceste herbe donne aux yeux malades, encores proffite elle aux douleurs de teste, & des dents, aux ulcères de la bouche & principalement aux infections du cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, dartres, lepre, mal-mort, mal de saint Main, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faicte avec fumeterre en eau & vinaigre.

Campane

Campane, autrement dite Aulnée, ne doit estre semée par ce que la semence n'a puissance de produire, plustost plantée par œilletons tirez doucement de sa racine, en terre fort avant labourée, & fumée, non beaucoup humide, & toutesfois ombrageuse. Il fait bon la planter au commencement de Fevrier, de trois pieds en trois pieds: car elle porte grands feuillages, & ses racines s'estendent beaucoup, comme fait l'œil ou racine d'une canne.

Le vin où sa racine a trempé l'espace de vingtquatre heures, est fort singulier pour la colique passion, comme avons dit au premier livre: le jus de sa racine est singulier pour conserver le teinct des femmes. Sa racine aussi sert en décoction pour resjouir, à provoquer l'urine et les mois des femmes, & en faire cracher, mais en faut user par dedans lors qu'elle est toute récente & verte, car quand elle est vieille cueillie & seiche, la faut appliquer par dehors, non prendre par la bouche.

Passerage

Passerage, qui a le goust de poyvre & de senevé, à raison de quoi est est appelé des Latins Piperitis, doit estre planté avant le premier de Mars, couppé & tondu comme les porreaux sectils, mais non si souvent: car après le premier jour de Novembre, il ne doit estre couppé, de peut qu'il ne meure par les froidures. Il durera deux ans, pourveu qu'il soit diligemment sarclé & fumé: il dure en plusieurs lieux jusques à dix ans, & ne le peut on facilement destruire.

La racine de passerage pilée avec graisse de pourceau, ou avec la racine de campane, appliquée en forme de cataplasme sur la goutte sciatique, la guarit du tout. Elle oste les grosses taches, lentilles, & grosse farine du visage en escorchant, mais telle escorcheure se guarit facilement avec onguent rosat.

Esclere

Esclere grande vient en toute terre, moyennant qu'il y ayt de l'ombre, & veut estre semée en Février, & peut durer deux années, moyennant que dez qu'elle aura jetté semence, on tranche sa tige à quatre doigts près de sa racine.

Le jus de ses fleurs méslé avec miel, ou laict de femme, ou quelque chose qui tempère son acrimonie, oste la taye des yeux, deseiche leurs cicatrices & ulcères, guarit les dartres, gratelles de teste, & teigne des petits enfans. Les Alchimistes en font grand cas en leurs extractions de métaux. Lon dit que les meres des Arondelles rendent la veuë à leurs petits esborgnez, en appliquant sur leurs yeux de la feuille d'esclere: lon dit aussi que la feuille de ceste herbe portée dans les souliers contre la plante nue des pieds, guarist la jaunisse, appliquée sur les mammelles, arreste l'abondance de laict: pilée avec la racine en huile de camamille, eschauffée ou fricassée, appliquée sur le nombril, et petit ventre, appaise les tranchées du ventre & douleurs de matrice: toute la plante deseichée & pulvérisée guarit les playes & ulcères, son jus instillé dedans une dent cavée ou pourrie, la fait mourir & tomber & fait cheoir les pourreaux.

La petite esclere, dite autrement herbe des escrouelles, à raison qu'elle a vertu de guarir les escrouelles, vient bien es lieux aquatiques, humides & ombrageux, elle vient aussi es lieux secs, mais non pas si bien, encores quelle y acquière une qualité plus acre, tant ses feuilles que sa racine ont vertu de guarir les ulcères des escrouelles, & autres virulentes, les hémorrhoides, les chancres, les scirrhes, les porreaux, & les tumeurs froides, par une vertu emolliente & discursive qu'elles ont.

Cabaret

Cabaret demande terre maigre & seiche, où il y ayt grand ombrage, & veut estre plustost planté que semé.

La racine de Cabaret deseichée & mise en poudre, est bonne à prendre le poids d'un escu avec vin blanc, pour faire vomir, dont il guarit les fièvres quarte & tierce, cest pourquoy plusieurs pour guarir de la fièvre tierce & quarte, donnent à boire tous les jours, ou de deux jours l'un un plain gobelet de la décoction faicte en vin de la racine de cabaret avec miel, y adjoustant canelle, macis, & autres telles especes, dont ils se purgent beaucoup, tantost par hault, tantost par bas, mesmement quand ils sentent venir l'accez, se font frotter l'espine & plante des pieds d'huyle chaude, en laquelle il y auront fait tremper racine de cabaret en plein Soleil, puis s'en vont coucher, par ce moyen le frisson est diminué, & une grande sueur est excitée, la decoction de cabaret profite aux gouttes sciaticques, son infusion en vin guarit les hydropisies & jaunisse, son jus instillé au coing des yeux guarit la maille & esblouissement de la veuë, les bonnes femmes appliquent des feuilles de cabaret sur les poignets pour chasser l'ardeur de la fièvre.

Faut remarquer facultez quasi contraires ès parties de ceste herbe; car sa racine est vomitive, & ses feuilles aromatiques & agréables.

Valériane

Valériane vient fort bien en terre humide, & bien fumée, demande d'estre souvent arrosée, à fin qu'elle jette une tige fort haute.

Les bonnes femmes ont accoustumé d'appliquer sur les poignets es fievres ardentes des feuilles de valériane, mais sans raison, car la valériane augmente plustost la fievre par sa chaleur, que ne la diminue. Il vaut mieus en user és douleurs de costé, & pour provoquer l'urine, & les mois des femmes. Si vous baignez un plumaceau au jus de valériane, le mettez dedans quelque playe faicte ou de fagette, ou de coup d'espée, ou autrement, appliquez le marc de l'herbe par dessus, vous ferez sortir hors le fet s'il y est demeuré, & si guarirez la playe.

Les chats se delctent fort à manger de ceste herbe, sa décoction sert contre le venim & peste, piroffite. la courte haleine si on y melle regalisce & raisins de damas.

Angélique

Angélique veut estre semée en terre bien labourée, souvent sarclée, & médiocrement arrosée.

Sa racine. & souveraine contre la peste & toute sorte de poison. Quiconque en tiendra un petit morceau en sa bouche, ou qui boira au matin seulement deux doigts de vin en Hyver, & eau rose, où elle aura trempé, il ne pourra estre infecté de mauvais air toute la journée. Les Anglois usent des feuilles & racine de celle herbe en saulce avec leur viande, d'autant quelle corrige les humeurs grossieres, & l'haleine puante, aide beaucoup à la digestion. Les feuilles d'Angélique pillées avec autres feuilles de rhue & miel, appliquées en forme de cataplasme, guarissent les morsures de chien enragé, & les piqueures de serpent, miles sur la telst du febricitant, attirent à soy toute la chaleur de fièvre: est bonne contre les sorcelleries & enchantements. L'eau distillée d'Angélique est singulière contre les faillances de coeur, morsures de bestes enragées, piqueures de bestes, principalement contre la peste, si avec cette eau distillée lon mesle demie drachme de ceste racine en poudre, & une drachme de theriaque, puis que le patient s'efforce à suer, plusieurs en ont elle saulvés. Sa racine mise dedans la dent cave appaise la douleur, maschée rend bonne haleine, & cache l'odeur de l'ail ou autre telle viande donnant mauvaise haleine.

Chardon benedict p223 f112.

Chardon benedict demande semblable culture que l'Angélique: vray est qu'il veut estre semé au croissant de la lune, non plus avant en terre que trois doigts. Il aime fort la compagnie

du froment. Il ne sera point fpineux, si avant que le semer vous mettez sa graine dedans une racine de laictue effeuillée, ou si rompez le bout pointu de la graine contre une pierre, ainsi qu'avons dit aux artichauds.

Chardon benedict n'a moindre vertu contre la peste, & toute sorte de poison que l'Angélique, soit pris par dedans ou appliqué par dehors. cest la vertu mesme par laquelle il chasse les taupes & autres bestes nuisibles aux jardins, du lieu & terre où il est planté. Ceux qui ont la fièvre quarte ou autres fièvres desquelles l'accez se commence par froid, ils sont guaris en prenant au matin trois onces de l'eau de chardon benedict, ou de sa décoction, ou le poids d'un escu de sa semence pulvérisée. Le mesme remède est bon pour les pleuresies, & les petits enfans épileptiques. Si on la cuit en vin, sa décoction est bonne pour appaiser les douleurs des reins & coliques, pour faire mourir les vers, & pour faire fuer. Chardon benict, tant sec que verd, prins par dedans, ou appliqué par dehors, guarit les ulcères malins, aussi les médecins commandent qu'on le mesle aux décoctions & breuvages des vérolez.

Agripaulme p223 f223

Agripaulme vient es lieux mal cultivez & raboteux, & ne demande aucun soing de culture., Toutesfois elle est singulière pour les palpitations & faillances de cœur, à raison de quoy est appelée d'aucuns cardiaca, elle provoque aussi les mois des femmes, elle désopile & fait uriner, fait cracher, délivre les poulmons pleins de pituite, fait mourir les vers ; deseichée & mise en poudre, prise la quantité d'une cueillerée avec vin, ayde miraculeusement à accoucher les femmes qui sont en travail d'enfant.

Verge d'or

Verge d'or veut estre semée en terre grasse, qui ne soit exposée à grand Soleil, mais à l'ombre de quelques arbres, ou sommet de montaigne, ou autre telle.

Elle a une vertu fort astringente, & encore plus desiccative, par laquelle ainsi que la consoude elle conglutine les playes, ulcères & fistules tant intérieures qu'extérieures, arreste les defluxions, reprime les dysenteries, guarit les ulcères de la bouche, & les inflammations d'icelle. Qui plus est, elle est fort singulière pour faire uriner & comminuer le calcul.

Saxifrage

Saxifrage tant grande que petite demande terroir sec, croyeux, argilleux, sablonneux, pierreux, & du tout stérile, & est semée des petits grains que lon trouve adhérents à ses racines. Elle fait uriner, & si pousse hors la gravelle des reins & de la vessie, si on fait bouillir sa racine & graine en vin, provoque aussi les mois aux femmes & l'arrierefaix.

Glouteron

Le grand & petit Glouteron, ou gleteron, appelé autrement Bardane, & des Grecs personata, n'a besoin de grande culture: car il vient tant de racine que de semence en terre maigre seiche & non cultivée, ainsi que nous la voyons croistre sans aucun soing es fossez, & parmi les chemins & voyes des champs.

Les racines, graines & jus des feuilles du grand & petit Glouteron sont fort singulières pour provoquer l'urine, rompre le calcul tant des reins que de la vessie, appaiser le flux dysenteric. Son jus se boit avec vin blanc, ou tout seul, sa graine pareillement, laquelle pour estre plus plaisante on confit avec sucre. Ses feuilles pilées avec un peu de sel, appliquées sur morsure & piqueure de serpent, de chien enragé, & d'autres bestes venimeuses sont fort souveraines: les racines, ou graine du petit Glouteron pilées, mises sur les tumeurs froides & escrouelles rebelles sont fort utiles.

Chausse-trappe

Chausse-trappe, ainsi dit à raison qu'il le doit manier & tripper avec le pied, non avec la main, autrement appelé chardon estoillé, à raison qu'il a des testelletes sur le haut de ses tiges, comme les autres chardons, atourées d'epines piquantes en forme d'estoilles, il vient en lieux mal cultivez, tant de racine que de semence.

Lon prise fort sa graine pulvérisée & beuë en vin pour provoquer l'urine, & pousser hors la gravelle, laquelle y est de si grande vertu, que par son fréquent usage fait pisser le pur sang

quelque fois: la decoction de sa racine avec miel en façon d'hydromel, fait le pareil, toutesfois plus doucement &. sans pissement de sang.

Chardon de nostre Dame p224

Chardon ou laict de nostre Dame, par ce qu'il a des taches blanches sur ses feuilles, autrement appellé espine blanche, ou chardonn argentin, ou artichaud sauvage.ou chardonn asinin, à cause que les asnes se délectent fort d'en manger. Il demande un terroir gras & bien labouré, & semblable culture que la poiree, vray est qu'il ne laisse de venir es lieux mal cultivez.

Sa graine & racines ont quasi semblables vertus à désopiler, à provoquer l'urine, & comminuer le calcul, que le chauve-trappe ; les Italiens usent de ses racines en salade à la façon des artichauds, & les bonnes femmes en tirent le laict pour manger, lon fait une ptisane avec de la racine de ce chardon mise en poudre, graine de fenouil, & peu de poyvre long, pour faire user aux nourrices qui ont défaut de laict: l'eau diltillée de ses feuilles est singulière pour les douleurs de costé beue avec demie drachme de sa graine.

Argentine.

L'argentine ainsi nommée par ce que ses feuilles sont argentées par derrière, aime un terroir humide & herbu, encor qu'il soit mal cultivé.

Elle a une vertu excellente sur toutes autres herbes pour rompre la pierre, guarir les ulcères & playes malignes dedans le corps, arrester le flux dissenteric, & dissoudre le sang caillé, prise en breuvage. Lon dit que si vous la mettez dedans un bassin à demi plein d'eau froide, & que couvriez le bassin d'un autre bassin ou vaisseau, ou couvercle, s'amasseront plusieurs vapeurs en la cavité du couvercle, lesquelles se convertiront en eau, à la forme des eaux distillées. Telle eau distillée est fort bonne pour oster les taches, lentilles, macules, & le hasle du Soleil en la face.

Herbe aux tigneux.

Herbe aux tigneux croist volontiers en lieux frais & humides, aussi la voyons coustumierement naistre près des rivières & ruisseaux.

Sa racine par sa grande amertume & vertu desiccative, est medecine singulière contre la peste : car deseichée & mise en poudre, puis beue avec vin, chasse tout venim du cœur par la grande sueur qu'elle provoque, aucuns pour cest effect ostent l'escorce & le coeur de ceste racine, la font tremper en vinaigre, puis font breuvage de ce vinaigre, jus de rhue & theriaque pour prendre es fièvres pestilentes: la poudre de ceste racine beue avec vin est excellente pour les suffocations d'amari, & trachées de ventre: ceste poudre aussi fait mourir les vers, guarit les ulceres malings, la tigne, les mules aux talons, le farcin des chevaux, soit prine par dedans, ou appliquée par dehors en son jus ou sa decoction.

Scabieuse p225 f113.

La Scabieuse vient en mesme terroir que l'herbe aux tigneux, à sçavoir, és bois, lieux non cultivez, & principalement sablonneux.

Elle est fort propre pour la toux & maladies des poulmons, aussi pour cest effect lon en tire le jus, lon la pulverise, ou en fait decoction pour en user long temps: aussi lon fait conserve de sa fleur ; ses feuilles, ou sa racine pilée & appliquée sur les gratelles, tigne, ou meslée avec huiles & onguents, y fait grand profit, mesmement es anthrax & carboncles pestiferez, lesquels si frottez avec le jus de scabieuse, dedans trois heures vous les trouverez esvanouis ; le jus de scabieuse à la quantité de quatre onces beu avec une drachme de theriaque dez le premier jour, est singulier contre la peste, moyennant qu'au lict on se face suer, & que lon itère souventesfois ce breuvage: le mesme remède sert aux morsures de bestes veneneuses, si outre cela vous appliquez sur la morsure les feuilles pilées de ceste herbe: un liniment faict de jus de scabieuse, poudre de borax, autrement dit chrysocolle, & peu de camphre est singulier pour les dartres, gratelles, lentilles, & autres infections & ordures de la peau: surtout, la decoction de scabieuse beue l'espace de quarante jours, guarit entièrement les dartres, fussent elles de vérole, ainsi que j'ay expérimenté plusieurs fois.

Scolopendre.

Scolopendre, dite autrement langue de cerf, veut estre plantée en terre pierreuse, ou graveleuse, qui soit humectée de quelque ruisseau courant, & en ce défaut doit estre souvent arrosée. Il ne faut jamais arracher la racine, mais couper seulement ses feuilles: car elle ne peut estre semée, d'autant qu'elle ne produit point de semence.

Sa décoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate, & qui sont subjects à la fièvre quarte.

Bétoine

Bétoine se délecte d'estre semée en terre humide & froide, auprès quelque muraille, pour en avoir l'ombre, car elle n'ayme beaucoup les rayons du Soleil. Sa racine a vertus contraires aux feuilles & fleurs: car sa racine tormente l'estomach, & est fort mal plaisante à la bouche: ses feuilles & fleurs sont de fort bon odeur & saveur agreable.

La décoction de Bétoine faite en vin blanc, appaise les douleurs de reins, rompt le calcul, & guarit la jaunisse ses feuilles pilées & appliquées en forme de cataplasme, agglutinent subitement les playes de la teste. Cataplasme fait de ses feuilles avec graisse de porc, fait supputer les furoncles & toute autre sorte d'apostemes. Ses feuilles pilées avec bien peu de sel guarissent les ulcères caves & chancreuses. Bref ceste herbe a de si grandes & tant de vertus, quelle a donné lieu au proverbe Italien, *tu hai piu virtu che non ha la betonica*.

Bugle

Bugle veut estre planté en terre pierreuse, seiche & montueuse à raison de quoy les Latins l'appellent *Consolida petra*, elle ne demande grande culture.

Ses feuilles & racines sont souveraines pour consolider les playes, tant extérieures que intérieures, aussi elle se met es potions vulnéraires: c'est-pourquoy lon dit communément que, *Qui a du bugle & du sanicle, fait au chirurgien la nique*.

Pied de de Lyon

Pied de de Lyon vient en terre argilleuse, grasse & rouge, & quelque peu humide, communement es prez situez en quelque lieu haut.

Il a semblable vertu au Bugle & Sanicle, outre lesquelles il oste la douleur & chaleur de toutes inflammations & ulcères. La mesme herbe pilée & mise sur les mammelles des femmes pucelles, les fait dures & fermes.

Consire ou grande consoulde.

Consire ou grande consoulde, vient en lieu humide, & a semblable vertu que le Bugle, à sçavoir de consolider les playes, qui est si grande en tous deux, que si on met dedans un pot où cuit la chair, du Bugle, ou de la grande Consoulde, les pièces de chair divisées suniront ensemble. La racine de grande Consoulde estant encor toute verte & récemment tirée de terre, ratissée & estendue sur du cuir, ou sur un linge, appliquée en forme de cataplasme sur, les lieux gouteux, appaise soudainement la douleur de la goutte, chose expérimentée. Icelle racine deseichée. & mise en poudre, est bonne pour mettre à la bouillie des enfans qui ont le boyau avallé, mesme pour appaiser le flux de ventre. Cataplasme fait de racine de consoulde grande avec farine de febves, appliqué sur le lieu où descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remède.

Sanicle

Sanicle se demande en terre grasse où le Soleil ne batte pas beaucoup, vient de sa semence & de sa racine, a semblable vertu que le bugle & consyre, principalement à retraindre les crachemens de sang, à la dysenterie, & à consolider les playes intérieures du corps, où lon ne peut mettre tentes ny onguent, si on fait breuvage exprimé du jus de sa racine & de ses feuilles, lesquelles maniées entre les doigts, ou mises sur la langue représentent un goust de myrrhe.

Germandrée d'eau

Germandrée d'eau, ou chamaraz, cest ce que les Latins appellent *Scordium*, vient assez facilement, sans grand soin de culture, moyennant qu'il soit planté par petits œilletons pris de son rameau & mis en terre humide car sur tout pour bien croistre il demande d'estre planté en

lieu humide, & estre souvent arrosé. Il a semblable vertu que l'Angélique, contre le poison & la peste: & outre cela sa décoction prise en breuvage par certains jours guérit les fièvres tierces, délivre les opilations de la ratte, & fait uriner.

Pas d'Asne

Pas d'Asne doit estre planté en lieu fort humide, & veut estre souvent arrosé, qu'ansi soit on la voit croistre fort belle es marais & rivages des eaux.

Il croist à l'entour de sa racine une mousse blanchâtre, laquelle si tu amasses & nettoyes diligemment, puis l'enveloppes dans un linge avec bien peu de sel nitre, la fais ainsi quelque peu cuire en lexive, & par après la mets seicher au Soleil, tu auras une mesche excellente pour faire du feu avec caillou & fusil: car elle est tant facile à concevoir qu'au premier coup de son fusil elle s'allumera.

Entre autres vertus, elle est singulière pour conforter les poulmons & parties pectorales, soit que lon en use en décoction, ou syrop, ou en forme de parfum receu par la bouche, ou autrement ; principalement si on mesle quelques brins d'hysope & de figues, ou syrop parmi sa décoction ; le grand pas d'Asne, principalement sa racine, deseichée, pulvérisée & prise au poids de deux drachmes avec vin, est singulier contre la peste, si on sue incontinent apres. Elle est bonne aussi à bailler aux chevaux qui sont tormentez de vers, ou ont courte haleine.

Carline

Carline tant grande que petite, ainsi nommée quasi Caroline, à cause que ce chardonn fut monsté divinement par un Ange à l'Empereur Charlemagne, pour délivrer son exercite, qui estoit persécuté d'une peste miserable. Elle demande estre semée & plantée en un terroir (ce & pierreux, où le Soleil de midy donne à plaisir.

La racine de la grande Carline mise en poudre, prise le poids d'un escu est singulière contre la peste, pour les foiblesses de coeur, pour la rétention d'urine, pour comminner le calcul, pour les douleurs de costé, & pour les convulsions: appliquée par dehors après avoir trempé en vinaigre, profite à la goutte sciatique.

Le chardon à cent testes

Le chardon à cent testes dit des Latins Eryngium, croist en terre mal cultivée, mal unie & seiche.

Le vin où auront bouilli les racines de chardon à cent testes, provoque le flux menstrual, & l'urine retenue, pousse hors le calcul & gravelle, profite aux épileptique, aux hydropiques, aux ictériques: la decoction de sa racine est singulière pour empescher l'yvrongnerie: l'eau distillée des tendrons de ses feuilles beuë tous les jours, voire le plus souvent que lon pourra, est merveilleuse pour ceux qui ont le corps infecté d'ulcères de vérole, d'autant qu'elle conforte le foye: ceste eau mesme est fort utile pour les fièvres quartes & quotidianes ; sa racine prise soit en poudre soit en decoction avec le bouillon des grenouilles dont on mange, ou au défaut de grenouilles avec bouillon d'oison, est un antidote contre les poisons du crapaut, verdier, & herbes veneneuses ; elle profite aussi aux maux de cœur beue avec decoction de buglose ou de melisse.

Branche ursine p228.

La Branche ursine, dite des Latins Acanthus, vient en lieux pierreux & humides, encores qu'elle veuille estre cultivée soigneusement, autrement n'en attendez profit.

Sa racine & feuilles sont fort émollientes ; prises en breuvage font uriner, appliquées en forme de cataplasme profitent aux convulsions, torsions & contractions de ligaments. Lon en use heureusement es clystères des hydropiques.

Remors ou Mors de diable

Mors de diable, ainsi nommé par ce qu'il semble que le milieu ou le cœur de sa racine soit rongée ou mordue de quelque diable, si tost qu'est plantée ou a parcreu en quelque lieu, comme si le diable estoit envieux du bien qu'elle apporte aux hommes par ses vertus incroyables : il ne demande grande culture, terre grasse, ny beaucoup humide & aussi le voyons croistre es montagnes, buissons & lieux du tout stériles ; vray est qu'elle croist aussi es

prez, non pas toutesfois beaucoup humides. Elle se trouve en grande abondance en la prairie de Verrière, bourgade près Paris.

Sa racine & Feuilles vertes pilées enfemble & appliquées sur les charbons & tumeurs pestilentes, les guarissent ; le vin où il y auront bouilli est beu avec heureuse issue contre la peste, & contre les douleurs & suffocations d'amarri ; la poudre de sa racine est bonne contre les vers.

Quintefeuille p228.

La Quintefeuille, ainsi appelée pour les cinq feuilles qu'elle porte, demande un terroir bas, ombrageux & aquatique ; elle vient aussi en lieu sec & sablonneux.

La décoction de sa racine en gargarisme appaise la douleur des dents, & guarit les ulcères de la bouche ; en clystère arrête tous flux de ventre tant dysentérique que de sang ; en breuvage, est singulière contre la jaunisse, opilation de foye, contre air pestilent & poison.

Tormentille

La Tormentille semblable en tige à la quintefeuille, mais dissemblable en nombre de feuilles, d'autant qu'elle en a sept, demande mesme terroir que la quintefeuille, non toutesfois tant aquatique ; nommée Tormentille, par ce que la poudre ou décoction de sa racine appaise le torment & la rage des dents, outre cela elle est sur tous autres remèdes singulière contre la peste, contre la furie de tous venins & poisons, arrête aussi tous flux de sang, soit crachement, ou menstrual, ou de ventre, tous vomissement & l'avortement, soit prise par la bouche, soit appliquée extérieurement, soit prise en substance, soit distillée.

Pervenche p229 f115.

La Pervenche demande un lieu ombrageux & humide, aussi la voyons croistre aux fustayes, hayes & bords des bois.

Ses feuilles tant en décoction qu'autrement arrestent toutes sortes de flux, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, mesme elles suppriment les fleurs blanches, après les avoir purgées, nettoyées & évacuées, qui plus est vous arresterez le flux de sang par le nez, si vous broyez ses feuilles, & les mettez dedans le nez, ou si vous en faites un collier à l'entour du col, ou un chapeau sur la teste ; ou il vous en mettez sous & sus la langue ; de mesme façon vous supprimerez le flux menstrual, & empescherez l'accouchement avant terme si vous en appliquez contre l'aine.

Bistorte

La bistorte tant grande que petite demande un lieu humide, aqueux & ombrageux, elle vient aux hautes montagnes.

Leur racine arrête toute sorte de flux, principalement le flux menstrual, encores d'avantage le flux d'urine, on la boit avec jus ou eau de plantain, distillée. Elle arrête le flux de sang d'une playe si on jette sur la playe saignante de la poudre: supprime le vomissement bilieux si vous la fricassez avec blancs d'œufs sur une tuile ardante & la mangez soudain. Elle est singulière tant en substance, décoction, que distillée contre tous venins, mesme contre la peste, contre les vers des petits enfans, contre la rougeolle, & petite vérole des enfans, contre le flux dysentérique, pour toute cheute ; contre la douleur & defluxions sur les dents, si vous la mettez dans la dent cave, avec un peu d'alun & de pyrethre.

Pivoine

Pivoine, tant malle que femelle, demande estre plantée ou semée en terre seiche, où le Soleil ayt entière puissance.

Sa graine, ou sa racine cueillie au défaut de lune, pendue au col & appliquée sur les poignets, où seule avec guy de chesne, est preservatif fort singulier contre le mal de S. Jean, à quoy toutesfois. je conseille ne te tant fier que tu n'attentes autre remède: assure toy plustost qu'elle est singulière aux morsures & piqueures veneneuses tant prise par la bouche qu'appliquée, trente grains de pivoine desnuez de leur escorce, pilez & rédigez en poudre, puis beus avec vin, font recouvrer la parole perdue.

Véronique

La Véronique tant masle que femelle, veut estre tant semée que plantée en mesme terre que la pivoine.

Ceste herbe, principalement la femelle, est fort recommandable pour ses vertus: car le jus qui est exprimé de ses feuilles, ou l'eau qui en est distillée, guarit toutes sortes de playes tant récentes qu'inveterées, toutes sortes d'ulceres malings, chancres, tumeurs chaudes, gratelles, & toutes infections du cuir: qui plus est, le fréquent usage tant du jus que de l'eau distillée de véronique, apporte parfaicte guarison aux ladres, dequoy nous avons ample tesmoignage d'un Roy de Frace qui en receut entier allègement. Cest aussi pour quoy ceste herbe est appelée herbe aux ladres. Lon en fait un baulme (comme nous dirons au Chapitre des baulmes. Livre 3) qui est singulier sur tous autres, à toutes sortes de playes & d'ulceres malings, mesmement pour la ladrerie: qu'ainsi soit, un certain personnage de nous congneu, ayant un ulcere virulent, en façon de Polypus, au nez, de la guarison duquel plusieurs tant Médecins que Chirurgiens fort excellents de ceste ville, desperoyent totalement, iceluy fut guari miraculeusement par la seule application de ce baulme, & potions fréquentes de la décoction des feuilles de la Véronique femelle. Celle herbe aussi est souveraine es clystères pour les dysenteries, en breuvage, pour les fièvres pestilentes, ulcères des poulmons, & opilations de foye & de ratte.

Gremil.p230.

Gremil, cest ce que lon appelle en Latin vulgaire Miliun folis, lequel vient mieux semé que planté, & ayme terre seiche, non labourée, pierreuse & bien aérée.

Le jus de ses feuilles, & sa graine pulverisée, & beue avec vin, a une vertu singulière contre la gravelle & calcul, & pour faire uriner, rien n'est plus singulier pour la chaudepisse que de boire plusieurs matins le poids de deux drachmes de graine de gremil, demie drachme de ce terach, deux scrupules d'ambre, le tout pulverisé, avec just de plantain ou de pourpier, ou de laictue: pareillement deux drachmes de la graine de gremil avec laict de femme, donnent aide merveilleuse aux femmes qui sont en travail d'enfant.

Mille-pertuis.

Mille-pertuis demande semblable culture que le gremil, & cependant ne refuse pas la terre grande & bien labourée.

Le jus de ses feuilles & fleurs consolide les playes, sa graine beue avec vin blanc délivre de la fièvre tierce. Ses fleurs & somitez viennent principalement en usage pour faire baume à guarir les playes, tel qu'est cestuy-cy.

Prenez fruicts d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble en une bouteille de voirre, & l'exposez au Soleil jusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourri, puis après passez le tout par un linge, & le réservez pour l'usage: voyez au livre 3. de l'huile de Mille-pertuis.

Jue Arthritique.

Jue arthritique aime terre seiche, sablonneuse & pierreuse, & vient mieux plantée que semée.

L'herbe entière bouillie en hydromel guarit la jaunisse, provoque les mois des femmes, fait uriner, & est souveraine contre la goutte sciatique, tant prise en breuvage, qu'appliquée sur la hanche en forme de cataplasme, car toute l'herbe avec les fleurs & racines pulverisée & prise par la bouche l'espace de 40 jours avec demie once de terébentine guarit entièrement la goutte sciatique. la conserve faicte de les fleurs est bonne aux paralyriques: toute l'herbe cuicte en vinaigre & prise par la bouche, aide infiniment à accoucher, voire d'un enfant mort au ventre de la mère.

Aigremoine. P231 f116.

Aigremoine veut estre plantée en lieu pierreux & sec, ne demande grande culture.

Sa décoction désopile le foye, & le renforcit, bouillie & beuë donne secours aux morsures des bestes venimeuses. Le jus d'aigremoine meslé parmi vinaigre & sel, en liniment, guarit la gratelle: l'aigremoine est bonne à la toux des brebis & chevaux pousifs. Le jus de décoction d'aigremoine avec fumeterre, faicte en laict clair, provoque l'urine, pousse les mois, guarit la

gratelle, & demangéson de tout le corps, dont est singulière au commencement de la ladrerie, la graine incorporée avec le jus d'aigremoine en forme de pilules, fait mourir les vers: le cerf vulnéré est guari si tost qu'il a mangé de ceste herbe.

Bouillon blanc

Bouillon blanc vient en toute terre, mieux toutesfois en terre pierreuse & sablonneuse, qu'autrement.

Le bouillon blanc, tant feuilles, racines, fleurs que semence, est singulier contre toute sorte de venims ; singulier aussi pour remettre en son lieu le fondement cheut ; aussi les bonnes femmes pour ce regard font un parfum avec semence & fleurs de bouillon, fleurs de camamille & mastich, le tout bien pulverisé. Le jus exprimé de sa racine avant qu'elle jette la tige, beu par quatre fois à la quantité d'un doigt avec hippocras ou malvaisie, au commencement de l'accez de la fièvre quarte, la chasse du tout. Le jus exprimé, tant de ses fleurs que de ses feuilles, appliqué sur les verruques, les nettoye totalement. aussi les damoiselles, pour oster les rides & autres vices de la face, ne trouvent meilleur remède que le jus tiré de fleurs de bouillon blanc. Ses feuilles pilées entre deux pierres, & appliquées en forme de cataplasme sur le pied du cheval qui aura esté encloué, luy apportent un singulier & soudain allégement. L'eau distillée des fleurs estaint la rougeur & goutterose de la face, adjoustant quelque peu de camphre, fait le pareil és erysipèles, gratelles, brulures, & autres infections du cuir ; les fleurs de bouillon blanc avec un jaune d'oeuf, mie de pain & feuilles de porreau, appliquez sur les hemorrhoides, les arrestent du tout.

Il croist à l'entour des feuilles du bouillon blanc une mousse blanchastre, laquelle est bonne pour faire mesche de fusil.

Mercurie

Mercurie demande terroir de vignes pour y estre semée & venir en grande abondance, sans grand soing de culture; toutesfois lon se doit donner garde de la semer es vignes, par ce que le vin que produiroit la vigne où auroit esté semée la mercurie, retiendrait le goust de mercurie, & seroit fort mal plaisant à boire.

Le jus de mercurie beu, fait concepvoir, provoque le mois aux femmes, les délivre de l'arrière faix. La décoction de mercurie lasche le ventre, soit pris par la bouche ou en clystère. Lon fait un miel du jus de mercurie avec la moitié du miel, qui est fort bon pour les clystères laxatifs: le jus de mercurie oste les verruques ; la graine de mercurie en décoction avec l'absynthe guarit les ictériques ; son jus avec vinaigre deseiche les gratelles.

Mille-feuille. p232.

La Mille-feuille vient en terre médiocrement grasse & humide.

Sa decoction arrête toute sorte de flux, principalement le rouge des femmes, & celui qui vient es playes, principalement sa feuille deseichée, mise en poudre, & beuë avec eau de consoude ou de plantain: & feuille mise dans le nez arreste le flux de sang ; mise en clystère, arreste le flux de ventre dysenteric. Mille-feuille portant fleur blanche, pilée avec sa fleur, & beue avec son eau, distillée avec laict de chevre, oste la chaudepisse aux hommes, & aux femmes les fleurs blanches.

Hieble

Hieble vient mieux plantée que semée, demande terre grasse, bien amandée, aucunement humide.

Le jus exprimé des racines d'hieble, beu par certain temps, preserve des gouttes. La graine d'hieble bien lavée, beue à la quantité d'une drachme, mise en poudre, & trempée toute la nuit en vin, guarit l'hydropisie, par ce qu'elle fait vider par bas, & vomir grande quantité d'eau ; beue aussi avec décoction d'lue arthritique, appaise les douleurs des gouttes & de verole. Lon en fait un onguent souverain pour addoucir les mesmes douleurs. Prenez jus de racines d'hieble, fleurs de seigle, beurre frais, esgale portion de chacun, meslez le tout, & faites consommer ensemble dans un pot de terre mis au four. De cest onguent frottez les parties dolentes, ou bien faites tremper en huile la fleur au Soleil avec axunge humaine. On tire aussi par expression huile de ses pépins.

Reprinse ou Orpin.

La Reprinse croist le plus souvent en lieux humides & ombrageux ; les villageois la plantent volontiers la nuit saint Jean, dedans escuelles ou sur tranchoirs de bois, ou dedans quelque fente de muraille, son pied estant entouré d'argille, & la pendent, là où elle demeure long temps verte, & y croist & fleurit, l'arrouasant par fois d'eau.

Le jus ou decoction de ses feuilles, est un remède souverain pour consolider les playes, arrester le flux de sang ; pour les playes & ulcères interieures, pour les crepatures & hargnes.

Barbe de chèvre. P233 f117.

Barbe de chèvre vient fort bien en terre humide & ombrageuse, & demande d'estre arrousee souvent, les Latin» rappellent Ulmaria par ce que ses feuilles sont semblables aux feuilles d'orme.

Sa racine & feuilles mises en poudre guarissent les flux de ventre & sang ; l'eau distillée beue, est singulière pour les playes, tant extérieures qu'intérieures.

Lierre terrestre

Lierre terrestre vient aussi en lieu humide & ombrageux.

La décoction de ses feuilles a grande vertu de désopiler le foye & la ratte, de provoquer l'urine & les mois aux femmes. Lon en fait un baulme fort excellent pour les coupeures & playes recentes, mesmement pour les coliques, tant en clystères que prise en breuvage, en mettant ses feuilles hachées menues dans une fiole de verre, bien estouppée de cire gommée, de fort parchemin, laissant ladite fiole enterrée en fien de cheval par l'espace de quarante jours. Son jus avec rouillure d'airain est propre pour les fistules & ulcères caverneuses ; sa décoction avec betoine, pimpenelle, piloselle, bistorte, queue de cheval, tormentilles, choux rouges, est singulière pour les playes des parties nobles & intérieures, si on en use souvent.

Langue de chien p233.

Langue de chien vient facilement es lieux sablonneux & mal cultivez.

Ses feuilles pilées & appliquées sur les brusleures, feu volage, fur les vieilles ulcères, playes éc inflammations, sur les douleurs, sur les detiuxions, sur les hemorrhoides profitent grandement. Lon en fait un onguent singulier pour les playes, du jus d'icelles, miel rosat, & terebentine. Lon en fait aussi des pillules pour arrester les catarres violents.

Langue de serpent.

Langue de serpent demande sur tout lieu gras, bien cultivé & humide, elle croist aussi es prez, mais elle se perd incontinent. feront» Ses feuilles pilées appliquées sur les brusleures, inflammations, crépatures, & principalement sur les playes. & ulcères malings, sont de merveilleux effect. Lon fait un baulme de ses feuilles pour tels effets, auquel aucuns adjoustent de la terebentine ; le vin vermeil auquel la plante entiere aura trempé est propre pour arrester les desfluxions sur les yeux.

Rieble ou Grateron.

Rieble ou Grateron croist en toute sorte de terre, & n'a besoing de grand' culture.

Lon en distille de l'eau, laquelle est fort singulière contre la pleurésie, & autres douleurs de costé, prise au commencement du mal, mesmement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses, & pour esteindre l'ardeur des chancres.

Le Coquelicoq p234.

Le Coquelicoq demande un terroir gras & bien labouré, tels que sont les terres à grains, esquelles nous le voyons croistre fort beau & bien espanoui.

Les fleurs du Coquelicoq, tant grand que petit, en décoction ou en eau distillée, ou en syrop, ou en poudre le poids de demy escu, sont singuliers remèdes es pleurésies pour faire cracher.

Fraxinelle

Fraxinelle, autrement appelé dictame bastard, demande aussi un terroir gras & bien cultivé, avec ce un ibing diligent de l'arrouser, défendre de la froidure de l'air.

Sa graine, racine, feuilles & fleurs, tant en poudre qu'en décoction fait uriner, rompt la pierre, provoque le flux menstrual, fait sortir hors l'enfant mort, l'arrierefaix ; mangé avec rhubarbe tue & pousse hors les vers ; son jus appliqué par dehors tire hors les espinas & eschardes.

Crespinette.

Crespinette cest une troisieme espèce de Renouée, dite en Latin *Polygonum*, laquelle se trouve principalement à villeneufve la Guyard, bourgade près de Sens, ainsi qu'avons dit au premier livre, au traité des remèdes, & croist au bord des vignes, & champs mal labourez, principalement quand l'année est humide. Lon en a trouvé aussi depuis quelques années à Mont-martre près Paris; donc si tu en yeux planter, choisis luy un tel terroir.

Entre ses vertus plus principales, l'eau qui en est distillée est souveraine pour difficulté d'urine, ainsi que j'ay expérimente plusieurs fois.

Seau de Salomon.

Seau ou Signet de Salomon, doit estre planté en terre seiche & haut eslevée.

Sa racine toute nouvelle pilée, ou le jus d'icelle efface toutes lentilles, taches, meurtriseures (provenans pour estre haslé, battu, tombé ou heurté) soit en la face ou autre partie du corps, Lon en distille de l'eau qui est fort propre aux fards des femmes.

Serpentaire grande & petite.

Serpentaire grande, doit estre plantée es lieux ombrageux & de bonne terre ; la petite Serpentaire demande terroir humide, & aquatique, près la fontaine du jardin.

Leurs racines bouillies ou rosties, méslées avec miel, puis séchées, proffitent à la courte haleine, toux difficiles & crachements à peine ; d'autant qu'elles couppent, meurissent, & consomment les humeurs grosses & visqueuses, mises en poudre & méslées avec miel, guarissent les ulceres malings & corrosifs, principalement les polypus, leurs feuilles espandues par dessus les formages, les empeschent de se gaster & pourrir.

Ortie piquante, & morte. P235 f118.

Quant à l'Ortie n'est bejoing de la semer ny planter, car elle vient Ortie aux jardins plus que lon ne veut, toutesfois elle n'a défaut de grande vertu, tant la grecque que la morte.

Les feuilles, principalement les racines de l'Ortie morte, pilées et mises sur le nez, arrestent le flux de sang par le nez. autant en fait leur jus frotté au front. Les feuilles de l'Ortie grecque pilées avec un peu de myrrhe, appliquées sur le nombril en forme de cataplasme, ont grande vertu pour provoquer les mois des femmes. Leur jus beu par certain temps, fait uriner, & rompt le calcul. Liniment préparé avec feuilles d'ortie, sel & huile, défend les parties du corps de toute froidure & frisson, tant grand soit il, si lon en frotte l'espine du dos, la plante des pieds, & les poignets: mesme le jus d'ortie meslé avec bien peu de l'onguent de populéon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fièvre; autant en font les feuilles pilées & meslées avec huile violat, ou de pavot, appliquées sur les poignets. La vapeur de la decoction de la graine d'ortie délivre les opilations des nazeaux. Ceux qui ont la toux avec grand rallement ne pourroyent trouver meilleur remède pour cracher abondamment, que de prendre avec quelque syrop ou décoction pectorale, le poids de demy escu de la graine d'ortie subtilement pulverisée. Faut encore observer ceste vertu en l'ortie si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plustost cuite.

Herbe aux pouilleux.

Herbe aux pouilleux doit estre semée en lieu médiocrement sec & ombrageux.

Sa graine machée & tenue dans la bouche, attire par sa chaleur grande quantité d'humiditez ; pilée & meslée avec huile, chasse les pouls de la teste, & autres parties du corps, guarist les gratelles ; trempée en vinaigre de tenue en la bouche appaise la douleur des dents.

Plantain.

Il ne se faut beaucoup soucier de semer le grand, petit, & moyen Plantain, car il croist par tout: toutesfois il doit estre prisé pour ses vertus.

Le jus exptimé des feuilles, ou des racines de Plantain beu deux heures avant l'accez, à la quantité de deux doigts, allège les fièvres tierces. Les feuilles de plantain pilées avec blanc

d'œufs, guarissent les brusleures. Emplastre faict de jus de plantain, blanc d'œuf, & bol armené appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez.

Queuë de cheval.

Queuë de cheval tant grande que petite, demande lieu fort humide, comme prez quelque estang, ou bien quelque lieu ombrageux.

Sa décoction en vin ou eau estanche le flux de sang, & tous autres flux, soit dysenterie, ou autre tel: son jus mis dedans le nez estanche le sang qui en coule, & mis avec un pessaire à la nature des femmes, arreste le flux dicelles.

Pariétaire p236.

La pariétaire ne demande aucun soin ny culture, car elle croist de soy-mesme près les murailles. Cataplasme faict de pariétaire & de graisse de bouc ou de chèvre, est singulier remède pour les gouttes & cheutes. Les feuilles de pariétaire fricassées avec beurre frais ou graisse de Chappon, mises en forme de cataplasme sur le ventre, appaisent la colique. Le jus meslé en pareille quantité avec vin blanc, huile d'amandes douces récemment faicte, allège les douleurs & tourments de la pierre. Cataplasme faict de pariétaire verte, pilée avec mie de pain, huile de lis, rosat ou camamille, resout les apostumes qui surviennent aux mammelles ; elle est propre pour les clistères cemollitifs, & bains detersifs.

Bourse à pasteur

Bourse à pasteur vient en toute terre, principalement es mesures & près murailles. La décoction de ceste herbe en eau de pluye avec plantain & bol armené beuë quelques matinées ou prise en clysteres arreste les flux dysenteriquei, appaise aussi les crachements de sang ; un bain préparé d'une décoction de ses feuilles retient le flux excessif des mois. Son jus consolide les playes récentes, instillé dedans les oreilles deseiche leurs ulcères ; ses feuilles pillées & appliquées en forme de cataplasme esteinct les inflammations. feux volants. ses feuilles mangées arrestent toute sorte de flux de sang ; insérées dedans le nez, mesmes tenues en la main estanchent le flux de sang par le nez.

Pain de pourceau

Pain de pourceau demande un terroir ombrageux sous quelque arbre ou buisson, qui soit toutesfois bien gras & bien labouré pour nourrir sa racine, qui est pleine, grosse, solide, & quasi semblable à la rave ; la forest d'Orléans est peuplée de celle herbe.

C'est une chose esmerveillable que le jus de la racine de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerveau, & son eau distillée, attirée aussi par le nez, estanche soudain le flux de sang ; la mesme eau beuë à la qualité de six onces avec une once de sucre, arreste soudain le sang décollant de la poitrine ou du ventricule ou du foye & consolide les vaisseaux si quelques uns y sont rompus: ce que j'ay moy-mesme expérimenté: son jus beu au poids de deux drachmes avec oxymel, lasche le ventre, & deliye les oppilations du foye & de la rate, à raison dequoy il est singulier pour les hydropiques & icteriques, mais il y faut mesler un peu de mastich ou de muscade ou de rheubarbe pour corriger sa véhémence ; il est incroyable quelle allégeance donne aux coliques & autres telles tranchées son jus, quand on le mesle ès clysteres, de combien aussi il sert ès onguents, liniments & cataplasmes que lon ordonne pour les durtez & tumeurs de rate & de foye. si tous faites tremper les racines hachées menu en huile rosat ou camamille ou d'amandes douces, puis bouillir, adjoustant quelque peu de vin, en fin les exprimerez ; telle huile, instillée de deux ou trois gouttes dedans les oreilles, guarit les bruits d'oreille & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous appliquez le marc de ses racines au soir allant au lict, ou bien hachez menu ses racines, pistez les avec pesches & amandes amères, faites le tout tremper en eau de vie, puis l'exprimez & instillez quelques gouttes de ce qui sera exprimé dedans les oreilles ; cela est souverain pour les bruits d'oreilles et surdité.

Bacinet. P237.

Bacinet, autrement dict des François pied de courbin, ou pied de coq, des Grecs Batrachium, des Latins Ranunculus, encores que soit de six espèces, toutes ce néantmoins demandent quelque lieu humide, marescageux, où les grenouilles se deletent, lesquelles aussi

se plaisent. & voltigent à l'entour de ceste herbe, vray est que l'une plus & l'autre moins demande les lieux humides, car le bacinet qui a double fleur non pas beaucoup jaune & aucunesfois rougeastre, qui se monstre seulement en Automne non en autre temps, ne peut croistre en lieu fort humide, comme aux prés secs & terres peu moittes, au contraire, celui qui porte simple fleur de couleur jaune & dorée, ne peut venir qu'en quelque prairie aquatique, & près de l'eau dormante.

Ces deux espèces viennent principalement en usage de médecine: celle qui a la fleur jaune & simple porte une racine garnie de plusieurs filaments, entre lesquels sont deux plus insignes & plus grands que les autres, lesquels appliquez sur le poignet ont une vertu singulière pour chasser la fiebvre tant quarte que tierce: ou bien selon l'experience des bonnes matrones prenez ces deux principales racines, appliquez les au poignet senestre ou au dedans & contre le poulce senestre, si cest un homme qui ait la fiebvre, ou bien au poignet dextre ou au dedans & contre le poulce dextre, si cest une femme qui ait la fiebvre: liez ces deux racines d'une bande de linge assez estroitement, & l'y laissez neuf jours entiers sans le mouvoir.

L'autre qui a la fleur double non pas beaucoup jaune porte une racine bulbeuse, blanchastre, de goust fort acre ; celle cy tant de ses feuilles, & principalement de sa racine appliquée sur quelque partie, est autant caustique que le fien de pigeon ou gravelée, voire le plus violent cautère qui se trouve, car encores que vous mettiez entre la chair & ceste herbe un linge en cinq ou six doubles, elle ne laissera de brusler & penetrer profondement jusques à la chair: cest l'herbe de laquelle trempée en sang de dragon, les gueux malheureux & meschants se frottent les bras, jambes ou les cuisses pour se les exulcérer, afin qu'ils puissent esmouvoir le peuple à compassion pour tirer plus grande aulmosne ; cest l'herbe que Sylvius appelle pied de courbin, laquelle il prise tant à la peste & au carboncle : prenez, dit-il, proupied, ou bacinet, ou pas de loup, & des médecins Batrachion, Ranunculus, pes corvi, ayant la racine semblable à un petit oignon plat, ceste racine, ou seule, si elle est assez grosse, ou deux ou trois petites, pilées & mises sur le poulce de la main du costé de la peste sous l'aixelle, ou sur le poulce du pied du costé de l'aine où est la peste, & luy laisser vingt quatre heures, elle fait vessies, par lesquelles creuvées de soy mesme, le vuide la matière de la peste tirée par une vene commune aux deux parties: mais à cause que ceste racine est trop forte, faut mettre entre icelle & le poulce, quatre ou cinq doubles de drapeau neuf & fort, ou six ou sept de drapeau délie ou usé, & le couvrir & lier, & puis guariras l'ulcere du poulce par moyeux d'oeufs & beurre frais battus ensemble, avec petit d'herbe consolde moyenne pillée, ou petit d'aloë lavé. Et si n'en pouvez avoir de la récente, la seiche y est bonne, mais ne faut tant de double entre deux ; Ceste opération se fait tost, certainement sans saignee & autre vacuation.

Arrestebeuf p238.

Arrestebeuf, dicte pource qu'elle retient par sa racine & rameaux fort plantureux les bœufs tirans la charrue, moleste aussi aux moissonneurs & saulcheurs de prez allans pieds nuds, lesquels elle picque lourdement de ses bouts picquants: est aussi appelée du vulgaire boucmtade: elle vient & croist en toute terre, soit prairie, labourrée, seiche, aride, moicte, cultivée ou non cultivée.

Le laboureur a en grande abomination ceste herbe, de laquelle il ne peut aucunement desenger ses terres ; sa racine est singulière tant en poudre, qu'en décoction, qu'en eau distillée (moyennant qu'avant la distiller on la face tremper en vin de malvoisie à double poids de la racine) pour faire uriner, provoquer les mois aux femmes, désopiler la rate & le foye. sur tout pour comminuer en poudre & pousser hors le calcul, mesmement pour consumer la carnosité engendrée dans la vessie & conduit de la verge. Sa poudre se doit prendre avec vin blanc. Lon faict aussi un rappé de ceste racine durant les vendanges avec du moult & raisins blancs mis dans un tonneau, y adjoustant quelque quantité des Cerises de coquerelles.

Le dictam ou diptam

Le diptam de ce païs vient en un terroir sec, pierreux & exposé au Soleil.

Sa racine est fort recommandable contre les poisons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice, prise par la bouche en décoction, ou en poudre avec vin le poids de deux drachmes, ou appliquée, ou employée en parfun provoque les mois aux femmes, fait

sortir l'arrière faix, & l'enfant mort,ss pousse hors le calcul des reins, sur tout est proffitable aux vérolez pour en prendre tous les matins longue espace de temps le poids d'une drachme avec decoction de gayac: proffitable aussi contre la peste en quelque sorte qu'on en puisse user.

Germandrée ou petit chesne. P239 f120.

Germandrée cest ce que les Latins appellent Chamaedris, quasi petit chesne, à raison qu'à ses feuilles semblables au chesne, ne demande point autre terroir ny culture que le dictame.

Ceste herbe est appelée chassiefèvre, par ce que sa décoction beue au matin quelque espace de temps chasse & termine les fièvres tierces ; ses feuilles en salade mangées au matin à jeun contregardent de l'air & contagion pestilente avec non moindre vertu que le scordium duquel avons parlé cy devant. Sa décoction est singulière pour la jaunisse usée avec longue espace de temps, pour l'épilepsie, douleurs de teste, & autres maladies de cerveau, pour les vers.

Herbe du Turc.

Herbe du Turc, autrement appelée hermole, vient en terre sablonneuse, seiche & non cultivée, aussi lon en trouve grande quantité au bois de Bolongne prez Paris.

Ceste herbe redigée en poudre & beuë avec vin provoque l'urine retenue, & diminue le calcul des reins & de la vessie, si longue espace de temps lon en prend le poids d'une drachme ; Fallopius grand Chirurgien Italien afferme en avoir guary infinité de personnes de la hergne prise en breuvage fort long temps continué.

Piloselle.

Vous ferez croistre la Piloselle en terre en mesme terre que l'herbe du Turc.

Elle a une vertu fort astringente: cest pourquoy les bergiers n'ont garde de mener paistre leurs brebis és champs où il y a quantité de piloselle, par ce que elle leur constipe & endurecit le ventre, qui leur apporte le plus souvent occasion de mort: aussi les médecins ont coustume de se servir des feuilles de celle herbe es flux dysenterie & de matrice, mesmes pour consolider les playes tant intérieures qu'extérieures, crachements de sang boyau avallé.

Chien-dent.

Chien-dent sans le planter ou semer vient trop plus que lon ne veut es jardins & terres à grains bien grasses.

Lon se sert en médecine de la racine de ceste herbe pour rafraischir & deseicher mediocrement, & ce néantmoins pour désopiler & ouvrir, pousser & rompre les calculs ; vray est que la semence deseiche d'avantage, ains astraint aucunement.

Scrophulaire

Scrophulaire croist ès lieux humides, aquatiques & marescageux.

De sa racine cueillie en Automne & bien nettoyée, pistée avec beurre frais, le tout enfermé dedans un vaisseau de terre plombé bien estouppé, & icluy vaisseau mis en quelque lieu moitte & y laissé reposer l'espace de quinze ou vingt jours, puis que le beurre soit fondu & liquéfie sur un feu lent, en fin passé, Lon en faict un onguent fort singulier pour frotter & oindre avec heureuse issue les escrouelles & émorrhoides: telle racine est environcée de plusieurs petits nœuds ayant la forme d'hémorrhoides ou escrouelles.

Palme christ. P240.

Il vient sans grande peine és jardins, & estant semé vient plus que lon ne veut.

Sa graine purge beaucoup les hydropiques si on leur en baille avec laict clair, vray est qu'on en peut user sans faire tort à l'estomach, s'il n'est havy & fricassé, mesmement meslé parmy graine d'anis & fenoil ; au reste propre à planter aux jardins pour faire mourir & chasser les taulpes.

Fougere.

Ceste herbe est de deux espèces, masle & femelle: le masle est appelé proprement des François Esmonde-réal, la femelle fugere ou fougere ; toutes les deux viennent en toute terre, principalement moicte.

L'un ne l'autre ne porte semence aucune, ainsi que disent les auteurs, toutes fois lon a expérimenté que le masle en porte qui est adhérente au derriere de ses feuilles, si menu toutesfois qu'à grande peine le peut on veoir, & qui ne peut estre recongnu, cueilly ny amassé qu'à là fin de juillet, qui est le temps de sa maturité ; pour l'amasser faut couper les feuilles près de la racine, les pendre en la maison, puis estendre sous lesdites feuilles quelque linge blanc ou papier net. Je sçay bien que la populalce croit & afferme que ceste semence ne se peut amasser que la nuit de la veille saint Jean-d'esté, encores avec grandes cérémonies & paroles obmurmurées entre les dents, qui ayent vertu de châtier les diables, qui ont la garde de ladite semence: mais tout cela est fabuleux.

Sa décoction est propre pour provoquer les mois aux femmes, pousser hors l'enfant mort, faire mourir les vers ; aucuns s'en servent pour consolider la playe du boyau avallé, principalement de la fougère femelle.

Numulaire p240.

Numulaire, des François ainsi appelée à cause que ses feuilles ressemblent à petits deniers, ne demande grande culture, sinon un terroir moite.

Toute l'herbe, soit en décoction ou poudre, principalement distillée par alambic est fort singulière pour le boyau avallé.

Herbe aux puces.

Ceste herbe est appelée des Latins psyllum ; demande le terroir bien gras, bien fumé & bien amendé, autrement n'en attendez profit aucun.

Sa graine préparée en forme de mucilage dans le vinaigre esteinct le feu volant & darts, appliqué sur la teste ou front appaise la douleur ; oste aussi la rougeur des yeux appliqué sur iceux. Son eau distillée sert infiniment aux douleurs des yeux de deux ou trois instillée dedans.

Fumeterre. P241 f111.

Ceste herbe demande un lieu bien gras, bien fumé & bien labouré, aussi nous la voyons croistre abondamment es vignes & terres à froument & orges.

Elle est fort singulière de sa feuille en décoction pour désopiler le foye, & nettoyer des humeurs adultes. cest aussi pourquoy les médecins la conseillent avec le mesgue de laict ès grateleux, farcineux, éléphantiques. Son jus est fort propre pour nettoyer les yeux chassieux.

Senesson

Senesson vient en toute terre & sans grand soing, aussi nous le voyons croistre près les murailles & sur les murs des villes il est vert toute l'année, & fleurit quasi tous les mois, cest pourquoy les Italiens l'appellent fiori d'ogni mese.

Aucuns pensent que le sénesson distillé est fort singulier pour les fleurs blanches des femmes, mais ne les croyez avant qu'en ayez faict l'expérience, car j'ay observé par usage fréquent que ceste herbe, soit en décoction ou autrement, provoque les mois retenus.

Aristolochie

Aristolochie tant longue que ronde, doivent estre plantées en terroir gras & fertile, tel qu'est celui où le froument est semé, & les oliviers plantez.

Leurs racines, entre autres vertus quasi infinies, esmeuvent les mois des femmes, purgent les poulmons, font cracher, guarissent la toux & provoquent l'urine. Qui plus est, si on boit l'urine ou l'autre racine, principalement la ronde mise en poudre, avec poyvre & myrrhre, elle pousse hors l'arrierefaix, l'enfant mort, & toutes autres superfluitez amassées en la matrice ; elle fait le pareil si on l'applique en forme de pessaire,

Centaurée.

La centaurée ou fiel de terre, tant grande que petite, demande terre bien grasse, bien fertile, & bien labourée, en laquelle encores que soit telle, ne provient sans grand soing du jardinier.

Leur racine en decoction, jus & poudre, provoque les mois aux femmes, fait uriner, pousse hors l'enfant mort, purge les humeurs flegmatiques, qui causent la goutte sciatique, désopile le foye, & la ratte, fait mourir les vers, profite aux paralysies, convulsions, & maladies de nerfs,

esclarcist la veuë, & en oste tous brouillarts, principalement le jus instille dedans les yeux, consolide les playes récentes, & cicatrise les ulcères envieux & malins.

Chevrefeuille.

Chevrefeuille ne demande grande culture, car il croist par tout, & en telle terre qu'on veut, vray est qu'il se désire fort près des genêts, des hayes, & sur le bord des champs.

Le fruit de chevrefeuille beu avec vin l'espace de quarante jours, désopile la ratte endurcie, purge les urines avec telle force que le dixiesme jour l'urine devient toute sanglante ; ayde aux femmes sont en travail d'enfant ; ses feuilles en decoction, ou distillées, guarissent playes & ulcères sordides, effacent les taches & cicatrices du corps & de la face.

Mouron

Le mouron à fleurs rouges & bleues demande une terre humide, & ombrageuse, aussi le voyons croistre à l'ombre des hayes & buissons.

Le mouron à fleurs rouges, pilé & appliqué sur les yeux, ou son jus instillé dedans, oste les inflammations, obscurité, & ulcères des yeux ; guarit les inflammations des parties honteuses: le mouron bleu cuict avec sel & eau est fort propre pour guarir les gratelles & cirons des mains si on les y lave souvent.

Chap. XLIII Élatine ou velvete P242.

Élatine est une herbe fort commune, & néanmoins peu connue par son nom. Elle est fort fréquente es bleds & terres labourées environ le temps de la moisson. Les païsans de Champaigne la nomment communément velvete, & ce à mon avis pour autant que ses feuilles sont velues. Lequel nom je ne suis d'opinion de changer ains le retenir pour congnoistre plus facilement l'herbe. Ils s'en servent par application, quand en moissonnant ils se blessent de leur faucille. Pour la recongnoistre donq outre son nom elle produit de sa racine cinq, six, sept, ou huit rainceaux menus couchez pour la plus part par terre, & de la longueur d'un bon palme, & quelquefois d'un pied, qui sont chargez de feuilles quasi semblables au petit lizeron, toutesfois elles sont moindres & plus rondes, & sont velues & un peu grassettes. Sa fleur est petite & de diverses couleurs, retirant fort sur le jaune paille. Mais en grandeur elle revient à plus près à la fleur d'euphrase, & en forme à la fleur d'ortie.

L'eau de ses feuilles & rainceaux tirée (pendant qu'elle est en sa force & vigueur) par l'alambic au bain marie, est singulière & miraculeuse pour estaindre & arrester l'estendue du cancer des mammelles, & le polype rampant, nonobstant qu'on les tienne comme incurables. La mesme appliquée au front en oste la chaleur, & appaise la douleur de teste. En injection elle mundifie & puis consolide les playes, & desseiche fort promptement les fistules & ulcères malins qui facilement s'irritent, & empirent des autres remèdes. Instillée dans les yeux larmoyans, les guerit, & arreste toutes les fluxions qui y adviennent & causent inflammations & esblouissements. Appliquée avec linge sur dartres, gratelles, vessies, rongnes, boutons, feu volage, feu saint Antoine, les estaint en bien peu de temps, comme aussi toutes autres inflammations ardantes. Beue par quelques jours elle arreste tous rheumes, vomissements, flux de ventre, desseiche l'eau des hydropiques, appaise les douleurs de la colique, guerit des fièvres tierces & quartes, & croy qu'on la pourroit donner assez utilement aux autres fièvres, attendu son tempérament & l'infinité de ses vertus occultes qui journellement se descouvrent beue & appliquée par quelque temps consolide la rompure & descente du boyau, la descente de l'amarry, & restraint le cours trop abondant des fleurs de femmes, & tous autres flux de sang. En gargarisme avec un peu de vin, elle desseiche les ulcères de la bouche, et seule gargarisée, elle est singulière à la defluxion, qui se fait sur l'unule & à l'esquinancie. Aussi en la mesme façon elle est propre aux noirceurs et aspretez de la langue causées de la fièvre continue. Le suc, & la decoction de ses feuilles font mesmes effects, quand l'herbe n'est encore trop desseichée par l'ardeur du Soleil.

De ceste velvete il se fait aussi une eau composée pour embellir la face, & en faire perdre infailliblement les lentilles, laquelle se fait ainsi, prenez de ses feuilles rompues en un mortier deux bonnes poignées, des racines du seau Salomon, nettoyées avec un linge, puis concassées, un quarteron, meslez tout ensemble, & le faites tremper l'espace de douze heures en vin blanc. Cela fait mettez le tout dans l'alambic, en y adjoustant le jus de trois limons

ou orenges, & en tirez l'eau par le bain marie, laquelle vous garderez soigneusement en une phiole pour l'usage ; mais il faut avant iceluy que vous ayez fait provision de la liqueur de racine de Brione, que lon recueille environ là fin d'Avril, ou au commencement de May pendant les rosées, en ceste façon. On coupe le chef de ceste racine un peu decouverte sans la desraciner, puis on cave ladite racine de deux ou trois doigts, & la recouvre lon de son chef, & quelques feuilles par dessus jusques au lendemain avant soleil levé, que lon la deschaperonne, dans ceste cavité on trouve une liqueur que lon recueille avec une cueillier, & la met on en réserve dans une autre phiole, puis on remet à ladite racine son couvercle comme le jour précèdent, & continue on ainsi tous les jours jusques à la my-May, & plus s'il semble bon. Et quand vous en voudrez user, prenez une once de ceste liqueur, & la meslez en une phiole avec deux onces de l'eau cy dessus composée. Et le soir quand on se couchera faudra abbreuver un linge de ce meslange, & se l'estendre sur le visage, luy laissant une bonne partie de la nuict. Mais le lendemain on se gardera du halle du soleil. Et continuera on ainsi ceste application par quelques nuicts.

Or combien que l'herbe seule enduite, son suc, son eau, & sa decoction ayent de grandes propriétez, comme il est aisé à juger par les choses cy dessus, néantmoins pour autant qu'un simple, qu'une drogue ou plusieurs adjoustées ensemble & à propos avec celui pour raison duquel la composition est faite, est de beaucoup plus grande efficace pour l'aide qu'il en reçoit, je veux bien pour ceste occasion vous faire participant de l'onguent merveilleux. de ladite velvete, duquel ladite composition est telle. Prenez du jus des feuilles de velvete macérées avec un peu de vin blanc l'espace de vingt quatre heures une livre, de jus de vervaine (qui ne soit encores montée en branches que bien peu) semblablement macérée & à part un quarteron, du jus des feuilles de hannebanne jaune, que communément on nomme petite Nicotiane ou herbe de la Roynie demie livre, huile d'olives une livre, mesléz tout ensemble dans une poesle, & le faites bouillir à petit feu en le remuant souvent avec une spatule de bois, jusques à ce que les jus soyent consommez à peu près, puis y adjoustez de la cire neufve rompue en lopins & poix résine, de chacun un quarteron, & faites le tout fondre peu à peu en remuant encores avec la spatule, & en entretenant le feu premier sans l'augmenter. Quoy fait ostez la poesle du feu, & y filez à l'instant de la térébenthine de Venise un quarteron, en mouvant toujours avec la spatule. Et quand l'onguent commencera se refroidir, jettez y du mastic & de l'encens meslé en poudre, de chacun le poids de deux escus, continuez de remuer comme au paravant jusques à ce que le tout soit bien incorporé. L'indice de l'onguent fait sera quand une goutte d'iceluy mise sur l'ongle se congèlera, ou qu'elle tiendra au baston. Lors mettez ceste composition dans des pots de terre de Beauvais pour vous en servir aux usages cy après.

Cest onguent sur tous remèdes est singulier au cancer, tant de mammelles que des autres parties, au polype, au noli me tangere, aux escrouelles, aux ongles escachez, aux playes tant vieilles que nouvelles, aux fistules & ulceres malings, quelques rebelles qu'ils soyent. Il estaint toutes inflammations aiguës, le feu saint Antoine, & guérit les brusleures tant d'eau que de feu. Il desracine toutes sortes de dartres, rongnes, gratelles, pustules, mal saint Main, & feu volage. Il remplit les cavitez des crevasses, qui viennent es mains & au fondement. Il est propre aux nerfs coupez, si on y adjouste des vers broyez. Il guerit de la tigne, si avant qu'en oindre la teste on en tire & oste les cheveux. Il desenfle & appaise les douleurs des hemorrhoides. Appliqué avec axunge humaine & un peu d'huile rosat, il appaise semblablement la douleur des gouttes. Il est mondificatif & tire miraculeusement les balles d'arquebouses de dedans le corps, & en guerit les playes sans autre application, il efface la meurtrisseure des coups orbes. Bref il est un tres seur remède par son tempérament aux apostemes tant froids que chauds, & resolt toutes tumeurs qui n'ont besoin de venir à suppuration. Mais il faut noter, qu'avant l'application d'iceluy on doit avoir jugement de l'humeur qui pêche, à fin d'en faire evacuation ou générale ou particulière, selon la méthode ordinaire, ce par l'advis d'un médecin.

Chap. XLIII Discours sur la Nicotiane, ou Petum masle. P245 f123.

Nicotiane, encores que depuis peu de temps soit congneue en France, tient néantmoins le premier lieu entre les herbes médicinales, à raison de ses vertus singulières & quasi divines, telles que tu pourras entendre cy après, de laquelle par ce que nuls de ceux, tant anciens que modernes, qui ont escrit de la nature des plantes, n'en ont fait mention, j'ay bien voulu sçavoir l'histoire entière, qu'ay entendue tant d'un mien bon amy, premier auteur, inventeur, & apporteur de ceste herbe en France, que de plusieurs, tant espagnols, Portugaiz, & autres, qui ont voyagé en la Floride, païs des Indes, d'où ceste herbe est venue, pour la rédiger par escrit, à fin de délivrer de peine ceux qui en ont ouy parler, mais ne congnoissent l'herbe ny ses effects.

Ceste herbe est appelée Nicotiane, du nom de l'Ambassadeur qui en a donné la première congnoissance en ce Royaume: ainsi que plusieurs plantes portent encore le nom d'aucuns Grecs & Romains, lesquels estans en païs estranges pour le service de leurs républiques, ont introduit en leurs païs plusieurs plantes dont on n'avoit aucune congnoissance.

Aucuns l'appellent herbe de la Roynne mère, par ce que ledit sieur Nicot l'envoya premièrement à la Roynne mère (comme tu entendras tantost) & depuis fut par elle baillée. à plusieurs pour la cultiver, & faire venir en ce païs. D'autres la nomment l'herbe du grand Prieur, par ce que ledit sieur peu de temps après traversant ces mers de Ponant, estant logé chez ledit sieur Ambassadeur à Lisbonne, en print plusieurs plantes en son jardin, & l'a fait multiplier en ceste France plus que nul autre, en si grande recommandation avoit il ses divins effects. Les espagnols l'appellent Tabaco, aucuns Herbe sainte, à raison, comme je croy, de ses effects saints & esmerveillables ; plusieurs luy ont donné le nom de Petum masle, à la différence du Petum femelle, qui est au vray le nom propre de l'herbe, usité par ceux du païs d'où elle est venue ; toutesfois vaut mieux la nommer Nicotiane du nom du seigneur qui l'a envoyée en France le premier, à fin que luy rendions tel honneur qu'il a mérité de nous, d'avoir enrichy nostre païs d'une herbe tant singulière. Voila quant au nom ; entens maintenant l'histoire entière.

Maistre Jean Nicot, conseiller du Roy, estant Ambassadeur de sa Majesté au Royaume de Portugal en l'an 1559, 60, 61 alla un jour voir les Chartres du Roy dudit Portugal ; un gentil homme garde d'icelles chartres luy fit présent de ceste herbe, plante estrangere apportée de la Floride. Le sieur Nicot l'ayant fait eslever en son jardin où elle avoit parcreu & multiplié grandement, fut adverty un jour par un de ses pages, qu'un jeune garçon parent d'iceluy page avoit mis par essay de ladite herbe pilée, marc & jus ensemble, sur un fur ulcère qu'il avoit sur la joue, près du nez, fait d'un Noli me tangere, qui s'attachoit desja aux cartilages, & qu'il s'en trouvoit merveilleusement bien. A ceste cause le sieur Nicot fit venir devers luy ce garçon malade, & ayant fait continuer l'application de cette herbe par huict ou dix jours, ce Noli me tangere demeura du tout estaint ; or l'avoit il souvent envoyé, pendant ces entrefaites, par devers un Médecin du Roy de Portugal des plus renommez, pour voir les progres de l'effect de la Nicotiane, & l'ayant mandé au bout du temps des dix jours, iceluy Médecin voyant le visage du garçon malade, assura que le Noli me tangere estoit mort, comme de fait le garçon ne s'en ressentit onques puis.

Quelque temps après l'un des cuisiniers dudit sieur Ambassadeur s'estant couppé presque tout le poulce de la main d'un grand cousteau de cuisine, le maistre d'hostel dudit Sieur courut à la Nicotiane, & luy en fit continuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut guarý. de la en avant ceste herbe commença à estre. nommée par Lisbonne, où la cour du Roy de Portugal estoit pour lors, & ses vertus preschées, & commença le peuple à la nommer l'herbe de l'ambassadeur.

Parquoy vint quelques jours après un gentil-homme des champs, père de l'un des pages du sieur Ambassadeur, lequel estoit travaillé d'un ulcère en la jambe, envieilly depuis deux ans, & demanda au sieur Ambassadeur de son herbe, & en usant par la manière cy devant descrite, au bout des dix ou douze jours en fut guarý. De là l'herbe augmenta encores en réputation, de sorte, que plusieurs accouroient de toutes parts pour avoir de ceste herbe. Et entre autres une femme qui avoit tout le visage couvert d'une grande dartre enracinée comme d'un masque, à

laquelle ledit sieur Ambassadeur en fit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit ou dix jours ceste femme guarie entièrement, se vint représenter audit sieur Ambassadeur, luy monstrant sa guarison. Vint aussi un capitaine présenter son fils malade d'escrouelles audit sieur Ambassadeur, pour l'envoyer en France, auquel fut fait un essay de ladite herbe, dont dans peu de jours il commença à donner grands signes de guarison, & à la parfin, fut totalement guaray de ses escrouelles.

Ledit sieur Ambassadeur, voiant si grands effects de ceste herbe, & ayant ouy dire que la feue dame de Montigny mourut à saint Germain en Laye d'un ulcère fait au tétin, qui avoit dégénéré en un Noli me tangeré, auquel on ne trouva oncques remède, & pareillement que la Contesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Médecins de ce Royaume, pour la guarir d'une dartre quelle avoit au visage, lesquels n'y avoient peu donner remède, il s'advisa de la communiquer en France & en envoya au roy François deuxiesme, & à la Royne mere, & à plusieurs Seigneurs de la cour avec la manière de la gouverner & appliquer ausdites maladies, ainsi qu'il avoit trouvé par experience, mesme au sieur gouverneur de la Rochelle, avec lequel ledit sieur Ambassadeur avoit correspondance pour le service du Roy ; lequel sieur de Jarnac luy dit un jour à la table de la Royne mere, qu'il avoit fait distiller de ladice Nicotiane, & faire boire de l'eau d'icelle, meflée avec eau d'euphrase à un asthmatique, qui en estoit guaray.

Celle herbe ressemble en figure, habitude & facultez, à la grande consoulde, tellement qu'on la soupçonne soit espèce de grande consoulde plustost que de jusquiame jaunastre, ainsi que quelques uns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne déclinant ça ne là, grosse, barbue, ou velue & visqueuse ; les feuilles larges & longues, vertes, tirans sur le jaune, barbues ou velues, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ne decouppées, beaucoup plus grandes en bas. près la racine qu'en haut & estant petite elle est feuillue & comme couchée par terre, mais montant en tige & croissant elle se descharge de tant de feuilles par bas, elle branchoye de demy pied en demy pied, & se peuple fort en feuilles, & monte haut de quatre à cinq pieds de hauteur, voire de trois à quatre & cinq coudées, selon qu'elle est semée en terre chaude & grasse, & soigneusement cultivée ; ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalles de demy pied en demy pied ; desquels rameaux les plus hauts surpassent les bas en grandeur. Au bout & sommet de ses branches & rameaux elle jette la fleur presque semblable à celle de la Nielle, de couleur blanchastre & incarnate, ayant la forme d'une petite clochette, sortant d'une sillique ou cosse, en forme de petit gobelet ; laquelle sillique devient ronde, ayant forme de pommelette, si tost que sa fleur est passée & évanouie, est remplie de graines fort menues, semblables à celle de jusquiame jaunastre, lesquelles sont noires quand elles sont meures, ou vertes quand elles ne sont encores meures. En païs chaud elle porte feuilles, fleurs & graine en mesme temps, les neuf ou dix mois de l'an, elle jette fort par le pied, & se renouvelle par quantité de jettons & près de boutture, & neantmoins ses racines sont aucuns petits filets déliez, d'autres plus grossets assez courts pour la hauteur de la plante. Ses feuilles & racines rendent un jus gluant & résineux, tirant, sur le jaune, d'un odeur resineux, non mal-plaisant, & dune saveur aucunement aiguë, acre, & mordicant, qui demonstre qu'elle est de sa nature chaude plus qu'au second degré, & seiche au premier, dont faut colliger qu'elle n'est espèce de jusquiame jaunastre, ainsi que d'aucuns ont pensé.

La Nicotiane demande une terre grasse, bien remuée, & en ce païs froid, bien fumée, c'est. dire une terre en laquelle le fien ayt esté si bien meslé & incorporé qu'il soit devenu terron, cest à dire tout tourné en terre, & n'ayt plus apparence de fien. qui soit aussi ombrageuse & humide ; qui soit large & spacieuse, car en lieu estroit ne viendroit haute, droite, & grande, & bien branchue. Elle veut le Soleil de midy & une muraille à dos, qui luy face espaule contre la Bize, & luy réverbère la chaleur du Soleil, & veut estre garantie de l'agitation des vents, pour sa foiblesse. & hauteur ; vray est qu'elle sera hors des dangers des vents, si sa racine est fort enfoncée en terre. Elle vient mieux d'estre souvent arrousée, & se gogaye à l'eau, quand le temps se porte un peu sec. Elle hait le froid: voila pourquoy, pour la guarentir de mort en Hyver, il la faut ou tenir dedans des caves bien souspirailles, ou faictes à propos dedans les mesmes jardins, ou bien l'emmanter de double natte, & couvrir en appentis de la muraille dossière, d'une bonne couverture de chaume, & quand le Soleil de midy luit, luy ouvrir la porte du tabernacle de ladite herbe faicte à l'endroit dudit midy.

Pour la semer, faut faire un trou avec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jeter dedans ce trou dix ou douze grains de ladite graine ensemble, & recouvrir le trou, car elle est si menue, que n'y mettant que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit, & si le temps est sec, faut arroser légèrement le lieu quinze jours apres: on la peut aussi semer de mesme façon que la laictue, & autres telles herbes, meslant fort bien la graine avec la terre, la couvrant tres bien. Aucuns méslent avec icelle terre, cendre fort pure, nette & déliée, mais en petite quantité. Elle demeure long temps à naistre, & après qu'elle sera née, la faut garder du froid & de la gelée, la couvrant la nuit, mesmement quand elle est encores petite : ainsi s'entretiendra toujours en verdure & beauté. Et quand l'herbe aura levé, pource que chascun grain aura produit sa tige, & sont enveloppez les petits filets des racines les uns avec les autres, il faut avec un grand cousteau faire un grand cerne dans terre, aux environs de celle motte, & enlever terre & tout, & la jeter dans un seau d'eau, à fin que la terre le sépare, & les petites tiges nagent à mont l'eau, ainsi les prendrez sans rompre, l'un après l'autre, & enveloperez chacun de ladite terre mère, & les transplanterez auprès de ladite muraille, trois pieds loing d'icelle, en distance de quatre pieds l'un de l'autre & si la terre qui est près celle muraille n'est si bonne qu'il faut, vous la préparerez par amendement tel que dit est, & secourrez lesdites tiges replantées par arroser souvent. Le temps de la semer est. la my-Avril, ou au commencement, voire plustost, si le printemps commence plustost ; les Indiens & espagnols la semment en Automne.

Quant à ses vertus, puis qu'elle est chaude & seiche en second degré, ainsi que demonstre son acrimonie, & mordacité, qui est représentée au goust par sa saveur, ne faut douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre, ains singulière pour les effects esquels on l'a expérimentée, à sçavoir pour guarir le Noli me tangéré, toutes vieilles playes & ulcères achancris, blesseures, dartres, & galles ouvertes, quelque malignité qui soit en elles, escrouelles, dartres, nuées des yeux, contusions, apostumes, piqueures de vives, rougeur de visage, & plusieurs autres accidents ; lesquels discourrons cy après en particulier. Or pour ces effects, le meilleur & plus estimé de la plante sont les feuilles, & au défaut d'icelles la semence, encores qu'elle n'ait telle vertu que les feuilles ; on use desdites feuilles, ou estans vertes au temps de leur maturité, ou gardées seiches en temps d'hyver, ou de la poudre d'icelles deseichées & rédigées en poudre ; nous dirons cy après la manière de les garder.

Et pour parler en particulier des effects de la Nicotiane. La douleur froide & venteuse de teste, de bras & jambes, s'apaisera si vous mettez sur le mal par plusieurs fois une feuille verte de Petum amortie sur le feu ; la douleur des dents est apaisée en les frottant d'un linge trempé au just d'icelle herbe, & en mettant dedans la dent une pilule des feuilles de l'herbe mesme. Les playes des bras, jambes, & autres parties du corps, tant vieilles soyent elles, seront entièrement cicatrisées si les lavez premièrement avec vin blanc ou urine, puis les essuyez bien nettes d'un linge, & incontinent après y mettez une ou deux feuilles vertes bien pilées avec le jus, ou le jus seulement & par dessus charpie bien blanche, ou linge blanc, en continuant tous les jours jusques à là fin de guarison: & si n'avez des feuilles vertes, prenez des seiches & les pulverisez, mettez de ceste poudre dedans la playe, après l'avoir lavée comme dit est, & nettoyée de linge blanc. les Indiens s'en servent pour conforter l'estomach foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par dessus une ou deux feuilles de Petum amorties sur le feu ; elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison, duquels ils oignent leurs fleches pour tirer, lequel poison tue incontinent en tirant jusques au sang ; car quand ils vont à la guerre, ils portent en un pied de cerf de ladite poison, & en un autre du jus de l'herbe verte de Petum pour obvier au danger; & s'ils n'ont de la verte, ils portent de la seiche & si tost qu'ils en ont appliqué sur la playe, ils sont hors de danger de mourir, tant grande soit la playe. Ce remede fut expérimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessez en la province appelée Savinan, & come leur coustume fust de guarir leurs playes venimeuses avec sublimé, lors l'on n'en trovast à suffisance, firent appliquer sur leurs playes le jus tiré des feuilles de celle herbe, lequel toit après leur osta la douleur & venim d'icelles, & furent sains ; la preuve aussi en a esté faite en Espagne par plusieurs fois, entre autres par le Roy catholique, lequel pour expérimenter ceste herbe, fit frotter la playe d'un chien de sublimé, puis soudain après y appliquer de l'herbe de Pestum pistée son marc & jus. Ce mesme remède

peut servir à la morsure de chien enragé, moyennant qu'on en use dans un quart d'heure. Les feuilles ou leur jus avec le marc appliqué guarit toutes foulures de bestes, oste les porreaux, & espreuins aux chevaux & appaise la douleur de la goutte sciatique, le lieu frotté premièrement d'huile d'olive, & une feuille de Petum amortie sur le feu appliquée par dessus par mesme moyen est appaisée toute douleur de quelque partie du corps que ce soit. La décoction de ses feuilles cuictes en eau & avec sucre convertie en syrop, Julep, ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux, fait cracher les humeurs grosses & visqueuses, moyennant que le patient, avant que d'user de ceste decoction, ayt esté purgé universellement par quelque médicament purgatif; le jus & marc desdites feuilles pilées en un mortier, désopile la ratte & amollit sa dureté, appliquez sur la région de la ratte au matin, au défaut desdites feuilles lon pourra appliquer de la poudre meslée parmi quelque onguent propre à tels maux. Ce mesme remède sert aux douleurs d'estomach, de ventre, colique, & autres procedans de froidure, & ventositez, appliqué chaudement, & jetté souventes fois jusques à tant que les douleurs soyent appaisées. Il n'est de moindre efficace pour les douleurs d'amarry, lesdites feuilles appliquées sur le nombril à la forme susdite: mesme la fumée d'icelles présentée au nez de la femme hysterique. cest pourquoy les femmes qui sont subjectes au mal de mère, en debvroient tousjours avoir de prestes ; lon tient pour un singulier remède de la podagre, & des gouttes, de mascher tous les matins à jeun des feuilles de Petum, par ce qu'elle attire grande quantité de pituité dedans la bouche, qui empesche qu'elle ne tombe sur les jointures, dont la goutte & la podagre est excitée. Si vous mettez les feuilles entre cendre chaude quelque petit espace de temps, puis les tirez, et les appliquez (sans les secouër de leur cendre) sur le ventre de celui qui a trop beu, & mangé, vous diminuerez sa trop grande repletion & crapule. Le jus des feuilles de la Nicotiane pilée, clarifié & méslé avec sucre fondu en forme de syrop, prins au matin, fait mourir & pousse hors les vers, mais aussi il faut mettre sur le nombril du patient feuilles concassées, & pilées dans un mortier avec un linge, & luy faire prendre après un clystère fait de laict & de sucre. Toutes douleurs de jointures de cause froide, toutes enfleures, tumeurs & apostumes caufés de froidure & ventositez, les enfleures & mules aux talons des petits enfans avec demangésons extrêmes, sont guaries par l'application des feuilles du Pétum. p274 Le jus de Petum mis sur un carboncle tant pestilent et venimeux soir-il, le guarit soudainement ; il fait le pareil aux vieilles ulcères, encores qu'elles penettrent jusques aux os, le continuant si long temps qu'il sera besoin: car il fait revenir la chair, & mange la pourriture d'icelles ulceres ; ce quia esté par nous expérimenté en deux ulcères du nez, provenantes de la maladie vénérienne, esquelles ce jus fit sortir grande quantité de vers. Les playes récentes, moyennant qu'elles ne soyent beaucoup profondes, sont guaries dans un jour, en y mettant de ce jus, & du marc de feuilles par dessus ; & au cas qu'elles. les fussent profondes, les faut laver avec vin, puis y appliquer ce jus & marc avec un linge trempé en iceluy ; mesme pour plus briefve guarison sera bon qu'on lave le dedans & dehors de ladite playe du jus mesme.

P 274 La Nicotiane seiche, a semblable vertu contre les maladies & accidents cy dessus mentionnez ; la manière de la seicher est telle : faut prendre les feuilles plus belles & médiocres, les enfler ensemble avec un filet, puis les faire seicher à l'ombre pendues au plancher d'une chambre, non au Soleil, ny au vent, ny au feu, ainsi se garderont entieres, pour après en user ainsi seiches, ou mises en poudre. Et pour parler en particulier des maladies, esquelles les feuilles seiches sont singulières, si mettez brusler les feuilles seiches de la Nicotiane sur un rechaut, & en recevez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la teste bien couverte, rendrez par la bouche si grande quantité d'eau visqueuse & phlegmatique, que vostre corps en demeurera extenué, comme d'un bien long jeusne : par là on peut conjecturer que l'hydropisie non confirmée pourroit estre guarie par tel parfum ; tel parfum receu par la bouche est singulier aux asthmatiques, pulmoniques, vieilles toux, rheumes, ausquels il fait vider une infinité de phlegmes espois & visqueux. Le mal d'amarry, autrement dit suffocation de la mère, est guarie par ce parfum, receu es parties honteuses. Pour la douleur de teste de cause froide ou venteuse, si ne pouvez recouvrer des feuilles vertes, prenez des seiches, mouillez les premièrement avec du vin, puis faites seicher à la cendre vive, & les arrousez d'eau de nafe, puis appliquez les sur la teste, ou autre tel lieu où sentez douleur ; pourrez autant faire avec la

poudre des feuilles seiches, y meslant choses propres. ce mal. Ceux qui sont subjects aux evanouissements sont incontinent revoquez en leur force, en recevant par la bouche ou narines la suffumigation desdites feuilles brulées, à raison dequoy les femmes Indiennes gardent soigneusement celle herbe, par ce quelles sont subjectes aux evanouissements. Qui plus est, les habittans de la Floride se nourrissent certaine espace de temps de la fumée de ceste herbe (quoi qu'en die le contraire un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de nous ne ceste part) laquelle ils recoivent par la bouche, par le moyen de certains cornets, la figure desquels voyez à l'effigie de l'herbe. Ce que nous pouvons colliger estre vray par ceux qui sont revenus de la Floride, & par les mariniers qui retournent tous les jours des Indes, lesquels apportent pendus à leur col petits entonnoirs ou cornes faits de feuilles de Palme, ou de Canes, ou de joncs, au bout desquels cornets sont inférées & entassées plusieurs feuilles seiches entortillées & comminuées de ceste plante. Iceux mettent le feu à ce bout de cornet, & reçoivent & inspirent par la bouche ouverte le plus qu'ils peuvent ceste fumée, par laquelle il y afferment sentir leur faim & soif estre appaisée, leurs forces restaurées, leurs esprits resjouis, & leur cerveau assopy d'une joyeuse ébriété ; mesmement jeter par la bouche une infinité d'humeur phlegmaric. Or de ce que la fumée de ceste herbe rend les personnes aucunement enyvrez, aucuns ont pensé que ceste herbe estoit fort froide, & par ainsi une espece de jusquiame jaunastre, auquel elle ressemble bien fort tant en sa tige, feuilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi qu'avons dit cy dessus, mais. aut croire que la fumée de ceste herbe n'enyvre pas si tost, & que telle ebriété ne provient de froidure excessive, telle qu'est au julquame, mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau. Toutes lesquelles vertus & facultez, outre que les avons expérimentées en nostre France en plusieurs maladies, au grand proffit des malades, ceux qui sont venus des Indes & païs nouveau de la Floride nous ont donné assurance les avoir eux mesmes approuvées, estans blessés lors qu'ils faisoient la guerre par de là contre les Indiens rebelles : lesquels afferment aussi que ceste plante est fort célébrée, mesmes des Prestres de toutes ses nations barbares, de laquelle ils se servent en leurs magies & divinations, ayans opinion que par vertu d'icelle, les choses qu'ils desirent sçavoir leur sont manifestées. Qu'ainsi soit les Indiens sauvages ont coustume de demander à leurs prestres, les succès & événements des choses futures ; lesquels prestres pour satisfaire aux desirs & demandes des Indiens, prennent des feuilles de ceste plante, les mettent dedans un tuyau ou creux de canne, & meslées avec du vin, hument & reçoivent le tout par la bouche, & bien tost après sévanouissent & deviennent comme privez de vie, jusques à ce que l'herbe ayt parachevé de faire son opération, lors se relevent à demy estourdis, ainsi rendent à un chacun responce de ce qui leur est demandé ; mais il faut croire & presupposer estre plus vray semblable, telle sorte de divination procéder plustost par art diabolique que par vertu de ceste plante, mesmement que ceste nation barbare & gentilique est coustumiere d'invoquer & adorer en toutes leurs nécessitez l'esprit maling, lequel leur a bandé les yeux, de sorte qu'il leur fait entendre une infinité de choses ambiguës & superstitions fausses, leur représentant mille visions diaboliques & espouvantables ; ainsi est trompée la simplicité de ces puvres gens, par le sort desdits prestres, tenans pour un certain & vray oracle la vertu de ceste plante. D'avantage, quand il leur prend envie de voir visions estranges & fantastiques, bruslent les feuilles de ladite plante, en reçoivent la fumée par la bouche et narines, & bien tost après deviennent quasi comme privez de sens, tombans en terre evanouïs. Il est tout certain que plusieurs philosophes certifient qu'il y a certaines plantes qui ont semblable vertu & propriété, & qui font songer une infinité de choses: toutesfois agréables à l'esprit & sentiment de l'homme ; d'avantage certifient que si lon prenoit du jus d'icelle en quantité, lon deviendrait l'espace de trois jours hors de soy. Dioscoride semblablement dit, qu'il y a plusieurs plantes qui ont la mesme vertu, comme la morelle furieuse, de la racine de laquelle, ainsi qu'il recite, une drachme beue avec vin apporte songes de choses vaines, mais non du tout mal agréables, aussi prise au double, rend l'esprit aliéné, prise au quadruple fait mourir si quelcun mange de la graine danis allant au lict, aura en son dormir songes plaisants ; s'il mange des raves, fera des songes turbulents, & ennuyeux.

Outre l'usage des feuilles, tant vertes que seiches, & poudre de la Nicotiane, lon en distille de l'eau en alambic de verre, laquelle est non moins singulière que le jus d'icelle pour les

playes, enleveures, mules aux talons, ongles cheutes des doigts, en versant de ceste eau dessus le mal, puis les couvrant de linges y trempez.

Lon en distille aussi de l'huile per descensum (à parler selon les Chymistes) en une cornue de verre. Lon en fait pareillement du sel Chymique ; l'un à l'autre sont beaucoup plus excellents aux maladies dessus nommées, que les feuilles, jus, poudre & eau distillée de la Nicotiane, d'autant que les quintes essences tirées des simples, sont les subtils esprits d'iceux, esquels gist la pure vertu & fincere faculté de la matière dont est tirée ; nous ne parlerons icy de la Manière de distiller l'huyle & sel Chymique de la Nicotiane, mais la réserverons pour nostre livre des remèdes secrets.

P254. Lon prépare onguents en diverses façons de la Nicotiane, encor que ce simple seul pris & appliqué, comme avons cy dessus discouru, soit de plus grande efficace. l'en feray seulement mention de deux, qui me semblent les mieux ordonnez. Le premier est. Prenez une livre des feuilles de Nicotiane les plus belles, plus grandes, plus vertes & plus resineuses que pourrez choisir, nettoyez les soigneusement avec un linge de toute poudre, terre & autre ordure, sans le mouiller aucunement, pilez les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un pilon de bois: puis faites fondre demie livre de sein doux préparé, (cest à dire de toutes ses pellicules & membranes nettoyé) dedans un vaisseau d'érain : auquel sein doux adjoutez le marc & jus de la Nicotiane pilée comme dessus: faites le tout cuire & bouillir ensemble dedans un vaisseau d'érain à petit & doux feu de charbon sur un trippier, ou dedans le bain de marie, cest à dire, chauderon plain d'eau bouillante, jusques à tant que voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ayt acquis consistance d'onguent. Le second onguent est tel. Faites fondre & bouillir ensemble poix résine, cire neufve, & terebentine sur le feu de charbon dans une poisle d'erain, de chacun trois onces: & quand le tout sera fondu & commencera à frémir, prenez une livre de marc & jus des feuilles de Nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées qu'avons dit cy dessus & mettez la bouillir avec la cire, poix résine & terebentine l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit & doux feu de charbon sur un trippier, ou dans double vaisseau cest à dire, dans un chauderon plain d'eau bouillante: remuez le tout tousjours, tant que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit espoissi en consistance d'onguent : puis passez le par grosse toile ou canevas, & le remettez dans la poisle avec demie livre de terebentine de Venise, sans la faire bouillir, & le remuez très bien, laissez le refroidir, & le mettez dans pots pour vous en servir. Aucuns en la dispensation du premier & second onguent, n'y mettent le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile, & retiennent seulement le jus, qui ne me semble estre le meilleur. Quant aux facultez de ces deux onguents, le premier vaut mieux pour les playes seules, ulcères chancreux, dartres, galles, rougeurs de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu de deterger & resoudre, qui est la vertu principale de la Nicotiane, n'estant empesché ny restraint par la mixtion d'autres ingrediens L'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toute sorte de playes, resoudre les apostumes & enfleures, appaiser les douleurs, & autres effects.

Outre ces deux sortes d'onguents, lon peut faire un baume fort excellent de la Nicotiane: pistez les feuilles de la Nicotiane, exprimez en le jus, le marc jetté, mettez le dedans une phiole de verre avec pareille quantité d'huile commune, exposez ceste phiole long temps au soleil, bien estoupée de cire gommée & de fort parchemin surliée: ou bien mettez ceste phiole dedans un chauderon plain d'eau bouillante, ou l'enterrez in ventre équino, cest à dire, en fien de cheval, & ly laissez quarante jours entiers, changeant de fien quelque fois, les quarante jours expirez, vous trouverez un baume dedans la phiole qui n'est de moindre efficace que la quinte essence de la Nicotiane cy mentionnée, pour tous les effects que lon peut desirer en cette plante.

Voyla ami lecteur l'histoire de la Nicotiane par tout tant célébrée & estimée la plus véritable qui m'a esté possible de rechercher, suyvant le récit & advertissement qu'avons eu des Portugais, espaignols, & des nostres qui sont retournés par deçà ces années passées de la Floride (où est son solage & terroir naturel) & les expériences qu'avons faites en nostre France de ses facultez & vertus semblables du tout à celles de la plante que la Floride, son país naturel, produit & nourrit ; lesquelles si tu n'as toujours trouvé en tout & par tout respondre aux effects que nous luy attribuons, pour cela tu ne dois condamner la plante, comme estans

mensongeres les vertus que peschons d'elle, mais plustost à bon droit accuser le peu de soin que lon tient à la cultiver par deçà: t'assurant que si tu luy donnes un solage & terroir qui approche de bien près à celui qui luy est naturel (car un tel n'est aucunement possible pour la froidure & inequalité de l'air de nostre France) & la cultivez aussi soigneusement que les Indiens, tu congnoistras asseurement nostre discours d'elle estre du tout véritable.

Chap. XLV Petum femelle. P255 f128

L'experience (qui est la maistresse des arts & sciences) que lon faict des facultez & vertus de cette herbe, qui sont quasi pareilles à celles du Petum masle ; la figure de la racine, de la tige, feuilles, fleurs, & graine d'icelle, qui n'est que bien peu, & seulement en petitesse différée de la figure & couleur du Petum masle, donnent quelque conjecture que devons bailler le nom de Petum femelle à ceste herbe, voire d'autant plus hardiment que de la graine du pétum masle est produit souventesfois le Petum femelle. Car si lors que le Petum masle est en graine, sa graine vient à s'espandre sur la terre où il est planté, & a parcreu, Ceste terre l'année suyvante ne faudra à produire du Petum femelle. Qui plus est, si vous semez graine du Petum masle en terre qui ne soit chaude, grasse, bien remuée, & bien fientée, mais que soit maigre & sablonneuse, au lieu de produire le Petum masle, elle produira le Petum femelle, en telle abondance qu'à grand' peine en pourrez vous desenger le lieu auquel tous les ans il viendra sans estre semé ny planté aucunement, qui nous doit estre argument de recongnoistre en la nicotiane ou petum deux sexes, masle & femelle, ainsi que nous les prattiquons en plusieurs autres plantes, ayant entre eux quelques similitudes & affinitez, tant en vertu qu'en figure, habitude & couleur. Vray est que le petum femelle a la tige plus menue, moins haute, les feuilles moins grandes, plus courtes, moins résineuses & non en si grand nombre ; les fleurs non tant incarnates, ny tant espanoies ; la graine plus rougeastre, les branches non si longues ne si hautes ny en si grand nombre que le petum masle. Et pour en dire nostre avis & faire une description particulière , cette petite nicotiane ou petum femelle a son caule ou tige de deux pieds de haut ou environ, anguleux, visqueux & lanugineux, chargé par intervalles de feuilles longues, larges, pointues, molles, onctueuses, velues, non crnées & de couleur de verd brun. Elle produit comme un bouquet au sommet de sa tige & des branches d'entre ses feuilles, des fleurs jaunes pasles qui ressemblent aux fleurs de l'herbe à paralysie, & quand elles sont tombées il demeure des calicules & quasi gobelets verds, enclos dans des petites peaux velues, ouvertes par haut & ayant cinq ou six pointes qui ne piquent point. Dans ses canicules est contenue la graine, qui est fort petite, de couleur de brun tanné, elle se resème d'elle mesme & se peuple fort. Cela démontre évidemment combien se trompent ceux qui appellent ceste herbe Priapeia, comme espèce de Satyrion, qui approche à celui qu'on appelle Satyrion royal masle, car ceste herbe que nous appelons petum femelle ne ressemble aucunement au Satyrion ny en racine, ny en couleur, ny en figure, ny en habitude, ny en vertu. Car le petum femelle a plusieurs petites racines, la tige noueuse, plusieurs rameaux, beaucoup de feuilles, oblongues & larges, chaudes & seiches ainsi que le petum masle ; mais le Satyrion a moins de racines & plus grosses, la tige nullement noueuse, nul rameaux, moins de feuilles, la fleur seulement au bout de sa tige, sans cosses et silliques & sansgraine, chaude & humide jusqu'au troisième degré ; & propre seulement à esmouvoir la chaleur vénérienne. Monsieur Goupil & Donadeus ont dit plus sagement que cest une espèce du jusquiame portant fleur jaune.

Quant à l'usage & remèdes du petum femelle, sont quasi pareils aux vertus du petum masle, aussi lon se sert de luy à défaut de l'autre de la mesme façon qu'avons déclaré, à sçavoir de ses feuilles tant vertes que seiches, de sa poudre, de sa graine, de son jus & marc, de son eau distillée, de son onguent & baume, préparez à la mesme façon qu'avons décrit ; faut toutesfois remarquer ces facultez particulières au petum femelle, que ses feuilles mises en la décoction des clystères sont singulières pour les dyssenteries ; que son baume dispensé à la manière dessusdites, est remède à nul second poiur les chancres des mammelles & autres parties, que son suc appliqué est singulier à la tigne, ayant premièrement rasé la teste, que son suc meslé avec axunge humaine & appliqué appaise la douleur & inflammation des gouttes ; que prise par dedans elle purge avec molestie, dont on se gardera jusques à ce que son correctif soit bien congnu & l'usage de ceste purgation receu.

Chap. XLVI Bref discours de la racine de mechoacam.

P257 f129.

Depuis quelques années les Indiens, Portugais, & Espagnols nous ont envoyé une racine d'herbe, qu'il appelle mechoacam. Laquelle a vertu de purger les humeurs, à la mesme façon que nos médicaments purgatifs, comme l'agaric, le turbich, & autres tels. Nos François, qui sont tousjours admirateurs de choses nouvelles en ont fait grand cas jusques à present, nous descrirons brièvement son histoire, la plus véritable qui nous a esté possible de rechercher à fin que lon puisse juger si elle mérite telle réputation de nous, que luy attribuons.

Ceste racine est appelée mechoacam, du nom de la région qui la produit, qui est une province de l'Espagne nouvelle, située es Indes occidentales, nouveau monde, appelé par les habitans Chincicila, & par les espagnols, qui l'ont découverte, & depuis conquise par le commandement du Roy Catholique Mechoacam ; laquelle province est abondante en or, argent, bestail, froment, fruits, plantes fort exquises, minéraux, pierreries, & toutes sortes de biens, où mesmement les personnes sont bien colorez, pleins de vigueur, de corps robuste, & d'entière santé, pour l'air qui y est fort salubre, plus qu'en autre lieu des Indes. L'occasion du nom est. Les espagnols, seigneurs de ceste province, la voulans peupler de Chrestiens, y érigèrent un convent de Cordeliers, vivans monastiquement: desquels le père provincial malade à l'extrémité, fust promptement guari par un médecin Indien, qui luy fit user plusieurs fois de la pouldre de ceste racine ; dont vint que plusieurs autres Espagnols persuadés de ceste tant heureuse guarison, quand ils tomboyent malades prenoient avec heureuse issue de ceste pouldre: ainsi ceste racine entra en réputation par toute la province, & de là ses louages furent portées & publiées par toute l'Espagne, Portugal, & de là à retenu le nom de la province de Mechoacam ; sa renommée est pareillement venue jusques à la France par le moyen des marchands studieux du gain, qui la nous ont apportée par deçà ; Aucuns l'appellent Rhamindique, par ce qu'il semble qu'elle ayt vertu semblable d'attirer & purger les humeurs pituiteuses & sereuses, ainsi que le rhubarbe Oriental attire & purge les humeurs bilieuses.

Ceste racine ne nous est point apportée entiere, mais par pièces & rouelles esquelles elle est diviscc par cousteaux ou avec les mains, si tost qu'elle est tirée de terre, pour la faire seicher à l'ombre (encores qu'en seicheant elle se diminue quelque peu) & qu'aussi elle se garde mieux par rouelles, qu'entière, ou en pouldre: ains la pouldre qu'on apporte d'Inde fait moins d'operation que celle que lon pulverise par deçà ; elle est espoisse & pesante de sa substance, son escorce de couleur cendreuse ; sa substance intérieure blanche, distinguée de plusieurs cercles, insipide de gous, sinon de farineux: car elle n'est ni aigre, ny douce, ny amère, n'a odeur aucun, n'est aussi medulleuse aucunement.

La meilleure est la plus blanche, plus compacte en soy, serrée & unie, pesante quelque peu, non trouée, ne vermouée: elle devient avec le temps de blanche grisastre, ou noirastre, & en ce lon congnoist si elle est fraîche ou vieille, car la fraîche est blanche, & la vieille grisastre ou noirastre, & artisonnée.

C'est la racine d'une plante qui est espece de Volubilis grand, dict en François Lizeron, laquelle s'entortille tout le long d'une canne ou d'un pau, s'eslevant en haut, s'environnant à par soy, & à la tige & tronc meslé de plusieurs couleurs, fauve, verdoyante, rougeastre, cendreuse, meslées ensemble, vulgairement dites couleur de Lyon ; les feuilles peu humides, filandrées dedans comme de petits nerfs, pointues au contraire du pied, rondes, verdes, obscures; elle porte fruit tirant à nostre raisin, aussi gros que coriandes, qui prend maturité au mois de Septembre, & au printemps suyvant ; jette près de la racine petits sarments & petits brouts, lesquels rampent sur terre s'ils ne sont appuyés sur quelque baston, sur lequel ils s'entortillent en rond. Sa graine est semblable à celle du Lizeron. Pour avoix plus grande affeunnéede tout cela, tu la pourras visiter es jardins médicinaux de Messieurs, maistre Nicole Raffe, le docte. & bien expérimenté Chirurgien, Pierre Cuthe le sçavant & soingneux Apothicaire, qui tous deux à Paris ont enrichie nostre France d'une infinité de simples rares, exquis, & doués de singulières vertus. Ceste racine est fort semblable à la racine de coulevrée, tant en couleur, escorce, rides, qu'en grosseur, à raison dequoy plusieurs ont appelé sa plante Vigne blanche ; mais si vous goustez l'une & l'autre racine, les trouverez aucunement différentes ; car la Mechoacam si vous

la mâchez est trouvée sans aucun goust, sinon farineux, non acre, avec une légère astriction: la Couleurée tant verte que seche est mordicante & laisse au palais un goust fort acre & mal plaisant ; elle convient beau coup plus avec la vigne noire, ou avec le turbith pour le moins en faculté, & en ce que tous deux sont gommeux.

P259 f130. Quant à ses vertus & facultés elle sont de deux sortes ; les unes proviennent de ses qualitez manifestes, d'autant qu'elle est chaude à l'entour du second degré, & seiche environ le tiers degré, composée de partie aerée & subtile, de quelque partie terrestre, laquelle luy donne quelque stipticité & astriction ; & de la vient qu'en purgeant, elle conforte. Outre ce elle ouvre les obstructions des parties intérieures, principalement quand elle est mise en infusion. Les autres facultés proviennent de sa propriété et culte par le moyen de laquelle elle purge par élection, cest à dire par similitude & familiarité de substance, les humeurs pituiteuses, séruses, & phlegmariques principalement, puis les bilieuses, après les humeurs adultes & attrabiliaires, non tant seulement de l'estomach, foye, ratte & intestins ; mais aussi de la teste, parties pectorales & jointures: à raison dequoy elle profite aux fievres vieilles, & maladies longues, sur tout aux jaunises, aux hydropiques, aux goutteux, aux escrouelles, loupes, tumeurs phlegmatiques, douleurs de teste, asthmes, courte haleine, mal d'amarry, coliques, douleur des flancs, retention d'urine, constipation de ventre, fievres de diverses humeurs, à sçavoir de causes pituiteuses & bilieuses meslées ensemble, fièvres quotidianes, tierces, bastardes, brevement à toutes maladies qui sont causées d'humeur froide. Par quoy elle n'est convenable és fièvres ardentes, ni fièvres cholériques, ni autres telles maladies qui sont avec grande chaleur & inflammation, ny où pechent les humeurs adultes: car encores qu'elles les purge, elle y laisse néantmoins notable chaleur: bien est vray qu'au progrès d'icelle elle pourroit servir après que le plus subtil est purgé, & le gros demeuré.

C'est pourquoy telle racine n'est propre pour le commencement des maladies bilieuses, si on ne la met tremper l'espace d'une nuict en eau d'endive ou cichorée, avec fort peu de vin blanc, & au matin la couler, & en boire la coulature.

La manière de la préparer est telle: faut prendre le poids d'une drachme, ou drachme & demie, ou deux drachme, plus ou moins, selon l'habitude du corps & facilité à esmouvoir, aage & forces de celui à qui la baillez: puis la rapper ou batre en un mortier, & rédiger en poudre, qui ne soit ny trop grosse, ny trop subtile ; après mettre tremper ceste pouldre, en trois onces de vin blanc quand il n'y a, point de fièvre, ou eau, ou décoction, ou bouillon d'endive, ou de cichorée, ou bouillon de poulet, ou autre telle liqueur qui soit convenable à la maladie presente comme en eau de betoine pour douleur de teste: en eau de matricaire, pour les affections de la matrice, & ainsi des autres: puis le lendemain la faut boire, liqueur, & pouldre tout ensemble: l'on y pourra mesler tel syrop que lon voudra, & que lon cognoistra estre convenable au mal qui se présente: vray est qu'avons expérimenté plusieurs fois qu'elle n'endure aucune mixtion de syrops, ny d'autre telles choses, ny mesme de canelle (si quelque indisposition d'estomach ne la requeroit) autrement elle ne fait aucune opération, ains vaut mieux la prendre toute simple. Elle se peut bailler aussi en infusion, quand nous voulons délivrer les obstructions du foye, ou ratte, en faisant tremper toute nuict sa pouldre, grossement pulverisée, ainsi que commandons faire de la rhubarbe, en vin ou liqueur convenable, puis l'exprimant le lendemain matin, & baillant seulement à avaler la liqueur où elle aura esté infusée: mais en ce cas faut augmenter la dose de la poudre, jusques à trois & quatre drachmes, autrement ne rendra aucun effect, d'autant que à ce qu'avons expérimenté, la vertu purgative de ceste racine, gist plus en la substance qu'en ses parties subtiles. Ce que Mesuë semble avoir recongnu en la Rhubarbe orientale, quand il veut que prenions seulement deux drachmes de Rhubarbe en substance, & jusques à quatre en infusion ; cela peut advenir à ceste racine, & à la Rhubarbe orientale, par ce qu'elle demeure plus long temps dedans l'estomach en substance qu'en infusion, dont elle fait plus forte & de longues parties sa purgation. Lon peut aussi préparer ceste poudre en autre manière, à sçavoir par marsepans faits de ladite pouldre, avec amandes plumées & sucre, lesquels seront fort propres pour purger doucement les petits enfans, lon peut aussi former pillules de ceste pouldre, qui soyent petites, ainsi que grains de coriande, à fin que plutost elles soyent linquéfiées dedans l'estomach, ains ne s'y arrestans longuement ne l'échauffent: ou plus

grosses, quand lon veut que ladicte pouldre attire des jointures, à fin de faire meilleure attraxion.

Les utilités qui proviennent de l'usage de ceste racine, sont qu'on la peut prendre en tout temps ; elle n'est facheuse au goust, ny horrible à l'odeur, ny desplaisante en couleur, comme sont les autres médecines: elles ne donne aucun fastide à l'estomac, elle n'exite aucune tranchées au ventre, ne cause vomissement aucun ; purge si doucement qu'elle n'apporte aucune débilité ou relaxation, ny autre telle passion à l'estomach ; elle ne résout les facultez naturelles, & ne travaille point le corps: au contraire elle le rend fort & robuste, comme si elle n'estoit point médecine, ains chose amie & plaisante à nostre nature ; ce qui n'advient ordinairement aux autres médecines: dont les enfans, vieilles gens, & tous autres qui ont en horreur les médicaments, en pourront prendre avec asseurance & heureuse yssue.

Vray est qu'avant que d'en prendre sera besoin de préparer & digérer l'humeur que lon veut évacuer, l'incitant & atténuant, entant qu'il est froid & visqueux, & ouvrant les passages, selon le conseil d'Hippocrates avec clysteres & autres moyens convenables, autrement la pouldre ne proffite aucunement ; comme nous voyons advenir journellement à ceux qui en usent témérairement & sans aucune préparation à l'endroit desquels elle acquiert mauvaise réputation, mais à grand tort, veu que son naturel est de faire bons & louables effets, si elle est prise le corps bien préparé. Le jour de la prise lon doit se garder de froid, de vent, de manger & boire beaucoup, & autres excès: lon peur dormir une heure si tost qu'elle est prise, & quant son operation commence, ne plus dormir: n'est besoin prendre bouillon, deux ou trois heures après la prise, car elle est si noble médecine quelle ne fait aucun tort aux boyaux ; le jour suyvant, si le ventre est dur, faut le solliciter par clystères ou autrement & au cas que l'evacuation n'ayt este suffisante, la faut réitérer jusques à tant que lon sente allegement. Quant aux symptomes & accidens que son usage apporte facilement se peuvenr corriger, encores que la plus part d'iceux proviennent plustost du vice des humeurs, ou mauvaise habitude du corps des preneurs, que d'aucune maligne qualité de ceste racine car quant au vomissement, il peut provenir d'un estomach facile & enclin à vomir, ou duquel l'orifice est trop sensible, ou de l'abondance d'excremens & humeurs mordicans contenus en ycluy, plustost que de ceste pouldre, qui fortifie & conforte l'estomach par son astriction: toutesfois ne sera mal fait pour obvier à ce vomissement, mesler en l'infusion de ceste pouldre quelque peu de canelle. Lon tient pour asseuré que si lon veut arrester l'opération excessive ou non excessive de ceste pouldre, faut prendre quelque bouillon, & que le manger retient soudainement son attraction, ce que toutesfois j'ay expérimenté n'estre tousjours vray ; je confesse bien qu'il delaisse quelque chaleur & seicheresse après son opération, ce qu'on cognoist par la grande altération qui demeure mais cela luy est commun avec les autres medicamens purgatifs, lesquels tous sont chaus, mais telle chaleur se peut facilement corriger par meslange de choses froides, joint aussi que telle chaleur peut aussi tost provenir de l'humeur chaud & sec, comme aux fievres ardantes, & vrayes tierces, principalement si le malade est en aage florissant, & d'un tempérament chaud & sec, & en esté, en chaude région, constitution d'air chaud, son corps maigre & gresle ; en quel cas je ne conseillerois à personne user de cette pouldre sans le conseil du docte & sage Médecin, de crainte d'encourir un plus grand mal. Je confesse aussi qu'elle delaisse une durté de ventre après son opération, tellement qu'en ay veu plusieurs estre six jours entiers sans pouvoit asseller, mais cela luy est aussi commun avec les autres médicaments purgatifs, principalement la rhubarbe, toutesfois pour obvier à ce, prens clystère le jour suyvant, ou mange quelques bouillons ou jus de pruneaux, qui te puissent lubriquer le ventre.

Voila, amy lecteur, ce que tu dois juger de la racine de Mechoacam, & l'opinion qu'en dois avoir de ses facultés, desquelles tu te pourras bien asseurer, moyennant que tu recongnoisses en elle toutes les marques de bonté qu'avons signalées cy dessus, à sçavoir, quelle soit récente, rompue en petites pièces de coulent blanche & poudreuse, laquelle en égale quantité des autres racines se trouvera plus pesante ; Et si tu en trouves quelqu'une qui soit aucunement noire & artisonnée, par là congnoistras qu'elle est vieille, ains n'en dois user, elle est de peu de durée, & promptement se corrompt, si qu'à peine dure elle trois ans, si elle n'est cachée dans du millet, ou enveloppée de toile cirée, ou poixée, ou resinée.

LE PARTERRE ou JARDIN à FLEURS. P262.

Chap. XLVII Le profit, plaisir, assiette, culture, & disposition du Parterre.

Ce qui est le plus plaisant & récréatif en la métairie Françoisse, cest le jardin à fleurs, tant pour la récréation du seigneur à qui appartient l'héritage, comme aussi pour les ruches des mouches à miel. cest chose louable & bien seante voir de sa fenestre beaucoup d'arpens de terre bien cultivez, tant en prairie qu'en saulsaye, & terre labourable, ainsi que nous avons cy devant proposé ; mais encore est-ce bien autant contempler les beaux compartimens, les gentils berceaux, & cabinets, les plaisantes bordures de lavande, rosmarin, buys, ou autres choses semblables ; ouïr la joyeuse musique d'une infinité d'oisillons, qui sans celle jour & nuict desgoisent leur naïf & naturel ramage sur les hayes & arbres du parterre: sentir le bouquet près soy si odorant, que l'odeur mesme n'y fait rien d'avantage, quand le seigneur du logis, après que le Soleil levant a donné sur ceste rosée tant claire & bien perlée, oit la plaisante musique des mouches à miel, qui en la cueillant gracieusement remplissent l'air de toute douceur & fusuité, sans les bordures & piqueures du gracieux thym, mélisse rosmarin, marjolaine, cyprés, garderobbe, & autres herbes odorantes, donc l'aspect & la veuë ne peuvent donner sinon trèsgrand contentement aux personnes.

Un parterre, comme a esté cy devant déclaré, doit estre dressé à costé du jardin potager, séparé d'avec luy par le moyen d'une grande allée, & encores d'une haye vive, ayant trois entrées, duquel le terroir sera de semblable bonté, & recevra pareille culture que le jardin potager & comme le jardin potager a esté entouré de treilles & jeunes bordelats faictes en berceaux, & comme petites chapelles & oratoires, aussi le parterre sera circuit de berceaux faicts & appropriez de josmin, rosmarin, buys, genevre, cyprez, savinier, cèdres, rosiers & autres singularitez, plantez premièrement, & emondez selon le naturel d'un chacun, puis arrangés avec perches de saux, ou de genevre, en forme de berceaux. Les chemins & allées seront couvertes & semées de sable délié, bien batu ou de pouldre de sieure de marbre ; ou du plus delié poussier de lyais, & autres pierres de taille, ou pavées gentimens de bon carreaux & tuiles bien cuirtes, ou de belles pièces de pierre, telles que sont les grez, le tout serrement & uniment aplani, avec la batte faicte au propre.

Le Parterre par le moyen d'un chemin large de six pieds, sera divisé en deux parties égales: l'une contiendra les herbes & fleurs, dediées aux bouquers, chappeaux & couronnes, comme violette de Mars, œillets de provence, œillets de rosette, eillets d'inde, menues pensées, marguerites, giroflées jaune & blanche, soucy, muguet, flambles, ancholies, passe-velours, passe-fleur, coquelourdes, armoises, lys, & autres semblables, pourra estre dit jardin aux bouquets ; l'autre aura toutes autres herbes odorantes, ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent, telles fleurs ne sont mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entière, comme aurosne, aluine, espargoutte, rosmarin, josmin, mariolaine, baume, menthe, pouliot, coq, hysoppe, lavande, basilic, sauge, sarriette, rue, tenaisie, thym, camomille, armoise, marioline bastarde, herbe au chat, melisse, toute-bonne, anet, marrubium, & autres semblables & pourra estre nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets seront disposées par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celles du jardin potager ; d'aucunes par siège & labyrintes que lon nomme vulgairement Daedalus, faits pour le contentement & récréation de la veuë ; d'autres par compartimens faits de carreaux entrelassez ou rompus avec bordures, ou sans bordures, la plupart desquelles herbes odorantes ou à bouquets, la plus grand part desquelles, combien que naturellement, & de leur bon gré croissent sans aucun labeur & travail du jardinier, principalement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoivent culture seront semées, plantées, replantées, cueillies, & gardées non autrement que les herbes potagères, où toutesfois faudra avoir esgard au naturel de chacune, comme sera cy après déclaré en la particulière description d'aucunes.

CHAP. XLVIII Herbes à fleurs ou à bouquets. P264.

La Violette de Mars, tant simple que double, doit estre plantée de sa plante entière, en terre bien fumée & beschée de la profondeur d'un pied, avant les Calendes de Mars: si tu la veux semer, faire le pourras en Automne & primeverre. Sur tous ne faut planter ou semer la violette tous les ans en un lieu mesme, autrement elle portera une fleur jaune de peu d'odeur. Tu feras qu'une mesme violette retiendra toutes les couleurs des autres, à sçavoir, blanche, palle, jaune & vermeille, si tu mesles ensemble les semences de toutes enfermées en un linge, & les mets ainsi en terre bien fumée. La violette se doit cueillir au matin avant soleil levant, en temps non pluieux, si lon veut quelle retienne sa vertu, & ait bonne odeur.

Les fleurs de violette de Mars appliquées sur le front, appaisent la douleur de teste qui provient de trop boire, & font dormir. Qui aura receu quelque coup sur la teste, sera aucunement estourdi ny aura autre inconvenient plus grand, si incontinant après avoir esté frapé, il boit des fleurs de violettes pilées, & continue ce breuvage quelque temps. Lon fait syrop & conserve des fleurs de violettes, propre pour l'imflammation des poulmons, plurefies, toux, & fièvres.

Violiens, ou Giroflées blanches, jaunes & rouges

Giroflées blanches, jaunes & rouges demandent semblable culture que la violette de Mars, & viennent mieux contre les murailles, toits, & vieilles mesures, que plantées ou cultivées es jardins, principalement celles qui sont jaunes, lesquelles approchent plus près d'arbrisseau que d'herbe, ayans les tiges liqueuses, dures, & fort branchues appellées des apoticares vulgaires keyri.

La graine de giroflée pilée & beue avec vin blanc, est souveraine pour provoquer les mois des femmes, & pour faire accoucher celles qui sont en travail d'enfant.

Marguerites.

Il ne faut semer les Marguerittes, mais planter de mesme façon que la violette de Mars: cest la plus petite consoulde, laquelle sans estre cultivée se trouve aussi es pres, est appelée Bellius, Bellis ou Bellio, et des Italiens, fior di primavera ; Elles fleurissent toute l'année si on la cultive bien.

les Marguerites pilées avec armoise resouldent les escrouelles. Cataplasme fait de marguerites est bon pour la paralisie, & toute sorte de gouttes. Pour les playes recentes aux parties pectorales, esquelles lon ne peut mettre tentes, est bon d'avaller incontinent breuvage fait de marguerites pilées ; machees guarissent les pustules de la langue & de la bouche ; broyées appaisent les inflammations des genitoires ; mangées en salades ou en bouillon de chair laschent le ventre.

Passe-velours p265 f133.

Passe-velours, dite des Latins Amaranthus, récréée plus les personnes par la couleur que par son odeur, car il ne sent aucunement: toutesfois qui en voudra avoir en ses jardins, sera bon de le placer en lieu sec & sablonneux.

Sa fleur humée en potage restraint le flux de ventre, les mois & fleurs blanches des femmes, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompue es poulmons ou parties pectorales. Sa fleur trempée en eau ou vin blanc l'espace d'une heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut aider à tromper les febricitans, qui ne se peuvent abstenir de vin.

Ancholies

Ancholies tant simpies que doubles se demandent en terre grasse & bien amendée ; les Latins les appellent Calatiana, & le vulgaire François des chaussons.

Leurs fleurs meslées avec farine de froment, sont un fort bon cataplasme pour les gratelles, & autre sorte de galles, mesme leurs racines cuictes en vin blanc à la consommation de la moitié, & un linge trempé en icelle appliqué sur la rongne & gratelles les guarit ; leurs racines cuictes en vin, & prises en potion, guerissent toutes rompures des parties intérieures du corps, purgent les poulmons ulcèrez & crachemens de sang ; broyées & moulues en forme de farine beues en vin, le poids d'un escu avec deux ou trois grains de safran profitent merveilleusement

à la jaunisse, si soudain on se fait couvrir ; les mesmes vertus à l'eau distillée, de leurs fleurs; le suc tiré de leurs racines & feuilles appliqué sur les playes, les consolide incontinent ; un pessaire imbibé de ce suc provoque les fleurs des femmes, & tire leur fruit mort ; instillé dans l'oreille en laquelle y auroit entré ou puces ou vermine, les fait mourir.

Oillets de Provence de rosette, & d'Inde.

Oillets de toute sorte, que lon trouve de cinq espèces, en Latin dites veltonica altilis, ou ocellus, ou caryophyllon, se sèment rarement, mais plus souvent sont plantés de leur racine, ou des branches tirées de leur plante ; la racine sera plantée au commencement d'Automne en terre bien grasse, mise en pots de terre, à fin qu'elle puisse estre à couvert durant l'hyver pour crainte des gelées, l'esté venu, avant que la grande plante ayt jetté ses boutons, lon en pourra tirer plusieurs menues branches d'alentour du pied, quasi pour en peupler un carreau & en faire nouvelles plantes.

Tu donneras aux oeillets senteur de clou de girofle, si à l'entour, de leur racine tu appliques un clou de girofle battu. Pareillement tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaisantes & odorantes, si tu emondes souvent leurs fueilles, besches & arrouses soigneusement leur terre ; aussi tels oeillets sont appelez communément œillets de Provence, du lieu ou les œillets ainsi cultivés proviennent, larges, touffus & amples ; ceux qui n'ont les fleurs tant larges ny odorantes, & ne sont tant diligemment cultivez, sont nommez œillets de rosette.

Les fleurs d'œillets de provence, mesme leur racine sont souveraines contre la peste. Et pour ceste cause ceux qui sont bien advisez en temps de peste font conserve ou vinaigre des fleurs d'œillets, pour se garder du mauvais air.

L'œillet d'Inde ou de Turquie, appelé des Latins Petilius flos, ou ocelus Indicus, des Italiens belveder, iaçoit qu'il ne refuse aucune terre, toutes fois si tu le plantes de sa plante ou de ses branches, ou sèmes en terre grasse & bien fumée, principalement au commencement de juillet, il croistra en telle hauteur qu'il dégénérera quasi en arbre, & jettera de sa tige plusieurs rameaux, à la manière d'un arbre ou arbrisseau, & par mesme moyen produira des fleurs durables jusques en hyver,.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit sentir la fleur d'œilliers d'Inde, car son odeur excite douleur de teste, & estourdissement & donne occasion du haut mal, mesmes, qu'il est le plus dangereux, lon a trouvé par expérience qu'il engendre le mauvais air ; aussi les Médecins défendent sur tout de fleurir les œillets d'Inde en temps de peste ; d'autant que sa fleur est fort venimeuse, & de tempérament fort semblable à la ciguë ; ce qu'on peut congnoistre par son odeur ingrate, tres forte & puante. Qu'ainsi soit qu'il soit venimeux, je donnay quelquesfois à manger à un chat des fleurs d'œillets d'Inde broiées avec fourmage, il en devint fort enflé, & peu de temps après mourut ; je vis aussi un jeune enfant, lequel après avoir mis ces fleurs en sa bouche, la bouche & lèvres luy enflèrent, & un jour ou deux après devint fort rongneux.

Œillets sauvages tant blancs que rouges, encor qu'ils croissent aux bords des champs & le long des voyes, se peuvent toutesfois planter au jardin, lesquels s'ilz sont replantez souvent acquerront fleurs doubles.

Leur semence, fleurs, & l'herbe entière profite contre les piqueures de scorpion & de fait ont si grande vertu en cest endroit que l'herbe seule jettée devant les scorpions, leur oste la vertu de nuire: leur semence prise à la quantité de deux drachmes purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Violettes de Damas. P266.

Violettes de Damas ont feuilles grandes, noirastres, créneées tout à l'entour, & larges, les fleurs blanches & incarnates, & de figure semblable à la giroflée ; elles croissent aucunesfois de telle hauteur qu'elles dégénèrent en arbre.

Barbe de bouc

Barbe de bouc, pour avoir ses fleurs belles, doubles & pleines, demande un terroir gras & humide. Ses fleurs s'ouvrent au Soleil levant, & se ferment au midy: Sa racine bouillie en eau & beue appaise les douleurs & pointure du costé, prise en forme de lohoch avec sirop violat ayde fort aux asthmatiques & plurétiques: cuite en eau & confite en sucre est un singulier préservatif contre la peste, poisons, venins & piqueures mortelles ; le suc ou eau distillée de

ceste herbe guarist les playes récentes, si vous y trempez des linges pour appliquer sur les playes. Lon employe la racine de ceste herbe, que d'aucuns appellent serquify, en salades aux tables friandes, icelle bouillie dans le pot avec veau & mouton, puis accoustrée en deux plats avec beurre & peu de vinaigre.

Violettes de Marie

Violettes de Marie, pour la beauté de leurs fleurs méritent d'estre semées en terre grasse, & bien labourée.

Leurs fleurs sont propres à faire gargarismes pour les inflammations & ulcères de la bouche.

Grand muguet.

Le grand Muguet, que les Latins appellent Ephemerou ou Liliu conuallium encor qu'il croisse aux bois ombrageux ; toutesfois il merite d'estre cultivé aux jardins, tant pour la beauté de ses belles fleurettes blanches comme neige, d'odeur fort amiable, approchant aux lys, que pour ses vertus : par ce que l'eau distillée de ses fleurs avec vin généreux, fait recouper la parole aux appoplectiques ; elle profite aussi aux paralytiques, aux goutte, & aux coeurs faillis.

Lys destang

Le Nénuphar ou lys d'estang, tant blanc que jaune, demande lieu aquatique & marescageux ; aussi le voyons nous croistre es viviers & estangs. La racine de Nénuphar blanc, cuicte en gros vin rouge & beuë, arreste le flux blanc des femmes: Ses fleurs, racines & graine, tant en décoction qu'en conserves, sout singulières pour faire dormir & rendre les personnes chastes.

Hyacinthe.

Le vaciet ou Hyacinthe vient fort bien en terre sablonneuse. Sa racine & graine cuicte en vin & beue, appaise le flux de ventre.

Narcissus.

Le Narcissus, ainsi dit d'un mot Grec, à cause que par son odeur présentée au nez elle excite un endormissement & estourdissement, veut estre semé en terroir gras, humide, & air chaud, aussi croist-il en abondance au païs de Languedoc, Italie, et fort peu en ce païs.

Sa racine bouillie ou rostie, prise en viande ou breuvage fait vomir ; icelle broyée avec quelque peu de miel, & appliquée, guarist les brulures: oste les lentilles & taches du visage, meslée avec graine d'ortie.

Flambes p268.

Flambes, dites en Latin vulgaire gladiolus, dont est yssu le mot François glay, tant bleuës que blanches, veulent estre plantées des plantes récentes au mois de Mars jusques en Avril, ou de chastreure de flambes, pourveu qu'il ayent racines, jamais semées: & ne demandent grande culture. Leurs fleurs sont en ce différentes d'avec celles du Soucy, par ce que celles du Soucy s'ouvrent à la lueur du Soleil, & celles des flambes se ferment, & s'ouvrent seulement en temps froid & humide, Ses racines doyvent estre arrachées de terre, au commencement du Printemps, pour estre de bonne odeur, puis seichées à l'ombre du Soleil. Aucuns pour oster ceste humidité superflue, qui les rend subjectes à estre rongées de vers, tant dans la terre, que hors de terre, les font tremper en lexive, puis les seichent, & ainsi s'en servent pour donner bonne odeur au linge & habillements.

Le jus de leurs racines mis en clystère, mitige la douleur de la goutte sçiatique. La racine deseichée & mise en pouldre, nettoye & fait consolider les ulcères caves & sordides: tenue dedans la bouche fait l'haleine bonne ; mise parmy les habits, les contregarde de toute vermine, & leur donne senteur plaisante. Le jus de sa racine pris par la bouche à plusieurs fois, évacue les eaux des hydropiques, principalement si on le prend meslé avec jaune d'oeuf à demi cuit. Sa racine meslée avec la racine d'ellébore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de visage induicte dessus. La décoction de sa racine délivre les opilations causées d'humeur crasse, provoque l'urine, fait mourir les vers, & pousse le calcul ; les Italiens font confiture de ceste racine toute récente avec sucre ou miel, & en usent pour tous

les effects susdits ; lon fait une huyle de ses fleurs trempées en huile, qui a vertu de resoudre, emolir, d'appaier les douleurs froides des gouttes.

Lys

Les lys doivent estre plantez au mois de Mars & Avril, en ces païs, & es païs chauds d'octobre & de Novembre, tant blanc que orangé, en terre grasse & bien houée ; tu donneras telles couleur à leurs fleurs que tu voudras, si avant que les planter, tu macères leur racine en telle substance coulourée qu'il te semblera, puis arrouses la racine plantée dans la fossette de la mesme liqueur, en ceste sorte, on dit que les fleurs de lys proviennent rouges & purpurées, si leur racine avant qu'estre plantée, est trempée en lie de vin rouge, ou en cinnabre destrempé, puis de la mesme lie arrousée en la fosse où elle sera plantée. Ou bien quand le lys est en fleur au mois de juin, faut en prendre dix ou douze plantes, les lier ensemble, & pendre à la fumée, car elles jetteront petites racines semblables aux ails sauvages. Et quand le temps de les planter sera venu, qui est au mois de Mars & Apvril, mettez tremper icelles plantes en lie de vin vermeil jusques à ce qu'elles soyent bien teintées, & ayent la couleur rouge quand vous les tirerez: puis plantez les en fossettes bien arrangées, & les arrousez suffisamment de ladite lie ; par ce moyen les lys qui en viendront apporteront fleurs purpurées. Vous aurez semblablement des lys récents toute l'année, si avant qu'ils soyent ouverts, vous les cueillez, puis les enfermez en quelque bouteille ou vaisseau bien estouppé, afin qu'ils n'ayent de l'air. Ou bien enfermez-les en quelque vaisseau fait de bois de chesne bien poissé, afin que l'eau n'y puisse pénétrer, plongez le vaisseau en un puits ou cistern, ou eau courante: ils se garderont ainsi récents toute l'année. Et si quelques fois durant l'année vous en voulez user, mettez-les au Soleil, afin que par la chaleur du Soleil ils se puissent ouvrir. Et afin que les lys apportent fleurs en divers temps, quand vous planterez leurs racines, vous planterez les unes douze doigts dans terre, les autres huit, & les autres quatre, vous aurez des lys longuement.

Cataplasme fait avec racine d'oignon de lys, graine de porc, & huile de camamille, fait apostumer les bubons. Onguent fait desdites racines, huile & amandes amères, & cire blanche, a singulière vertu pour polir & nettoyer la face, & oster les rides du visage des femmes. Eau distillée par alambic des fleurs de lys, oste les rides du visage des femmes, & leur apporte une blancheur incroyable. La racine bouillue, ou cuite entre les cendres chaudes, & pilée avec huyle d'olive, est un remède singulier contre toute sorte de brulure, tant de feu que d'eau. Elle cuite avec ails, & pilée en lie de vin rouge, rend la couleur nette aux femmes qui sont mal coulourées après leur couche, si de ceste meslange les soirs elles se frottent le visage, au matin elles le lavent avec eau d'orge. Ceste racine cuite & pistée avec vieil oing, appliquée sur les cloux des pieds, les resout totalement, moyennant qu'elle y demeure trois jours entiers ; l'eau distillée de ses fleurs avec un peu de saffran. & de cassia odorante fait; accoucher les femmes qui sont en travail, pousse hors l'arrierefaix ; l'huile qui est faite de ses fleurs par infusion profite à remollir les durtez. si vous eu frottez avec huile de semence de lin les parties honteuses, & que par dessus le ventre vous appliquez de la laine trempée en ces huiles, les femmes qui sont en travail recevront grand allégement.

Menues pensées. P269 f135.

Menues pensées, autrement dites Herbes de la Trinité, ou violettes d'Automne, demandent lieu sec & sablonneux, sont plantées au Printemps, & portent fleurs durables jusques en Automne, voire' jusques en Hyver: moyennant quelles soyent souvent arrousées, & diligemment cultivées.

Les feuilles ou jus de menues pensées, prises par la bouche, ou appliquées par dehors, sont singulières pour glutiner les playes ; les fleurs de menues pensées bouillies & beues appaisent le mal caduc des enfans quand ils escument ; les mesmes fleurs bouillies avec leurs herbes & beues, nettoient les poulmons & poictrine, & profitent aux fievres & inflammations intérieures. Leurs feuilles deseicheées & mises en pouldre, beues avecques vin vermeil à la quantité d'une demie cuillerée, ont grande vertu pour restraindre le boyau avalé.

Chap. XLVIII Herbes de bonne senteur. P270.

Basilic

Le Basilic tant grand que petit, est semé en Avril & May en terre grasse: & provient subitement, si incontinent après qu'il aura este semé, est arrousé d'eau quelque peu chaude: on le peut aussi semer en Automne, & la semence se veut abbrever en vinaigre, duquel s'il est arrousé tant soit peu, il viendra en branches. Si tu le sèmes en terre seiche & exposée au Soleil, incontinent se changera ou en serpolet, ou en cresson. Des qu'il est semé, il faut traîner par dessus la terre quelque rouleau, pour l'affermir: car si la terre demeure veule, la semence le corrompra facilement. Il le faut arroser à l'heure de midy, au contraire des autres herbes qui veulent estre arrousées au matin ou au soir. Pour le faire grandir, il est bon de l'esmonder souvent avec les doigts, non avec instrument de fer. Lon dit chose admirable du basilic, qu'il croist plus beau & plus haut s'il est semé avec malédictions & injures: outre qu'il y a haine très grande entre l'ambre & le basilic, car au lieu que l'ambre par son attouchement attire à soy toute sorte de pailles, il chasse loing de soy les feuilles & tiges du basilic.

Ceux qui sont subjects au mal de teste, ou qui craignent d'en estre affligés, doyvent du tout éviter l'odeur du Basilic: car en son odeur engendre douleur & pesanteur de teste, voire quelquefois fait naistre au cerveau des petits vermisseaux semblables aux scorpions; ce que nous lisons estre advenu de nostre temps à un Italien (comme tesmoigne M.Houlier, Docteur en médecine, au commencement de sa Pratique) auquel la fréquente odeur du basilic engendra au cerveau un scorpion, qui luy apporta douleurs véhémentes de teste, & à la parfin la mort. La plus grande vertu que pourroit avoir ceste herbe, est que la femme qui travaille à enfanter, si elle tient en sa main une racine de basilic avec une plume d'arondelle, elle enfantera incontinent sans douleur.

Rhue.

La rhue tant domestique que sauvage, n'aime point lieu humide, ny froid, ny engraisé de beaucoup de fien, mais sec & chaud, sans vent, & où le Soleil luit beaucoup, à raison dequoy durant l'hyver la faut couvrir de cendres: car par la naturelle chaleur des cendres elle resiste au froid. On la peut semer en Mars, Aoust & Septembre, iaçoit quelle vienne mieux plantée de racines ou de branches, que semée. Quand elle envieillist, elle dégénère en bois: parquoy deux fois l'an luy faut couper la tige jusques à la racine, pour luy renouveler sa jeunesse: ne faut permettre, s'il est possible, quelle fleurisse: car si elle fleurit, elle en desseiche plustost. Lon dit chose admirable de celle herbe, que si la femme qui aura mal versé de son corps, ou qui aura ses mois, touche ceste plante, ou en approche tant soit peu, incontinent elle meurt.

Pour faire qu'elle vienne belle, & ayt un odeur plus plaisant, la faut planter sous l'ombre d'un figuier, ou l'enter en l'escorce d'un figuier: car la tepidité & douceur du figuier tempère l'accrimonie de la rhue. Lon dit aussi que la rhue en viendra plus belle, si on fiche ses branches dans une febve ou oignon, & qu'on les plante ainsi. Lon dict semblablement qu'elle en croist plus belle, si en la semant ou plantant on use de malédictions & injures. Or d'autant que la rhue est amie du figuier, d'autant elle est ennemie de la ciguë, aussi les jardiniers, quand ils veulent arracher la rhue, de crainte qu'ils ne se blessent les mains, ils frottent leurs mains de jus de ciguë.

La rhue sauvage est de plus grande vertu que la domestique, aussi est elle d'un odeur plus mal plaisant & fort dangereux à sentir: mesmement d'une vapeur si acre, que si l'approchez tant soit peu de vostre visage elle vous y excitera un feu volant. La semence de l'une & de l'autre, par sa vapeur chaude & seiche, deseiche la semence, ains rend les hommes sterilles: la mesme semence en décoction proffite aux gouttes & aux humiditez de l'amarry.

La rhue a vertu singulière contre toute sorte de venin. Aussi nous lisons que le Roy Mithridates avoit coustume d'user d'un opiate fait de vingt feuilles de rhue, deux figues seiches, & deux vieilles noix, avec bien peu de sel, pour se préserver contre toutes poisons. Pour ce regard lon doit planter es jardins & près des estables à brebis; volailles, & autre bestial, grande quantité de rhue; car les serpens, lézards, & autres bestes veneneuses n'approchent point plus près de la rhue que son ombre s'expand. Mesme lon tient par expérience, que pour chasser les chats & foinés des pouillalics & coulombiers, rien n'est meilleur que de mettre à leur entrée ou

à l'entour d'iceux quantité de rhue: & que pour délivrer quelque lieu de pulces & punaises, est bon d'arroser le lieu d'eau, espadue avec un rameau de rhue. En temps de peste ce n'est le meilleur approcher du nez la rhue (comme nous voyons faire coustumièrement à plusieurs personnes) par ce que son acrimonie cause un ardeur & excoriation en la partie où elle touche toutesfois pour attirer le venin d'un bubon ou charbon pestilential, rien n'est plus singulier que d'appliquer dessus cataplasme faict de feuilles de rhue pilées avec levain, graisse de porc, oignons & figues ; chaux vive, savon, cantharides, & bien peu de thériaque. Qui aura mangé de la ciguë, céruse, mandragore, pavot noir, ou de quelques autres herbes, qui par leur grand'froideur rendent les personnes endormis & stupides, pour se délivrer de ce danger, faut avaler le jus de rhue, ou de vin ou elle aura bouilli. Eau distillée de rhue infusée en partie égale de vin & d'eau rose, est souveraine pour le mal des yeux.

Menthe. P272.

Toute Menthe, soit sative [semée], soit sauvage, ne veut point terre fumée, ny grasse, ny exposée au Soleil, plutost humide ou près des eaux, au défaut dequoy la faut assiduellement arroser, autrement elle se meurt elle est semée plus souvent que plantée & si plantée, soit plantée de racines ou de branches, en Automne, ou au Printemps, principalement à l'equinoxe. Qui aura défaut de sa graine pour semer, pourra en son lieu semer de la graine de menthe des champs, en tournant contre terre le bout aigu de la graine, pour luy dompter son naturel champestre. Quand elle a creu, ne la faut toucher avec ferrement aucun, autrement elle mouroit. Et ne se faut soucier de la semer tous les ans, car sans semer ou planter elle revient en grande fertilité.

Menthe pilée & appliquée sur les mammelles par trop tendues & pleines de laict, les amollist, & empesche la coagulation du laict: Pilée avec sel, est bonne sur les morsures de chien enragé: pilée & mise en cataplasme conforte l'estomach debile, & aide à la digestion ; deux ou trois brins de Menthe beus avec jus de grenades appaise le hocquet, vomissement, & passion cholérique. Elle est souveraine pour rendre le flairement & sentiment à ceux qui l'ont perdu, moyennant qu'on la présente souvent au nez. Sa feuille deseichée & mise en poudre, beuë avec vin blanc fait mourir les vers des petits enfans. Ceux qui aiment le laict, doyvent incontinent après qu'ils en ont mangé, mascher feuilles de Menthe pour empescher que le laict se caille en leur estomach, car la Menthe a ceste vertu d'empescher la coagulation du laict, mesme de contregarder le fromage de toute corruption & pourriture, si on l'arrose de jus ou de décoction de Menthe. Appliquée sur le front appaise la douleur de teste froide. L'eau distillée de toute l'herbe au bain de Marie dans alambic de voire, prise la quantité de quatre onces arreste le flux de sang par le nez, ce qui est admirable ; ceux qui veulent vivre chastement ne doyvent flairer ny manger de la menthe: à raison dequoy anciennement lon defendoit aux Capitaines de guerre manger de la menthe.

Calament

Calament, autrement dit Mentastre, demande semblable terroir que la menthe: aussi le voyons nous croistre en terroir non labouré près des chemins passans, & hayes. Il provoque les mois des femmes, soit pris par la bouche ou par fomentation, avec telle violence que faict les femmes n'en doyvent se servir si elles sont en doute d'estre grosses: il est singulier en fomentation pour les douleurs d'estomach, coliques, gouttes: son jus pris par la bouche fait mourir les vers: instillé dedans l'oreille y fait mourir aussi les vers.

Thym. P273 f137.

Le Thym tant de Candie que commun, vient mieux planté que semé, demande un lieu exposé au Soleil, marin & maigre, & se doit planter à la my-Mars, en terre bien labourée, à ce que ces plantes plustost puissent prendre: mesmes à fin qu'il puisse croistre beau & bien touffu, sera bon d'arroser souvent sa plante d'eau où aura trempé un jour entier du Thym sec concassé. Si lon en veut retenir de la graine, faut en amasser les fleurs esquelles elle est contenue, & n'en peut estre separée.

Cataplasme faict de Thym cuict en vin, appaise la douleur de la goutte sciatique, des ventosités du ventre, & de l'amarry. Le flairement de Thym est souverain pour exciter ceux qui

sont pris du haut mal, mesme pour les en preserver, est bon d'environner leur lict de feuilles de thym: l'usage fréquent de thym avec vin ou laict clair, est proffitable aux mélancholiques.

Thymbre.

Thymbre ne demande lieu gras, fumé ny cultivé, mais desouvert & exposé au Soleil, pierreux & léger.

Le Thym, comme aussi le Thymbre sont propres pour nourrir les mousches à miel, & pour les confitures & assaisonnements des viandes: aussi on les appelle herbes fines.

Origan.

L'Origan, autrement dit Marjolaine bastarde, aime la terre aspre, pierreuse, & cailloüeuse, foible & meuble: demande toutesfois d'estre fumé & arrousé, jusques à tant qu'il ayt prié sa naissance & grandeur: combien qu'on le voye venir & croistre en plusieurs endroits sans arrouser ne fumer. Il se peut replanter de petits rejettons, & le bas contremont, à fin qu'il rejette de nouveau, & semer de sa graine, laquelle d'autant qu'elle sera plus vieille, d'aurant plustost sortira hors de terre, encore que l'Origan ne se monstre plustost que le trentième jour ou quarantième après sa semaison: en plusieurs lieux on le sème auprès des mousches à miel: pource qu'elles s'y chargent volontiers, & en font miel singulier.

L'Origan cuit en vin, mis sur les reins, oste & dissout la difficulté d'uriner: Cuit en vin & beu, profite aux bestes venimeuses, ou piqueures de scorpion & araignes. Cataplasme faict d'Origan & farine d'orge cuit ensemble, resout les parotides. Sa décoction est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & debiles: la graine d'iceluy beuë avec vin, prépare & dispose la femme à concevoir: les fleurs & feuilles dudit Origuan seichées au feu sur un test de terre, estans enveloppées bien chaudement en un drappeau, appliquées sur la teste, & icelle tenant bien affublée, guarissent du rheume causé de froid.

Hyssope p274.

Hyssope ne demande le lieu gras ne fumé, mais desouvert & exposé au Soleil ; on la peut planter & semer environ l'equinoxe du temps nouveau. On la doit tondre au mois d'Aoust & la faire seicher pour les potages d'hyver.

Entre ses vertus principales, elle sert beaucoup pour les affections des poulmons, & pour provoquer les mois aux femmes, si on en fait des bouillons pour humer au matin à jeun. Lon dit que le syrop d'hyssope, pris souventesfois avec quatre fois autant d'eau de pariétaire, fait vider force gravelle & calcul des reins: hyssope avec figues, rhue & miel bouillies ensemble en eau, & beuë, profite aux courtes haleines, vieilles & difficiles toux. Pilée avec sel, cumin & miel, appliquée, guarist les piqueures de serpent ; pilée avec huile, frottée fait mourir les pouls: pilules faictes d'hyssope, marrouchoum, & racines de pivoine, guarissent le mal caduc à la longue.

Sarriette

La Sarriette doit estre plantée ou semée en lieu ny gras ny fumé, mais exposé au Soleil: car souvent on la void croistre de soy-mesme es lieux maigres & près de la mer. Elle vient plus gracieuse & de meilleur goust, si elle est semée parmy les oignons. Elle est fort propre à saulses aux viandes.

Ses feuilles & fleurs mises sur la teste en forme de chapeau ou couronne, esveillent les endormis. Caraplasme faict de Sarriette & de farine de froment guarist les gouttes sciatiques.

Coriandre

La Coriandre compatist assez avec toute sorte de terre, toutesfois en terre grasse & neufve elle vient trop plus abondamment, & recherche l'air chaud ; aussi celle qui croist en lieu soleyé excède en bonté celle qui vient es ombrages. Quand tu la voudras semer, eslis la graine plus vieille que tu pourras: car tant plus sera elle vieille, tant meilleure sera, moyennant qu'elle ne soit rancide & moisie semes la aussi en terre grasse & humide, & ne néglige pas toutesfois le maigre terroir & pour la faire bien tost lever, faut deux jours avant la semer faire tremper la graine en eau. S'il faut fumer la terre où elle sera semée, ce sera de fiens de brebis ou de chèvre sur tout autre.

Son usage excessif apporte douleur de teste & troublement de cerveau, mangé après le repas conforte la digestion, & dissipe les vents, moyennant qu'elle soit préparée : le moyen de la préparer est, la faut bien seicher jetter dessus fort bon vin & vinaigre meslez ensemble, & la laisser ainsi tremper l'espace de vingt quatre heures, puis la seicher & la garder pour l'usage de médecine pilée en vinaigre, & espandu par dessus la chair, la garde de se corrompre. Elle provoque les mois aux femmes, & dit-on qu'autant de grains que la femme en avale avec vin blanc, autant de jours elle a ses mois. Sa graine beuë avec jus de grenade, fait mourir les vers des petits enfans. Son jus avec ceruse, escume d'argent, vinaigre & huile rosat, guarist le feu volant, & toutes rougeurs ; sa graine triturée en vinaigre garde la chair de se corrompre en esté.

Sauge. P275 f138.

La Sauge tant petite & franche que grande, se plante de branche torse au pied, & de racine au Printemps & Automne, elle se sème aussi en mesme temps: sa racine se resjouit d'estre entourée de cendre de lexive. Il la faut planter près la rhue pour la défendre des serpens & lézards qui ont coutume de faire leur giste près la Sauge, comme lon peut cognoistte par les feuilles, qui ont souventesfois leurs sommitez toutes flestries & seichées pour avoir esté touchées & halénées des serpents. La sauge ne refuse aucun air chaud ou froid, combien que de sa nature elle vient en terre sterile, pierreuse, & mal conditionnée: & bien qu'en certains endroits d'espaigne les montaignes en sont peuplées, les villages prochains ne bruslent d'autre bois. Cependant pour estre belle, elle veut estre bien houée à l'entour, & tenue nette de feuilles & rameaux qui sont gastez.

Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerf foulez & debiles, pour ce regard non fait vin de Sauge pour boire, & fomentation avec décoction de sauge pour le tremblement des mains & d'autres parties. Elle conforte l'amarry, receu par bas en parfum: arreste par tel parfum les fleurs blanches aux femmes: celles qui ne peuvent porter leurs enfans à terme, & avortent pour légère cause, doyvent le plus souvent au matin manger quelques feuilles de sauge: car elle contient, fait vivre & fortifie l'enfant, & rend les femmes fort fertiles. Cest pourquoy les Egyptiens après grande mortalité, contraignoient les femmes de boire jus de Sauge avec un peu de sel, se tenans quatre jours sans avoir affaire à leurs maris, puis habiter avec iceux, à fin de concevoir & produire force enfans. Pour exciter l'appetit & nettoyer l'estomach plein de mauvais humeurs, faut souvent user de Sauge en ses potages, & autrement elle allège les douleurs de teste, & nettoye les dents & gencives ; fait bonne haleine, cuite en vin: son eau distillée esclarcist la veue. La conserve de fleurs de Sauge a les mesmes vertus.

Pyment,

Le Pyment que les Latins appellent Botryt, demande terroir sablonneux & sec, ou terroir aquatique, mais qui soit glaireux ; aussi nous le voyons croistre es torrents ravissants ; une fois semé n'est besoing estre semé par-aprés; car il revient tous les ans plus que lon ne veut, & vient quasi en arbrisseau.

Il approche fort aux vertus du Thym, à sçavoir bon à la rétention des mois des femmes, & de l'urine: estant sec mis en garderobbes donne aux vestemens un odeur gracieux, & les préserve de vermine. Sa décoction avec regalisce, proffite infiniment aux courtes haleines, asthmatiques, y adjoustant un peu de succe ou syrop violat, & encor d'avantage à ceux qui crachent de la bouë, à la charge qu'on en use long temps: Son herbe fricassée sur une tuille ardante, arrousée de vin de malvoisie, & appliquée sur le ventre, appaise les douleurs de matrice, encor d'avantage si vous y adjoustez feuille d'armoise, fleurs de camomille le tout fricassé avec huile de lys & jaunes d'œufs.

Marrube. P276.

Le Marrube, dit en Latin Marrubium, ou Prassium, tant noir que blanc, vient en toute terre, & plustost incultivée que bien labourée, aussi le voyez vous croistre près des murailles, hayes, voyes, & aux bords des champs ; vray est que le sauvage demande les lieux aquatiques, comme fosses, ruisseaux, & lieux bas & humides.

Il est fort bon en décoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoye les poulmons, & fait cracher ; il provoque les mois aux femmes, & fait sortir l'arrierefaix.

Aluine

Aluine, ou absinthe Rommaine, ou Pontique, marine, & vulgaire, n'est tant semée ou plantée pour son odeur, que pource qu'elle est utile pour la santé. La Rommaine vient en lieu sablonneux & la marine en terre salée & cendreuse: la vulgaire en lieu montaigneux, pierreux, sec & mal cultivé: pour la planter faut tordre ses racines.

L'Aluine entre ses autres vertus quasi infinies & admirables, conforte principalement l'estomach chargé d'humeur bilieux, non pituiteux, & pour ce regard lon en fait du vin appelé Vin d'aluine. La décoction de la racine du Chien-dent avec les sommitez d'Aluine, guarist la jaunisse. Conserve de ses sommitez faicte d'une livre d'icelles & de trois livres de sucre, guarist l'hydropisie inveterée & du tout déplorée, si on en use souvent après avoir esté purgé: garde aussi d'enyvrer: est contrepoison à ceux qui ont mangé des champignons venimeux, ou avallé quelque venim, principalement de la cygue aux morsures & piqueures d'araignes, & autres bettes venimeuses. Le jus meslé avec noyaux de pesches, fait mourir les vers. Ses feuilles mises en cendres, & méslées avec onguent rosat noircissent les cheveux. Les feuilles mises aux garderobbes, contregardent les vestemens ; chassent aussi les mousches & Mouscherons.

Auronne.

Auronne, autrement dite garderobbe, vient mieux d'estre plantée de sa racine ou jettons, que semée de sa graine. Elle ne peut endurer ny trop grand froid, ny trop grande chaleur, & pource la faut planter en quelque lieu du jardin qui soit tempéré.

Sa semence le poids d'un escu pilée avec quelques unes de ses feuilles en vin blanc, en y adjoustant une noix vieille, & un peu de bol Armène, le tout passé, coulé & beu, est un singulier breuvage contre la peste, & toute sorte de poison. Ses sommitez & fleurs bien battues & pilées en huile, reduites en forme de liniment, servent à faire passer les frissons de toute fièvre, si lon en frotte la plante des pieds, poignets, & espine du dos des febricitans. L'Auronne tant appliquée par dehors, que prise par dedans, fait mourir les vers des petits enfans. Vray est que Galien défend, que d'autant qu'il est ennemy de l'estomach lon n'en use par la bouche.

Rosmarin. P277 f139.

Rosmarin aime principalement le terroir gras médiocrement: vient en tout air: mais mieux aux costés de la mer, dont il a pris le nom, qu'autre part il doit estre planté au renouveau, & Automne, de racines ou de branches torses fichées en terre, & en lieu chaud, ou pour le moins exposé au Soleil, & non trop humide ne subject au vent de Bize, à cause que ceste plante ne peut gueres endurer la froideur: pour ce la faut planter vers le Midy contre quelque muraille, & le bon planter est quand il veut poindre & de petits jeunes brins, trois doigts avant en terre, & foulant la terre par dessus ; ou d'une partie de la touffe d'iceluy, lequel par après estant aydé de la sarfoue, se peuple & maintient frais, n'estant besoing de l'arrouser, si n'est au planter, si la terre est grasse ; toutesfois si l'arrosez, il en sera plus fourny, & fleurira d'avantage. Tandis qu'il est jeune, il veut estre diligemment sarclé & emondé ; il ne demande aucun fien, ains du terrau, & estre chauffe de bonne terre: la lie de vin & les briseures de brique, mises au pied d'iceluy sous terre, le font merveilleusement croistre. Il y a deux sortes de rosmarin, donc l'une porte semence, l'autre non. Aucuns le plantent à foison auprès des ruches, parce qu'il a la fleur hastive, & parce que les mousches à miel s'y aiment beaucoup, & s'en maintiennent plus saines, & font meilleur miel que celles qui n'en goustent point. ; la fleur d'iceluy se gardera un an ou deux sans se gaster, si vous la cueillez bien nettement & sans meslange d'autres choses, & l'ayant faict un peu seicher au Soleil tant qu'elle aye posé sa fraischeur, la faites parachever de seicher à l'ombre, & ne l'enfermez tant qu'elle soit bien seiche.

En temps de peste est bon de parfumer la maison de rosmarin: car sa fumée chasse le mauvais air. Ses feuilles & fleurs sont bonnes contre les douleurs de teste, principalement. arrester les fleurs blanches si la femme en use long temps au matin ; sur tout pour rendre la veuë meilleure, si celuy qui aura la veuë débile mange à cœur jeun feuilles & fleurs de rosmarin tenantes ensemble avec pain & sel tous les matins. Ses fleurs mises en conserve confortent l'estomach, & sont bonnes aux mélancholiques, mal caduc, convulsion, paralysie. Sa graine beuë avec poyvre & vin blanc, guarit la jaunisse, délivre les obstructions de foye. Décoction de

ses feuilles en vin blanc, conforte les nerfs foulez & débiles: si en lavez la teste, la peau en devient dure, la cervelle est confortée, & le poil n'en tombera si tost. Lon fait des curedents fort bons de ses verges, & des charbons pour tracer les peintures.

Josmin p278.

La culture de josmin est semblable à celle du rosmarin, sauf que le Josmin est tousjours verd & non subject à la gelée comme le Rosmarin, & est fort recommandable pour les berceaux, espaulières & ornement du parterre. Lon peut faire une huile de ses fleurs long temps infusées en huile d'amandes douces espraintes dans un sac entre les presses, qui est souveraine pour conforter les nerfs foullez, & autres parties du corps tormentées de gouttes froides & pour appaiser les tranchées des petits enfans.

Serpolet.

Le Serpolet se resjouit d'estre planté ou semé en terre près fontaines, ruisseaux, ou puits, mal cultivée, qui soit seiche en esté, & pleine d'eau en Hyver: & jette par ce moyen de plus belles feuilles. Il demande néanmoins un terroir qui soit ny gras ny fumé, mais exposé au Soleil, & veut estre souvent transplanté. Quelquefois il vient de Basilic qui est mal cultivé.

Le Serpolet cuit en vinaigre & huile rosat, appaise les douleurs de teste, si on en frotte les tempes. Bouilli en vin & beu, provoque les fleurs aux femmes, fait sortir l'arrierefaix & l'enfant mort; avec miel nettoye les poulmons, aide au mal caduc; sa décoction proffite aux ventositez, enfleures, & durerez d'amarri. Parfum de Serpolet fait mourir les serpent & autres bestes venimeuses, & chasse les pulces. VrJnthets. Le poids d'un escu de la pouldre de Serpolet deseiché, beu avec eau, appaise les tranchées, & délivre les difficultez d'urine.

Pouliot

Pouliot vient bien semé & planté, auquel faut observer, que si on le plante de sa racine ou de branches en Automne, il produira feuilles & fleurs vers la my-Novembre: une fois planté dure à jamais, moyennant qu'on l'esmonde tous les ans: le faut arrouser soigneusement.

Le pouliot est souverain pour les hydropiques, pour la ratte, pour la jaunisse, pour taire accoucher les femmes qui sont en travail, pour leur faire vider l'arrierefaix, & provoquer les mois beu avec vin blanc. Le parfum de Pouliot fait mourir les pulces, & les bestes venimeuses. Cataplasme faict de Pouliot, cuit en vin, appaise les gouttes sciatiques.

Aneth

Aneth aime mieux estre planté que semé, & demande principalement un terroir qui soit tiède & peu subject à froidure. Si tu veux qu'il vienne beau, le faut souvent arrouser. Quand on le sème il n'est besoing de couvrir sa graine de terre, parce qu'elle n'est lsubjecte à estre mangée des oiseaux.

L'Aneth a vertu d'appaiser les toucts & tranchées, vomissements sanglot ou hoquet, seulement au fleurir, de provoquer l'urine, & aider la digestion de l'estomach: il fait revenir le lait aux nourrices, guarist les suffocations d'amarri, meurit toutes tumeurs.

Anis p279 f140.

Anis désire terre bien amendée, labourée, grasse & fumée: on le doit semer en Mars & souvent l'arrouser.

Chacun scait combien est utile sa semence mangée au matin, à ceux qui sont dsubjects aux tranchées de l'estomach & des intestins, & au hoquet & sanglot, qui ont des toucts, qui ont mauvaise haleine, & qui désirent avoir le teinct beau: après le repas conforte aussi la digestion. Elle est bonne aux nourrices pour leur faire avoir force lait.

Ammi

Ammi demande tel terroir & telle culture que l'Anis, lequel une fois semé y croist tous les ans de léger, par sa graine qui tombe de soy mesme: il croist principalement es terres de repos.

Sa graine est très bonne contre les torsions, & tranchées, pour provoquer les mois aux femmes, pour faire pisser, si elle est beue avec vin, moyennant qu'on en use peu souvent, autrement il fait venir les pasles couleurs; son parfum nettoye la matrice, & rend les femmes de stériles à fécondes, si avec ce parfum, la femme sterile prend tous les matins de deux jours l'un, le poids d'une drachme de ceste graine pulvérisée avec vin, trois heures avant manger, par

quatre ou cinq fois, mais cependant faut que le mary couche avec sa femme es jours quelle usera de ceste pouldre: chose expérimentée plusieurs fois.

Carvi

Carvi se seme au mois de May en terre bien nette & fumée, ainsi qu'avons dit au jardin potager.

Sa graine aide la digestion, fait pisser, esteint toutes ventositez, & a les mesmes vertus de l'Anis. rédigée en pouldre est meslée avec heureuse issue parmi les remèdes qui servent aux coups orbes.

Cumin.

Qui veut avoir de beau Cumin, le faut semer en terre bien grasse, & chaude, ou exposée au Soleil d'Orient entre les herbes potagères, (car il vient mieux) au commencement de May. Lon dit aussi que pour, le faire bien venir, il le faut semer avec injures & malédictions ; ne le faut si tost arrouser après qu'il est semé, encores qu'après qu'il soit sorti hors de terre il demande d'estre souvent arrousé.

Sa semence prise par la bouche, dissipe les vents qui viennent par haut, appaise les tranchées, & délivre la difficulté d'urine. Pour oster la noirceur d'un coup orbe sans playes, est bon incontinent d'appliquer dessus pouldre de Cumin bien déliée, & bien chauffée au feu ; receue en parfum par bas, ou inserée dans les lieux, aide à concevoir: parfum de ceste graine receu au visage rend la face pasle & mortifiée: dequoy sçavent bien se servir les personnes qui veulent dissimuler sainteté ou preud'hommie, & emaciation de corps.

Fenouil.

Le Fenouil ne refuse air ny terre aucune, toutesfois son naturel s'addonne plus à l'air chaud qu'au froid, & à la terre graveleuse qu'à meilleure: il refuit tant seulement la glaireuse, & n'y proffite point. On le sème au renouveau & Automne, & planté es mesmes saisons, replantant les tiges d'une touffe chacune à part, ou la touffe entière, toutesfois celui qui est doux demande plustost d'estre semé que planté, mesme plustost en Printemps qu'en Automne, car il en vient plus doux, & en fait de plus gros grains. On le doit semer & replanter en terre exposée au Soleil, & mediocrement seichée, & légère de semence, n'ayant plus d'une année ; le faut tenir nettement tandis qu'il naist, jusques à ce qu'il soit parvenu à son accroissement, car autrement les meschantes herbes le pourroyent suffoquer.

Pour avoir fenouil fort doux, mets la semence dedans une figue de Marseille, & la sème ainsi, ou bien mesle du miel avec la terre où tu veux semer le fenouil ou bien fais tremper une nuit entière ou deux sa graine en miel, ou eau de miel ou laict, le rafraischissant & remuant, comme avons dit cy dessus des melons.

Le fenouil, tant feuilles que semence, est du tout dédié pour la clarté des yeux, & pour ce regard on tire quelquefois du jus de ses feuilles & tiges encores tendres, que lon seiche & garde pour cest effect. Quelquefois lon distile de l'eau de fenouil tout seul, ou meslé avec miel. La semence de fenouil est bonne pour cohiber les vents, prise après le repas, encores qu'elle soit de difficile digestion, & apporte au corps petite nourriture. On le peut manger verd dès le commencement d'Aoust, voire les cotons & troncs plus tendres peuvent estre conficts, et les rameaux chargez de ses grains avec sel & vinaigre, en pots de terre, pour en user en toute saison, & sur tout durant qu'il fait quelque chaleur excessive L'usage fréquent de fenouil, apporte abondance de laict aux femmes.

Marjolaine

Marjolaine vient de semence & de racine ou de rejettons comme la sauge: elle demande lieux ombrageux, terre bien fumée, grasse, & fréquent arrousement. Elle sera plus belle si on la transplante au commencement d'esté. Faut défendre sa racine des rats & souris ; car ceste vermine sur tout luy fait la guerre, ce que cognoistras estre vray, s'il te plaist l'expérimenter.

Le jus exprimé de ses fueilles, attiré par les narines, purge le cerveau: réduite en lexive, deseiche les catarres & saletez de teste. Le bouillon où elle aura cuit, est utile pour le commencement de l'hydropisie, pour ceux qui ont difficulté d'urine, & qui ont tranchées.

Armoise

Armoise, soit plantée ou semée, demande lieu sec & pierreux, au contraire d'une autre herbe qui luy ressemble, nommée herbe saint Jean, qui croist es marescages, & est l'Auronne masle.

L'Armoise a singulière vertu contre la morsure des serpents, usée tant dedans que dehors, mesme contre la peste: qu'ainsi soit, les allemans n'ont point remède plus singulier contre la peste, que l'armoise mise en cendre, & rédigée en sel chymique, pour en user si tost qu'on se sent frappé de peste, avec quatre ou cinq doigts de bon vin, ou malvoisie, puis se mettre dans le lict pour se faire suer deux ou trois heures ; elle est singulière vertu contre les affections de l'amarry, car ses feuilles mises en un sachet, ou reduires en forme de cataplasme, & appliquées chaudement sous le nombril jusques es aines, provoquent les mois: appaisent semblablement l'amarry desbauché. Ses feuilles pilées avec huiles d'amendes amères, appliquées sur l'estomach appaisent les douleurs. Lon fait un singulier pessaire pour provoquer les mois aux femmes avec feuilles d'armoise, myrrhe, figues, le tout broyé avec huile d'Iris ; sa racine pulvérisée beue avec vin blanc purge tellement la matrice, qu'elle en pousse le mauvais germe & arriéfaix, son jus est beu heureusement contre l'opium ; poudre de ses feuilles deseichées beue avec vin le poids de trois drachmes sert infiniment à la goutte sciatique. Lon dit que le voyageur qui porte l'armoise entière liée aux jambes ou cuisses ne se trouve aucunement las, & que pendue sur l'entrée de la maison chasse toutes incantations & sorceleries. Quand la femme travaille à enfanter, & on ne peut avoir son arriéfaix, rien n'est meilleur que luy appliquer sous le nombril, sur les cuisses & aines, cataplasme fait de feuilles d'armoise, cuites avec farine d'orge: mais incontinent que l'enfant ou arriéfaix sera sorti, faut oster ce cataplasme, autrement il attireroit l'amarry mesme. Si vous pilez jus d'armoise avec jaunes d'œufs cuits, en y adjoustant graisse de pourceau & semence de cumin, & appliquez le tout en forme de cataplasme sur l'amarry, vous appaiserez toutes les douleurs qui viennent après l'accouchement.

Tenaisie

Tenaisie tant grande que petite vient es lieux moites, comme es rivages des fleuves. & ruisseaux, quelquesfois es lieux secs, ainsi que la voyons croistre es voyes & bords des chemins.

Sa fleur & semence beue avec laict ou vin, fait mourir les vers: cest pourquoy aucuns l'appellent mort aux vers. Elle sert aussi à provoquer l'urine, comminuer le calcul & gravelle des reins, principalement aux hommes, comme la matricaire aux femmes.

Matricaire ou Espargoutte

Matricaire ou Espargoutte, demande semblable culture & terroir que l'armoise, aussi sont elles quasi de semblable vertu, toutes deux dédiées aux affections de l'amarry ; toutesfois la Matricaire est en ce recommandable, que ses fleurs, & principalement ses feuilles, pilées & appliquées sur la dent, ou mises dans l'oreille de la part du lieu dolent, appaisent totalement la douleur des dents. cest pourquoy les Parisiens l'appellent espargoutte, d'autant que ses feuilles ainsi appliquées, font distiller par la bouche gouttes à gouttes l'humeur pituiteux, qui cause la douleur. Elle est bonne aussi à ceux qui ont tournoyement de teste, aux mélancholiques, aux calculeux.

Herbe aux chats p282.

Herbe aux chats est une espèce de calament, de laquelle avons parlé cy dessus insi dicte à raison que les chats se delectent infiniment de son odeur, & se veautrent à l'entour de ses feuilles & tige: elle vient sans grande culture es lieux marescageux & aquatiques, comme lon peut voir par expérience.

Lon dit qu'elle a singulière vertu pour faire concevoir les femmes. Aussi les Médecins ont coustume d'ordonner bains & fomentations faits de ceste herbe, pour les femmes qui ne peuvent concevoir & avoir enfans.

Stechas.

Stechas, herbe de fort bonne odeur, fort fréquente en-Languedoc & Provence, demande estre diligemment cultivée en une terre grasse, & exposée au Soleil.

Sa decoction, syrop, ou eau distillée, conforte le cerveau, & la memoire, délivre les opilations du soye, poulmons, ratte, & amarry, ceux qui sont bilieux n'en doivent user, par ce qu'il les trouble grandement, fait vomir, altere beaucoup, & apporte une chaleur par tout le corps.

Lavande.

Le lieu sec, pierreux, & exposé au Soleil, est fort commode pour la plante de la Lavande, tant masle que femelle. Avant qu'elle jette ses fleurs la faut tondre & émonder soigneusement.

Elle est odoriférante, propre estant seiche à mettre parmy le linge, & habits, leur départant son odeur, & préservant de la vermine. Elle est souveraine pour conforter les nerfs foulez & lassez, ou autrement mal disposez de quelque cause froide; & pour ce regard les bains & fomentations faits de lavande es paralysies, convulsions, apoplexies, & autres semblables maladies, sont souverains ; ses fleurs avec canelle, noix muscades, & cloux de girofle, guarissent le battement de cœur ; l'eau distillée de ses fleurs prise la quantité de deux cueillerées rend la parole perdue, guarist les faillances, & mal de cœur ; la conserve & eau distillée d'icelle sont le pareil ; son huile deseiche les catarres, & oincte sur la nucque du col est singulière pour les convulsions. & estonnemens de nerfs.

Touttebonne.

Toute-bonne, autrement dite des François Orvalle, par ce qu'elle vaut autant que l'or, vient en toute terre, sans semence & avec semence ; elle demande toutesfois d'estre souvent arrosée.

Ses feuilles pilées & appliquées, tirent les espines & esguillons fichez, de quelque partie du corps que ce soit, mesme fait sortir l'enfant hors du ventre de la mère qui est en travail. Le vin où elle aura trempé en petite quantité, rend les personnes gayer & joyeuses, & promptes à Venus. Sa graine mise dans l'œil, tournée plusieurs révolutions à l'entour du rond de l'œil, le nettoye, & clarifie, en le purissant de l'humeur pituiteux, duquel on trouve la graine chargée, & comme entourée de petites membranes après qu'on l'a tirée de l'oeil. Sa fleur & semence mises dans un tonneau plein de vin doux, alors que le vin bout encore, luy donne un goust de malvoisie: vray est que ce vin enyvrera facilement, & donnera douleur de teste, ainsi que nous voyons faire à la bière, à laquelle les brasseurs font bouillir de l'orvale au lieu de houblon.

Nielle. P283 f142.

Nielle domestique doit estre semée en terre grasse & bien labourée. Parfum de sa graine arreste les catarres, seiche le cerveau, & fait revenir l'odoremment perdu: bouillie avec eau & vinaigre, & tenue en la bouche appaise la douleur des dents.

Melisse.

La vraye Mélisse vient plustost es bois & forests, qu'ès jardins, toutesfois qui en voudra avoir en ses jardins, faut la semer en terre grasse & bien amendée, où l'ardeur du Soleil ne donne pas beaucoup.

Elle sert à resjouir le coeur & délivre l'esprit des cogitations & imaginations mélancholiques ; elle est bonne non seulement contre morsures & piqueures de bestes venimeuses, mais aussi contre la peste en usant en quelque sorte que ce soit ; ains encore si un homme se doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuse, comme il advient souvent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables, elle y sert de remède singulier. Ceux qui font estat de nourrir mousches à miel, pour les retenir, & garder quelles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir si elles s'en sont allées, frottent les ruches avec fleurs de Melisse: comme aussi pour les chasser & faire sortir hors, frottent leurs ruches avec fleurs d'espargoutte.

Camomille

Camomille tant blanche que jaune, n'a besoin de grande culture: celui est assez de la planter en un terroir sec, maigre & pierreux.

Pour amollir, résoudre, rarefier, & lascher, la Camomille est singulière : & pour ce regard nul remède est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feuilles & fleurs. Les feuilles de Camomille pilées; avec vin blanc, font un breuvage profitable pour guarir toute sorte de fièvre, principalement tierces, à raison dequoy les Prestres d'Egypte la dedioyent au Soleil, mesme l'eau de Camomille beuë tiède au commencement de l'accest, guarist du tout la fièvre tierce par vomissement. les feuilles de Camomille encores vertes, mortifiées sur une tuile ou poelle ardante, appaise soudainement les douleurs de teste.

Melilot

Melilot ne refuse terre aucune, soit grasse, soit seiche: ayme ce neantmoins d'estre arrousée.

Le Melilot resout, raréfie & ammolist comme la Camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est récent, ou quand il pleut en esté ; appaise les douleurs de quelque partie que ce soit.

Pommes d'amours. P284.

Plusieurs fort curieux d'embellir leur parterre de toute sorte de plantes, y font croistre des pommes d'amours que les Latins appellent Mala insana ou mélonngena, à raison de la beauté de leur fruit, qui est aussi gros que le concombre, tirant sur le rougeastre. Elles se doivent semer au Printemps en terre grasse & bien amendée, en lieu fort exposé au Soleil, d'autant que sont impatientes de toute froidure, demandent telle culture que le concombre.

Plusieurs friands mangent de ces pommes ainsi que des champignons ; ostent leur escorce, les taillent en tranches, font cuire en eau, puis les fricassent avec fleur de farine & beurre ou huile, & les saupouldrent de sel & poivre bastu ; telle viande sert à rendre les personnes prompts au jeu des dames rabattues, d'autant qu'est venteuse, mais ce pendant engendre humeurs bilieuses, obstructions infinies, douleurs de teste, tristesse, songes mélancholiques, & en fin fièvres longues, ains s'en faut abstenir.

Mandragore.

La Mandragore tant masle que femelle est plus recommandable pour la beauté de son fruit, de ses feuilles & de toute sa plante, que pour sa senteur ; la faut semer & planter en quelque lieu ombrageux en terre grasse & bien amendée, la garder aussi du froid, duquel totalement est impatiente.

Les pommes de Mandragore font dormir, si vous en mettez une derrière vostre oreillé estant couché au lict ; sont toutes fables ce que lon dit de sa racine, laquelle n'est si rafraischissante que la pomme, au contraire a vertu de deseicher, amollir, & résoudre toutes durté de foye, de rate, de scrophules, & autres telles tumeurs tant dures & contumaces soyent elles. Qui plus est Dioscoride récite, que si lon fait bouillir la racine de Mandragore avec l'ivoire l'espace de six heures, elle rend si maniable, & emollist de telle façon l'ivoire, que lon peut par après bailler telle forme à l'ivoire qu'on voudra ; par aventure ceux qui nous apportent pardeçà la Licorne vient de telle ruze, qui par artifice sont emollir l'ivoire ou la corne de Cerf à laquelle ils donnent la forme de Licorne telle que la voyons..

Pomme dorée.

Lon voit depuis quelque temps une plante quasi semblable aux pommes d'amours, qui porte un fruit rond comme une pomme, distingué en son escorce comme un melon, par tranchées, au commencement verd, puis quand est meur aucunesfois doré, aucunesfois rougeastre. Ceste plante est plus plaisante à voir qu'à sentir ou manger, car son fruit mangé excite une nausée & vomissement.

Chap. XLIX La forme de disposer les herbes par compartiments de diverses façons. P285 f143.

Nous avons descript la forme d'arenger les herbes tant odorantes qu'à bouquets par planches & carreaux particuliers ; maintenant parlons de la forme de les disposer par compartiments de diverses façons, par labirynthes que lon appelle Daedalus. Dequoy à la vérité

je ne te pourrois prescrire un project qui puisse estre universel, & comme une ordonnance inviolable, d'autant que la façon des Compartiments dépend, en partie de l'esprit & invention du jardinier, en partie du plaisir du maistre & Seigneur à qui appartient le parterre ; l'un desquels, suit les caprices de son cerveau ; l'autre veut son œil estre contenté selon sa phantasie. Toutesfois à fin que rien ne soit icy obmis dont tu puisse prendre plaisir & contentement à veoir & contempler la beauté de ton parterre, te proposeray plusieurs figures de Compartiments, & la manière de les dresser dextrement, à fin que tu aye moien de choisir ceux qui plus te plairont. & seront d'avantage Aggréables. En quoy je désire que tu sçache bon gré & te sente fort attenu & obligé à monsieur Porcher Prieur de Crecy en Brye, le plus excellent en cest art qui soit non seulement en France, mais en toute l'Europe ; non à moy, qui ne parleray que par sa bouche, escrits & enseignements présens & oculaires qu'ils luy a pleu me communiquer. Donc pour entrer en propos. Toutes les herbes odorantes & à bouquets qu'avons cy dessus mentionné ne sont propres & convenables à faire compartiment. Les plus propres sont le Pouliot, la lavande, l'Hyssope, le Serpolet, le rosmarin, le Thin, la Sauge, la marjolaine, la Camomille, les violettes, les Marguerites, le Basilic & autres telles herbes, tant odorantes, qu'à bouquets ; asçavoir la lavande, & le rosmarin que soit d'un an pour faire bordures à l'entour des compartiments & allées du jardin, au défaut de lavande ou de rosmarin lon peut faire des bordures de bouys, mais parce que le bouys est d'odeur mal plaisante lon sen doit passer. Toutes les autres herbes comme le Pouliot, l'Hyssope, le Serpolet, le Thin, la Sauge, la marjolaine &c. sont propres pour estre employées pour les carreaux, ou autres telles menues façons que lon met au milieu des bordures, ou dont sont faits les Compartiments des carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures seront faites doivent estre plus hautes & plus touffues que celles dont sont faits les Compartiments des carreaux, tant entiers que rompus & autres qui sont au milieu de bordures, afin que la beauté du Parterre se puisse veoir & paroistre plus aysement.

Or j'appelle icy bordure tout ce qui environne le Compartiment, & les allées du jardin, j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux séparez l'un de l'autre.

Les Compartiments tant sans bordures qu'avec bordures sont, ou quarrez de largeur & longueur égale, ou quarrez inégalement, asçavoir plus larges que longs, ou plus longs que larges. Ou de forme Ovale, ou de figure mellée de rond & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au jardinier, asçavoir en forme de fleur de Lys, de lacs d'amours, de lion rampant & autres semblables portraits.

Ce que sera au milieu des Compartiments avec bordures ou sans bordures, sera de figure quarrée, ou Ovale, ou ronde, ou entremellée de quarré & de rond, ou de telle autre forme.

Si au milieu des carreaux rompus tu veux planter quelque herbe ne faut qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle desdits Compartiments, afin qu'elle n'empesche la veuë du parterre. Vray est qu'en ce milieu tu y pourras planter quelque herbe de hauteur moyenne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ny de longue estendue, qui soit de droite tige comme le Cyprès, le Laurier.

Mais pour la beauté du compartiment tu n'y dois rien planter, ou si tu y olante quelque herbe, faut qu'elle soit plus basse en tygce que l'herbe qui environne ; le Compartiment qui est avec bordures ne doit estre fait que de deux sortes d'herbes, asçavoir de Lavande, ou de rosmarin ou de bouys, pour les bordures & de Pouliot, ou d'Hyssope pour le dedans. Vray est qu'au milieu & aux quatre coings, d'iceluy l'on y pourra planter quelque Cyprès, ou rosmarin, ou telle autre herbe ou arbrisseau qui ne soit point touffu ny de longue estendue, mais de droite tige.

Mais le Compartiment de carreaux rompus se peut faire d'herbes diverses & différentes, qui toutesfois ne puissent croistre grandes & hautes, d'autant qu'elles empescheroient la veuë du Parterre: mais qui soyent courtes & non touffues qu'elles sont la Sauge, le Pouliot, la marjolaine, Camomille, Marguerites, violettes, Basilic, Rhue, & autres telles, lesquelles herbes seront plantées en divers carreaux pour diversier le Compartiment & donner couleur aux petits carreaux. Vray est que dedans quelques carreaux ronds ou quarrez des carreaux rompus, tu y

pourras mettre quelque petits oyseaux, hommes ou autre tels portraits faits de rosmarin, selon ton plaisir & invention de son jardinier.

Les herbes dont les Compartiments sont dressez se doivent planter par racines ou par bouteures: le temps de les planter est en janvier, Février, Mais & Apvril.

Vray. est que si tu plante les herbes, principalement le Pouliot & la lavande, par bouteure, la bonne plante se fera à là fin de janvier & dans le moys de Février, non plus tard: parce que ceste bouteure ne gellera point pour quelque gelée que puisse survenir & si ce pendant elle n'aura besoin d'arrousement, d'autant qu'elle aura pris sa racine avant que les chaleurs soyent venues. Aussi, si tu plante les herbes par racines, tu dois attendre en Mars ou Apvril, & bien adviser que tes herbes ayent vives racines, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, ains la plus part mourront ; faut aussi qu'estans plantées tu les arrouses souvent à raison des chaleurs qui accroîtront de jour en jour ; autrement elles flestriront, ou croistront chetisves, ou mourront à veuë d'œil.

Parquoy pour plus grande seurté, je te conseille de planter tes herbes plustost de bouteures que de racines. Car, outre qu'il te sera plus facile & de moindre fraiz, d'avoir des bouteures que des herbes ayant racines, encores auras tu moins de peine & de soing à les entretenir & faire parcroistre ; d'autant qu'elles viendront en assurance sans estre arrousées & sans aucun danger des gelées, & paroistront belles & touffues lors que l'Esté commencera pour planter dans terre, soit racine soit boutture, faut faire les fosses avec une cerfouette emmenchée de court, plustost qu'avec une fiche, ce que tu expérimenteras beaucoup plus aysé.

Voyla la plus part des choses que tu dois observer diligemment avant que mettre la main à l'oeuvre pour bastir tes Compartiments. Or d'autant que la beauté d'iceux dépend du tout d'une forme bien proportionnée, & disposition bien ordonnée qui puisse donner plailir à l'œil ; pour acquérir ceste louable & Aggréable proportion, tes Compartiments, tu dois en premier lieu adviser quel est l'espace du lieu de ton parterre, auquel tu veux disposer tes Compartiments, afin que selon tel espace tu leur donne telle forme que le lieu pourra contenir. Puis tu auras en main plusieurs toyses de cordages menues & ce néantmoîns assez fortes ; plusieurs fiches & autres tels, pour dresser les proportions que tu voudras donner à tes Compartiments.

Voicy le moyen que tu tiendras à dresser un Compartiment avec bordure. Avant que tu tende les cordes pour donner les alignements, prens premièrement la largeur & longueur de la bordure telle que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle tu feras la bordure plus large & longue, plus petite & estroicte. Vray est que si tu as terre assez sufisante comme environ de soixante pieds en carré, pieds communs qui contiennent chacun douze pouces, tu pourras faire la bordure assez ample, si moins, moins ample & pourras faire les entrelas au large. Tu compasseras si bien ta bordure que tu y réserveras espace pour y faire un petit compartiment au millieu. Quand tu auras fait ton project de la terre, tu commenceras à tendre les cordes avec fiches bonnes & fermes, pour prendre premièrement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour ; puis tu tendras les cordes à la croisée, de laquelle croisée comme aussi de l'entour de ladite bordure tu ne dois oster les fiches, ny cordeaux, jusques à ce que tu aye planté toute la bordure pour le moins un costé ou une moitié: parce que cest toute la conduite dudit Compartiment & bordure, car cest ou tu dois prendre les largeurs pour faire des carrez & des ronds. Plus tu tendras au millieu de ladite bordure un cordeau pour prendre les millieux & pour te conduire. Plus tu tendras deux cordeaux qui feront de la longueur de ladite bordure ou Compartiment deux pieds d'avantage qui se nomment vollants ou courants, parce qu'on les porte de lieu en autre pour planter les herbes dedans ladite bordure. Plus tu tendras un cordeau de coing en coing sans lesquels cordeaux tu ne pourrois dresser tes coings. Voila la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures. Quant aux Compartiments enclos dedans les bordures. Pour prendre la mesure des carrez, aye deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le ponce, l'une de huict pieds, & l'autre de trois à quatre ; la grande pour les grandes largeurs, la petite pour les petites, sur lesquelles perches tu y marqueras tes proportions pour y faire des carrez & autre chose qu'il te plaira à faire. Pour les ronds, il faut un instrument duquel tu verras cy après la figure, appellé vulgairement des jardiniers Billeboquet, donne luy tel nom qu'il te playera, qui est fait en cette sorte, tu prendras une fiche un peu plus grosse que le

pouce, tu y mettras une corde de telle grosseur que celles du jardin, de trois ou quatre pieds de longueur selon la longueur & grandeur que tu voudras donner à tes ronds tu y feras des nœuds selon la grandeur & puis un autre nœud pour le second pour la largeur de la bordure qui sera de huit à neuf pouces ou moins si tu veux, mais je te veux bien advertir que si tu les fais plus petits, la bordure sera offufquée & n'en sera de si longue durée. Toutesfois je remets cela à ta discretion. A chacun nœud dudit cordeau pour faire les ronds tu mettras derrière le nœud tout contre, un petit baston de quatre doigts de longueur plus ou moins comme il te plaira, gros comme le petit doigt. Par le moien de ces nœuds plus courts ou plus longs tu feras tes ronds tant & si grands ou petits qu'il te semblera, si tu n'aime mieux faire deux Billeboquets, un pour les petits ronds, l'autre pour les grands ronds.

Ceste figure demonstre la forme qu'il faut suivre pour dresser les cordes pour faire un Compartiment avec sa bordure. Les lignes serviront aussi pour faire une bordure de carreaux rompus avec un petit Compartiments au milieu, ainsi comme tu en vois le carré au millieu, & en verras es portraits cy après représentez. Pour bien asseurer ton fait, tu laisseras toutes les cordes tendues les fiches fichées dans terre jusques à ce que tu aye entierement parachevé la bordure, asçavoir les cordes de la croisée du millieu, celles qui vont de coing en coing, & celles qui font les costez de la bordure. Toutes lesquelles cordes sont marquées par B. Les autres qui sont marquées par A. sont les courants ou coulants que lon porte de lieu en autre pour faire les millieux, afin de trasser les ronds & Carrez de ladite bordure, & quand un costé est fait, on le lève & on le met ailleurs. Combien qu'il y en ait icy quatre: toutesfois cest assez de deux à la discretion du jardinier, lequel selon qu'il aura de gents à besongner il en tiendra d'avantage.

P 289 f145. STILLE POUR DRESSER les cordes pour faire un Compartiment simple sans bordure. Faut laisser les cordes tendues jusques à ce que tout le Compartiment soit parachevé.

STILLE DES CORDES TENDUES sur le Compartiment simple.

F146. STILLE DES CORDES TENDUES fur le Compartiment simple.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

COMPARTIMENT SIMPLE.

STYLE POUR TENDRE les cordes & faire compartiment avec bordure pour faire une bordure de Carreaux rompu avec le millieu.

STILLE DES CORDES. Tendues sur la bordure & le Compartiment du millieu.,

BORDURE AVEC SON COMPARTIMENT du millieu.

Quand les herbes tant des bordures que du compartiment seront parcreuës, si elles deviennent par trop touffues & par leur trop large estendues'offusquent les unes & les autres, mesme couvrent les chemins d'iceux compartiments, ains gastent & enlaidissent la beauté du parterre, les faudra tondre. Le temps de les tondre est tout & quante fois qu'il en sera besoin. Vray est qu'il faut bien se garder de les tondre le mois d'aoust passé, pour le grand dommage qui en survient és hjerbes qui en flestrissent & ne viennent pas après que rabougries. Pour tondre celles qui sont de droite ligne, tu tendras fort roide une corde qui soit de la longueur du compartiment par le moyen de laquelle tu tondras de près les deux costez, puis le dessus. Quant aux ronds, il faut que tu les tondes à veue de pays le plus rond que tu pourras. Pour tondre la bordure, soit de lavande, rosmarin, ou de bouys, l'on se doit servir de grands cizeaux qui sont emmanchez de boys. Pour tondre les autres herbes moions grandes & plus menues, lon aura des cizeaux semblables à ceux des cousturiers.

Chap. LIII La manière de garder et confire herbes, tant potagères, médicinales, qu'odorantes. P309 f 155.

La racine de Campanie se confit en telle sorte; Quand on aura arraché la racine au mois d'octobre, lors qu'elle est bien meure, il faut oster tout le sable ou terre qui est autour, avec un linge rude, ou une estamine, puis par dessus la racler avec un cousteau bien tranchant, & selon

que les racines seront grosses, les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, & dans un chauderon d'erain les faire bouillir avec vinaigre, de sorte que les tailles ou tranchées ne se puissent brusler dans le chauderon. Trois jours après les faut faire seicher au Soleil, les mettre en un pot neuf bien poissé, & jeter du vin cuit par dessus tant qu'elles trempent, & force sarriette bien pressée par dessus, puis fermer le vaisseau, & le couvrir de peaux. Autrement, faut nettoyer diligemment les racines, de les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, puis par l'espace d'un jour entier les faire tremper sur les cendres chaudes en eau, & après les cuire avec deux ou trois fois autant de miel ou de sucre.

Lon pourra aussi faire de la conserve de racines de Campana en telle sorte. Nettoyez diligemment les racines de Campana, comme avons dit, & les mettez par petites rouelles ; faites les tremper long temps fut les cendres chaudes en eau, puis bouillir jusques à tant qu'elles soyent consommées de cuire ; pilez les par après, & les passez par un linge ou estamine, & à la parfin faites les cuire avec trois fois autant de miel ou de sucre.

Vous pourrez de mesme façon faire confitures & conserves de plusieurs autres racines, comme de gentiane, pivoine, flambes, coulevrées, pastenades, panets, raves, carottes, raifort, navets, caruïs, chardon à cent testes & autres semblables, lesquelles seront plus plaisantes si vous adjoustez à leur confection quelque peu de canelle. Au reste j'appelle icy confiture, quand la racine ou la chose qui est confite, demeure entière eu la confiture ; Conserve, quand elle ne demeure entiere, mais est pilée.

Le Pourpier se confit en telle sorte: Cueillez le pourpier avant qu'il ayt jetté sa graine, prenez les tiges plus tendres, plus touffues, & pleines de feuilles, desquelles osterez les racines, lavez les diligemment pour leur oster tout le sable ou terre qui pourroit estre autour, seichez les quelque peu, jusques à tant que voyez qu'elles commencent à flestrir, puis agencez les dans un petit tonneau ou vaisseau de terre, en forme de petites couches, chacunes couvertes assez suffisamment de sel. Quand le tonneau ou vaisseau sera plein, jettez par dessus suffisante quantité de vinaigre, ou bien une partie de verjus, & deux parties de vinaigre. Ce faict, mettez les vaisseaux en quelque lieu sec, non moite, de peur que la confiture ne ressente le moisi. Prenez garde que le pourpier se baigne tousjours dans sa sauce. Et quand en voudrez user, lavez le premièrement avec eau tiède ou vin, puis faites en salades avec huile d'olive. En ceste sorte la criste marine, les tiges d'asperges, la corne de cerf, la trippe-madame, les fleurs de genestes, les fleurs de cappres, les concombres se pourront confire.

La laictue est confire de ceste façon. On prend des caules ou tiges de laictues bien mondées & effeuillées, depuis le bas jusques où lon verra que les feuilles seront tendres, lesquelles faut saler dans un auger, & les laisser ainsi un jour & une nuict, jusques à ce qu'elles rendent la saumure: puis on les lave d'icelle saumure, & après qu'on les a espraintes, on les estend sur des clayes, tant quelles soyent bien seiches: puis lon met dessous l'aneth sec, fenouil, peu de rhue, & porreaux hachez menus ; en après lon accoustre ces caules ou costons ainsi secs dans le pot & lon jette dessus une sauce qui est faicte de deux parties de vinaigre & une de saumure ; après, pour compresse lon fourre beaucoup de fenouil sec par dessus, à fin que la sauce passe & regorge par dessus. Et doit-on souvent prendre garde que les confitures ne demeurent à sec, ains y verser souvent de la sauce. En ceste sorte on peut confire la chicorée, la scariole, la corne de cerf, le tendron des ronces, les cymes de thym, de sarriette, d'organ, de raiforts ; & telles confitures doyvent estre faites au commencement de l'esté.

Les confitures des herbes qui se font avec sel & vinaigre sont dédiées principalement es salades. Celles qui se font avec sucre ou miel servent à l'usage de médecine, telles que sont celles qui ensuyvent.

Des feuilles & fleurs d'herbes bien peu souvent sont faites confitures, j'entens confitures, à parler proprement ; pource que, comme avons dit, le nom de confiture s'entend seulement des choses qui demeurent entières en la confiture: toutefois qui voudra confire des feuilles ou fleurs d'herbes, pourra user de telle forme. Prenez les feuilles ou fleurs de telles herbes que vous voudrez, nettoyez les diligemment, puis sans les piler aucunement, estendez les toutes entières dans le vaisseau où vous les voulez garder: jettez par dessus assez competamment du sucre fin mis eu poudre, puis exposez le vaisseau au Soleil.

Autrement, faites les cuire à petit feu avec sucre, jusques à tant que voyez que le sucre acquière une consistance de syrop, puis mettez les en un vaisseau. Autrement, après qu'aurez nettoyé diligemment les feuilles ou fleurs d'herbes, mettez les en vaisseau de verre ou de terre, puis jetez par dessus du sucre cuit à la consistance de syrop clarifié. Ainsi se peuvent confire les roses, les feuilles de menthe, scolopendre, capilli veneris, oseille, ceterach, buglose, & autres semblables ; les fleurs de soucy, cichorée, violes, genestres, sauges, & autres semblables. Et telles confitures sont plus gracieuses que les conserves, par ce que les feuilles & fleurs retiennent mieux leur odeur naturel qu'es conserves ; d'autant qu'es conserves, elles sont pilées Avec le sucre, ce qui oste ou diminue beaucoup l'odeur naturel des feuilles ou fleurs.

Or quant à faire conserve de feuilles ou fleurs des herbes, faut tenir ce moyen. Prenez les parties plus tendres des fleurs ou feuilles, en rejetant les plus dures, quelles sont le blanc des roses, les tiges ou caulicules de la menthe, scolopendre, capilli veneris, & autres semblables; nettoyez les diligemment, puis pilez les en un mortier de marbre ou de pierre, d'un pilon assez dur & solide, jusques à tant que les voyez réduites en forme de paste: en après adjoustez deux ou trois fois au tant de sucre ou de miel. Et s'il advient que lesdites feuilles ainsi pilées de soy soient quelque peu plus humides, quelles sont les fleurs de violes, de nenuphar, de buglose, adjoustez plus grande quantité de sucre qui soit pulverisé. Ce fait mettez les en un vaisseau de voirre, & les exposez au Soleil un mois entier, à fin que leur humidité superflue soit consumée par la chaleur du Soleil, les remuant tous les jours. Ou si aimez mieux, mettez le vaisseau sur les cendres chaudes pour leur donner quelque petite décoction: combien que le meilleur seroit de les laisser confire au Soleil. En ceste sorte on peut confire les fleurs de rosmarin, de soucy, de betoine, de pivoine, de marjolaine, de melisse, de scabieuse, de fuzeau, de menthe, de fume-terre, d'euphrase, de ciccorée, de pescher, de sauge, de genestes, d'oranges, malvue, guimaulves: & autres semblables ; les sommitez de thym, d'hyssope, d'absince, (autrement aluine) duquel avons dit cy dessus la conserve estre fort souveraine pour les hydropiques, comme aussi celles des fleurs de pescher, comme aussi celle des fleurs de geneste, pour les obstructions des reins & de la ratte. Et pource que les conserves de roses & de violes sont fort en usage, nous en parlerons particulièrement.

Pour faire conserve de roses, faut prendre feuilles de roses blanches ou rouges, qui ne soyent encores ouvertes, les nettoyer & piler sans estre premièrement seichées, en un mortier de pierre, puis adjouster trois fois autant de sucre ; après mettre le tout en un vaisseau de voirre couvert de parchemin, & exposé au Soleil l'espace de trois mois, en remuant quasi tous les jours la conserve. Si tu veux faire conserves de roses seiches, fais bouillir en une demie livre d'eau rose, une livre ou environ de sucre fin, puis quand ta verras que toute l'eau sera consumée, jette dans son sucre une once des roses seiches pulverisées, fais le tout cuire competemment, puis avec une spatule de bois, tu mettras par morceaux ta conserve. Autrement, fay trois infusions de roses en eau rose, laisse rasseoir la troisieme, de laquelle laisseras le fond, comme le plus terrestre, prendras le dessus, & là dedans tu feras bouillir sucre & après cela tu jetteras demie once ou environ de roses seiches pulverisées, puis feras comme dit est.

Pour faire conserve de violes, faut prendre fleurs de violes recentes, leur oster la queue, & le petit gobelet verd d'où elles pendent, puis les seicher quelque peu de temps à l'ombre du Soleil, pour leur oster l'humidité superflue qu'elles ont: en après les piler en un mortier de pierre avec deux fois autant de sucre, les mettre en un vaisseau de voirre, que lon exposera au Soleil l'espace de trois mois, durant lequel temps les faudra souvent remuer, comme avons dit de la conserve de rose.

Si tu veux faire conserve de violes seiches, fay une ou deux infusions de violes, dans lesquelles feras bouillir sucre fin, après jetteras demie once de violes broyées pour livre de sucre, puis feras le tout cuire competemment, & après avec une spatule de bois, mettras par morceaux ta conserve.

Pour faire moustarde, faut bien monder & nettoyer la graine de senevé ou moustarde, la cribler, puis la laver en eau froide, & apres la laisser une nuict entière dans l'eau, puis l'oster: & quand tu l'auras pressée ou esprainte avec la main, la mettre en un mortier neuf ou bien net, &

la broyer d'un pilon avecque fort vinaigre, puis la couler ou passer. Aucuns en font de fort plaisante en ceste manière. Ayez deux onces de graine de senevé, demie once de canelle, triturez les subtilement & avec miel & vinaigre faites une paste, d'icelles petits pains, que ferez seicher au Soleil ou au four ; quand en voudrez user, dissoudez un pain avec vinaigre ou verjus, ou autre liqueur.

Aucuns pour luy oster sa grande acrimonie, trempent la graine de moustarde en du moust durant les vendanges, & la préparent comme avons dit, puis la mettent en petits tonneaux, tels que ceux où on met la moustarde d'Anjou. Les Dijonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent user, la dissoudent avec vinaigre. La moustarde de de Dijon à gaigné le prix par dessus toutes les autres, ou à cause du senevé qui y croist meilleur qu'en aucun païs, ou à raison de la préparation meilleure que les Dijonnois y observent.

Pour garder concombres, les faut mettre en lie de vin blanc, qui ne soit point tournée, dans un vaisseau poissé, & bien estoupper le vaisseau. Autrement, il les faut mettre en saumure, ou les pendre en un vaisseau où il y aura un peu de vinaigre, mais que le vaisseau soit bien essouppé.

Aucuns les confisent en un vaisseau de terre avec sel, vinaigre & marjolaine ; les autres les enterrent en fossettes sablonneuses, & les couvrent de graine de senevé broyé avec vinaigre, puis mettent par dessus foin sec & de la terre.

Pour garder courges, prenez les quand elles sont tendres, & les coupez, puis jetez par dessus eau bien chaude, & les laissez refroidir au serain une nuit entiere: en après accoustrez les en saumeure forte, & les garderez longuement : ou bien faites seicher au Soleil, puis pendez les à quelque fumée. En France on les garde l'hyver entier estant pendues au plancher, ou arrangées sur des aix, principalement les citrouilles.

Pour garder oignons les faut seicher au Soleil, puis les mettre en lieu sec & bien aéré. Aucuns en font confitures en ceste sorte: les font premièrement seicher au Soleil, & mettent du thym & de la sarriette dessous au fond du pot, puis mettent l'oignon dessus, & y jettent de la sauce, qui sera de trois parts de vinaigre, & une de saumure, & par dessus une botte de sarriette, à fin que les oignons s'enfoncent dedans la sauce & après qu'ils sont abreuvez tellement qu'il auront le jus & la sauce, remplissent le pot de mesme sauce. Aucuns les trempent seulement en eau, puis les conservent toute l'année dans vinaigre.

Bref discours des arbres et arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, plantez ou transplantez au parterre. Premièrement de ceux dont sont faicts les berceaux. P313 f157.

Chap. LIIII Cypres.

Pour la seule récréation du père de famille, le parterre (comme a esté dit cy devant) est basti & accoustré, laquelle récréation ne pourroit estre du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à veoir les arbres & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, qui expirent non seulement une odeur plus plaisante, sans comparaison, que les herbes, mais encore la plus grand' part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, cappriers, citronniers, orengers, limonniers, ponciles, palmiers, figuiers, oliviers, baguenaudiers, & autres semblables ; parquoy à fin que ne délaissions rien en nostre par terre, dequoy le père de famille ne puisse prendre ses esbats, parlerons sommairement de la culture des arbres. arbrisseaux qui doivent estre plantez en iceluy, desquels les uns sont dédiéz aux berceaux, dont est circuit le parterre, à çavoir Cyprès, geneure savinier cedre, rosiers, buys, & autres: les autres sont semez ou plantez & transplantez en couches propres, ou vaisseaux & casses, à sçavoir Laurier, meurte, palmier, pin, citronnier, orenger, limonnier. figuier, olivier & autres semblables qui seront cy après déclarez.

Le Cypres, tant masle que femelle, combien qu'en l'isle de Crète provienne par grandes touffes & forests sans culture & de son bon gré. Toutesfois en ce pays ne peut estre sans grand soing du jardinier & bonté du terroir: car il ne s'aime de sa nature qu'en pays chaud, où il vient à souhait; il vient de plante & de semence en terre seiche, eslongnée de fleuves, rivières, marescages lieux fangeux & humides, & en coustaux & pestes où le Soleil donne mieux qu'en valées. il hait sur tout la terre fumée tant soit peu ; mesme que si lon environne de fien la fosse où il est planté, bien peu de temps après il se meurt: Toutesfois il est bien requis quelque temps avant le planter mettre de bon terreau en la fosse qu'aurez préparée pour le semer. cest quasi chose admirable en nature de la semence de cest arbre laquelle, iaçoit qu'elle soit tant menue qu'à grand' peine on la puissr voir, Toutesfois elle produit de soy un arbre tant haut eslevé. Quand tu la semeras, seme la par rayons depuis le vingtiesme d'octobre jusques en Hyver, & auprès d'elle de l'orge, car il y a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par envie l'une de l'autre, dont adviendra que quand il sera grande année d'orge, aussi sera-il de Cyprès. Si tu le transplantes, fais le pareil: mais donne toy bien garde cependant de l'arrouser, esbrancher, ou tondre ses sommitez, car il ne peut endurer aucune playe tant petite soit elle. cest arbre a masle & femelle ; le masle croist plus haut, a ses branches & rameaux plus serrez & ralliez, & porte cocques ou noix, ce que la femelle ne fait pas.

Le Cyprès porte & est en sa saison trois fois l'an, en janvier, May & Septembre: & pource en ces trois temps faut cueillir ses cocques ou noix, lesquelles ferez seicher au Soleil pour les rendre aisées à casser, en tirerez-la semence, qu'il faut pareillement faire seicher au Soleil, & la voulant semer (dont le temps est propre en pays fort chaud en Avril, en May aux pays temperez, & en ces pays cy depuis le vingtiesme d'octobre jusques en hyver) choisirez un jour sec, forain & calme, estant semé luy criblerez avec un crible menu percé par dessus, de la terre bien egalement un doigt ou deux, ou plus d'espoir:& deslors tant que le Cyprès ait levé faut faire le guet sur les formis, & aussi le guespillonnet d'eau de trois en trois jours avant Soleil levé, ou bien après le Soleil couché, ce qui est bien meilleur ; mais après qu'il sera sur terre, il ne le faut arrouser que bien fort peu de fois, car le frequent arrouser le fait mourir, ains au lieu de cela il le faut soigneusement sarcler, esmoder & serfouer sans toucher à la racine, & sans marcher par dessus, car le fouler du pied le tue: & parce que la première & deuxiesme année il est fort tendre, à l'ardeur du Soleil & à la rigueur de la nuict, il les faut enchappeller pendant ledit temps, ainsi que dit a esté des melons ; le serfouer dessus dit, s'entend durant sa petitesse & venuë de l'arbre: car depuis qu'il a accomply son ject, il n'a besoing ny de cela, ny d'autre soin. On le transplante, quand il est de cinq à fix ans, & ce en Mars ou en Avril, par ce qu'il esparille en large ses racines, & ne les jette aval, il faut faire la fosse, ou o le veut transplanter, bien large à l'avantage, laquelle en pais moite ne sera gueres profonde, en pais sec sera de la hauteur de deux pieds. Le jardinier sera fougueux de le garder des fourmis, par ce que ce bestail aime sur tout le Cypres, & souventesfois le fait mourir.

Le bois de Cyprès sur tous les autres est propre à faire images & simulacres, coffres, cabinets, & garderobbes, par ce qu'outre sa bonne odeur qu'il rend, il dure une infinité de temps sans se corrompre, ny ne se vermoult aucunement ; & tant est resistant à toute vermine, que ses cocques & feuilles meslées parmy les habillemens les garentissent des vers. Ses feuilles & semence sont fort recommandables pour faire mourir les vers des petits enfans ; la décoction de ses noix en vinaigre appaise la douleur des dents si lon en lave souvent la bouche: la decoction de ses feuilles fait le pareil : la cendre de noix de cyprès & de l'ongle des mulets incorporée avec huile de meurte retient la cheute des cheveux. La decoction des noix de cypres fraisches & nouvellement cueillies faicte en vin vieil sert infiniment à ceux qui ont le boyau avallé, si on en boit tous les jours la quantité de trois onces, mais ce pendant faut frotter les testicules avec les feuilles de cyprès broyées & pissées ; cest un remède fort certain & expérimenté de long temps ; la mesme vertu ont les petits tendrons de l'arbre de cypres, il on les masche de telle façon que leur jus soit avallé.

Rosier p315 f158.

Le Rosier s'accommode à tout air chaud ou froid, mais aux contrées & pais chauds, & aucunement humides, il vient à plus grand planté, plus beau & de plus longue saison en

l'année, comme il se void en plusieurs lieux maritimes d'espaigne, où les roses durent jusques à la my-Hyver. Il recherche le terroir gras, bien substantieux, & médiocrement humide. Car quant au glaireux & au sablonneux, ils sont du tout infestes au Rosier. On le doit planter en octobre, Novembre & Décembre es païs chauds & secs, en janvier & Février es païs froids & humides, voire en Mars mesme, & ceux qui seront plantez en plus arrière saison mettront hors des roses celle année mesme, ce que ne feront ceux dont le plant aura este hasté. Si la terre a suffisance de bonté en soy, le Rosier n'aura besoin d'aucun fien, la rose en sera plus entière en son odeur: mais si elle est flouette, il la faudra secourir de fien bien pourry.

Quant aux roses, il y en a de plusieurs sortes, à sçavoir des sauvages, que nous disons esglantines, & de rouges aussi croissans aux hayes ; de roses de damas & escarlatines, que nous appellons de Provence & entre les branches, outre les sauvages, il y en a de musquées, de communes, & celles qui n'ont que cinq feuilles. Le rosier donc vient de plante & de semence. Il est planté de rejettons, ou de vergettes divisées en pièces longues de quatre doigts, & mises en terre bien fumée un pied en profond. Il est bon de le transplanter: car il vient plus beau, mesme tous les ans, ou pour le moins quand il aura passé cinq ans, qui est alors qu'il commence à vieillir, le tailler, ou luy brusler ses branches superflues ; car cela luy renouvelle sa jeunesse. Si tu le transplantes, transplante-le par branches, loing l'une de l'autre de quatre pieds, en terre non grasse, ny argilleuse, ny humide, mais seiche & pierreuse. Le Rosier semé vient tardivement ; toutesfois si tu le sèmes, seme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompes à la semence car sa semence n'est pas ceste petite fleurette jaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourry au menu fruict que produit la rose après vendanges, que lon congnoist estre meur, quand il noircir & devient mol.

Pour avoir roses muscades faut enter le rosier sur soy-mesme, ou sur esglantier, avant que l'enter, mettre dans la fente, où nous voulons ficher la greffe, un grain de musc, ou une ou deux feuilles seiches de roses bien odorantes ; telles roses sont plaisantes à veoir, pour estre petites, & l'arbre chargé de feuillage, & la fleur fort souesve d'odeur, & qui ne faillent jamais de paroistre en leur saison: outre ce qu'on peut agencer leur pied & branches à faire ombrage. Telles roses ne sont bonnes ny à faire succe rosat, ny eau distillée, ny à choses médicinales, seulement peuvent servir à faire seicher pour les mettre avec le linge & habits, cause de leur bon odeur. Vray est que lon dit qu'elles laschent le ventre. Voyez au troisieme livre au Chapitre des singularitez d'enter & planter.

Pour avoir roses fort odorantes, faut planter ou semer le Rosier en lieu sec ou l'environer de toutes parts d'ails. Les roses seront avancées si tu fais une fossette large de deux palmes à l'enrou du Rosier, & y respans eau chaude soir & matin, non toutesfois avant que le bouton de la rose commence à germer: tu feras le semblable, si tu plantes le Rosier en cophins ou pots de terre, & le cultives de mesme façon & diligence que les Courges & concombres avances, comme à esté ci devant enseigné.

Tu garderas les roses récentes en leur vigueur, si tu les mets dans lie d'huile, en sorte que la liqueur soit par dessus: les autres arrachent de l'orge verte avec la racine, en laquelle ils mettent des roses non encores ouvertes dans un pot non poissé. Tu auras roses de couleur verte, si tu entes le rosier sur un tronc de vieil chou, ou sur le tronc d'un chesne, combien que les roses seront de nul odeur. Tu rendras blanche la rose incarnate, si tu la parfumes avec souffre, alors qu'elle commence de s'espandre.

Tu auras roses de couleur jaune, si après avoir planté le rosier avec sa terre naturelle près le genest, tu perces avec une tariere la plante du genest, puis dans ceste playe tu plantes plusieurs racines ou rejettons de rosier ratissez de toutes parts, que tu lies & unies à la plante du genest avec mortier & dès que tu verras que la playe sera reprise, tu couperas le tronc du genest par dessus le lieu où tu auras faict la playe, & laisseras fructifier les rejettons du rosier ; par ce moyen tu auras roses jaunastres.

Les vertus de la Rose sont assez congneuës d'un chacun. Lon distille eau de roses de Provins & des blanches, laquelle si tu veux que retienne non seulement la vertu & qualité de la rose, mais aussi l'odeur & saveur d'icelle, tu la dois distiller en vaisseau de voirre, non de plomb, comme lon fait vulgairement. Lon fait infusion ou syrop de roses incarnates, lesquels ont vertu de lascher le ventre, purger les humeurs sereuses & bilieuses, ains utile aux fievres

tierces, à la jaunisse, desopiler le foye, à la palpitation de cœur. Le jaune qui croist dedans la rose, qui est une fleur accompagnée comme de petits cheveux, arreste les fleurs blanches des femmes ; le bout blanchastre des feuilles de roses est propre en décoction pour arrester toute sorte de flux ; le gobelet a les mesmes vertus ; la graine & laine contenue dedans le bouton à rose, mesme le bouton tout entier seiché & réduit en poudre, est singulier pour fleurs blanches des femmes, pour arrester le flux menstrual, pour la chaude pisse, pour le flux de semence pris le poids d'une drachme avec vin vermeil austere.

Bouys. P317 f159.

Bouys est planté de rejettons & de rameaux après le douzième jour de Novembre. Il aime les montagnes, & vient fort bien es lieux, froids, arides, & exposez au vent. Il ne le faut planter près du lieu ou seront les mousches à miel, car sa fleur les fait mourir subitement. Lon dit aussi qu'il corrompt l'air par son odeur fétide & pour ceste cause le moins que lon pourra lon en doit planter au parterre.

Le Bouys est plus utile à faire images, peignes. & autres instrumens durables, que pour usage de médecine ; sinon que les Médecins tiennent que la rasure de Bouys, & les feuilles bouillies en lexive, roussissent les cheveux. Aucuns aussi pensent qu'il a semblable vertu que le gayac pour les décoctions es maladies vénériennes, mais je m'en rapporte à l'expérience plustost qu'à la raison.

Genest P318

Le genest, tant grand que petit, se plante de Rejettons & de rameaux au croissant de la lune, environ les Calendes de Mars. Il se peut aussi semer, & demande terre seiche & sablonneuse.

Ses fleurs, comme aussi sa semence, font uriner, & rompent le calcul tant ds reins, que de la vessie. Ses fleurs font vomir prises en breuvage, ses feuilles, & sommitez cuictes en vin ou eau sont utiles aux hydropiques, aux opilations de foye, ratte & roignons: aucuns se servent des tiges de genest à lier les vignes: mesmes à faire cordages, & sacs, tellement qu'ils les font tremper en eau de mesme façon que le chanvre.

Genest d'espagne croist aussi en lieux secs. Il se doit replanter des la première année après qu'il a esté semé, il se sème en Febvrier, & se replante en Mars un an apres: Ses fleurs en décoction sont vomir à la façon d'ellébore blanc ; Sa graine seule lasche le ventre & fait sortir grande quantité d'eaux.

Le Genest espineux vient en lieux incultivez & sablonneux. Ses feuilles bouillies en eau ou vin arrestent toute sorte de flux.

Cèdre.

Le cèdre est fort rare en ces païs, parce, si tu en veux avoir en ton jardin, baille luy un terroir qui soit bien labouré, & exposé au Soleil, encores que le lieu où il croist le plus, soyent des montagnes froides & humides, & pleines de neiges ; pour bien faire, tu le dois semer en pots de terre & cassettes, de sa semence, qui est merveilleusement petite & menue.

Sa liqueur mise aux creux des dents appaise leurs douleurs: oincte fait mourir les vers, contregarde les corps de pourriture: Son bois est fort plaisant à veoir & à sentir, dont aussi lon fait des parfuns.

Savinier.

Savinier se plante comme le bouys, & vient beaucoup mieux si on l'arrose de lie de vin, ou de tuile mise en pouldre.

Ses feuilles tant en decoction qu'en parfuns, esmouvent le flux menstrual, & poussent hors les secondives & l'enfant mort ; elles font tomber les verrues qui croissent sur le membre viril.

Genevre.

Quant au Genevre il demande le haut des montagnes, & terre pierreuse pour bien venir, & tant plus il est agité des vents & de froidure, tant plus beau il croist: Son fruict est bon à l'estomach, à gens foulez & rompus, contre toute sorte de venins, soit à boire, ou en parfum, comme aussi contre le mauvais air: il est mis avec heureuse issue aux decodions que lon ordonne pour les vérolez. Prenez sept grains de genevre, autant de grains de laurier, demie

drachme de caftia lignea vulgaire, une drachme de canelle, mettez cela tout entier dedans le ventre d'une tourterelle, faites rostir ainsi la tourterelle, & en rostissant arrousez la de graisse de Chappon, baillez en de deux jours l'un une à manger au souper à la femme qui est prochaine d'accoucher & elle accouchera facilement ; faites bouillir douze livres de bois de genevre haché menu dedans un grand chauderon en suffisante quantité d'eau, à la consommation de la troisième partie de l'eau, jetez ceste eau avec le bois dedans une cuve, & que dans ce bain le gouteux podagrique soit assis jusques à la ceinture, il sentira allégement incroyable.

Suzeau est plus propre pour bastir hayes des jardins, que pour faire berceaux és parterres: toutesfois au défaut d'autre arbrisseau lon se pourra bien servir de fuzeau. Il veut estre planté au mois de Novembre par scions & rejertons en lieu humide, ombrageux, & près de quelque ruisseau. Pour le bien faire venir, faut user de cette diligence: labourez la terre en forme de rayons d'un bon demy pied de large, & d'un pied de profond avec le hoyau & non la houe, car il ne faut point oster de terre; puis incontinent après la saint Martin d'hyver plantez vos fuzeaux, duquel le gros bout que vous fichez en terre sera couppé en biais comme à pied de biche, & le fichez dans cette terre ainsi labourée un pied, ou neuf pouces avant, & qu'il sorte hors de terre pour le moins un pied & demy ou deux pieds, de sorte que vos plantez deux bons pieds & demy ou trois pieds ; avant que les ficher faites ouverture dans terre avec un turquet, ou cheville de bois ou de fer, à fin que vostre plant ne s'escorche point en le mettant en terre. Si le plantez par rayons, faut qu'il y ayt pour le moins trois pieds entre les rayons, & que le plant soit de pied en pied. Ainsi plantez n'est plus besoing le labourer jamais, si ne voulez, mais le couper à deux yeux pour le moins, aux deux ou trois premières années, à fin que le pied s'engrossisse & les deux ou trois premières années passées les pourrez couper de deux en deux ans pour faire eschallaz: surtout les faut chastrer tous les ans, & leur couper tous leurs plus meschants gects.

Lon distile eau de ses fleurs, qui est singulière pour appaiser les douleurs de teste provenues de chaleur, si on en frotte le front & derriere de la teste. Lon fait aussi fort bon vinaigre avec ses fleurs, & du jus de ses rasins. Le jus exprimé de l'escorce de sa racine, excite à vomir, & provoque les eaux des hydropiques ; jus exprimé de ses feuilles prins avec quelque porée ou potage lasche le ventre: sa graine seichée proffite aux hydropiques, aux personnes grasses pour les amaigrir, la prenant avec vin blanc la quantité d'une drachme, & continuant quelque temps, & en y mettant quelque peu de canelle, d'autant qu'il est vomitif & perturbateur d'estomach.

Rosmarin, & losmin

Rosmarin, & losmin sont aussi propres pour bastir les berceaux des parterres, de la culture desquels nous ne parlerons point icy, par ce que cy dessus en avons bien amplement traicté.

Lierre.

Lierre tant grand que petit demande d'estre planté en lieux moites & aqueux, depuis le mois de Novembre jusques en Mars, & ce pendant ne fleurit point qu'en Automne, ny son raisin vient en maturité qu'en hyver: & ne croist haut s'il n'est près de quelque arbre haut, ou vieille mazure, auxquels il apporte ruine à la parfin. Il portera fort beau fruit: si vous l'arrousez d'alun pulverisé, ou de cendres faictes de coquilles d'huytres brulées & pulverisées. Le lierre noir de viendra blanc si vous arrousez ses racines huit jours durant avec terre blanche trempée en eau.

Si lon met trois raisins de lierre attachez en un linge net avec un filet & que celui qui à douleur ou tension de ratte, le porte trois jours entiers pendu à son col, il guarira de son mal. Ses feuilles broyées & appliquées guarissent brulures, & eschaudures faictes par eau chaude ; cuites en vinaigre, & appliquées guarissent la ratte endurcie: sa gomme tue les poux & les lendes, & induite depile le lieu où elle touche. Les vaisseaux faits de son bois sont singuliers pour sçavoir s'il y a de l'eau au vin, car l'eau demeurera au vaisseau, & le vin s'escoulera. Sept bayes de lierre avec autant de noyaux de pesches dépelez, cuids en huile, puis pistez & appliquez sur les tempes, & le Front, appaisent les douleurs de teste venants du cerveau ; le jus des feuille de Lierre beu avec vin vermeil garissent la ratte enflée ; un bonnet fait en forme de cabasset, des feuilles de lierre cousues ensemble, & appliqué sur la teste des petits enfans

qui ont la tigne la guarissent du tout; l'eau ou larme qui distille du tronc coupé du Lierre, fait mourir les lendes & poulx.

Troësne. P320

Troësne vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons, desquels lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Lon peut distiller de l'eau de ses fleurs, qui est fort souveraine pour arrester toute sorte de flux tant de ventre, de matrice, que de crachement de sang, que des yeux, pour toute sorte de chancre ; mesme vertu a le jus exprimé de ses feuilles, principalement pour les chancres qui viennent en la bouche. Lon fait une huile de ses fleurs trempées en huile au Soleil, qui est singulière pour les douleurs de teste de cause chaude, & pour les inflammations des playes.

Chap. LV Herbes des berceaux du parterre.

Coulevrée

Au défaut des arbrisseaux cy dessus descrits lon se pourra aider pour faire berceaux au parterre, d'aucunes herbes qui font textiles, & par leurs feuillages peuvent faire ombrage, moyennant qu'elles soyent soustenues avec perches de saule ou de genevre, accoustrées. & disposées en forme de berceaux. Telle est la Coulevrée, le Houblon, les Courges & concombres, les Pois de merveilles, & coquerelles, les Pommes de merveilles & autres semblables.

Et quant à la coulevrée, elle vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons. parquoy de ces lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Sa racine, principalement son jus, lasche puissamment le ventre, fait uriner, purge le cerveau, désopile la ratte & sa racine pilée avec figues, & appliquée sur la ratte oste la dureté ; appliquée en forme de pessaire provoque les mois, l'arrière-faix, & l'enfant mort: pilée avec sel & appliquée guarit les ulcères ; elle nettoye le cuir, & oste les rougeurs du visage, à quoy sert beaucoup l'eau que tu pourras amasser au mois de May, dedans un creux que tu feras dedans la teste estans dans terre, ainsi que nous avons dit au discours de la violette cy dessus: en cataplasme est singulière à la goutte sciatique, pour oster le poil de quelque lieu: meslée & pilée avec sang de taureau, est de merveilleux effect és scirrhes & carcinomes.

Concombres & Courges. P321 f161.

Nous avons parle cy devant des concombres, & Courges: parquoy n'est besoing en faire nouvelle répétition.

Houblon.

La culture du Houblon est semblable à celle de la Coulevrée, car il demande mesme terroir & mesme soing.

Ses fleurs, fommités, & jus exprimé, délivrent les obstructions du foye & de la ratte, l'usage d'iceux est fort convenable pour les hydropiques: lon en fait la bière ainsi que dirons cy après.

Pommes de merveilles.

Pommes de merveilles sont fort propres pour faire berceaux, tant à raison de leur beauté, que pour ce quelles sont flexiles, & rampent facilement à l'entour des perches. Elles demandent estre semées au Printemps, en terre grasse & bien amendee, elles ne peuvent endurer le froid ; aussi tost que leur fruit est venu en maturité, qui est en Automne, elles deseichent incontinent: parquoy les faut semer au lieu où le Soleil ayt pleine puissance, les arrouser souvent durant les grandes chaleurs, & cueillir leur fruit en Septembre.

Ces pommes ressemblent aux petits limons, à scavoir, pointues au bout, ventreuses au milieu, rudes comme le fruit de concombre sauvage, verd au commencement, puis rougeastre ; le premier qui les a introduites en France, a esté René du Bellay, Evesque du Mans. Lon, en trouve es jardins des religieux de S. Germain des prés, & du Temple à Paris.

Elles sont dites des Grecs Pommes de charantes, à raison de leur beauté gracieuse: des Latins Vinicella, ou Momordica, ou Balsamica, ce nom dernier à raison des vertus de baume qu'elles ont & des François pommes de merveilles, pour la vertu admirable qu'elles ont pour guarir les playes. Lon nettoye leur fruit de toute la graine, lequel fruit lon met dedans une

phiole pleine d'huile d'olive omphacin, (ou au lieu d'huile ompachin, que lon ne rencontre pas toujours à Paris, lon lave fort l'huile en eau rose ou commun, ou de plantain ou de meurte,) puis on expose ceste phiole long temps au Soleil ardent: ou on met dedans un chauderon plein d'eau bouillante; ou on l'enterre sous terre, ou sous fien de cheval bien chaud ; telle huile est singulière pour appaiser les inflammations des playes & mammelles, & n'a moindre vertu que le baume pour consolider les playes tant récentes que inveterées: chose expérimentée de plusieurs. Le fruit trempé en huile d'amendes douces, ou de graine de lin, y adjoustant une once de vernis liquide pour chacune livre d'huile, rend l'huile fort souveraine pour les douleurs d'hemoroides, pour les brulures, pour les pointures de nerfs, & pour effacer les cicatrices des playes. Leurs feuilles dessechées & mises en pouldre, beues à la quantité d'une cueillerée avec décoction de plantain, guarissent les tranchées douleurs coliques, & playes de boyaux. L'huile où aura trempé leur fruit, contient le boyau avallé des petits enfans, si on l'en frotte souvent & rend les femmes de stériles fécondes, si après avoir esté baignées en bain propre à ce, & beu de la pouldre des feuilles de ceste herbe, elles se frottent les parties honteuse de ceste huile, puis habitent avec leurs maris.

Pois de merveilles P322

Pois de merveilles sont fort rares en ces païs, semblables aucunement aux coquerets, ayans leur semence enfermée dans un follicule, semblable à un pois riche, au milieu duquel y a une effigie comme d'un cœur. Ils demandent un terroir bien gras, moite & exposé au Soleil, & ne peuvent aucunement endurer le froid.

Coquerelles

Les Coquerelles, que les Latins appellent Halicacabum, & les arabes Alkekengi, s'aiment aux vignes : parquoy celuy qui en voudra Planter en son parterre, faut qu'il leur choisisse un terroir semblable à celuy de la vigne.

La petite cerise qui est enfermée en leur follicule, est singulière pour provoquer l'urine retenue, & pour addoucir l'acrimonie & ardeur d'icelle: car son suc meslé parmy la cremeur ou emulsion de la graine de pavot blanc, ou décoction de semence de melons ou de courges, ou de mauves, ou de ptisane d'orge, & beu, appaise merveilleusement les ardeurs d'urine: leur racine approchée près des aspics & lézards les endort & fait mourir: l'usage de sa Cerise est souverain contre la gravelle & calcul ; aussi pour cest effect lon en prépare vin, qui est appelé Vin de coquerelles, qui est fait avec moust de bon vin blanc, ou a trempé une certaine quantité de ces cerises: ou avec une quantité de ces cerises jectées avec esgale quantité de raisins blancs tous entiers, dedans un tonneau tout neuf: lequel tonneau doit estre par après rempli de moust de vin blanc, puis escumé & préparé ainsi que les autres vins ; ou bien lon fait ce vin de ceste façon, lon foule ces cerises avec les raisins meurs, on laisse le tout cuver quelques jours ensemble, puis on l'entonne & prépare comme les autres vins: ce vin pris la quantité de quatre onces du matin par trois ou quatre fois au déclin de lune nettoye les reins & pousse hors grande quantité de gravelle.

Chap. LVI Des arbres et arbrisseaux tant estrangers que domestiques qui sont plantés ou semés par couches ou Vaisseaux au Parterre. P323 f162.

Laurier

Le Laurier vient en toute terre, mais il ne se maintient pas aisément en toute terre, car il s'aime naturellement en pays chaud ou tempéré, & en pays froid il ne vient que par contrainte, ains si le voulez eslever en ce pays froidureux, luy faut donner Soleil à l'abandon, tout ainsi qu'en pays chaud luy faut donner le Soleil en espargne, à sçavoir, si peu avant qu'il ayt le pied à l'ombre : toutesfois il se delecte près la marine en terre maigre & deliée, où l'air est chaud de sa condition, tempéré. Doit estre planté en Automne & Prime-vere, de rais de plante & de branche, se provigne en Mars bien proprement, quand l'humeur vient à l'escorce. On le peut aussi semer

après le quatorziesme de Mars en terre bien fumée un pied sous terre, quatre grains ensemble: & au bout d'un an le planter ailleurs. Le laurier sur tout craint les froidures, & pour ceste cause le faut planter ou semer en ce pays en un terroir qui soit ferme & solide, comme avons dit, à fin que durant les gelées, neiges, & verglats, ses racines soyent défendues du froid, lesquelles, encore que les rameaux soient morts par les froidures d'hyver, toutesfois ne laisseront à produire & jeter rameaux nouveaux au Printemps. Car la solidité & fermeté de la terre aura empesché que l'air n'ayt pénétré jusques aux racines. Et au cas que la terre où tu plantes le Laurier fust sablonneuse, aride, & veule, faudra que durant l'hyver tu espandes sur les racines du laurier cendres & foire, pour contregarder la chaleur de terre, & empescher que le froid ne pénétre jusques à ses racines. Donc pour avoir beau le laurier, deux choses sont necessaires, la chaleur de l'air, & la solidité de la terre, desquelles si l'une défaut le laurier ne pourra venir aucunement: ou s'il vient il naistra petit & chétif, comme nous pouvons facilement expérimenter en ces pays. Le laurier peut estre enté sur soy-mesme, sur cormier, sur fresne, sur cerisier, ainsi que nous dirons plus amplement au troisièsme livre.

Meurte

Le meurte est de deux sortes, l'un est verd obscur, l'autre est verd blanc ; l'un porte la fleur jaune, l'autre la porte blanche, dont la dernière est la meilleure: mais tout meurte demande le païs chaud, terre meuble, sablonneuse, friable & maigre & ce néantmoins vient soit beau es rivages de la mer, des estangs, lacs, & paluds: Il se plante ou de jeunes rameaux desgagez de la touffe, lors qu'elle est de quatre à cinq ans, ou de rejettons levez au pied d'icelle, les separant de la maistresse racine si tost qu'ils ont levé, & de là en un an les replantant ; ou de semence, froissant ladite semence entre les mains, & la fichant en une corde vieille, enterrant ladite corde tout de son long dans un sillon creusé d'un pied ou environ, & bien fumant de fien pourri, & arrouasant le lieu. Le meurte se doit planter au plus haut lieu du parterre, car par son odeur rend le lieu fort délectable: se peut aussi semer à la façon du laurier, mais il vient tardivement. Il croistra fort beau et haut élevé, si tu le nettoyes. escures souvent à lentour & produira fruicts amples & fertiles, si tu plantes près de luy des rosiers ou bien près des oliviers au païs où ils croissent, car le meurte & l'Olivier s'entreaident grandement. Damande d'estre arrousé d'urine d'homme, & principalement de brebis: ou au défaut d'icelles, d'eau chaude de laquelle se delecte grandement, comme quelquesfois fut congny par un meurte planté près d'un baing, qui à veuë d'œil croistoit en toute beauté, encore que lon n'en tinst compte. La graine de meurte mise dans un vaisseau qui ne soit point poissé & bien couvert, se garde longuement en sa verdeur: Aucuns disent qu'il vaut mieux la mettre avec les petits rameaux. Le meurte sur tout craint le froid, & se delecte près les estangs, ruisseaux, & lieux maritimes. Si tu l'arrouses souvent d'eau tiède, il produira fruit sans noyau.

Son fruit est appelé vulgairement myrtil, encores qu'il y ayt un arbrisseau ainsi appelé, qui à la vérité est un meurte sauvage, duquel parlerons tantost. Lon doit cueillir ce fruit par beau temps & serain, voire lon temps après que la rosée est cheute. Il peut estre enté sur un autre de son espèce, le blanc sur le noir, le noir sur le pommier, nefflier, grenadier.

Après les vendanges au pays de Provence, où il y a grand nombre de Meurtes, les Oiseaux se nourrissent de fruits de meurte, dont ils sont tellement engraisés, & leur chair rendue si plaisante à manger, qu'on les mange tous entiers sans leur vuider les boyaux, tellement que lon dit en un commun proverbe, que la merde en vaut mieux que la chair.

Les feuilles, bayes, & graine de meurte par leur vertu astringente arrestent toute sorte de flux, soit de ventre, des mois & des fleurs blanches principalement ; le jus & eau distillée de Meurte sont singuliers à boire, pour astringre & remettre le boyau avallé ; la décoction de la graine de meurte noircit lescheueux, & les garde de tomber ; la graine de Meurte peut servir de poyvre, aussi en fait on de la saulce qui est singulière pour conforter un estomach languide ; les bayes de Meurte mangée confortent le coeur, & guarissent la palpitation d'iceluy ; les cendres des feuilles seiches de meurte brullée dedans un pot de terre crue, jusques à tant qu'elles blanchissent, puis lavées, ont mesme vertu que le spodium, ou le pompholyx.

Myrtil. P325 f163.

Ceux qui ne pourront faire venir la plante du meurte en leur parterre se contenteront du Myrtil, qui demande mesme terroir & culture que le meurte, pour estre un meurte sauvage, duquel lon se peut servir au défaut de meurte, comme ayant les mesmes ou semblables vertus.

Brusc.

Le brusc, vulgairement dit Housson, duquel lon fait en France & Italie des houssois, est aussi une espèce de meurte sauvage, qui vient communément es forests & taillis, desquels vaut mieux le transplanter aux jardins que prendre la peine le semer ou planter.

Tamarisc

Qui voudra planter du Tamarisc au parterre, faut choisir le lieu plus humide & moite, & au défaut de ce, l'arrouser souvent. Aussi on void que le tamarisc croist haut & beau près les estangs, paluds, & aux dormantes. Il se plante de racine & de boutture depuis la saint Remy jusques à Noël, voire jusques en Février ; mais de racine vient encores mieux: il ne se meurt gueres par froidure, principalement sa racine quand une fois est reprise, & rejette tousjours par le plant.

Son bois est en ce principalement recommandable, qu'il allège & diminue la ratte à ceux qui l'ont par trop pleine d'humeur mélancholique ; dont vient que plusieurs affligés de tel mal, boyvent & mangent en vaisseaux faict de bois de tamarisc. Et plusieurs conseillent que pour soulager les pourceaux qui sont sujets à la plénitude de ratte, faut en leurs augets leur donner à boire eau, en laquelle soient estaints charbons du bois de tamarisc. La décoction de sa racine avec raisins de Damas, & souveraine pour les ladres, & autres qui ont la ratte offencée ; mesmement pour les vérolés.

Baguenaudier

Le Baguenaudier, dit des Latins Colutéa, demande terre grasse & bien amandée de fien de brebis. Il ne vient que de semence, non de plantes: & faut que sa semence ayt premièrement trempé long temps en eau, jusques à tant qu'elle commence à pulluler & germer.

Le temps de la semer est environl e commencement du mois de juin. Il ne le faut esbrancher, esmonder, ny toucher avant la quatrième année.

Son fruit sert beaucoup pour engraisser les brebis, & leur faire avoir beaucoup de laict, pour les poulailles, mousches à miel, chèvres & vaches. Aucuns pensent que ce soit du Sené, mais ils se trompent.

Capprier

Capprier en plusieurs pays vient sans aucune culture es terres labourables, mais au lieu ou il y en a faute, s'il le faut semer, ce doit este en lieu sec, pierreux, sabloneux & pays chauds, lequel auparavant faudra enclore d'un petit fossé qu'on remplira de pierres & chaux, ou de terre grasse, & que cela soit ainsi qu'une forteresse & défense, à fin que les racines & rjettons des cappriers ne puissent forcer & corrompre ce fossé & passer outre ; car qui ne les arresteroit & empescheroit par quelque défensif de s'estendre & courir, on les verroit tantost occuper tout le jardin & peupler tous les endroits d'iceluy. Toutesfois ledit capprier n'est en cela tant dommageable (car on le peut arracher) qu'il est, par ce qu'il gaste & infecte au moyen de je scais quel suc venimeux qu'il a, tout le terroir & le rend stérile. Il n'est besoin, sinon bien peu, le cultiver & façonner ; car sans y rien faire, il vient assez es champs & terres désertes. On le peut semer au printemps & automne.

Le fruit du capprier, tant gros que menu, est bon en salade pour exciter l'appétit, nettoyer l'estomach pituiteux & délivrer les opilations du foye, & principalement de la ratte ; l'escorce de sa racine & les feuilles ont la mesme vertu, mais plus efficace. Les cappres, tant grosses que menues encores vertes & avant qu'estre salées font de plus grande nourriture, toutes deux sont de requeste, non tant pour leur fruit que pour la confiture d'iceluy, qui est faite en vinaigre ou saumure, car les cappres qui ne sont encores confites, soyent vertes ou meures, sont d'un goust fort aspre & mal plaisant, mais le vinaigre où elles sont confites les rend agréables à l'appétit ; or les grosses, d'autant qu'elles ont plus de suc & plus de chair, sont beaucoup meilleures que les menues ; toutes fois les menues sont plus appaitissantes que les grosses.

Agnus castus

L'Agnus castus, d'autant qu'il approche bien près du naturel du saule & la couleur de la feuille, sauf l'odeur, demande d'estre planté en lieu aquatique & fort ombrageux, ou pour le moins estre souvent arrosé.

Ses feuilles, semence & fleurs sont singulières pour ceux qui veulent vivre chastement, prises par dedans ou appliquées par dehors ; car l'on dit que les feuilles, ou semences, ou fleurs, mises en petits sachets & appliquées sous les reins dans le lict, aident à garder chasteté, qui est la cause qu'en plusieurs pays on le voit planté presque en tous les cloistres des moynes. La décoction de ses feuilles sert à la chaude-pisse, autant en breuvage qu'en fomentation, aux opilations de foye, de ratte & de matrice. Si vous portez une branche d'agnus castus sur vous, vous ne vous lasserez point en beaucoup cheminant. Parfum de la semence es parties honteuses des femmes, esteint l'insatiable cupidité & ardeur aux choses vénérées.

Carrouge

L'arbre nommé Silique, autrement Carrouge ou Carrobe, qui porte un fruit long, plat & large, semblable à celui de la Casse, aussi appelé Siliques, veut estre plantée de nouveaux rejettons, en Février & Novembre, en terroir sec & exposé au Soleil, où l'on ait fait fosses fort profondes. On la peut aussi enter sur un prunier ou amandier : sur tout ne se faut amuser à la semer, par ce qu'il ne porteroit aucun fruit, & si bien tost il mourroit ; il la faut souvent arroser.

Les Siliques sont plus propres pour engraisser les enfans ou pourceaux, que pour nourrir les hommes: il est vray que son fruit lasche le ventre doucement, quasi à la façon de la casse.

Palmier. P327 f164.

Le Palmier est de plusieurs sortes, l'un porte fruit, & autre est brehaigne: & des fructifians l'un porte son fruit rougeastre l'autre le porte blanc, l'autre grisastre: outre plus, l'un est masle, l'autre est femelle ; l'un est haut monté, l'autre est tappi bas, qu'on appelle Palmite, & l'autre moyen entre deux ; mais quoy que soit, tout Palmier demande air bien chaud, & plus que tempéré ; car en pays fort en chaleur il porte ses dattes beaux & bien meurs, s'entretient assez bien sans autre soing, fors que de l'arroser, là où au pays tempéré il ne porte ses dattes pour parvenir à maturité, ou du tout n'en porte point. Il veut terre sablonneuse, salée & nitreuse, pourveu quelle soit aucunement humide & voila pourquoy il vient bien à l'orée de la mer : & si la terre où il sera planté n'est telle, il le faut arroser avec eau salée ou saumure. Il est planté de petites plantes avec la racine en Avril & May, sa plante estant bien environnée de terre grasse. L'on sème aussi les noyaux frais de datte, qui fait la palme, en octobre, deux coudées en profondeur de terre, meslée de cendre, & bien amendée de fien de chèvre, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrosé tous les jours, & que chacun an l'on luy respande du sel alentour, ou pour le mieux, qu'on l'arrose souvent d'eau quelque peu salée ; mesme à fin qu'il croisse haut & beau, se resjouist que ses racines soyent arrosées avec lie de vin vieil coulée.

Note aussi que par ce qu'à grande peine d'un noyau seul peut venir un palmier, qu'il croisse & face un tronc qui soit assez fort pour soustenir l'arbre, sera bon de mettre & conjoindre deux ou trois noyaux ensemble, coufus en toile, en sorte que les costez aigus s'entreregardent, & les planter ainsi: car par ce moyen la vertu de deux ou de trois conjoints, pourra faire le tronc de l'arbre plus parfait. Note aussi que si tu veux que la femelle de palmier soit fertile en fruit, dois planter près elle le masle palmier, non seulement un, mais plusieurs s'il est possible, par ce que la vicinité fait que la vertu du masle est portée à la femelle par la commistion du vent, d'où vient l'abondance du fruit. Ou bien si tu n'as le moyen de planter plusieurs masles palmiers près la femelle, sera assez que tu manies & touches souvent avec les mains le masle palmier, & que par après tu les mettes sur la femelle: ou tu dois cueillir de la fleur de la cime du masle ou de la mousse du masle, en espendre par dessus la femelle.

Ne mange que le moins que tu pourras de dattes, car elles opilent de foye & la ratte, sont de difficile digestion, & font douleur de teste .

Pin. P328.

Le Pin vient principalement de son noyau, qui doit estre planté en octobre ou Novembre en lieux chauds, ou en lieux froids en Février & Mars, ou environ la cheute de la pomme, ou peu après, en fosses bien bêchées, & de bon gueret & ne doit on rompre la pomme à force ou avec

serrement pour avoir les pignons, lesquels faudra faire tremper trois jours auparavant, & en planter sept ensemble à profondeur de cinq doigts seulement. Qand ils seront nais, ne les faut si tost transplanter, par ce qu'ils ne prennent racine qu'avec longue espace de temps & grande difficulté : ains ne peuvent endurer, sans leur grand dommage, qu'ils soyent transplantés : toutesfois, quand le temps sera venu pour les transplanter, garde sur tout que tu ne blesses la racine principale & plus espaisse. Le pin croist principalement & devient beau es hautes montagnes, & lieux exposés au vent moyennant que la place où il sera planté soit non moins diligemment cultivée que la terre au froument. Il durera plus long temps s'il est souvent despouillé de son escorce ; par ce que sous son escorce s'engendrent plusieurs petits vers qui rongent & destruisent le bois.

L'eau distillée des noix récentes de pin, efface les rides du visage & restraint les mammelles trop grosses & amples, si on y applique par dessus linges trempés en ceste eau le plus souvent que lon pourra ; cette eau mesme est singulière pour estressir le lieu honteux de la femmes trop large & pour garantir de toutes defluxions ; leur jus est encores de plus grande vertu que l'eau distillée.

Les pignons sont une viande fort & facilement nourrissante, & pour ceste cause propre pour ceux qui sont travaillez de toux, pour les ectiques, pour les phthisiques, moyenant qu'il y ayent trempé quelque temps en eau rose, pour leur oster leur acrimonie, & substance huileuse ; vray est qu'ils sont difficiles à digérer, & parce à ceux qui sont froids de nature faut les donner avec miel, & aussy chauds avec succe pour corriger leur durté. Ils sont bons aux paralitiques, aux douleurs de nerfs & de dos, aux ardeurs d'urine, aux érosions d'estomach avec jus de pourpier.

Figuier.

Les figues, qui sont un des meilleurs fruicts que nous ayons, selon la terre & plant ou elles sont mises se monstrent ou plus ou moins douces & savoureuses, ce qui protède pour raison de l'air froid, ou chaud, ou templeré: ou pour l'esgard des terrois secs ou humides, gras ou maigres, aspres ou mols, forts ou légers & faciles, pierreux ou sans roc, ou assis en quelque vieille masure selon lesquels la diversité en est fort grande, en y ayant de grosses & menues, randes & aigues, blanches, noires, vertes & grisastres. Dont cest arbre aime estre es lieux exposez au Soleil, pierieux, croyeux, quelques fois cailloueux, & calcineux, près les murailles on mesures, voire dans les mesmes murailles estans fendues ou à demy ruinées, principalement celuy qui porte figues petites, fort douces & blanchastres, quelles sont celles de Marseille: car tel figuier s'aime en lieu sec & graveleux, comme au contraire celuy qui les produit plus grosses, moins douces & rougeastres, demande le terroir gras & bien fumé. Il profite en air chaud & tempéré, pourveu que le terroir soit aucunement humide: car cest un arbre fort délicat, facile à estre endommagé de la gelée, rompu des vents, & atténué de la seicheresse, par laquelle les figues sont plustost abbatues que meures, ffacile à estre endommagé par les neiges, brouillarts, & grande froidure ; parquoy il les faut planter au Printemps après les gelées, au regard de Midy ou d'Orient en fosses grandes, profondes & bien beschées, de rejectons & rameaux de deux ans, beaux, ronds & remplis de nœuds ; car ce sont les plus fertiles. Et pour les faire mieux prendre pied, vous osterez l'escorce par le bas environ un demy pied au fond de la tige, l'y laissant néantmoins attachée, afin que telle escorce se convertisse en racines.

Pourra estre semé pareillement de figues trempées, & liées à l'entour avec petites cordes, puis ainsi plantées, & après diligement arrousées. Plus commodement sera enté au prunier ou amandier, car il en dure plus longuement. Soit planté ou enté ne le faut beaucoup arrouser, car l'abondance d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers & les pourrit facilement: beaucoup meilleur sera pour le rendre beau & fertile, ficher sa plante dans un ail sauvage, nommé en Scilla, ou la tremper en saumeure, ou l'environner avec fien de bœuf, ou de chaux vive. Et pour les asseurer de la gelée, il les faut dès la Saint Martin couvrir tres bien de paille, ou des restes du lin, liant ces choses à la tige & aux rameaux, si bien qu'on ne voye rien de la plante. Si tu veux que le figuier apporte fruict tardif, qui est chose contre son naturel, tu dois oster le premières petites figues qui commencent à grossir & le figuier jettera un autre fruict, qui se gardera jusques en hyver ; il sera aussi fertile, & produira figue pleine & de bon suc, si dès qu'il jettera ses feuille, lon met a ses racines de la terre rouge battue de destrempée avec lie d'olive

& fien d'hommes: ou bien quand il commencera à frondoyer, luy couper la cyme & le bout des branches. Les figes seront avancées, si on applique à leur racine fien de pigeons, & poyvre, meslez & broyez avec Huile, ou bien si quand leurs pommes grosses commenceront à rougir tu les oings avec le jus d'un gros oignon meslé avec huile & poyvre: ou si quand leur fruit sera gros competement, tu les perces avec une esguille, puis les frottes avec huile, & les couvres avec feuilles d'olivier, car la chaleur n'estant point empeschec par la trop grande humidité de la fige, digère facilement le fruit.

Elles seront de chaleur diverse, à sçavoir d'un costé blanche & de l'autre rouge si tu lies ensemble dans un linge la graine de deux figuiers divers & ainsi les plantes, puis transplantés. Vous affranchirez un figuier sauvage, si vous arrousez ses racines avec vin & huile meslez ensemble. Les figes ne tomberont du figuier, si vous arrosez le tronc fossoyé à l'entour, avec saumeure & eau également meslez, ou si lon enterre près le figuier quelques cornes de béliet ou de mouton. Les garderez tousjours vertes, si les mettez en un pot plein de miel bien couvert, de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme: ou bien en une courge chacune à part, & pendez la courge en un lieu ombrageux ou le feu ny la fumée ne puisse y aller. Ou bien si les enfermez en un vaisseau de terre ayant le goulet bien estoupé, puis mettez ce vaisseau dans quelque autre vaisseau plein de vin ; car tandis que le vin sera sans corruption, tandis les figes demeureront saines & entières. Défendez les seiches de corruption, si les espandez sur une clayea u four, après que le pain en est hors, puis les posez en un vaisseau de terre neuf, qui ne soit poissé.

Vous aurez figes qui lascheront le ventre, si mettez aux racines du figuier que plantez de l'hellébore noir pilé avec espurge ou autre tel médicament pugatif.

Au surplus le figuier a ceste vertu occulte, que si avez quelque taureau effréné que ne puissiez aucunement domter, faut l'attacher à un figuier incontinent il s'addoucira, & oubliera son naturel sauvage. Davantage pour attendrir soudainement la chair dure de quelque beste que ce soit, faut la pendre à une branche de figuier, mesmement pour la faire cuire soudainement, la remuer sousoy une vapeur vehemente qui deseiche & digere la dreté de quelque chair que ce soit, comme de paon, Oiseaux de rivière, & autres semblables. Vray est qu'il y a autre moyen d'attendrir la chair dure, qui est de la mettre dans un monceau de blé. Faut aussi observer je ne sçay quelle vertu occulte en la fige, que les chevaux & asnes chargez de figes, facilement succombent aux faix & perdent toute force ; lesquels toutestois est facile de recréer & remettre en leur force, si on leur présente quelque morceau de pain. Faut aussi noter que le jus ou le lait de figuier domestique (comme nous avons admonnesté au traité de la façon des fromages) sert à faire coaguler le fromage au lieu de presure. La fige cuite avec hysope, guarist la toux invétérée & corrige les vices des poulmons. Son fruit amollist le ventre, nourrist beaucoup, fait suer, estant sec meslé avec farine de graine de lin & fenugrec, fait meurir ou resoudre apostumes & duretez, en décoction est bon à la toux & difficulté d'haleine, ses fleurs sont bonnes à manger, encore que les pourceaux les fuyent au possible.

Le Roy Mithridates faisoit une opiate contre toute sorte de poison & danger de peste, qui estoit préparé de figes, noix, rhue comme avons dit cy devant, au Chapitre de la rhue.

Les figes brulées & rédigées en poudre, meslées avec un bien peu de cire, font un onguent souverain pour les mules aux talons, leur jus guarist aspretez, mauvaises gratelles, petites verolles, rougeolles, lentilles, dartres & autres taches du corps & de la face induit dessus avec farine d'orge rostie, Il guarist aussi douleur de dents, trempé un peu de cotton & appliqué sur la dent: Il ouvre les veines hemorroides.

L'Olivier. P331 f166.

Cest arbre est fort aisé à faire venir, & s'aime és pays chauds & tempérés, que le Languedoc & la Provence, où on en voit comme de petites forests, & de si longue vie & durée, qu'encores que le labour qui luy est deu soit par long temps intermis, il ne laisse pourtant de fructifier aucunement, & retournant en soy-mesme, de vieil il se remet tout jeune & sur pieds, de sec mouelleux & seveux, de stérile fructifiant. En ces pays septentrionaux il ne vient sans grand soin & labour à raison de la froideur de l'air. Parquoy si tu veux planter Olivier en ton parterre, eslis un lieu tourné au Midy ou Orient, assez haut eslevé & exposé au vent de Ouest, qui soit de bon gueret, au dessous argilleux, & par dessus meslé de sablon & de croye, espois, moite, &

non maigre, auquel planteras environ la my-Mars, non des germes du pied de l'olivier, mais des scions, rejettons & branches nouvelles, belles & fertiles, arrachées des rameaux de l'arbre, grosses comme le poignet, longues d'un pied & demy, bien rondes, licées & polies d'escorce sans rameau, & encor couppees durant la lune nouvelle levant l'escorce grosse environ une brasse, laissant la terre qui est plus subtile & les poseras en terre de mesme façon qu'elles estoient en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celui d'enhaut tourné & regardant au ciel, comme quand elles estoient en l'arbre ; car si tu les mets renversez en terre, elles prendront à grand'peine, & si elles prennent, demeureront tousjours stériles. Les faudra enduire tant au pied qu'à la teste, de fien méslé avec cendre, & les poser en terre Avec telle profondeur, que par dessus il y ait quatre doigts de terre menue: puis presser le tout ensemble avec les pids à l'entour du jetton planté, ainsi qu'on luy jettera la terre es environs, ou si voulez la fouler avec une massuc de bois. Ne les transplanteras avant cinq-ans, mais cependant les faudra fouyr tous les mois, fumer de fien de chevre tous les ans en Automne & arrouser d'eau de pluye plustost que de fontaine, puits ou rivière: quelquesfois esmonder des branches superflues, principalement des jettons secs & arides, & des germes surnaissans, si ce n'est que la plante fust vieille, foible, & cassée, quelle eust besoin d'estre renouvelée, car il faudroit lors y en laisser un ou deux des plus beaux, tailler non plustost que huit ans, durant que la lune est en decours, que le temps est sec & serain, & après de huit en huit ans, arrouser quelquesfois le pied des puissans oliviers de la lie d'olives, pour les garder des vers ou autres vermines, qui sont, souvent molestes à cette plante, les défendre du bestail, principalement du brouctement de la chèvre, qui le rend du tout stérile, ne planter plantes aucunes près de l'olivier, que le figuier ou la vigne, la vicinité desquels le resjouit, & hait sur tout le chesne, mesme s'il est planté au lieu d'où lon a arraché le chesne, il meurt incontinent, lon peut aussi enter l'olivier en escuçon des greffes plus grosses et fortes que lon pourra choisir en l'olivier, ainsi que nous dirons cy après, mais seroit chose perdue le semer de les os & noyaux.

L'olivier sur tous autres arbres n'est aucunement subject à la vermine, à raison de son odeur qui est fort, mesme qu'il en défend tous les autres herbages qui sont près de luy ; comme aussi par son amertume fait mourir les choux, laictues, & autres herbes humides, qui sont semées en son terroir. L'on tient qui est chose admirable, que l'olivier devient plus fertile copieux en fruit s'il est planté & cultivé de personnes vierges ou qui n'aurent violée lict d'autrui mesmes qu'en d'aucuns pays le enfans chastes plantent, traictent & gouvernent les oliviers dont ils viennent beaux & fertiles.

La cueillette des olives se doit faire en Novembre, quand elles commencent à changer de couleur & sont bien noires, & faut les cueillir aux mains sans blesser aucunement les branches, car de cela l'olivier en devient stérile. Le temps pour les cueillir doit estre beau & serain, & non pluvieux ; mesme si quelque temps avant que vous les cueillez il a pleu, faut attendre que toute l'humidité en soit defeichée. Aucuns cueillant autrement les olives ils les abbatent avec gaules ou perches de cannes, non de bois, & se donnent garde de les frapper à l'envers, de crainte d'abbatre quelques branches avec le fruit: mais telle façon de cueillir les olives n'est bonne, par ce que les olives battues ou frappées se flétrissent incontinent, & nen rendent tant d'huile. joint aussi que l'arbre en est froissé, & plusieurs de ses branches rompues, qui est un grand dommage pour les années suyvantes. Au surplus lon fait cueillette d'olives pour deux occasions, ou pour en tirer de l'huile, ou pour la reserve des banquets, esquels lon en fait service pour exciter l'appetit ; toutesfois faut estimer que toutes sortes d'olives ne servent indifféremment à ces, deux usages ; car les plus grosses de la plus grande part sont meilleures pour les banquets, & les plus petites pour en tirer l'huile. Or celles que lon veut réserver pour les banquets, faut les confire soigneusement avec saumeure ou vinaigre salé, ou huile, ou lie d'huile, ou vin cuit, ou marc de raisins, ou miel, ou verjus, à la façon qui s'ensuit.

Faut les cueillit avec la main estant monté sur l'arbre avec eschelle en temps serain, quand elles commenceront à noircir, non toutesfois encores parfaitement meures ; puis les estendre sur une claye d'osier & là les emonder & trier, mettant hors celles qui seront tachées, corrompues, ou trop petites, & reservant seulement celles qui seront grosses, de figure ovale, pleines, fermes, ayans noyau long & petit, chair dense & en assez bonne quantité. Cela fait, les faut fendre en quatre lieux, ou sans les fendre les mettre entières dans un pot de terre & jeter

par dessus saumure ou verjus, ou miel avec vinaigre & sel ou huile avec sel pilé menu, ou du moust tout frais, ou autre telle liqueur qu'avons dit. Aucuns mettent au fond du pot de terre sous les olives, ou parmi la sauce des olives, feuilles ou costes de pouliot, menthe, anet, lentisque, olivier, ache, rhue, persil, fenail, & de laurier, graines de fenail, d'anis. de rhue. En fin faut tenir le vaisseau bien estouppé, & le mettre en celier pour le garder: mais qui veut conserver longuement ces olives, faut changer ladite saumure de trois en trois mois.

Quand aux olives desquelles on veut tirer l'huile, les faut cueillir qu'elles soyent un peu plus meures que celles que lon veut confire, l& qu'il y en ayt desja quelques unes noires, mais plus de blanches: au reste de la façon mesme qu'avons dit les autres devoir estre cueillies, à scavoir à la main, & lors que le temps sera serain, sinon que par les orages & vents les olives fussent tombées en terre, & qu'il fust nécessaire les amasser, de peur les bestes tant sauvages que domestiques. N'en faut non plus cueillir à la fois qu'il en conviendra pour faire huile janvier & le jour ensuyvant, ains tout le fruit qui sera cueilli en un jour, soit incontinent mis sous les meules & le pressoir ; mais avant que les mettre sur le pressoir, les faut estendre sur une claye pour les emonder & trier ; aussi à fin que leur lie & humidité s'escoule quelque peu, qui est grandement ennemie de l'huile, tellement que si elle demeure & croupit avec l'olive elle corrompt & gaste le goust & saveur de l'huile. Et pour ce regard quand aucunefois la quantité des olives est si grande que les pressoirs & ouvriers ny peuvent fournir, faudra avoir un planchier haut & eslevé ou il y ait des petits entredeux pour mettre à part la cueillette des olives de chacune journée, & le fond ou sol de ces entredeux doit estre pavé de pierre, ou de tuile, ou carreaux, faict en pendant, de sorte que l'humidité des olives puisse couler par les couduis qui y seront. Voyla comme il faut préparer les olives pour faire l'huile: reste maintenant à parler de la façon de l'huile, que nous réserverons à là fin du troisième livre, où traiterons amplement de la façon des huiles.

Au surplus en l'olivier y à une vertu fort astringente; car la Décoction de ses fueilles en clystère, appaise le flux de ventre: le jus exprimé de ses feuilles avec vin blanc & eau de pluyes, restraint toute sorte de flux de sang & la liqueur qui distille du bois verd de l'olivier allumé, guarist les gratelles, dartres, & rongnes. Les olives encores vertes & non meures mangées excitent l'appetit, & font bon estomach, encores quelles rendent le ventre dur, & soient de difficile digestion. Les olives meures pervertissent l'estomach & font fluctations en yceluy ; elles engendrent pareillement douleur de teste, & nuisent aux yeux.

Quant aux vertus de l'huile, nous en parlerons en son lieu. De l'olivier voyez plus amplement au troisième livre.

Pistaches P333 f167.

Pistaches requièrent non moindre diligence que l'olivier, demandent estre semées environ le premier jour d'Avril, tant le masle que la femelle, toutes deux conjoints ensemble, ou pour le moins l'un près de l'autre, le masle ayant le dos tourné à l'occident : car ainsi conjoints ou voisins, portent meilleurs & de plus grande quantité de fruits principalement si on les seme en terre bien grasse & acrée, & la les pouvez enter en mesme temps sur eux mesmes, ou sur le terebinthe, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier. Ils se peuvent planter pareillement, & la façon de les planter est telle : Faut faire fosses assez profondes en lieu où le Soleil donne entière chaleur, & choisir nouveaux rejettons de l'arbre, qui soient bien vigoureux, & iceux lies ensemble les mettre dans les fosses le second jour de la lune d'Avril, puis les entrelier depuis terre jusques aux rameaux, & couvrir les racines de bon fien, les arrouant assiduellement l'espace de huit jours. Et après que les troncs auront trois ans, faut decouvrir la fosse près la racine, & ficher un peu plus bas le tronc, ainsi le couvrir de bon fien, à fin que l'arbre estant devenu grand ne puisse tomber quand il fera grand vent.

Cest arbre estoit rare en ces pays, avant que messeigneurs les révérendissimes Cardinal du Bellay, & René du Bellay Evesque du Mans, frères, personnages dignes de mémoire éternelle, pour leurs esprits incomparables, seuls & premiers des François eussent apporté en ces pays la cognoissance, non seulement des noms qui nous estoient du tout incongnus, mais aussi de la culture & figure des herbes & arbres étrangers desquels nous admirions & exaltions les fruits, mais ne congnoissions leurs parents. En quoy toute nostre gent & nation se doit ressentir d'une perpétuelle obligation à eux redevable.

Le fruict de pistaches (ainsi qu'Avicenne dit fort bien, n'ayant esgard à la doute qu'en tait Galien, conforte l'estomach & nourrit beaucoup ; cest aussi pourquoy lon en ordonne à ceux qui sont maigres, atténus de maladie, & qui desirent estre alaires & victorieux au ieu des dames rabattues.

Citronniers, Limonniers, Orangers, Poncilles ou Limones. p334

Citronniers, Orangers, limonniers, Poncilles, demandent pareille culture pour le semblable naturel qui est entre eux, ausquels pour leur grande délicatesse, & incroyable tendreté est besoing de prendre grand soin & garde, autrement n'en faut attendre plaisir ny profit aucun. Et par ce que pour le mieux on les fait venir ja grandelets d'ailleurs, pour la difficulté & peine merveilleuse que l'on a à les faire parcroistre en ces pays, je feray un brief discours de tout ce qu'il faut observer pour bien les préserver, planter, replanter, & gouverner en nos terroirs. En premier lieu pour parler du transport qu'on en peut ou veut faire, faut croire que ces arbres n'amendent aucunement à changer de lieu, ains qu'ils se portent mieux en leur matrice & terre où ils auront esté premièrement plantés, semez ou entez, que d'estre remuez ailleurs. Toutesfois s'il plaist au maistre de nostre Maison Rustique les déplanter pour les envoyer ailleurs, faire le doit au Printemps plustost qu'en Automne: d'autant que tout ainsi qu'en Automne le bois s'affermist estant meur, & à cause que l'humeur cesse de le fomentier, à cause du froid voisin ; aussi au renouveau ils commencent à germer dès que sont plantés, & produisent feuilles, voire des fleurs, si les plantes sont assez grandes & puissantes. Le moyen de les transporter est de tellement accommoder leurs racines avec des drappeaux ou paille liée avec la terre sortie de leur matrice, quelles ne soient offencées, ny du vent, ny du Soleil aucunement, puis les agencer dans tonneaux ou toile cirée, pour les mieux contregarder de toutes injures de l'air & mesmement de la pluye, & faire conduire sur chevaux, charettes ou chariots. Si tost & dès le soir que seront arrivez au lieu où vous les voudres planter, il faut bien adviser s'ils sont altérés, ce que l'immutation des feuilles & de l'escorce donneront à congnoistre, pour y pourvoir incontinent: En ce cas faudra remouvoir & ramolir la terre, arrouser, couper, & oster le gasté, tant que les fosses ou les voulez replanter, soyent assaisonnées en la sorte & maniere qui sera dite cy après.

La terre où seront replantez des le iour sera choisie bien substantieuse, noire, rare, & tendre, douce, légère, bien grasse & nette, sans qu'il y ayt pierre quelconque, près la marine, si possible est, ou l'humeur abonde, outre plus que soit transmutable, à ce qu'elle engloutisse bien l'eau: Car voulant ces arbres estre souvent arrousez, si l'eau tenoit au haut & ne devaloit aux racines, ils en deviendroyent malades, descoulorent, & peu à peu terniroient. Si la terre n'est transmutable, il la faut couvrir de fien bien pourri, qui soit de cheval, de boeuf ou de brebis ; par ce moyen elle se percera. Le lieu où seront replantez au parterre, doit estre exposé au Soleil, en lieu haut, couvert de tous vents dont il gele au pays, principalement de la Bize ou vent de Nord, lequel est tousjours très contraire à ces plantes: mesmement avoir sa visée au Midy, (au vent duquel ils se nourrissent contre le naturel de tous arbres, & reçoivent dommage de celui de Septentrion) & un peu au couchant sans plus, de sorte qu'ils soyent garentis par derrière, & par les flancs, & mesmes le Citronnier qui est le plus délicat, & tendre de tous. Pour quelles raisons ne sera mal fait les mettre près quelque muraille de hauteur convenable, à fin qu'ils ayent un rempart contre les parties Septentrionnales ; pour le plus seur, leur faire une espauliere & flancs de laurier, dont la beauté & le profit en augmenteroit beaucoup: car on tient que la compagnie du laurier préserve l'oranger de la gelée. Ces lauriers seront plantés en doubles rangs, dont le vuide de l'un soit opposé au plein de l'autre ; en défaut de laurier le mesme se peut faire, avec des Cyprès. Et faut en cest endroit entendre que les orangers ne veulent compagnie d'autre arbre que des dessusdits & de meurtre, La meilleure de toutes & plus assurée commodité seroit replanter lesdits orangers, citronniers, & autres tels arbres, dans demy-tonneaux refendus, ou vaisseaux de terre appropriés, qui sont délices des Princes & grands seigneurs, ou bien des casses larges par bas, peu estroites par le haut, basties d'ais de fente fort bien colés & agencez ensemble, de sorte que rien ne se puisse rejeter ou desmonter, par ce que la terre par le souvent arrouser, surmonte toujours le bois de quelque sorte qu'il soit. Toutesfois que l'arrouser donne accroissement à l'arbre, mais il faut faire par bas conduit & issue à l'eau extravagante ou superabondante, ainsi comme aux cuiviers des lexives & tels ou

semblables vaisseaux pourront estre conduits en tel lieu & part que lon voudra. Car par ce que les plantes se meurent quand elles sont tant soit peu touchées de la gelée, comme estants délicates & tendres de leur naturel, faudra en Hyver après les avoir fort bien couvertes & entourées de paille, ou de sarment de courges (car ils ont une naturelle contrariété pour empescher que le froid ne les puisse endommager) les conduire par petites bouettes en caveaux voutez, & quand l'esté sera venu les ramener & raconduire en plein Soleil, pour estre nourris & recréés de sa chaleur. Ayant donc trouvé tel lieu au parterre qu'avons dit, les fosses y seront faictes par moyens & intervalles. Et par ce que l'oranger pousse sa racine bien avant, il faut donner ausdites fosses une grande brasse en creux, brasse & demie en estendue de siege, lequel sera bien remué & ramolli, à ce que la racine se loge & s'estende à son aise, lesquelles fosses iront estroississant peu à peu contremont & à l'encouleure du pied de l'arbre. Ces fosses, pour bien faire devroient estre tenues ouvertes un an ou environ, si possible estoit pour estre bien assaisonnées, ce que plusieurs soleils & plusieurs pluyes, feroient: mais on les peut accélérer, ou couvrant le siege desdites fosses de fien bien pourri & de cendre nouvelle, qui onc n'ayt esté mouillée, & l'arrouasant d'un peu d'eau si le temps n'est pluvieux; ou comblant lesdites fosses de paille de froment, & de menu sarment, faisant brusler le tout, & arrouasant la cendre qui en restera, si le temps est sans pluye, car huict ou dix jours après cest appareil lesdites fosses seront bien disposées. Au bout desdits temps il faut derechef remuer & remollir le siege & costés desdites fosses, esgaller sur yceluy du fien d'un doigt d'espois, sur ce fien esgaller un lict de bonne terre, & là dessus asseoir l'arbre en mesme aspect de Soleil, s'il est possible, qu'il estoit, à sçavoir que les parties qui regardoyent le Midy soient replantées en mesme consideration; car autremet elles souffriroyent assez, si le costé qui estoit vers la bize, regardoit après vers l'Otient ou l'occident. Et cest advis est de très grande importance, veu que ceux qui faillent en cecy voyent souvent leurs arbres morts, ou à tout le moins qui tardent si longuement à porter fruit, à croistre & germer gaillardement, qu'ils eussent faict, qui les eust plantez des qu'ils jetterent leur premier germe sur terre. Et advient ce dommage pour le plus, à ceux qui laissent devenir fort grands ces arbres dans des casses ou pots de terre, à cause que les portans dedans & dehors tous les ans, ils ne se prennent point garde de les agencer en l'estat mesme qu'ils estoient l'année précédente.

Donc l'arbre estant assis dessus terre en mesme aspect de Soleil qu'il estoit, faut le chausser également de bonne terre la hauteur de demy pied, & la fouler & sur ceste terre faire un lict de pareille hauteur de bon terron, & à faute de terron, de bonne terre meslée avec bon fien, & la fouler, & ainsi alternativement tant que ladite fosse soit comblée en motte, et l'arrouser. Toutes lesdites façons seront faites avant la pleine lune, pour le mieux au croulant du jour, cest à dire, neuf ou dix heures du matin. Car on tient si elles estoient faictes en pleine lune, qu'il sengendreroit des vers & des fourmis entre le tronc & l'escorce de l'Orenger, estans ainsi replantez vous les cultiverez & les gouvernerez tant en esté qu'en Hyver, comme s'enfuit; En este seront arrousez de trois en trois jours, au matin & au soir, plus souvent, selon que la chaleur sera grande: car l'orenger sur toutes choses requiert l'eau, & faut à chacun pied pour le moins deux scaux d'eau: & par ainsi sont bienheureux les jardiniers, qui au dedans leurs jardins, ou non gueres loing ont l'eau à commandement, entant qu'ils recueillent d'ordinaire, & plus de fruits, & de plus beaux, & qui sont bien saisonnez. Les arrouasant faut prendre garde que l'eau ne touche à & au pied, & qu'elle soit espandue un peu loing d'iccluy, & tout autour, à fin qu'elle devalle esgallement aux racines & à ceste fin ferez un petit rayon creux de trois doigts tout autour, dans lequel espandrez l'eau, & quand elle aura passé le recouvrirez. En Hyver le soing en est plus grand, à fin qu'ils ne soyent atteints de la gelée & pour ce, si tost que le froid commencera, les couvrirez de bonne heure, comme environ la saint Remy, d'une feuillée espaisse soustenuë de fourches, ou leur faire à chacun une loge de natte, qui ayt sa porte droite au Midy; Aucuns les couvrent de liège, qui leur est une fort bonne couverture: autres, comme avons dit cy devant, les mettent en caveaux voutez, conduits par petites brouettes, & agencez dans des tonneaux ou casses. Quel qu'il soit de quatre que leur faciez, il faut qu'il y ayent les testes & coudes franches dedans leur couverture, laquelle ne leur sera ostée tant que l'hyver soit passé: vray est qu'avant que de les couvrir ou mettre en des caveaux vouitez, faut prendre garde qu'ils ne soyent point mouillez en sorte quelconque, car si le froid les

surprenoit en ceste sorte, facilement & arbres & fruicts seroyent gastez par la gelée ; outre que ceste mouilleure causeroit une pourriture & corruption aux fleurs & fruicts estans à couvert, mais les bons & experts jardiniers avant que couvrir ces fruicts ostent des citronniers (estans ceux cy les plus subjects à la froidure) toutes les fleurs, bourgeons & rameaux plus tendrelets. Faut prendre garde qu'il ne pleuve point dedans leur loge, sur tout durant le degel des neiges, cause que cette eau est la plus nuisible des autres, mesmement si la menue neige passe à travers leur couverture, ou quelque lys de vent la porte jusques à eux, il la faut promptement secouer des branches & oster du pied, car elle les brusle. Parquoi pour eviter à ces inconveniens, s'il y a quelque fente ou trou en la loge, la faut bien clorre & boucher avec du fien ou des estoupes, lesquels lon pourra ouvrir lors que le temps sera clair, doux & serain, & que le Soleil montrera ses rayons, à fin que ses rays reluisent sur les plantes, & en dechassent tout le mauvais air, deseichans aussi l'humidité corrompante causée par l'ombre, & lors que le Soleil décline et se retire, Faut les restoupper, à fin que le froid ne saisisse ces arbres. Ne sera mal fait aussi durant les extrêmes gelées y allumer du feu de bois sec, ou de charbon, à cause que sa chaleur est grande & dure assez, sans porter dommage aux plantes avec sa flamme ny fumée & faire cela principalement es Citronnier, qui sont subjects le plus de tous à la gelée, voire d'autant plus ceux qui ont plus de suc & de substance, comme ceux là moins qui en ont moins. Encores ne faut il estre tant hastif & les decouvrir, quoy que le temps semble promettre quelque douceur & serenité, entant que le froid feignant de s'en estre allé revient avec plus grande véhémence qu'au paravant, ains apporte danger de mort à ces arbre & pour le mieux sera d'ouvrir quelque aix ou fenestre de la loge, à fin que les arbres puissent jouir quelques heures de la chaleur du Soleil. Ce pendant que ces arbres nouvellement replantez seront couverts ne faut oublier à chausser leur pied d'une couldée de haut, de bonne terre revestue de bon fien bien pourry, qui entoure par bas une grande brasse ledit pied. Cela servira en outre en ce que si par extrémité de froidure le tronc venoit à geler on le pourroit ressasser & essarter par bas où la gelée n'aura pénétré ; toutesfois si en tels froids extraordinaires vous emmantelez ladite revesture d'autre fien bien pourry, vous tiendrez à sauveté lesdits Orengers. Les entez, dont sera parlé cy après, sont trop plus tendres & aisez à entamer au froid & à la gelée & à celle cause les faut chausser, revestir, & emmanteler, comme dit est, en plus de hauteur à fin que l'enchasseure de l'ente ne souffre & si ladite enchasseure est si haute que ledit appareil n'y puisse commodément atteindre, il faudra envelopper ladite enchasseure avec du gros drap neuf & bien lainu, & du feutre, & l'entortiller de quelque chaine de natte par dessus & l'estayer d'un eschalas si mestier est. Es païs chauds, comme espaigne & Portugal, lon tient pour opinion approuvée, que tant plus on arrouse les Orangers en Hyver, tant moins ils se gèlent, pourveu que ce soit d'eau de puits, ou de fontaine frais puisée, ou d'eau rompue & attiédie au Soleil ou au feu, qu'elle s'emboyve toute en terre. Je fay doute qu'en ce païs froid lon n'en doyve faire ainsi ; toutesfois si en voulez user, vous vous servirez ou du rayon, dessusdit, ou d'un tuyau de plomb fiché avant en terre, loing du pied de l'arbre, & dans iceluy verserez ladite eau, car elle devalera & s'estendra aux racines: mais aussi tost estoupez bien & couvrez de terre & fien ledit tuyau, à fin que l'air ne coule le long d'iceluy jusques aux racines, car elles se gèleroyent. De mois en mois, si le temps le permet, il les faut sarfouer, & houer au pied, remuer & ramollir la terre, y méslant du fien, & arrouser comme dit est. Et pour conserver les branches de ces plantes & les tenir en force, les faut tailler tous les ans plus ou moins, selon que l'estimera estre nécessaire un bon & expert jardinier: d'autant que ces arbres estans délicats & précieux, méritent un soing curieux en ce retranchement: ne faut aussi oublier leur oster tousjours toute superfluité & ordure, & herbe croissant au pied & à l'environ, espines, esguillons, avec les mains, ou d'un fer bien trenchant & si quelque branche par gelée ou autrement se seiche, pallist, ou noircist, il faut resequer le mort sur le Printemps en decours de lune, en jour serain, modéré & calme, & de relevée, & ce faire avec une scie jardiniere, ou cousteau bien esmoulu, bien aunir: & coiffer la tranche, à fin que la branche se remette & mesmement ployer leurs rameaux la part que sera nécessaire & les abaisser ou hausser selon que le cas requerra ; couper les bouts & germes qui viennent à la cime de l'arbre, oster ceux qui montent trop haut, à fin qu'ils soyent égaux en mesure convenable ; car ces arbres, principalement le Citronnier, croissans en trop grande hauteur, & jettans trop de rameaux, ne produisent ny tant ny si bons

fruits, qu'estans autrement agencez & délivrez de ses rameaux inutiles ; outre, si besoin est, mettre quantité de perches légères pour soutenir les rameaux. Si nonobstant tout le soing & entretienement dessusdit, ils deviennent par fois allangouris & malades, il leur faut ensevelir au pied des cornes de mouton: car on tient que cela les remet en vigueur.

Voilà de la culture de ces arbres, qui nous sont transportez d'ailleurs ; quant à ceux que nous faisons venir & croistre en ce païs, faut sçavoir qu'ils viennent ou de rejettons, rameaux & greffes, ou de semence, ou pour estre entez: dequoy pour parler particulièrement, l'orenger ne vient qu'à grande difficulté de rejettons ou greffes, lequel ayant le bois fort dur malaisément prend il racine ; vray est que d'aucuns en font telle plante, ils esmondent un rameau d'orenger de ses piccons, & le plantent la pointe contre bas, enveloppée d'un linge, dedans du fien de veau tout frais: de telle plante sont produits Orengers nains, bas montez, & ayans grosse teste. Par ainsi vaut mieux le semer, & en bon terroir, d'autant qu'encore est il long temps avant que porter fruit, & qui veut l'avancer d'en porter, faut l'enter. La manière de semer tous ces arbres sera premièrement de bien préparer & fumer la terre environ le mois de May de fien de cheval, de bœuf, & de brebis, & y mesler de la cendre faicte ou de bois, ou pour le meilleur de concombres, puis en fosses larges de demy pied mettre trois grains ensemble, & le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre: ce faict les faut souvent arrouser d'eau un peu tiède, ou de laict de brebis ; car ils en viendront mieux, & plustost. N'oublie pas toutesfois, avant que les semer, de mettre tremper les grains en laict de vache, qui soit tiède: & si tu les veux doux, y adjouster ou tremper du sucre candy.

En terre cultivée & beschée de mesme façon planteras leurs rejettons, rameaux, & greffes, environ la my-May, mettant les plus gros bouts dessus, & remplissant la fosse de cendres faictes de concombres. Ils produiront fruit qui aura le milieu de la pomme doux, si lon perce le tronc d'un virebrequin au mois de Février, & fait on un trou obliquement, qui n'aille point d'outre en outre, & par là on laisse esgoutter l'humeur jusques à la formation des pommes, lors on remplit le trou avec argille ou mortier. Ou bien fais une tranche en la plus grosse branche de l'arbre, & la part, ou l'incision aura esté faite, fais une cavité profonde d'un grand pied, que tu empliras de miel, & estouperas avec mortier, pour crainte de la pluye & ardeur du Soleil: après que la plante aura attiré tout le miel, tu en instilleras d'autre, & arrouseras les racines d'urine ; en fin tu couperas tous les petits rejettons qui sortiront de l'arbre, laissant ceux qui viendront en la branche incisée.

En mesme temps aussi se peuvent enter sur pommier d'Adam principalement, sur lequel ils profitent merveilleusement, principalement l'Orenger, en bonté, quantité, beauté, grosseur de fruit qui en sortent, lesquels viennent plustost qu'ils ne font quand ils ne sont entez l'un sur l'autre à sçavoir, Orenger sur Citronnier, ou Citronnier sur Orenger ; se peuvent aussi enter sur eux mesmes comme Citronnier sur Citronnier ; quelquesfois sur grenadier, Poirier, Pommier, meurier, peu souvent entre le bois & l'escorce, mais au tronc tranché près des racines. Pour les enter faut choisir les meilleures greffes que lon pourra trouver, comme pour enter un bon Citronnier sur un meilleur ; le Limon enté sur le Citron produit de plus beau fruit que le Citron enté sur le Limon, parce que le Citron a beaucoup plus d'humeur pour la nourriture que n'a pas le Limon ; les Citrons & Limons entez sur l'Orenger portent plus de fruit qu'en leur tronc naturel, & ne craignent pas tant le froid, à cause qu'ils participent de la propriété de l'Orenger, qui venant sur un bois dur & sans moelle, résiste beaucoup plus au froid. La principale façon de les enter est en fente, & ce en Avril ou en Mars, ou en conronneure, & ce en May. ou en escusson, & ce en juillet ; quand ils sont entez en escusson, faut tailler tout ce qui est de superflu es yeux & boutons, qui ne sont point entez, & mesme en oster tous les rejettons qui y surcroissent par succession de temps. Quand il seront entez, tu ne permettras aucunes herbes croistre à l'entour d'eux, si ce n'est la courge, de laquelle ils se recréent pour voisine, recevant d'elle grande aide contre le froid; & mesme que les cendres espandues à l'entour des racines des Citrons, les rendent plus beaux & plus fertiles & par ce que le Citronnier est fertile & porte un fruit assez pesant, dès qu'il aura produit son fruit en faudra cueillir quelque quantité, & en laisser peu: car par ce moyen celui qui demeurera, deviendra plus beau & meilleur.

L'Orenger ne gèlera jamais, ny se mourra au vent froid, ne à la gelée, s'il est enté sur un arbre, nommé en Latin Agrifolium, en espagnol Azenos (aucuns pensent que c'est le Paliurus des Grecs:) chose expérimentée: vray est que le fruit n'en sera si franc que des autres.

Les citrons, oranges, limons, poncilles, pour estre de bonne garde, seront cueillis de nuit avec leurs feuilles entre les deux lunes: & non plustost qu'ils soyent meurs, & que l'Orange soit uniment dorée, ains pour les cueillir ne faut attendre qu'ils deviennent blafastes. Les garderas frais & purs toute l'année si tu les caches en moncaux d'orge ou millet, ou bien si tu les frottes avec du plâtre bien destrempé, ou si tu les enfermes à part en des vaisseaux. Ne faut sur tout mettre le citron près le pain chaud, par ce qu'il luy apporteroit pourriture.

Pour avoir Orengers metifs & comme hermaphrodites de citron & orange, faut environ le commencement de Mars couper un scion ou branches de citronnier encor jeune, de la grosseur de trois doigts, & la planter en temps convenable, luy donnant les façons requises: au bout de deux ans ou environ qu'elle aura bien prins, & entre Mars & Avril, vous les scierez un doigt dans terre, & aünirez bien ia tranche, que vous enterez en fente d'un greffe d'orenger neuf, & jeune de deux ans, proportionné & correspondant à la grosseur du Citronnier, puis frotterez ladite tranche & enchasseure de l'ente avec racine d'une herbe nommée par les Latins Arum & par les François Vit de prestre, ou Pied de veau & enchapperonnerez bien le tout, à la façon des autres entes, & luy mettrez au pied fien poury, ou de la cendre de courges, puis le chausserez de bonne terre en convenable hauteur, & l'eschallasserez tant qu'il soit engrossi & fortifié ; mais entendez qu'il faut que ledit greffe soit prins du costé de l'orenger, qui est tourné au levant, & la lune & le jour croissans, car il en effectuera beaucoup mieux.

Le citron sera rouge & doux, s'il est enté sur un meurier: & retiendra telle forme & figure que lon voudra, si avant qu'il ayt pris sa grandeur & grosseur est mis dans des pourtraicts taillez, & en yceux prend sa croissance. Par mesme moyen si avant qu'il soit parfaitement formé, il est mis dans un vaisseau de terre ou de voirre, en croissant il prendra la forme du vaisseau, & se fera aussi grand que le vaisseau; mais ce pendant, pour luy donner air, faudra faire quelques petits trous au vaisseau.

Les fruits de ces arbres sont différents ensemble, tant en couleur, habitude, saveur, qu'usage, car les Orenges ont l'escorce plus jaune, & dorée, la saveur aigre, ou douce, ou aigre-douce, ronde comme une pomme, plus propre pour la cuisine que pour médecine. Le limon a la figure plus longue, l'escorce plus palle, le goust aigre, propre à la cuisine, & en médecine pour rafraischir, inciser, & pénétrer. Le Citron est long, en forme d'œuf ; l'escorce espesse, jaune par dehors, aigre, propre pour les médecines cordiales & antidotales. Les poncilles sont deux fois aussi grands que les limons, ayans forme de conconcombre, & l'escorce espèce d'un poulce.

Les feuilles de citron apportent bonne odeur aux habillements, & les garde de la rongeur de vers. L'escorce, le jus, la semence de citron sont tous souverains contre toute sorte de poison & danger de peste, autant en est il du limon. Et pour cest effct lon peut faire cuire un citron & limon tout entier en eau rose & sucre, jusques à tant que il soit du tout consumé en jus ; puis user tous les matins à la quantité d'une ou deux cuillerées de ceste décoction en temps de peste. L'escorce & jus de citron rendent bonne haleine ; l'escorce confite eschauffe l'estomach & aide la digestion. Le jus exprimé de l'escorce d'orange s'enflambe facilement ; il pénètre pareillement par grande ténuité par dedans le voirre, jusques au vin qui y est contenu. Le jus de limon détruit les rongnes, gratelles, lentilles, & nettoye les taches d'encre sur le drap & iceluy distillé par alambic de voirre fait la face belle & polie aux femmes: oste l'ordure de tous les lieux du corps: donné à boire aux enfans, oscist les vers qu'ils ont dans le corps. Si lon approche du feu le limon, le jus subtil qui en sortira, nettoye la face des jeunes filles, & en oste les rougeurs, & autres semblables taches. Semblablement le jus de limon distillé par alambic, outre ce qu'il est singulier pour polir le teinct des femmes, encores est-il excellent pour oster de la face & autres parties du corps, taches blanches, verrues, & autres semblables. Le jus de limon est de telle vertu, que si tu le coules deux ou trois fois, & que y laves des perles entières, puis les faces tremper, & par après les mets au Soleil, dedans cinq ou six jours elles deviendront aussi molles que miel: en sorte qu'en pourras former ce qu'il te plaira. D'avantage, le jus de limon est tant corrosif, que si tu y fais tremper quelques heures une pièce d'or, tu la

trouveras diminuée & légère de son poids ; autant en fera-il si tu fiches la pièce d'or dans le limon mesme. Voyez de ce au troisieme.

Les fleurs d'Orenges sont confites avec miel ou sucre, & telles sont fort cordiales ; lon en fait aussi une eau de senteur fort rare & précieuse, qui. est appelée eau de Nase.

Grenadiers p342

Les Grenadiers demandent l'air chaud ou tempéré, car en païs froid ils ne peuvent fructifier & combien que leur fruit soit de l'un de trois gousts, à sçavoir, doux, ou aigre, ou aigre-doux, toutesfois tous grenadiers ne demandent que mesme air, mesme terroir & mesme labour. Ils se comportent en toute manière de terre, soit grasse, forte, graveleuse, argilleuse, sablonneuse. pourveu que le sablon soit gros & aucunement moiteux. Ils ne refusent aucunes situations de terroir, soit colline, vallée ou plaine, voire mesme ne laissent de bien venir es lieux pierreux, secs & aspres, car peu de nourriture leur suffit: & à ceste cause il ne les faut si soigneusement traiter que les fruits dessufaits, parce aussi qu'ils viennent de piqueure, & bien endurent le provigner, & l'enter semblablement ; mesmes si tu veux prendre la peine de les emonder en jeunesse & en saison, le fruit en sera beaucoup plus gros & de meilleure façon. Mais il faut qu'ils soyent plantez devers le Soleil de Midy, jamais à l'Orient, ny aussi à l'occident, car cest ce qui leur nuit le plus, aussi bien qu'à la vigne. Note toutesfois que les provins que tu en feras, doyvent estre pris quand la mère aura bourjonné, on pas plustost (qui est au contraire des provins des autres arbres) mesmes que le jetton soit avec escorce de la grosseur du manche d'un couteau. Et avant que la planter, faut bien luy aünir les deux bouts, les frotter de fien de pourceau, lequel leur est plus familier que nul autre, puis le mettre dans terre en travers. Ils demandent terre non maigre ny moite, mais médiocrement grasse & viennent plus facilement. plus beaux, si près d'eux lon plante l'oignon marin, nommé Squille, ou principalement quelque meurte. Le temps de les planter est, depuis Mars jusques en May ; en mesme temps on les peut enter en eux-mesmes, mais plus heureusement sur le meurte, avec lequel ils se délectent grandement. Le Citronnier, le saule, & le meurier ne leur sont tant propres, encores que sur iceux ils peuvent estre quelquesfois entez.

La façon de les enter est de mettre dans le tronc de l'arbre la greffe tout fraîchement tranchée du grenadier, puis espandre par dessus lie d'huile l'emplastrer & couvrir de terre: & quant à la greffe, faut qu'elle soit prise du grenadier, après qu'il aura bourjonné, en mesme façon qu'avons dit des provins. Au demeurant ils demandent d'estre souvent arrousez, ellaguez quand le Soleil est au signe de Libra.

Les grenadiers par fortes pluyes, rosées excessifs, & brouillars trop grands, perdent facilement leurs fleurs & fruit avant qu'il soit meur; & pour obvier à ce, les faut planter près quelque muraille, leur courber les branches, à fin que tant facilement ils ne reçoivent l'humeur qui leur est moleste.

Ils endurent sans danger de mourir des fissures en leur tronc, en quoy ils ressemblent au figuier, & à la vigne.

Si le Grenadier apporte fruit aigre ou peu doux, faut arrouser ses racines de fien de pourceau & d'homme mellé avec vieille urine, ou destremper un peu de benjoin avec vin, en baigner & laver le sommet de l'arbre, ou espandre par dessus les racines fien d'Asne, puis le couvrir & arrouser avec urine d'homme.

Les grains de la grenade seront blancs, si par l'espace de trois ans on environne les racines du grenadier d'argille ou croye meslée avec la quarte partie de plastre.

Le Grenadier sterile sera rendu fertile, si lon arrouse souvent son tronc avec cendres & lexive.

Les grenades deviendront rouges, si les racines des grenadiers sont souvent arrousées de lexive, ou couvertes de cendres de gland.

Les grenades seront grosses si vous mettez force fien de pourceau au pied de l'arbre. mesmement tant plus vous y mettrez de ce fien, tant plus les grandes aigres deviendront douces & plaisantes au goust.

Les grenades n'auront point de grains, si vous ostez la plus grande partie de la moelle du rameau du grenadier & le mettez en terre tout fendu, & après qu'il aura pris, coupez la partie de la plante qui passe outre, laquelle a déjà bourjonné.

Les grenadiers seront fertiles, si vous pilez du pourpier & de l'espurge ensemble, puis en frottez le tronc de l'arbre.

Les grenades ne se rompront ny ouvriront en l'arbre, si lon met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre: & si l'arbre est déjà planté, auprès de la racine du grenadier faut planter la squille, qui est un oignon marin ; vray est que tous ces remèdes & autres tels ne servent pas beaucoup, par ce que pour le mieux sera planter ou enter ceux là seulement qui ne se crevent ou esclatent point, estant leur fruit en maturité.

Le grenadier ne perdra ses fleurs, si trois fois l'année on arrouse ses racines avec vieille urine, méslée avec autant d'eau.

Les grenades seront de garde, si vous les plongez en eau chaude qui soit nette, & les tirez incontinent ; ou bien si les mettez séparément en sablon sec, ou en monceau de bled à l'ombre jusques à tant qu'elles soyent ridées. Pour le mieux, quand le fruit est meur, & est encores sur l'arbre, tordez luy un peu le petit rameau & queuë à laquelle la grenade tient ; ou mettez la grenade dans de la croye trempée avec l'eau, puis faites la seicher au Soleil. Sera bon aussi de les mettre en poudre & racleure, ou scieure de peuplier, ou de yeuse, ou de chesne dans un pot de terre neuf, & là dedans les arranger en façon de lict, puis couvrir le pot, & le luter très bien. Quoy qu'il soit, faut que les grenades que lon veut estre de garde, soyent mises en lieu froid & sec, & qu'elles soyent cueillies avec leur queuë, mesmement avec leurs branchettes, si faire se peut, sans endommager l'arbre car cela sert de beaucoup à les garder longtemps. Faut aussi qu'elles soyent cueillies durant la lune vieille, moyennement meures & bien seiches, & sans estre mouillées par dessus, puis les tenir un jour ou deux au Soleil, la fleur par dessus, après les enfermer dedans un pot bien estouppé de poix ou de cire, à fin que l'air n'y entre. Aucuns les couvrent & enduisent bien espais de terre de potier fort pestrie, & ycelle estant seiches les pendent en lieu froid, puis lors qu'ils les veulent manger les destrempent en eau, & ostent la terre. Les autres les enveloppent chacune à part dans du foin ou du chaume, en des cassettes,

Les rameaux de grenades chassent les bestes venimeuses cest pour quoy les anciens mettoient dessus & dessous leurs lits des rameaux de grenades.

Plane p344.

Plane, c'est l'arbre que les Latins appellent Platanus, plus recommandable pour la beauté de ses feuilles & son ombrage que de son fruit, vient de rejettons & scions tirez de l'arbre, plantez en terre fort humide, & qui soit proche de quelque fontaine ou ruisseau ; veut ce néantmoins estre arrousé souvent de vin tout pur, & quelquesfois d'urine d'homme, pour croistre haut, & jetter branches fort étendues & amples, & feuilles bien larges, à fin de servir à faire ombrage, nous en voyons bien peu de beaux en ces pays: J'ay souvenance en avoir veu un à Basle en la place saint Pierre, haut de quinze à seize coudées, sous lequel le peuple se retire durant les grandes chaleurs pour estre à l'ombre & se réjouir.

Lon fait escuelles du bois de Plane pour appaiser les tranchées, appliquées sur le ventre: faut éviter la poudre qui s'arreste sur les feuilles du Plane, laquelle attirée par inspiration, blesse la trachée artère, & la voix, de mesme façon la veue & ouye si elle chet es oreilles ou œils.

Alisier p345 f173.

Alisier, cest l'arbre que les Latins nomma Lotus arbor, assez cognu en Languedoc & Provence, principalement en une bourgade près de Montpeslier, appelée Bontonnet. Il vient en terre grasse, bien fientée & labourée, exposée au Soleil de Midy ou de Levant. Son bois est fort propre à faire fleustes, cornets à bouquin, & autres instrumens de musique: propre aussi à faire manches à couteaux, dagues, & espées: Son fruit appelé en François Alises, est fort désiré es tables des grands Seigneurs, pour sa grande douceur & odeur fort plaisant & giacieux qu'il apporte à la bouche de ceux qui le mangent ; mesmement lon exprime du vin de ce fruit pilé & concassé, lequel est fort doux, & semble estre du moust, mais il ne se garde que dix ou douze jours.

Lentisque

Le lentisque aime les lieux moites, & se plante depuis le premier jour de Février: il porte fruit trois fois l'an. Ses feuilles, escorce, & bois en décoction ont vertu d'astringre, & conforter: cest pourquoy lon en fait des curedents.

Térébinthe.

Le Terebinthe demande un terroir bas & humide, & ce neantmoins l'air chaud & fort exposé au Soleil: Ses feuilles, escorce, & bois sont de semblable vertu que le lentisque.

Du Guindolier, jujubier, & autres arbres, tant estrangers que domestiques, voyez au troisième livre.

Chap. LVII Des deux jardins particuliers, assis au bout du jardin potager & du parterre, P345 f173.

Garance.

Le jardin tant potager que parterre, estant de la grandeur cy dessus déclarée, peut avoir de reserve deux ou trois arpents pour le proffit du père de famille ou metayer, comme pour les Garances, gaudes, chardon à bonnetier ligneraye & channeviere. Encores y pourrons nous adjouster le saffran, combien que toutes ces choses, ainsi que les légumes, si la terre est franche & naturelle, méritent bien avoir champ à part, & estre cultivées de la façon des grains & légumes.

Donc pour la Garance domestique, qui est de plus grande requeste que l'agreste & sauvage que lon nomme Rubie maieur, ou Rubie des teinturiers, nous réserverons lieu à part d'environ quatre ou cinq arpents, qui ne sera trop loing de l'eau, mais en terre Fraiche, non trop forte, ne trop legiere, qui ayt eu trois ou quatre façons avec la charrue, ou pour le mieux, houeée ou criblée: encor que le cribler soit plus long temps à faire, & de plus grand coust, cultivée en chevaliers plus drus & plus petits que ceux que nous dirons de la vigne nouvelle. Car ceste plante a ses saisons de culture particuliere, ainsi que la vigne: bien y a ceste difference, que l'un est herbe, l'autre est arbuste ; l'un meurt tous les ans (aussi n'en requiert on que la racine pour les bonnes teintures) l'autre dure pour le moins douze ans en bonne saison, dont les six premiers sont de croissance, & quelque peu de rapport ; les autres sont de proffit plein & entier, hors mis le danger des gresles, coulures, & gelées, ausquelles néantmoins la Garance est subjecte, & souvent plus que la vigne, pour sa tendreur. Ce point y a que la vigne gelée ne se peut réparer, la Garance se peut replanter & semer, comme aussi la Gaude & la Guesde, particulière culture des provençaux, richesses & proffit des teinturiers de drap ou de laine, en quelque couleur que ce soit. Elle peut estre semée & plantée: il est vray qu'estant semée ne fait jamais guère grand fruit toutesfois si la voulez semer, employez y autant de graine qu'à semer le chanvre par arpent, cecy au mois de Mars sur des coustaux bien amendez & fumez: ainsi la semence estant mise en terre, icelle bien incorporée avec la herse & rasteaux, il ne faut que la tenir nette des herbes nuisibles, jusques au temps qu'il faudra cueillir la Garance en Septembre pour en avoir la graine.

Le choix de la racine que tu voudras planter & cultiver doit estre de l'endroit de la haute provence plus orienté & pus frais & quant à l'œil y au goust, icelle racine doit estre de la plus jaune, grosse & chevelue, tirant sur le vray orenger de Provence, fort amère au goust & à la cuisson (pour l'expérimenter) plus rouge & plus succulente, cest à dire moins seiche & aride. Le temps de la planter est depuis Mars jusques à la my-May, n'en attens parfaite utilité que deux ans après la première plante faicte: mais il te faut bien munir ton clos de garance contre tout bestail, car il ny a rien qui plus luy face nuisance. En Italie lon n'arrache les racines de la garance que dix ans ou environ après qu'elle aura esté semée ou plantée; mais tous les ans ils coupent les rameaux pour en avoir la graine, couvrent les racines de pied en pied, mettans deux doigts de terre sur chacune prise sur les sillons principaux, à fin que la gelée ne les offense, & que les racines engrossissent: puis la huit ou dixiesme année arrachent les racines, qu'ils font seicher au Soleil, puis les voulans moudre ou presser, les font encor seicher au four grand & faict tout à propos, puis les pressent sous la meule, & ceste-cy est là fine garance. Ainsi ont expérimenté que tant plus longtemps ils tardent à cueillir les racines, tant plus grande quantité ont ils de garance tous les ans, & qui est plus fine que s'ils les attachoyent plus souvent.

Vous la pourrez tant semer que planter au lieu mesme dont l'aurez arrachée, ou pour le mieux, semez y deux ou trois ans de suite du froment, à cause qu'il y viendra fort beau &

abondamment, d'autant que le champ auquel la garance a esté semée, en est rendu plus gras & amélioré, auquel on peut dire que la terre se repose lors que la racine ne fait que produire les rameaux de la semence, & qu'encor les feuilles qui tombent luy servent d'autant de nourriture.

Or l'Automne venu & quand tu verras que l'herbe jaunira, & perdra sa naysve couleur, tu la tireras ou arracheras avec la houe ou pic, & en desroqueras les racines, lesquelles tu jetteras sur les condols ou chevaliers, pour seicher l'espace d'environ trois ou quatre jours de temps propre, sinon six ou huict en saison pluvieuse & plus moite & humide ; puis tu les feras lever, espoudrer, & racler, si qu'il n'y demeure aucune chevelure, ainsi nettoyyées les garderas entieres, ou moulues & rédigiées en poudre ou grossière ou subtile pour l'usage ou la vente.

La garance est en ce fort à admirer, qu'elle teint l'urine à celui qui la tient & manie entre ses mains: qui plus est rend la chair & les os rouges des bestes qui en ont este nourries quelque temps. Lon die que sa poudre pénètre de telle façon, & prend par le nez qu'elle envenime & fait mourir plusieurs en peu d'années. Sa décoction fait uriner & provoque les mois aux femmes & teinct en rouge les œufs qui y auront cuits. Ses feuilles, d'autant que sont aspres & rudastres, sont» propres pour escurer les vaisseaux d'estain.

Chap. LVIII Gaudes ou Guesde, ou pastel. P347 f174

Quant à la Gaude & à la Guesde, qui sont differentes, c'est ce que les anciens ont nommé Glastum et Isatis, elles se cultivent en plein champ de labour, tout ainsi comme le navet ou la rave, combien que lon n'en demande que le dessus & le plus loing, en fleurs & en tige: l'une & l'autre ne craignent rien du danger des gelées, pluyes, ou froidures extraordinaires. Vray est que le trop gras guéret ne leur sert pas beaucoup car ils se plaisent plus au terroir fort & charnu qu'en médiocre & léger ; viennent mieux aussi en terres qui ayent esté trois & quatre ans en friche auparavant, ou qui ayent esté deux ans auparavant préés, qu'en terres bien labourées, qui est le contraire de la garance, qui requiert autant d'amendement que le froument & la vigne, mesme veut le repos de son gueret par intervalles d'années à autres: autrement les racines si souvent plantée avortent & dégénèrent de leur vertu à bonté. Et comme la garance engraisse la terre, la guesde l'amaigrit, parce ne la faut semer en terre maigre, où toujours elle croist peu, & qui ne vaut guère, plustost bien fumée auparavant que la semer, mesmement renouvellee de fien lors qu'on la veut semer. Estant semée de sa graine la faut herser soigneusement, à fin de la bien couvrir & incorporer avec la terre, & quand les plantes auront désja leurs fueilles hautes de deux doigts, les faudra beicher environ la my Avril ou plus tard, selon que le temps aura esté beau ou pluvieux: puis bien tost après on cueillira les feuilles ; estans cueillies, on beschera les mesmes pieds des racines despouillées ; ce que lon continuera tous les mois, à sçavoir juin, juillet, Aoust & Septembre, tellement que tout ainsi que cinq fois on recueille les feuilles de pied en pied, ainsi les faut beicher autant de fois aussi tost que la cueillette en sera faicte & ce bescher se fait ordinairement par sept fois, à sçavoir ces cinq ja dites, les deux premières, avant qu'on recueille les feuilles. La manière de les cueillir est telle, quand les feuilles commencent à prendre couleur autour & non au milieu, les faut prendre de plante en plante avec la main, & les rompre tellement jusques à la racine, qu'il semble qu'on les ayt coupées avec une faucille, puis les mettre par ordre à l'ombre, à fin que le Soleil ne leur porte dommage.

La manière de faire le Pastel ; Faut mettre lesdites feuilles sous la meule tirée d'un cheval, laquelle tourne dedans un vase un peu plus large que le tour qu'elle peut faire en rouant autour: & pressée qu'est toute ceste partie qui peut audit vase, on fait arrester le cheval, & retourne lon les feuilles pressées tellement d'un costé, que le suc qui en est sorti, tire vers la part qui est la plus basse au milieu, lequel estant mis hors, le fonds bien essuyé, on remet encor les feuilles sous la meule pour les presser: ce qu'estant faict, on les réduit en pelottes pesantes chacune vingt ou vingtquatre onces esquelles seichées au Soleil, ou au four, si le temps est pluvieux, on les met au grenier jusques à la Saint Martin, qu'on les presse pour la dernière fois pour les mettre en poudre, laquelle on met par tas & parce qu'estant par tas commencé à s'eschauffer, la faut tourner, & en tournant l'arrouser d'eau jusques à tant que suffisamment soit abreuvée, car comme le trop d'eau la noye, le peu aussi la fait brusler. puis la faut entasser, non en haut, mais eu long, & la remuer de jour à autre, jusques à tant qu'elle se refroidisse, puis la remettre encor de quatre en quatre, ou de six en six jours, jusques à ce que du tout elle soit refroidie: Ce

qu'il faut faire en grande diligence, autrement la guesde se cuiroit, & ne vaudroit chose quelconque ; lequel estant affiné ainsi qu'il convient, on le laisse en lieu froid & bien pavé, jusques à ce qu'on le vend ; ainsi tant plus est il ammoncelé longuement, tant plus s'affine & devient meilleur. Les Tholosans, au terroir desquels croist grande quantité de guesde, ne rédigent en poudre les pelottes de Pastel, mais amassent la gaude par grands faisceaux, & la mettent sous le pressoir pour en exprimer l'aquosité, puis rédigent le marc par petits pastilles qu'ils font seiucher et pourrir par après à la grande chaleur du Soleil d'esté: & jettent ces pastilles dans les cuves où ils mettent les laines pour estre teintes en couleur perse, ou noire, ou d'autre couleur, ainsi qu'il plaist aux teinturiers. Ses feuilles mises en emplastre font resolution des apostumes & consolident les playes faictes freschement, estanchent le flux de sang, guerissent le feu sauvage, & les ulcères qui courent par tout le corps.

Chap. LIX chardon à bonnetier. P349 f175.

Le chardon à bonnetier, que les modernes nommerent Verge du parteur, ou les plus anciens cuvette de Venus, pource qu'il. toujours entre deux feuilles qui s'espandent de costé & d'autre, comme une petite cuvette où l'eau se reierue pour donner arrousement. la plante, qui de son naturel (comme aussi toutes especes de chardonn)est fort chaude. seiche. OrccAe plante sert grandement, quant à la tcfledu chardonn qu'elle produire, aux drappiers drappans, chardonnnet leurs draps neufs, pour en fort ortii la laine, les parer & autant ou d'avantage aux bonnetiers, après que le bonnet. este filé, pile, degraisse. gouverné avec lc(âuon, lacroye, la terreàjaver. Or celui qui veut avoir proffit de ceste herbe, doit choiflr une terre bien grasse, bien fumée, bien labourec de deux voire trois. quatre façons, bien hcrfée:puis la femerde la meilleure semence quifepuifle trouver, aïicz druc, quand elle aura poussehors de terre, comme au commencement de May, la nettoyer. sarcler avec les mains, en luin ou Juillet la befchers'ilest besoin. la S.Michel venue faut cueillir les telles qui auront fleuri la première année, laisser les autres venir pour les cueillir l'année suyvant lors qu'ils feront en fleur.Les restes ostées on pourra replanter encor leurs plantes en terre bien cultivcc, mettant toute la racine dedans des rrous de pied en pied. laquelle est tout ainsi que celle d'un rai fort. foulant par dessus deuement la terre: d'avantage les ho lier quand ils commencent. poindre. germer, en Mars, Avril& May :& couper ceux qui sont carrez. inutiles, afin que l'humeur de la terre proffire. ceux qui sont bons. de service. Et d'autant que sur leurs fleurs ils commencent. fleurir dès le haut de lareite, jusques à ce que tout foit fleuri, la fleur estant cheute les faut couper le soir ou matin, ayans demy pied de long. Outreplus ne faut oublier qu'il les faut semer ou planter par layons, ce que l'eau leur puisse ordinairement couler au pied, donner perpétuelle fraischeur,â6neiesfèfter ailleurs qu'en lieu moyennement aquatique. car la trop grande moiteur fait le chardonn, ou la telle d'iceluy (dont on .1 le plus d'affaire. plus courte. de moindre utilité. Il ne le faut cueillir ne botter qu'en temps sec. vers le mois d'octobre pour le plus tard, pourle plustost iar là fin de Septembre. Aucuns les sont. hàTcnt seicher. la grange en un lieu. uart, cause Qu'ils sont sujets aux pussan. petite vermine, qui fait cheoif le petit pied qui fouftient cède testeuttes les mettent dix ou douze par faisceaux ensemble, les pendent fcpafcx les uns des autres. l'ombre ou au vent, non au Soleil, ny en lieu humide. Aucuns les sont seicher au Soleil de Midy.les tournins deux ou trois feus, puis les arrangent sur des perches deux. deux. Le chardonn. bonnetier est en ce recommandable, parce qu'en Cx teste aptes qu'elle est bien seiche, lon trouve au milieu un petit ver, lequel pendu au col, ou applique sur le poigneî, gucrift la fièvre quarte; il appaise aussi les grandes doulcuïs des npostumes qui viennenri l'cntqur des ongles, appliqué furiomal.

Chap. LX Safran.

Les meilleurs mesnagers, plus experts. la culture des plantes, font cas du Sirîran, que lon nomme Bastard, cest ce que les Anciens appelloyent Cartame, lcuigairc le nomme Graine. perroquet. aussi ne sert la plante que pour graine, qui purge la phlegme ou la pituite agx pei(onnes, sert comme de cure nutritiuc aux perroquets qui en sont fort friands. Celle fiante quand elle est parcrucSc bien cultivée, porte certaines reftclcttes grosses comme gousses d'ail, sur le milica une fleur que lon diroit estre safran. Ce bien fait elle. la terre, qu'elle amende

et engtaifte: aussi ne demande grande nourriture, ne lante racine après qu'elle est cueillie, qui punie pululer ou tectoistre, ou endommager le gueret. il y a bien autant de profit. la culture de cette herbe, comme. l'anis ou fenouil: quand tout est dit un bon mesnager met tout. proifir, de n'est pas. comme nous jdifons) qu'il ne face valoir l'ail. l'oignon pour vendre es soires saintf Lautcns & de lanoike l)amecn Septembre, qu'il ne l'en aide pour faire argent.

Le Safran ordinaire (Inunr pour le condiment, les peintures, teintures, est de peine. de proffit: l'en demanderoye aux Tourangeois, Provençaux. Portugais, qui en sont quest quaii incroyable. 1 lon le plante ainsi quela camomille en temps nouveau par oignons quatre doigts loing l'un de l'autre: mais il faut que la terre soit franche, bien amendée, non trop grasse ne trop maigre, exposée au Soleil le foule lon bien fort. petonner quand il veut jettçr (à fleur: mais quand elle bourgeonne, il en faut laisser fatrx. nature. Au cueillir il faut avoir linges pour le trayer. tirer hors de sa clethe soir. matin. puis le bien seicher. l'ombre du Soleil, couvrir de linges ners, le nettoyer, oster son blanc. purger, que toute ordure en soit hors, Jcreservercn lieu sec. couvert, ou dans quelque vaisseau bien estoupe & laissant sous terre les oignonnets. testes de Safran, avec bonne quantité de grappes ou marc de raiims tirée» sous le preïbir, les en tirera au mois de Mars après quelles aui ont porte leur fruit par l'espace de trois ans, esquelles faudra faire seicher au Soleil, les garder en lieu qui ne soit humide pour les replanter en autre lieu. terre bien cultivée, ainsi qu'à erte dit cydessus bien amplement Chapitre 35. Aucuns tiennent que le trop user defartransittortàlapctfonne, que cest un particulier fi"? venin pour le tœur: comme que ce foit, lcprompt en est fort grand.. pourtant commode. requis du mesnager, qui ne veut kl tetre estre inutile. Voyez cy dessus du Safran.

Chap. LXI Bref renvoy touchant les Légumes.

Je ne diray rien ny du navet, ny de deux sortes dénués; Buet it dont la gro/Tc. la ronde est pour le Limosin, Auvergnac, dt» fines.. provençal & la longue, qu'ils nomment Raifort, pour li France. ailleurs: comme neferay pareillement mention du feneué, mrlle, panis, cumin. ny aussi des crj§ lupins, lentille. fenegré. qui sont toutefois semeaces. Jegumcs. deproffit.cV commodité de mesnage, qu avons rtserve pour le jardin des légumes pofé au bout du jardin potager. je me contenteray en cest endroit d'advertir. bon mestayer, que pour défricher les terres pendant qu'elles sont de repos, après avoir le meilleur grain, cela ne fait point de mal, semer la rave. le navet-, pourveu que les graines après les plantes arrachées en soyent si bien levées, que la terre cnlbitdu tout defengée, autrement. Taducuir parmy ce grain ce ne ieroyôique fanyeSkbyeblcSjet autres herbes fait. eu les: & 1. y est que les légumes sont autant de mesnage, que les grains propres. faire le pain. car le potage pour la famille est toujours de rc que rte, en quel que roaifon que ce soit. Aucuns sont panificc du millet, comme lon voit enaucus endroits de Gascongne. mais cest en trop grande ne ceffitc. -Quôy que ce foit, la febve, le poisjcs ciches, la vclfe, ne font de moindre requeste ou-faveur, que, les ers-, lupins, cumin, fenegre, la lentille. de cela j'en produiray pour tcimoin l'Auverg-nac.lcLymofin, le Savoisien, & le Dauphinois. Duquel labeur, pour n'en parler. y d'avantage ôoeomme par superfluité, nous te renvoyoos pour en sçavoir le tout, la culture des grains. légumes en serres labourables.

Chap. LXII les remèdes contre les Accidents qui surviennent aux herbes.

Es herbes cane iemecs que plantées aux jardins cy fo. de il les descrites, ne reçoyncnt seulement dommage icdrN de la greile esclair, tonnerre, gelée, brouillars »melle, . autres injures du ciel, mais aussi sont molestées du dégast que leur font plusieurs bestioles, comme sa utereaux, chenilles, belettes, rats tant domestiques que des champs, chats, taupes, fourmis, mousches, mouscherons, chauvesouris, punaises, puces, cantharides, sangsues, grenouilles, limaçons, serpents, autres semblables, ausquels accidents faut obvier soigneusement, autrement le labour du jardin seroit inutile, de nul plaisir au père de famille. Et pour reiliter en général. tous les inconucñcts, cil bon, selou le conseil de Columelle, de faire tremper les semences quelque temps en jus de lombarde, ou mesler avec les semences de la suye, ou bien les arrouser d'eau ou ayt trempe la suye. mais il vaut mieux en parler en particulier. En

général contre toutes les bestes qui nuisent aux jardins, enterrez au lieu du jardin où penserez ces bestes estre en plus grande quantité ventre d'un mouton plein de ses ordures, le couvrez de quelque peu de terre. vous verrez deux jours après toutes ces bédés s'y amasser. avant que l'ayez renouvelé deux ou trois fois vous aurez le moyen de tuer. exterminer toutes ces bettes. Enrens donc en bref les remèdes qui sont nécessaires pour éviter tels accidents. Contre la gresle les anciens environnoient le circuit de leur jardin de vigne blanche: ou attacheoyent contre un poteau, aitez haut cfléué, un chat-huant ayant les ailes estendues. L'esclair. tonnerre ne feront aucune nuisance, si lon enterre au milieu du jardin une sorte de crapaut, qu'on appelle verdic enferme dans un pot de terre. les autres au milieu du jardin, ou bien aux quatre coings d'iceluy, pendent des plumaceaux d'aigle ou la peau de veau marin. les autres plantent plusieurs lauriers alentour du jardin. Vraycill que pour rompre ou dissoudre le tonnerre accompagné d'une grosse nuée qui menace de gresle. rien n'est meilleur que de sonner clethes, comme lon fait es païs chauds, tirer coups de canons, comme on -vfc sur mer; ou brusler de tas d'herbes, ou graines puantes. Il n'y a rien plus dangereux ny dommageable aux plantes que la gelée qui futvient lors que les neiges. glaces Ce fondent. Pour défendre les plantes de cest inconvenient de froidure, faut espandre par deif.iv. la superficie de la terre force foarres, cédres encores par demis: car par ce moyen la chaleur de la terre sera coorregardée, le froid empesché de pénétrer» Si les brouillars menacent de quelque dommage, faiK amasser en dîners lieux du jardin pluûcurs monceaux de sarments. de paille, ou d'herbes. arbiitTcaux arrachez au lieu mefinc, puis. mettre le feu: caria fumée corromp. nettoye l'air nubileux. Contre la nielle, qui est une corruption qui advient aux herbes. centre lm arbres, par une mauvaise confellation, nVlt rien meilleur que de brufier avec du fié la corne dextre d'un bœuf, de telle façon qu'il en sorte de toute part grande fumée. car ceste fumeç chaîièra. refondra l'air pcrnicicux, qui est porteur de ceste maligne inHuéceiou bien sera bon dcplanter en plnsieurs lieux du jardin plusieurs rameaux de l'auiicr, car la nielle tombera toute sur eux. oyent mangées des Oiseaux, faut semer à l'entour du jardin froument ou orge cuic"fc en vin, mesle avec hellébore: ou bien arrouser. tremper les semences en décoction defercurie d'eau douce, citant aiTeurc que ce qui proviendra de telles semences sera exempt de tous dangers des bestxs:ou bien arrouser les semences avec eau. lie de vin. ou bien el pandre parmy le jardin des aulx cuirs. car si rost qu'il en auront avallé, on les prendra. la main. Aucuns mettét dix efereuifles en un vaisseau plein d'eau qu'ils couvrent. expolent au Soleil, par l'elpace de dix jours, puis il y ai. ou fent les graines qu'ils veulent fèmer de celle eau par deux foisj'une avant que les îcmer, l'autre huit jours après qu'elles sont semées: Par ce moyen les semences ne sont seulement défendues des Oiseaux, mais au(li de toute autre beste.. Pour empescher tout dommage qui pourroit furnrnirpar bestio-"ics" les, sera bon de feiclier furie cuir d'une torruè toutes les semences que tu voudras semer en rcs jardins. ou plârer en plusieurs lieux de tô jardin de la menthe, principalement entre les choux: ou bien semer entre les herbes. potages des pois ciches, ou de la roquette, ou remplir le terroir du jardin potager de fien d'oison destrempe avec (âumure: ou bien semerles graines au premier quartier de la lune. Contre les limaçons. efeargots sert beaucoup la lie recète d'hui-Cntre tyP le, ou la suye de cheminée clpandue parmi les jardins. cōwrt les Pour empescher les chenilles, faut arrouser les plantcs avec eau 011. hemHes. auront trempé cendres de fiarmét de vigne:ou parfumeries herbes. arbres avec soufre vif. Aucuns trempent les semences en lexive de cendres de figuier, pour faire mourir les chenilles iertcnr par dessus elles la cendre mesme:les autres aiment mieux platcr un gros oignon, qui est appelle en Latin ScilU. ou bien brusler champignons qui fortéc des noyers, ou grande quantité d'ails sans teste, à fin que par la nideur qui en lortira, elles purent toutes mouiir. Columelle fait mention d'un remède bien aliëuré. approuve en Momkfimce cas, cest que quand par autres remèdes lon ne peut chaîTcr les che-. nilles, faut qu'on facepourmener une femme. pieds nuds en sa malcfepmainc, le sein ouvert. toute deschcuelée, trois fois autour des quareaux. ailes de la haye, ou des murs du jardin. Cela fait, on verra tomber les chcnillfs en terre des herbes;&de ton arbres feuiz LIVRE si tiers, ne plus ne moins que si en secouanevous abbatiezla pluye ou l'eau de l'arbre: mais ce pendant il Ce faut donner de garde que cela ne fefaceà Soleil Levant, par ce que cour Ce Hecriroic dans le jardin. Conmla les pullbns meurent incontinent, s'ils font arrousez de fort vinpffw. aigre, racfléavecus de hcnnncbanne, ou de l'eau

où la cigue aura cuit: ou de l'eau où aura trempé la nielle, ou de la décoction de graine de
Cvurtlts mou tarde. mvtfcbrptv, les mouscherons Ce mourront si vous mettez tremper de la
rhue, l'espandez parmi les jardin. ou si tou faites parfum de galbane, ou de souphre, ou de
cumin, ou du fien de bœuf. Si vous voulez chaiter lesmouches, faites parfum de coletinthc, ou
arrosez le lieu d'eau où elle aura trempé. si l'>t tes. Pour amairer toutes les cloportes. autres
semblables bettes en un lieu, tin de les tuer, faut estendre sur le-lieu où elles abondent
printipdlement, les boyaux. entrailles d'une brebis n'aguere tuée, qui ne lovent aucunement
nettoyez, mais encores pleins de leurs ordures: deux jours après tu les trouveras toutes
amallècs en cefaits boyaux. Pour faire mourir les belcttes, faut mettre tremper sel ammoniac,
Comrt les be tournent tout ensemble, les semer près du lieu où les belettes hankstêi, tcnt:car
cela les sera mourir ou fouir, elles en mangent. Lon dit que si lon prend vue belette, on luy
coupe la queue. les testicules, l'envoie lon toute vive, que depuis lon n'en verra plus au lieu.
Lon duflèrales fourmis, si lon bruHe ceux qui sont prins, ou si lon Court les frotte l'escorce des
plâres où il y abondent avec fiel de raureau, ou avec farinant. décetr iû de lupins:ou bien si lon
bruil y au jardin cetombre sauvage, ou il lon croye avec croie blanche ou rouge, l'arbre où il. en
aura:ou si lon met. l'entrée de leur trou de l'origan. souphre ensemble. Vous ferez mourir les
vers, si vous parfumez leurs cavernes avec parfum de tien de bœuf, ou si vous les arrosez
avec lie toute pure., Vous les ferez sortir hors de terre si vous arrosez le lieu aucedecoy(/f Cl
lon des feuilles. semence de chencuy. ou si semez des lupins au terroir où vous verrez grande
quantité de vets:vray est qu'en délivrerez facilement vos terres, si durant les grandes chaleurs
labourez la tcrrc.car lors les trouverez en grand nombre en la superficie de la terre, ains les
pourrez amasser dans des paniers pour les donner. vos pouCtnrtUi les, qui en deviendront
gralfcs, feront œufs en grand nombre. limons. Vous ferez mourir limaçons, si vous les arrosez
avec lie récente Cotttrt le dhuile, ou Avec. uvc cheminée. fmtrtmx. es faurere.uix ne feront
aucun mal aux herbes, si elles sont arroséesdabfinrhe, ou de porreaux, ou centaure, broyez
avec eau. Et pour les faire mourir, faut faire bouillir lupins amers ou coucombres Luuages en
saumeure, les arroofer, ou bien brusler une quantité de fautereauxaulieu dont les voulez chaîcr,
car l'odeur de la fumée les sera mourir. & si tu, veux les cflranger du tout de son jardin, faut
pendf. aux plus hauts arbres de son krдин des chauves-souris. Chasteras les rats champestres.
si tu. ttes durant les jours canicu-. . otrt lt !. r4fs laipcs en leurs cavernes de la graine de ciguë,
avec hellébore. farine d'orge. ou bien si tu fermes l'entrée de leurs cavernes avec feuilles de
Jaurier, à fin que quand ils voudront sortir.ils viennent. prendre avec les dents lescites
reuilcsicar par le seul attouchement ils en sont tués. Ou si vous mêliez parmi. viade, que
congnoistrez leur estre plaisante, argent vif estcftnt, ou plomb bruslé, ou hellébore noir, ou
escume de fer: ou si vous faites un parfum du corps de leurs espèces. ou si vous faires bouillir
febves en quelque eau cpoifônée, merte lesdites febucs aux trous de ces bestes, lesquelles
acourét soudai. l'odeur d'icelles. Vousferez aussi mourir les rats. souris avec une parte faicte de
ts&. omm miel, couperose 9c verre pile méfiez ensemblc, pour mettre és lieux ou ils hantent
plus volontiers. les taupes jamais ne fouiront la terre du jardin où vicndra, soit de Contrt ht fon
bon grc, ou folt semée, l'herbe que lon nomme Pdldm Cr//7;mef-taH ". ' me vous les chasserez
ou ferez mourir si mettez. l'entrée du trou ou elles habitent, une noix enflambecjremplie de
paille, souphre, poix résine. car parla fumée qui sortira de ce & noix les taupes se mourront, ou
s'enfuirôt. ou si vous couchez en plusieurs rayes à l'entourdu jardin menue balle de chenevy,
cela empeschera qu'il n'en vienne d'ailleurs, chatfera celles qui. font. il y a trois moyens de les
prendrele premier se tenir en garde. comme en fcrrinelle sur le lever du Soleil, près le lieu ou le
plus feaifehement ont souffle. poufic hors la terre: car cest sur l'heure naesme qu'elles rejettent
ordinairement la terre selon leur coustume, ains les tirerez facilement hors leur tanière avec un
pic ou houe. Le fécond, si fuites courir l'eau au lieu ou elles auront fouillé fraischemcr.car des
qu'elles femiront l'eau, ne failliront de fot tir hors pour se garchn tir sur quelque motte, la les
pourrez tuer ou prendre toutes en vie.Le troilicme, prenez en yne vive sur le mors de Mars
qu'elles sont en amour, mettez la dans un bafiîn allez creux, le soir après le Soleil
couché.enterrez ledir vase jusques au bord, à fin que les taupes puiffent fauter dedans, oyans
crierlaprifonnicre. nuict car elles qui l'entendront. citant ce bestail d'une ouye fort subtile)y
venans. leur pas, entreront dans le vate l'une après faut rc, tant plus. en entrera. plus elles

crieront, sans que pas vne puisse foi tir, cause que le dedans du baffle est licté, poli. glifiant. Aucuns mettent. l'ctour de leur rrou des au!x, oignons ou pourreaux, desquels fort un odeur qui les chasse ou fait mouvr. Cotrîisfr' Toutes sortes de serpents sont chassés avec parfum fait ou de gai-pmts. banc, ou de corne de cerf, ou de racine de lys, ou d'ongle de chèvre, ou d'hyfiopé, ou de soulfre, ou de piretre, ou de vieille favarte. Il est bon aussi de planter en quelque part du jardin un fuzeau ou un Fresne: car les fleurs du fuzeau par leur odeur puant chassent les serpents, l'ombre du fresne les fait mourir, autant en est il du grenadier, duquel l'ombre, (comme nous avons dit cy devant) chasse les serpents. U est z ij, bon aussi de planter quelque rameau de fougère parmy le jardin, car la (cule nideur de la fougère cru & Vous chailcrez les ftor pions, si tous en brûliez quelques uns au lieu donc vous les voulez truffer: ou si faites parfum de vciius ret lié avec galbanum. ou graisse de chèvre: ou si vous planiez en vostre jardin quelque noifiller. les chnuucs-souris ne voleront aux jardins, si votis faites un parComtrt Ut fiim de lierre. ehauue f»m-les grenouilles se rairont, ne crieront plus, si vous mettez une ru. lanterne allumée sur le bord de l'eau ou ruillc.iu qui environne le iarCntr« Ut in-Si vous enterrez en quelque coing de vostre jardin le fiel d'une gnwtUt. chèvre, toutes les grcnouilles s'y amasseront, lors facilement les pourrez tuer.

LA MOUCHE à MIEL.

Chap. LXIII L'utilité de la Mousche à miel, l'assiette de son lieu.

Si la meilleure part du proffit de la métairie depend de la nourriture du bestail, tc puis affermer que la plut fructueuse nourriture de la Maison Rustique, est des Mouches à miel Vraycit qu'il y faut du foin pouc les thoifir, arnafrcr, retcnir, nourrir, garder, tenir nettes dans lcuts ruches:mais auiii, qu'ell-ce de la tant singulière commodité de la cire qui nous est dônée par les mouches à miel, qu'estée du miel, admirable ouvrage d'icelles, tant utile. pmfEiable. l'usage des hommes. Ne se ttouvera det estrange, si nous conseillons au père de famille qu'il entende. soit soigneux de nourrir en sa métairie des mouches à miel, cnlcignons en peu de piroles quel doit clîic le gouvernement d'icelles, de leurs ruches, mesmes en quel temps, à quelle heure il doit. ni. il Lt le miel. la cire. Donc le pece de famille, pour la nourriture de ses mouches à miel choisira premièrement un lieu dans le parterre bien propre. fecrer, au fond de quelque valée s'il est possible, à fin que plus facilement el1 en volent. mont cercher leur pairu{£:& quand elles feront. hargecs, elles retournent plus aisément en bas avec leur charge. Sur tout que le lieu soit exposé au Soleil de Midy, qui ne soit Toutesfois ny chaud, ny froid, mais tempéré: lequel par muraille, eoline, ou autre rempart, foit garanti des venrs. tempestes, que les mouches à miel puissent voler la part qu'elles ont. pourchailcr leur diverlè padure, retourner. leurs maison nettes chargées de composition de miel. Et auquel lieu ayt grande quantité de thym, origan, rymbre, lierres, farriette, serpolcf, rosmatin, faoge, flambes, giroflée, violettes de Mars, lys blancs, roses, passe-vclours, Basilic, ûtranjebucs, pavot, mclliet mille-feuille, autres herbes. rieurs odorantes, où il n'y air aucune araertume:pareillcmcnr allez bon nombre tant d'arbriiFeaux de bonne senteur, comme cyprès, s, palmier, pin, terebinthe, lierres, lentifque qued'arbre, fruitticrs: comme amandiers, pcûhcrs, poincrs, pommiers, cerifiers, autres semblables. ourre tour cela, d'herbes infinics, lesquelles ne sont tant notables ne tant congfiuës, naistcnt en terres labourées. en pastis, qui sont augméter la cire, comme raifort sauvageja feuille de respouces & de chicorée sauvage, les rieurs du pavot noir: puis les pastenades sauvages, celles des jardins, que lon nomme Ccrottes. Le genest. l'arborer ne sont du tout bons. faire miel. L'ormeau leur excite un flux de ventre, comme aussi iair le tiihymal. Le bouys fait le miel de mauvaise odeur, qui trouble l'entendement. ceux qui en roangenr, proffitable néantmoins. ceux qui font malades du haut mal. Le lieu doit estre clos de haie forte, ou de bons murs, de peur des larrons, des bestes:car les vaches. brebis mangent leurs h\~u t£, abbatent la rosée des fleurs ou les mouches à miel se chargenr, laquelle est tant aimée des abeilles, mesme celle qui est distillée sur l'aube du jour par l'air serain, purifiée sur les feuilles, fleurs des plantes, herbes &arbriiLL-

aux:mais sur tous les animaux domestiques, il n'y en y pas un qui tant endommage ces bestes, que sont les chèvres. pour ce: car les chèvres gastent leur pasture, fautent sur les ruches, ains les abatent bien souvent. les pour ce: outre le dégast du fâture, se frottans contre les ruches, les ruer, les lieux où es sont posées: les brebis aussi laissent quelque toupet de laine le long des hayes, sont cause que les pauvres mouches s'y enveloppans, lors qu'elles vont pourchasser leur pasture, demeurent pour les gages. les poules pareillement en sont gloutement amoureuses: les ferpecs aussi quelquesfois entrent dans les ruches, mais pour ce danger faudra planter es environs quantité de rhue, d'autant que les bestes venimeuses ne peuvent souffrir ceste herbe. le lieu aussi doit estre loing de fumier, retrais, baings, marais, marescages, esgoust, boues, sangs, qui puissent donner mauvaise odeur, cilans ces bestelettes ennemis capitaux de toute laitecrplustost, s'il est possible, prethe d'un ruisseau d'eau courant naturellement, ou par artifice, dans un conduit ou canal qui recevra l'eau tirée depuis ou de fontaine, lequel fût bordé de pierres. de brins d'arbres pour attirer les mouches. Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs (combien qu'avons. ce dédié le parterre. il ne le faut clore de hautes murailles de toutes parts: si de peur des larrons on les veut haïr, il faut percer les murailles. trois pieds dessus la terre, faire par ordre des petits trous pour passer les mouches & là vingt ou trente pas loing y bastir une maisonnette, si lon veur, ou demeurera celui qui en aura la charge, pour retirer les instruments.

Chap. LXIII La ferme & assiette des ruches pour les mouches à miel.

Assiette du lieu où 15 pourra mettre les mouffettes. miel ainsi ordonnée, il faudra selon la commodité du pays faire des ruches: les meilleures sont celles qu'on fait de carreaux d'ais, aitez larges. non gueres longs: d'autres longs. & courts, afin d'avoir deux sortes de ruches, à sçavoir, grandes. petites pour celles qui sont dévies du miel, les petites pour les jettons: lesdits aisageance ensemble avec doux, desquels. ait vns ou deux qui se puissent lever quand lon veur vendanger le miel, ou nettoyer les ruches. après ces ruches les plus commodes sont celles qui sont faites de l'escorce de liège. après elles, de fêrues & de faulx, telles que voyons en ces pays. les pires de terre cuite, car elles bruslent de chaleur en esté, gèlent de froid en hyver. le tropue fort incommodes celles qui sont faites de paille ageancée, ou de briques: car les unes sont grandement dangereuses pour le feu, les autres ne se peuvent transporter au besoing. Elles doyvent estre larges par bas, estroites par le haut, l'argcs d'une coudée, & hautes de deux, enduites. plastres par dehors de chaux. de tén de bœuf meslé, à fin qu'elles en soyent de plus longue durée: feront affixes sur ais appropriés près la muraille, non pas contre, car il faut qu'il y ait espace par derrière, pour les pouvoir nettoyer. ou bien sur des perrons de pierre, ou de brique, hauts de trois pieds, larges d'aurant si bien enduits de pols de toutes parts, que les lézards. serpents, ou autres bestes n'y puissent monter. servir pour nuire. les ruches jtmcbts. feront tellement poses, qu'il y aura quelque distance de l'une & l'autre à fin que quand on en voudra visiter une, la nettoyer, on n'effranle la prochaine, qu'on nestonne les mouches d'auprès. lesquelles craignent sur tout que lon ne touche ou remue leur ouvrage de cire, qui est fort imbecille. facile y a gaster. Le devant par où entrent les mouffes, doit estre plus en pendant que le derrière, à fin que l'eau ou la rose du ciel n'entre dedans, si d'adventure elle. entre, qu'elle n'y arreste point, ains lort par l'entrée: & pour ce faut il couvrir les ruches de petites couvertures. portiques, linô les ombrager de feuillages. ramées. attachées, avec mortier de terre pour liailon: & cela servira contre le froid, la oeeigeja pluye, la chaleur: Toutesfois que la chaleur ne nuir pas tant aux mouches que la froidure. Parquoy faut que derrière le lieu où feront les mouches, il y ait un ba(rimenr, ou pour le moins une muraille qui leur fêrue d'abry contre le vent de Bize, entretienne les ruches en tièdour. Et d'avantage les ruches, combien qu'elles soyent. couvert de ce bastiment, toutesfois doyvent estre rournées. l'Orient d'hyver plustost qu'au Midy (car si elles estoient tournées au Midi, elles feroient en esté alEulhes de la chaleur excessive du Soleil) à fin que le matio, lors que les mouffes sortironr, elles ayent la chaleur du Soleil, en fient plus cfueillces. car le froid les rend pesantes, pareilleuses & pour ce ses rours, par où elles sortironr, doivent estre fort petits," fin

que par là il n'y entre gueres de froidure, suffira qu'une ni ou (che seule. puilFc palfer. par ce moyen ne le (rellion venimeux, ne le vilain fouillcmcrdc, ne les papillons viendront piller les niches. raionsdu miel. Et outre, kion qu'il y aura quantité de mouches dans les ruches, il faudra faire en un mesme couverde deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distans l'un de l'autre, se ce pour deccuoit les lézards, qui les guettent. Ja fortie pour les prendre. les tuer, par ainsi il. en aura peu deprinses, quand elles pourront c£ chapper par un autre trou que par celui oit cette beste, ou autres bettes venimeusesles guettent. Faut aussi que les loges ou portiques où feront les ruches, foient bien ouverts de fenestragcs, que vous fermerez de chafîs ou toiles en Hyver, que lon puiue ouvrir facilement lors que le Soleil esclaire, les clorre le soir après que les mouches fco in retirées en leurs ruches, néanmoins faut qu'il y ait des trous aufdirs chaflispar où elles puissent sortir pour aller là où bon leur semblera.

Chap. LXV Quelles doyvent estre les mouches à miel,

Je ne parleray. y comme sont engendrées les mouches. miel, à sçavoir de leurs semblables par la commixtion du mafle & femelle, comme nous voyons aux autres bestes, ou par la corruption. pourriture du vêtre & entrailles du corps d'un. une bœuf, dequoy parle Virgile. mais les descriray ja engendrecs qu'elles doivent estre pour faire bon miel. les mouches. . j. M miel sont de pl. lie in. for tes: car les. nés sont dorées, Lu. es luyrites, pottnuurt &esclatantes:les autres noirciiTantes, houiFues. velucs:les unes sont <L'w (oys. grandes, autres petites:les vues sont grosses. rondes, les autres greves. longuenttes, les unes sont ftuuagcs, les autres privecs. Or soit que tu veuilles acheter ou amasser les. ttons qui sont es forests pour en tirer du. i cl, regarde diligemment qu'elles ayent les masques qui fcfuvaenr, à sçavoir, qu'elles foient petites longuenttes, non velues, nettes & dorccs, reluisantes, estincelantes comme l'or, mouschetccs par dessus, douces. amiables, car pjus la mouche est grande. longue, plus elle est mauiaic, &fi elle est cruelle elle ne vaut rien, combien qu'on corrige facilement leur colère. malice, quand elle font autrement de bonne marque. fertiles, en les visitant souveBt, cf, ° de 'l car par ceste vifiration elles. apprivoiset. Or parce que lô ne sçauroit "onytutS congnoistre si elles ont toutes ces marques susdites si lon ne les voit, pttr. jfi tu lesachettcs, avantqge les marchander faut ouvrir les ruches, regarder si elles sont bien peuplecs, & si lon ne peut bonnement regarder dedans. faudra. fer de conieâurcs, adviser fil. en aura quiz iii'tltc. rcntrcc, si son oit grand bruit là dedans &pluSjfi elles sont routes retirées. se reposent:cn mettant la bouche au trou de l'entrec, soufflant fort dedans on pourra apperecuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement adviser les acheter plus près de soy que lon pourra, non es pays loingtains, car la mutation de la pasture, de l'air, & du pays les cltonne, joint que de tant plus loing on les porte, plus souffrent elles jusques au logis & ficela ne le peut faire, est neccssaire les aller chercher bien loing, il se faut donner garde de les porter par autré lieu que par beau chemin, en printemps plustost qu'en hy ucr, tout doucement, de peur de les esmouvoir. Il sera bon de les prendre avant jour, les porter de nuict. son col, ou pour le mieux que deux hommes les portent. car de jour il les faut laisser reposer, leur donner en leurs ruches quelques liqueurs douces, à fin qu'elles se nourillnt là dedans. Et estans apportée ne faudra ouvrir leurs ruches, ny les asscoir jusques au vesprc du lendemain, à fin qu'après qu'elles feront reposées toute la nui A, elles sortent le matin plus paisibles.combien que le meilleur feroit ne les changer de trois jours, ains estoupper leur trou avec toile claire, tandis que le Soleil luift, fuis les ouvrir sur le soir. Lon ne regarde pas tant soigneuseméc. celés qui ont esté données, ny. celles qu'on. prinses &amallecs aux champs etforests. combien que je conseille qu'on en ayr, si elles ne ri°, Xdt Tî!L sont trcfbonnes. car il y a autant de despense. de peine. entretenir étmsflntM les pires que les bonnes. toutesfois quand on les amasse, on ne les ftrjis. peur pas choisir comme lon veut, ains se faut contenter de ce qui se frcfente, ce néanmoins tenter tous moyens d'en avoir les meilleures que lon pourra, bien adviser de n'cntrcmfclr les bonnes avecles mauvaises. caries mauvaises desh'onnoreroient les bonnes, pource qu'il y auroit beaucoup moins de miel, cause des parefseuses qui. feroient entremeslées. Tu les amaiTcras donc en telle sorte. A(près que tu auras trouve le lieu ou les mouches à miel avalent en grand nombre(qui est communément aux bofeages. forests, ou

abondent herbes. arbres de bonne fenreux, près d'un ruifTeau ou fonraine) t'efforceras soingueusement de congnoistre leur retraite & demeure, que tu pourras facilement congnoistre par le lieu ou elles retournent, après avoir esté. l'eau soit près ou loing: puis, faudra au commencement du renouveau prendre de la mielTe. thym broyées avec d'autres semblables herbes, que les mousthes. miel aiment, desquelles tu frotteras les rusches si rotti que l'odeur d'icelles. le jus. demeure: puis nettoyeras. elles ruches, après. aspergeras un peu de miel & cefais tu les atteras. arren geras par le bois. forests, près des fontaines & quand elles feront pleines de mousthes, tu les rapporteras. la maiforu Voila la manière d'amasser les. tons des mouches à miel, l'un. mitàumi t: & r-jh „,v

Chap. LXVI Quel doit estre le gouvernement des mouches qui sont domestiques.

Le père de famille ou metayer ayant ordonné pastures, ruches, lieux propres pour les mouches. miel, mesmemcc achette, ou amasse alcz bonne quantité de iertons pour peupler les ruches, sera îoingneux de leur donner un gouverneur arrierif. diliger, plns que nul autre pasteur ou gouverneur de bestail. car d'autant que la mouche. miel est plus fage. plus industrieuse que nul autre animal, mesme qu'elle. une prudce qui approche près de l'intelligence de l'homme, autant plus soigneusement elle veut estre traitée. conduite de son gouverneur. fur tout que. gou

uerneur ne soit ny trompeur, ny ord, ny negligencr, car elles n'aymenc. /". point estre ny chichement ny salement traitées. Sera donc l'estat de euluy qui aura la charge. de Considerer leurs mœurs. façon de vivre, le. y accommoder le plus atrentivement qu'il pourra. Elles ont un roy, auquel elles obeissent du tout, exécutent tout ce qui leur est en charge soit pour fortir hors des ruches, soit pour y retourner, soit pour y demeurer, luy tiennent tousjours compagnie en quelque lieu qu'il soit, le soulagent quand il est malade, le portent & gardent s'il ne peut voler. Nulle d'elles est pirtTufe, mais chacune vaque à quelque besogne, les unes recueillent la rosée, apportent fleurs & fucilles odorantes. celles qui font le miel dedans les loges. les autres s'employent à bastir leurs rayons. chambrettes, les autres font le miel, les unes s'addonnent à quelque autre vacation, les aucunes taschent d'amollir la cire, la trempèrent si bien que faisant les brefles d'icelle, elles en bastiflent leurs cellules, les autres avec grande industrie séparent le marc. lie de toute sorte de miel, les unes avec extrême diligence tiennent nettes leurs ruches, lesquelles toursefois ne font jamais falies de leur fiétc, car toutes, les fois qu'elles fortent, elles se purgent en volant. Il y en a qui sont ordinairement à la porte faisant le guet & sentinelle, à fin que de tout leur pouvoir elle restrent à tout animal. voulant porter dommage. Elles portent hors celles qui meurent dedans les ruches, quand **leur Roy est** mort, elles ne le bougent point de sa place, ains s'amoncelant l'une sur l'autre autour de luy, semble que le plaignent. lamenrenr, ainsi qu'elles expriment avec leur murmure. bourdonnement, de sorte que si leur gardien. prenant garde, ne leurostoit dedbus, elles se lairroy en y plustost mourir de faim que l'abandonner. Bref chacune d'elles est tant foigneuse. son ouvrage, qu'elles ne peuvent endurer en leur compagnie quelques unes qui ne facent rien, cest pourquoy elles chassent hors les frelons, qui ne travaillent jamais, ne servent qu'à gaster le miel Ce le dévorer, elles h.iyent sur tout mauvaises senteurs, ne volent jamais contre la lumière, ny. la chair, ni au sang, nia aucune

grahTc, mais se contentent seulement de fcilles. fleurs qui ont le jus odorant. Elles se delectent d'un chant beau. plaisant, dont advient que si elles sont efearrées, facilement elles sont rafscblccs par le (u de ux d'un b.illin. ou de petites clethes, ou en frappât doucemenc des mains l'une contre l'autre. Brtf. leur manière. façon de vivre est quasi admirable en nature: mais delai (tant plus longue description d'icelle'arreste ray seulement à enseigner. citant. office de leur gouvernement.

Chap. LXVII La manière de gouverner les mouches à miel toute l'année.

Celuy donc qui en a la charge sera soigneux premièrement de leur paiturc, qu'avons cy devant mentionnée. vifitera diligemment leurs ruches deux ou trois fois le mois» commençant. la Primeucre jusques en Novembre. car il n'y. temps en l'année auquel il ne leur faille quelque chose:et si elles font bien gouvernées, elles dureront dix ans.environ le mois de Mars les ouvrira, & nettoiera avec une plume allez forte. solide les rayés de miel, puis que lô n'y pourroit pencttrre avec la main.à fin que toutes les ordures qu'y si sont amassecs l'hyver, foient mises dehors, les ataignées qui gastent tous les rayons, ostecs. puis les parfumera tous de rien de bœuf bruslé: car ce fien par une cerrainc cognation est Chftttt. propre aux mouches. Mais ce pendant, avant que de manier les ruches, avisera que le jour précèdent il n'ayt eu affaire. femme, qu'il ne foit yure, qu'il n'approche d'elles sans estre lave, net, bien vestu, pareillement qu'il s'abftiennede toutes viandes fentans fort, comme sont toutes saleures. saumeures, toutes choses fentans les ails ou oignons, ou semblables choses, qu'il ait en sa bouche quelque chose de bonne odeur, car par ce moyen elles l'aimeront de telle sorte qu'il pourra manier les ruches. son aise sans que les abeilles luy nuifenr ou l'orTenfant. En ce mesme temps, parce qu'elles commencent à se multiplier, faire nouveaux Mettons, lesquels fitost qu'ils peuvent voler, ne demandent qu'à s'enfuir, pour ne demeurer avec les vieilles, encores moins faflubiettir. elles, il. faudra faire bon guet, ce des le marin jusques sur les deux heures après midy, à fin qu'ils ne s'en volet ailleurs. Parquoy si lon peut diféerner leurs Roys, sera bon de leur oster les ailes, fils sont souvent monstre. semblanc mitl. de f'en vouloir fuyr avec leur compagnie, mesmement jetter sur elles de la pouffiere, ou bien de l'eau, car par ce moien on les gardera de f'en aller, alors ne sortiront de leur clos. limites de leur royaumes & ne. ailleront aller leur troupe loing de foy, ou bien sera bon, après qu'elles feront fortics, les estonner avec fons de bastins, ou de tets de pots cadez, en fonnant tout bellement, entant que tant plus le son est Ychcment, elles se pouficnt plus haut en l'air, s'égarent plus loing, que s'il est doux. bas, aussi elles l'arrestent plus bas.Et si elles se vont aûcoir. la prochaine branche d'arbre, comme une grappe de raisin pendue sur une branche, les faudra amaiTcr avec la main, ou Avec une truelle dans un panier frotte de jus de melitfe, ou de gouttes de mie/, puis le mettre au rang des autres panicsrou pour avoir plustost fait, on coupera le rameau ou branche de l'arbre-, mettra lon tout bellement. tout ces mouches dedans le panier ou ruche apprestec, In bouche de laquelle on aura arrousé de vin, puis lon la mettra sur un ais en terre toute debout, tenant le dessus tellement clos que les mouf. chespuiflênt entrer par l'ouverture qui est au dessous. Etficestamas d'abeilles s'estoieiemis en quelque creux ou crcuaîc d'un tronc d'arbre, portez là une ruche bien lice de tous codez, mesme au trou. bouche avec herbes tort odoriférantes, la pailèz sur le trou. ouverture de ce creux, à fin que conuiées du plaisir de ceste odeur, elles y enrrentavée leur contentement. Et si elles s'arrestent en lieu où la main ne puisse atteindre, qui soit mal à propos, prenez une perche au bout de laquelle lierez un panier ou corbeille arrousée de bon vin, & l'approchez de ce ploton de mouches, lesquelles ne faudront d'y entrer. puis le portez près des ruches, car elles s'y retireront aussi en peu de temps. Ou pour le mieux, on tiendra toutes prestes des ruches nouvelles pour les recevoir, quand lon verra que les Rois nouveaux feront fortis avec leur jeune compagnie, laquelle sera bien un jour ou deux amafsscc en troupeà l'entrée de la ruche, montrent afièz qu'ils demandent avoir un lieu propre. particulier pour eux:& si celui qui en y la charge leur eu baille un, ils se contenteront de demeurer en ce lieu. JLon cognoistra que ceste nouvelle compagnie voudra sortir, par le bruit. bourdonnement qu'elle sera dans les ruches trois jours auanc qu'elle vueille sortir, comme si un camp de gens de guerre vouloir defloger, pour cecongnoistrclon mettra au soir l'oreille. chacune ruche, pour entendre ce bourdonnement. Vray clique quelquesfois ce bruir. bourdonnement donne in-Guentstntn dice de quelque combat ou fedition efmuc entre nouveaux. ttons, ' "J"" à quoy il faut bien obviencar par telles guerres intelr ines. domesti-. ques toute la trouppedefaudroit cVs'anichileroit bien tost. On appaise facilement les combats en leur jettant un peu de vin cui&, ou de vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur, familierc aux mouches, appaiseront leur fureur. Et si tu t'apperçois que TutrhtKoSt Tels combats continvent, tu dois

tascher à tuer les Rois, qui font cause de telles réditions. La manière de les tuer est, que tu observes quand. tu route la troupe sera fortie des ruches, amassée sur la prochaine branche d'un arbre, regarde si tout le. ton des mouches pend. la branche comme une grappe de raisin, elles sont ainsi», cest figue qu'il y a là un Roy seul ou s'il y en a d'avantage, sont d'accord, alors les (ailleras ainsi tant qu'elles retournent en leur ruche. Mais si toute la troupe s'est partie en plusieurs plottons, il ne faut douter lors qu'il y a plusieurs Rois, qu'ils ne sont d'accord. Or là où tu verras les mouches plus ramassées, en plus grosse troupe, là tu dois chercher le Roy, oin jre ta main de jus d'herbe de racine, ou de. fin qu'elles ne s'enfuient quand tu les toucheras: & chercher parmi elles 47 avec les doigts, jusques à ce que tu aies trouvé le Roy, qui est l'auteur principal de la guerre lequel tu dois tuer, mettre hors. Or tu pourras par ce même moyen différencier les Rois des autres parce qu'ils sont un peu plus grands, plus longs, les jambes plus droites. hautes, les ailes molles, de belle couleur, & nets, polis, sans poil & aiguillon: si quelqu'un ne veut dire, qu'un poil gros qu'ils ont au ventre. fait leur aiguillon duquel toutefois ils ne piquent point pour mal faire. On trouve aucuns Rois qui sont noirs. velus, hideux. voir, tels sont les pires: & pour ce doivent estre tués, encores qu'il n'y ait combat entre les nouveaux jettons. Par ainsi ne se faut étonner les abeilles en font si affectées & amoureuses, que pour le défendre elles exposent volontiers leur vie contre tous ennemis qui les viennent assaillir sans l'obstacle incroyable qu'elles leur présentent. les ruches qui feront préparées pour recevoir les nouveaux jettons doivent estre frottées d'herbes cy devant descrites, arrosées de gouttes de miel, pour les. contenir plus facilement. En ce même temps de Printemps survient aussi aucunes fois que pour l'incommodité de l'hiver précédent, ou par maladie. le troupeau des mouches s'appetisse. diminue en une vieille ruche, lequel faudra réparer. remplir par un nouveau jetton, tuer le jeune Roy d'icelui, à fin que les jeunes habitent en paix avec leurs mères. Et si on n'a nouveau jetton pour. remettre, on peut amasser la troupe de deux ou trois ruches ensemble, au paravant les arroser de quelque douce liqueur. puis les enclorre en une ruche, leur bailler. manger là dedans, jusques à ce qu'elles s'y accoustument, les tenir trois jours enfermées, laifant des petits trous pour avoir l'air. Et s'il advient que le Roi des vieilles mouches que nous aurons laissé vivre. mourir, faudra choisir un Roi aux autres ruches, où il y en a plusieurs, lequel on leur baillera pour gouverner. Et au cas qu'on n'eût le moien, ou qu'on ne voudrait amasser les nouveaux jettons d'autres ruches, faut rompre toutes les chambrettes. loges des rois nouveaux, à fin que les nouveaux jettons qui feront dans la ruche ancienne ne faillent pour mener, ainsi demeurent sous l'obstacle des vieux rois, ce quelles sont forcées de faire n'ayant point de chef, se tenant avec les mères. En saison pluvieuse, qui est de longue durée, par ce que les abeilles ne peuvent sortir hors de leurs ruches pour aller quérir leur pasture, & en apporter aux nouveaux jettons, ne faut faillir leur fournir du miel jusques. tant quelles se puissent pourchasser de quoi vivre: & faire leurs rayons. car autrement en auriez bien tost là fin, ainsi que souventes fois on l'a vu advenir. Durant l'esté on doit amasser le miel, de quoi parlerons cy après, & ce même temps de dix en dix jours ouvrir les ruches, les parfumer avecques fien de bœuf: puis les refroidir en arrosant les parties de la ruche qui sont vuides, jettant eau bien traicte, pareillement les nettoyer. ôter les rayons, s'il. en a: puis les laisser voltiger sur les nids, lors ne leur faut rien ôter, à fin qu'on ne les ennuyé. saleté trop souvent, s'enfuient par désespoir. Sut la fin de l'automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau jour chaud. serain. 6°. si en ce temps on trouve quelque rayon non encore recueilli. vendange, & lequel fuit maigre, n'en faut faire mourir les abeilles, ainsi que font plusieurs. plustost pour les faire mourir, arroser d'une petite escouvette aignée en eau miellée ou en lait, les ayant assemblées avec le parfum: puis les tenir fermées dans leur ruche: car durant l'hiver il ne les faut ouvrir ne toucher, mais tenir closes par dedans jusques aux rayons, bien couvertes, en bouchant par dehors toutes les fentes. trous de luth. bouze de bœuf mêlée ensemble, ne leur laisser que leur entrée. issue: mais combien que les ruches soient couvertes, Toutefois il les faut encores couvrir de chaume. branches, en tant qu'il sera possible, engarder de froid. vents qu'ils daignent & abhorrent sur toutes choses, pourvoir aussi quelques pluies & neiges ne les endommagent, faire provision de jus de melisse, eau miellée. eau sucrée, ou lait, ou une liqueur qui leur soit convenable, dans lesquelles liqueurs faudra tremper de la laine pure. nette, sur laquelle les mouches se allieront fuseront la liqueur. Et afin qu'en hiver elles n'endurent faim, ou quelles ne

mangent le miel quelles feront & qu'on leur aura lait, sera bon leur bailler. l'entrée des ruches, dans des petits tuyaux. canaux faits de canne, de furcau, de fer, ou de plomb, tellement accommodés que les abeilles ne le noient en buvant, des figues seiches pilées ou trappées en eau, ou du vin cuir. Il sera bon aussi leur bailler des raisins fins de cabas un peu pilés. arrosez d'eau, ou bien des raisins de Corinthe pilez avec fort bon vin. bouillis ensemble, ou des abricots secs pilez avec miel. mêlez parmy eau bouillie, ou des rortaux faich de raisins de Corinthe bien sœurs, figues des meilleures, vin cuit mêlez ensemble, ou bien par l'entrée des ruches, leur jeter quelques liqueurs douces avecques des fuyngues, comme du lait. sur tout celui de chèvre pour estre meilleur que tous les autres, pour soutenir la disette. pourcté du temps iniques au Printemps. Dans les rayons trouvent bourdons ou frelons semblables aux mouches, mais plus grands, lesquels, encores qu'ils soient inutiles, d'autant qu'ils n'apportent point de pasture, mangent celle que les autres apportent, toutesfois ils servent de quelque chose, car ils couvent les semences, desquelles sont faites les petites abeilles. Parquoy ne les faut ruer tous, mais en garder un certain nombre, à fin que les abeilles ne deviennent paresseuses. // . I. il ' de. MMM. (ht, À mtl. WUm de yeatrt. Contrt Ut fotéx 0 lei Chaltmr St fntdttr.

Combat di

Chap. LXVIII les remèdes des maladies, ausquelles sont subjectes les mouches à miel,

A. ou si hc. miel c(l subjecte. peste, laquelle n'y a plus (buera remède, que de transporter bien loing les ruches. . . r v». Elles sont molestées de flux de ventre au commen" cernent du nouveau temps quâd le tithymale fleurit, les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent avidement. de grand appétit pour avoir endure la faim tout l'hyver, sont ainsi convoitiseuses de manger de ces nouvelles fleurs, comme les autres de pommes nouvelles, dont advient qu'elles en meurent rost s'il n'y est promptement pourveu, de forte qu'en aucuns endroits d'Italie, où les ormes viennent. planté, les mouches à miel n'y peuvent estre de durée.. cette cause il faut subitement remédiera ce flux de ventre, avec escorce ou graine de pommes de grenade pilez. passez par j'estamine, puis mêlez avec du miel et arrosez de bon vin doux, ou bien avec des raisins de Damas, ou de LangueHet, fcs, pilés. raez es avec bon vin doux, ou avec hydromel, auquelait bouilli rosmarin, ou bien avec des figues de Marçille qui ayent longuement bouilli avec de l'eau, le tout baillé dedans des auges. canaux faits de bois, fin qu'elles en picquent. boyvent. les mouches ont aucunement malades quand nous les ans continuellement il y a beaucoup de fleurs, les mouches s'estudient plus à faire du miel que de petites mouches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur et travail, par ce que celles qui demeurent ne font rafe se. i es. repeuplées des jeunes, elles pensent toutes. Parquoy quand au nouveau temps les prés. champs sont couverts de fleurs, il sera bon de trois jours en trois jours boucher les entrées. faillies des ruches, en y laillant seulement des petites nous, par lesquels toutesfois les mouches ne peuvent sortir, à fin qu'elles soient destournées de faire du miel, quand elles verront ne pouvoir remplir toutes les cires de miel, elles font des. unes moules. Si les poux ou ciges, qui sont engendrés de leur ordure, les affligent, faudra faire parfum de rameaux de grenadier. de figuier sauvage. Elles deviennent tabides. toutes seiches, après avoir enduré trop grande chaleur ou froideur. Ce que lon congnoist cuidément, car lon void souvent les unes qui pottent hors de leurs ruches les corps des autres qui sont mortes, les autres sont là dedans tri/les sans faire bruit, comme en ducil public. Quand cela leur survient, on leur fait pasture de miel cuit. battu avec noix de galle, ou roses seiches. Vous appaiserez le combat des. tons contre. tons, en leur jettant un peu de poudre menue, ou du vin cuit ou du vin emmiellé ou autre liqueur semblable, qui par sa douceur commune. fanjilicr aux mouches, appaiseront leur fureur. L 184 les mouches cruelles et rigoureuses feront apprivoiser par fre-MoMt quenecs visitations. ermlts. Quelquesfois. a tant de rayons faits, que par défaut de mousthes ils demeurent vides, dont advient qu'ils se pourrifient CV: gâtent le miel «ynt e&r el par leur pourriture, qui est cause de faire mourir les mouches: Pour rom. ut. Remédier à ce, faut mettre deux jettons en une ruche, ou trancher les rayons

corrompus avec un ferrement bien tranchant. bien affilé. les papillons, qui aucunes fois se cachent dedans les rusches, Comte Utfé tuent les mouches, feront etcis, si quand les mauves sont en Heur. r iU . qu'on en y grande quantité, lon met le soir entre les ruches un pot d'estain haut etestroir, au fond une lumière ardante. car incontinent tous les papillons voleront. accourront. l'cnrou de la lumière, en volant al entour se bruileront. car ils ne pourront facilement du bas estroit reuoler en haut, ne aussi s'cllaigncr du feu, estans enclos dedans ce pot d'estain. Bourdons. Pour tuer les bourdons ou frelons qui mangent le miel, quand viendra sur le soir, arrousez qnelques couvercles de vaille aux que mettrez près des ruches, les bourdons auoleront tous. ces couvercles pour le rafraisthir. Estancher leur soif acquise pour avoir trop mangé de miel & par ce moyen il sera facile de les tuer & ne craignez qu'ils vous piquent ou ail aillent, car ils n'ont point d'esguillon.

Chap. LXIX La manière de recueillir le miel.

£. cueillette du miel, pour laquelle on prend tant de peine Juielàre toute l'année, se fait en trois temps divers, bien tost après le f< ". Prinrcmps .durant tout l'esté&au commencement d'Automne: Il ne faut pas toutesfois avoir certain jour&prcflx pour ce faire, mais selon que les rayons feront parfaits: car si vous les rirez avant qu'ils foient parfaitement tissus, les mouches se faschent, J& cèdent de besongner, pour la soif qu'elles endurent. On congnoist le temps de recueillir le miel quand les mouches ne sont plus grand bruit, mais sont un murmure doux. délié, files trous des YeùTeaux (ont estouppes de cire par dedùs, si les mouches chadent les frelons. rt. 9ttl% dehors, qui sont semblables aux mouches, mais plus grands, bestail. inutile. sans industric. car il namasse point de pasture, mange celle que les autres apportent. L'heure de prtndrc les rayons est communément le matin. car il n'est bon de les fah-her. rourmenter sur le chaud du jour, ce avec deux ferrements ou cousteauxj'un defquelsfera long. estroit aucunement, ferujra. trancher les rayons, l'autre pour ratiilcr. tirer dehors les ordures, qui. feront tombées. Sera bon de mouiller souvent ces deux ferrements en eau» à. si que la cire n'y tienne, que les mouches qui sont demourecs ae. foy en tbJçlfées. Il ne fut du tout viuidct les vauTcaux ny prendre tout lefruiét, mais en laiilcr la dixième, ou (comme les autres disent) la cinquième partie cane au printemps qu'en esté, en Automne les deux parties, en prendre la troisième seulement: car par ce moyen elles ne fcfaschcra, auront dequoy manger abondamment La cueillette plus commune. raisonnable est, que des rayons plus meurs. patfaics lon en prenne non-plus que les deux tiers. Si la ruche est demie de miel, ou en tire la moitié: s'il. en avoit moins que la moitié, lon n'en tite point qu'avec diferetion telle qui sera rcquife. Dallant gCjil faut les faire sortir avec fumée derlcn de bœuf, ou avec le parfum de vefse de loup, ou de galbanuin, ou de mauve fiuuagc, du jus de ceste mesme herbe le doit froter. oindre celui qui cueillira le miel pour se gaeder qu'il ne soit pique, ou pour s'afseurer d'avancage prendra un masque avec deux l'unettes aux trous des yeux de un linge entortille au col. autour de la telle, avoir des gands aux mains pour les chuftrer. maniée. son aise. ou pour le mieux, avoir un capuchon de toile pour enuîconner toute la face, sa. et d'une rets très subtile, comme un rcieul. car par ce moyen l'homme verroi. à lon aise ce qu'il feroit, si ne (croit point molesté des au rr es, or encores qu'on ofreaux avecce leur ouvrage de miel. cire, ne faut les tuer ny chafser au loing, si poiliblcest: mais les garder pour en tirer encor du proffic paraprés, encor qu'on n'e esperafc proffit pour leur vieilleTe, ne faut pour celavlcr d'une ingratitude cruelle. leur endroit que de les malsacrer. Aulîlau pays de Tofcanc en recongnoilfance de la-bcncitlcce de ce&poures Desteîeïtcs, est détendu sous grandes peines de tuer les abeilles, tandis. si longuemcr qu'on les pourra maintenir en vie.Sera.bon donc pour les contregarder lors qu'on chastres leurs rayons, les parfumer tellement qu'elles se retirent en quelque coing vers le milieu du coonercle de leur ruche fausen forru: ou les faire fettir, le couvertle de la ruche osté, en liant un lac. la bouche de la ruche, puis parfumant les mouches par defsous, ainsi elles se retireront toutes dans lefac mesme, lequel faut lier &lepoferà. terre tandis que lon tire le miel. son aifcj puis mettre le & la, bouciiC'du vase, puis remettre le couvertle, ainsi les mouches rentreront. retourneront. recommencer leur besongne, ou bien mettez aupresla ruche que voulez chastrer une autre ruche vuide, laquelle sera parfumée. entourée d'herbes odoriférantes, aura. n trou en fon couvercle de la grandeur de la main faite en rond, à fin que les mouches. entrent, ayans

mis fin au bastiment de leurs rayons jusques au sommet de leur ruche, au dessous jusques à plus de la moitié de la ruche: Parce moyen osterez & chaltrez tout. vous ferez aise le miel que trouverez dans la ruche sans en rien perdre, puis qu'on le peut tirer commodément. toute heure que lon veut, sans endommager les rayons, fins fassiez de Aouencr aucunement les abeilles en les parfumant, pour les faire allembier par tas en quelque coing, ou les contraindre de s'en fuy railleur. les rayons oit es feront trau (portés au lieu où lon voudra faire le miel, de ce lieu estoop trnfportez au lieu où lon voudra frire le miel, de ce lieu edouppcx les fenestres, à fin que les mousches n'y puissent entrer. car elles chercheront diligemment les richedes qu'elles auront perdues & si elles les trouvent, les consumeront. pour. quoy obvier. l'entrée de ce lieu faudra faire de la fumée, qui chassera celles qui tafeheront d'y entrer. Chap. LXX Pour faire le miel. la cire.

Avdra faire le miellé jour mesme qu'on aura tire FàrtmiA les ray ons, pndant qu'ils sont tîcdes. un peu chauds;. tu

8c pour ce faire on mettra les rayons Pun contre l'autre, dans un panier de faulx ou d'osier, rtiûs allez clair, rc(cmbtantàune chaude d'hippetras, après avoir premièrement nettoiyé les rayons des semences des petites mousches, de toute autre ordure & quand le miel sera coulé par ce panier en un badin qu'on aura mis dedous, on le mettra en un vaideau de terre, qu'on laidera quelque peu de temps ouverr, jusques à ce qu'il ait bouilly là dedans. escumé. puis on tirera les pièces. lopins des rayons, qui (cront demeurez dans le panier, les preliurera lon, dont forcira encore du miel, qui ne sera il bon que l'autre, lequel sera bon de mettre. part, à fin que celuyquiest trespur. trelbon, ne soit corrompu par cestuy cy. après qu'on aura bien predurc le demeurant des rayons, lave fort en eau douce, on les jetteracn un vaideau d'airain avec de l'eau, puis on les mettra furie feu lent pour les faire fondre. Cède cire ainsi fondue.on la coulera en la respandanr sur de l'eau, après on la refondra, avec de l'eau on la mettra en telle forme que lon voudra.

Chap. LVI les marques du bon miel.

E bon mesnager fait proffit de tout, en tout ce qu'il f'peut cognoistrcestre ncccdaircà l'augmcnration de sa rVPÎ' maison. Or. puis bien affermer que peu de choses se jè&fjè trouvent en la maison Rustique qui soyent de plus giad rapport que le miel. Audi voyons nous quelle ti.fkQuéen sont les espagnols, qui pour l'incommodité de leur pays, n'ayans autre moyende fentiehir, font amas de mousthes. miel, pour en tirer quantité de miel:autant en sont ceux des environs de Narbonne.lclqutls nous envoient grande quantité de miel blanc, que nousjailons servir. nodre vfige. Or. concilie. ceux qui sont ce traffique, qu'ils ne fjéent cueillette que de bon miel: car la peine. frais ne sont moindres. nourrir. entretenir mousches nu khan tes, que les bonnes. les marques donc de bon miel font, que le miel foi. de couleur u7lmi iauuc, odeur plaisant, pur, ncr, luisant de toutes parts, doux. fort gracieux au gouter, ccnéantmoins ayant quelque acrimonie, d'une coniiftanec moyenne entre liquide &espaiste: au surplus-en foy tant bien uni, qu'cfleué en hauc avec le doigt il garde (à continuité en façon d'une ligne directe sans interruption aucune.car telle interruption demonlltc trop grande espailleur, ou liquidite, ou mixtion inccgale au miel. qu'il ne soit long. cuire, qu'en cuifant il. tte fort peu d'escume. sur tout qu'il n'ayr la senteur du thym trop exceffive, encores que. sçache que d'aucuns en sont fort grand cas. celuy qui est recueilli en esté ourenouveau, est beaucoup meilleut que ccluy d'hyver. ; y. Le miel blanc n'est de moindre bonté que le fauve, moyennant " qu'il ayt les autres marques de bonté, qui est celuy que les espagnoU & ceux de Narbonne nous envoient, qui est fort blanc, aiTez terme. dur, pour ce regard meilleur sans comparaison que toute autre fory"invud' rc de miel. le miel tant. lus est récentrant meilleur est, au contraire du vin qui est plus reconamandable par son antiquité que nouveletc. aiseleffort Faut aussi remarquer cela au miel, que comme le vin est meilleur au ho» amfrnd. jij cu. u. ôncau, l'huil y au dessus, aussi le miel vaut mieue au fond. d» mm». car. ' autant. UC. c. i. i. ft. crmc. pesant, d'autant est meilleur, parce qu'il est plus doux. Vtrtm 4» L'usage de miel est fort neccûVire. plusieurs choses:il prolonge la mitl. vie aux vieilles gens, à ceux qui sont de froide complexioniqu'ainu . soir, nous voyons que la raoofchc, qui est un petit animal, foible, Zt ûT/mlJ/cbc délicat, vit jusques à neuf ou dix ans.parce qu'elle se nourrit de miel. < wtkL La nature du miel est telle qu'il empeithc la

pourriture corruption.' cest pourquoy lon en fait des gargarismes, pour nettoyer. deterger ZfalUe les ulcères de la bouche. Lon fait de l'eau distillée de miel, qui fait rc ' " naistic le poil torabc, en quelque partie du corps que ce foit«

Chap. LXXII La manière de préparer diverses sortes. diverses compositions de miel,

E miel. telle verru qu'il contregarde. défend les chev ses de corruption. pourriture. qui est cause que quand lon veut garder quelques raqncs, fruicts, herbes, principalement le jus, lon. accoustume les confire en miel: d'où vient que nous appelions miel violat, rosat, antho— fât, de raisins de Damas, de meurtejdancardc, de buglose, autres semblables, qui sont faits avec les jus. miel, desquels nous parlerons Mielyidat, seulement en cepatfâge. b»gU. j cs. j. |. violrofar, bugîofat, mercurial. antholat, autremeot [ti ofit. j. t ofmarin, font tous préparez de raesme forte. Prenez jus der«l te récentes unclivre, miel blanc pur, premierement cuir. despu nie, <iix livresjfares le tout bouillir ensemble dans un chaudron sur le feu clair: quand il commencera. bouillir, adjoustez quatre luiicc de roses récentes encores vertes, decouppées avec cizcaux, ou forecttes, faites le tout cuire jusquesà tant que le ms en soit consumé, en remu me souveut avec un baston.Cc faict coulez lc, mettez en vaik seau de terre, pour. estre gat dé, car avec le temps il devient meilleur. Autrement, pour le mieux. plus frequenr, pilez dans un mortier rôles récentes, adjoustez pareille quantité de miel, mettez le tout au Soleil l'espace de trois mois, puis les coulez, faites cuire. confittance de miel.Aurrement, prenez cgale partie de miel, de plusieurs in Tu lions de roses récentes. cui(cz le tout. la consistance defy rop: tant plus. aura d'infulñon de roses, tant meilleur sera le miel tofit, celui cy est plus commode pour prendre par la bouche, comme le premier éc(ccondpour mettre es cl. itères: Ou bien prenez miel récent. crud plustost que cuit, ou Jcgerement cuit, en y adjoustant quelque quantité d'eau douceroses rouges récentes, lcichées nouvellement il orabrejeur ongle ollé, la tierce pairie du miel:mettez les ensemble en un vaisseau de verre, ou de terre plombé, qu'exposerez. un Soleil rdanr bien estouppc, rcmouvcrez de trois en trois jours:ainii préparerez commodément le miel roiac. anthofatj beaucoup mieux qu'es façons (ufaites. Le miel de meurte ell faict .mec une livre de jus de mcortc, deux. livres de mieljc tout cuit. petit feu. mem. Le miel de raisins de Damas est ainsi préparé: Prenez raisins de Da-A1trl. mas nettoyez de leurs pépins. faires les temper vingtquatre heures Lm. en eau chaude, puis cuire. peifedion. quand il y auront cuir, passez les par une. (lamine avec forte ex prcfliion, puis faites les cuire. la confijtamée de miel. Le miel d'anacarde (c fût ainn": Pilez certain nombre d'anacardes, juuid'm+ lai liez les tremper l'clpacede lept joursen Vinaigre, au huictiesme fai-«rte. tes les cuire. laconsomption de la moitié, puis. a liez les par un linge; le jus soit cuit avec pareille quantité de miel. La manière de faire Hydromel vineux. Prenez miel une partie, eau H, de pluye Gx parries-.mettez le tout ensemble dedans un petit tonneau yineux. bien poillè. bienestouppé par dessus, ce qu'il n'ayt airaucun, puis expoïcz le. un grand Soleil, tel qu'clt celui de. u il 1er, hors de toute pluye, l'y laillez environ quarante jours, la charge rousesfois que retourniez le tonneau de. ti. est en huit jours, à fin que la chaleur du Soleil pénètre de tous codez. Pour le rendre de plus grande vertu feroit bon au temps des coings. nieller jus de coing, la quarte partie du mic', à sçavoir, pour une livre de miel, un quarteron de jus de coing. Aucuns avant que de mettre l'eau. le miel dedans le tonneau les sont bouillit sur un feu clair, ou de chaibon,(ans fumée, escument le miel, le laissent bouillir jusques à tant qu'il soit cuit, prenA ij Jmete'li». Mr/fdt't nentla cognoilancede (âcuitfbnpar un œuf quMs ferrent dedans] lequel s'il nage par dessus, cest ûgne qu'il est cuiû, s'il va au fond, n'est pas cui&. les Polonnois, Mofcouites, Anglois, sont un breuvage, ayant forme d'hydromel» lequel est beaucoup plus pltifant. plus iain, que plusieurs vins généreux, qu'il y appellenr Mede: les prennent une partie de miel, nx parties d'eau de pluye, ou de rivière, ou de fonrame, font le tout bouillir ensemble, en bouillant l'escument foigneusement qualî àla conlomption de la moitié du tout. citant refroidi le mertent dedans un vaisseau. vin, puis adjoustant lîx onces de levain, ou de biere, ou d'ale, pour le faire ebouillir. depui er, pendet dans le vaifièau un nouer plein de caneile, poyvre, zingembre, graine de paradis, doux de girofle, mcfraement jetrenr dedans le vaisseauune poignée de rieurs de fuzeau. exposent le vaisseau au So leil d'esté l'cspace de

quarante jours, ou en Hyver le mettent dans la cave. Ceste façon d'hydromel est fort souvtrain pour les Heures quartes, mauvaises habitudes du corps, maladies du cerveau, comme épilepsie, apoplexie, paralysie, esquelles le vin est défendu. les provençaux. Italiens sont des marfepans avec miel & amandes, en ceste façon: Prenez miel blanc trois livres, blancs d'œufs trois, barrez le tout ensemble avec un pilon de bois dedans un badin, iuk ques. ranr qu'il acquière une couleur de laicl. puis mettez le bafCa uir un feu de charbon, remuant le rour soigneusement avec le pilon, jusques à ce qu'il soit quelque peu espeili: lors adjoustez amandes douces pelées. fricassecs, telle quantité que sera necciiàire pour donner quelque consistance: estant encore chaud, estendez le sur va marbre ou table polie: formez des marfepans qui feront l'inguhcrs pour nourrir les rabides, faire cracher.

Chap. LXXIII les marques de bonne cire. la manière de réparer diverses façons de cire.

Onne cire doit estre de couleur fort jaune, bien ode~ ; ra'ntc, graiTc, legere, pure, ferme, bien unie, ncrct. pu' rifiec de route ordure. Celle est la matière des autres Mdnjuts de htone are. cires qui sont arnfibiellcs ex'de diverses couleurs, quelle est la cire noire, rouge, verre. blanche. La cire noire est faiâe avec cendres de papier bruslc: la verte avec mixrion devrderis, autrement dit verdegris: la rouge avec la racine d'orchanerte ou de cinnabre pulverise. La blanche est CèrtUémht. rai&e en diverlèsforres, toutesfois la plus fréquente est telle. sa. ûcs fondre la cire en vai ssaux. ce propres, puis coulez la par une estaminc, à fin de la nettoyer de toutes les superfluires, ainsi pastèc, merrez la sur un feu lent de charbon, dans une grande poesle ou vaisseau de Cirt noire. Cire yerte. Cère romge coyurc, pour la tenir liquide. en chaleur: là auprès tous aurez va ou deux grands tonneaux en forme de cuvier de lexive, pleins d'eau fraîchement tirée du puits, dans laquelle se baigneront deux volets ronds, plits. espais de demy doigt, en façon de couvercles ronds: au milieu desqals sera fiche un petit bastô ou chcuillc, en forme de poij>ncr, par lequel on pourra manier lcfaits rolets: voustréperez ces volets bien arroirfcz premièrement en eau, dans le vaisseau où sera la cire fond uc, & inconcinent les rapporterez pleins de cire dans l'eau en laquelle demeurera la cire qui aura adhère aux volets: vous nmasserez Cestecirc, estendrez chacunes pièces. part fut clayes couvertes de toile, au grand Soleil du mois de juillet, sur lesquelles vous la laiferez jusquesà tant qu'elle soit blanchie. Ce pendant qu'elle sera au Soleil, s'il advient que l'ardeur du Soleil soit tant véhémence, qu'il face fondre la cire eïtendue sur ces clayes, faudra la souvent arrouser d'eau ftaifche, par mesme moyen la défendre des mousches à miel, qui. auolent de toutes parts pour en tirerle miel. autrement, faites cuire la cire en eau tant de fois jusques à tant que la voyez blanchit combien ue cède manière de blanchir la cire n'est tant feure ny de tant petits fais que la premiere, parce que tant souvent fondre la cire, la diminue de beaucoup, rnais la lâcher auSoleil, ncluy apporte grande perteny diminution, comme vous le feaurez. l'expérience. Pour faire bougie. Prenez deux hures de cire neufve, une livre de bonne rchne, vn.quartcron de térébenthine, mêliez, faictes de la bougie.

Fin du second livre,

TROISIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.

LE VERGER.

Chap. I. Des différences du verger & le pourpris du jardin fruitier. P396.

Iul y a trois sortes de vergers, l'une appelée autrement le préau, lequel consiste en un champ seultrc d'herbe verte, la Pri » fontaine au milieu, avec quelques Planes. branches par estagcs. fouftenuesde charpcnteric, sous laquelle grand nobre de personnes se pcuvent mettre.

couvert. De ceste manière s'en ay veu à balle & plusieurs autres lieux d'Allemagne: & pour réduire le lieu en ceste forme de verger, il le faut bien espierrer, ôter toutes mauvaises herbes jusques aux racines. Et pour ôter le reste des racines d'icelles herbes entièrement, faut verser eau bouillante par dessus, puis battre, fouler l'aire bien fort & par dessus, jeter grande quantité de morceaux de terre, pleins d'herbe verte, la terre citant au dessus, puis les trépiquer aux pieds, passer légèrement la batte par dessus en sorte que peu de temps après l'herbe commence à poindre, louter comme petits cheveux; & finalement fait le verger de plaisir pour les Dames, pour la récréation de leur esprit. leur déduit. Séjour. L'autre manière de verger est celle que nos anciens François, qui ont succédé à nos Romains, ont prise. usurpée pour un lieu de plaisir aux Princes, anciennement on appelloit Séjour, maintenant Beau-regard. Lequel outre le bastiment seigneurial bien comparu, perlé, diapré, entouré de beaux foietz, eau de four ce vis-à-vis, comprenoit haute, basse cour, avec ses jardins, plaisir & fruits, taillis, garennes, viviers, tout ce qui se voit de beau en une maison seigneuriale. La tierce manière de verger, est celle que nous entendons dire en ce lieu, que peut suppléer le lieu du jardin fruitier, pour une maison de ménage: telle qu'avons délibéré de bastir, dresser, en laquelle voulons avoir plus d'espace, modérée beauté, qu'aux somptueux lieux non nécessaires. Les uns ont fruitier ny autre, et n'ont rien de bien, et cy dessus proposé, ce n'est d'icelles. requiert qu'après les jardins, potages, à tuteurs, avec leurs cirtes, fiances, nous dirons un verger pour les arbres fruitiers, contenant luy féal amant de largeur, espace que les deux autres jardins contiennent sans autres allées entre deux & au milieu, que de l'intervalle des arbres tel qu'il sera dit cy après: & sans autre culture d'herbe ou autres choses au dessous, dont vous pouvez bien espérer quelque profit ou amendement que du foin qui croistra. car l'arbre fruitier veut avoir sa nourriture empêchée, ny emblée par la culture d'autres plantes qui luy feroient. L'entour, ne demande estre défrayé en Hyver, ny cultive que par ses façons: car il ne redroit aucun profit à son maître. Le verger doit estre à l'entour quelque coteau ou colline, plus tost qu'en quelque campagne. car outre que telle aillee c'est mieux à craindre, plus amène, gracieuse pour l'agréable contemplation, profitable, divers contentements qu'on peut recevoir, encore les coteaux sont plus capables pour planter arbres fruitiers que la planure. car ceux qui sont en la plaine, s'ils sont plantés fort voisins, se nuisent l'un l'autre par leur ombrage: les autres au contraire (selon que le plan va en raillant) surpassant d'arbre en arbre l'un l'autre ne s'empeschent aucunement; & ne peuvent s'entretenir. Doit estre aussi posé le plus tost vers le Septentrion que sur le regard du Midy, afin que des Fenestres on puisse louer de sa gaillardie, beauté. vray est que posé vers le Midy, feroit plus exposer au Soleil, la chaleur duquel fait fort requil y aux arbres fruitiers, mais la préférence tant n'en ferait point de plaisir: outre qu'il feroit offense à l'endommagé de la poignée. ordonnées d'iceux à DE LA MAISON HVSTIQUE. à l'heure, lorsque les bleds sont battus, si par cas il en étoit voisin. Sur tout qu'il ne soit exposé au vent de galerne qu'on appelle Ne' roé, qui est entre celui de l'occident. du Nord: Parce qu'il est fort ennemy de toutes sortes de plants, principalement des fleurs, lesquelles brûlent comme si le feu avoit pailé. à cause qu'il soufflé du côté de la mer, participant aussi du Nord qui est fort aspre, non toutesfois si dangereux que de galerne lequel souffle une fois l'année, principalement au Printemps, gaste les rieurs de la récolte, sur tous de la vigne quand il souffle: Dont est effrayé ce Carme latin, Vd tibi Galernâ, fer uem fit c'Uufd ubernd. Sur tout que la terre où vous direz votre verger, ne soit marescageuse ny aquatique, car les fruitiers tel terroir ne viennent savoureux, ne sont de longue durée. doit aussi estre amendée un an avant qu'estre beschée, pour faire pépinière, bastardière, après l'icelle sera pour ladeuxiesme fois beschée, fumée, ou marnée, il la faut tailler rafler. & prendre son filon. sa marne: & par mesme moyen ressembler soigneusement. Et quant à la nature, bonté d'icelle, doit estre gracieuse au manoir, noire, ceuleu, et qu'elle finisse en la frayant. remuant aux doigts, point trop dure, argilleuse, crouseuse, ny sablonneuse. La cloiture du verger sera ou de haye vive, qui est la vérité la plus plaisante. Agréable, mais plus profitable est celle de muraille, pour estre plus forte. balayée en moins de temps, laquelle paindre, accoullée gentiment, ne donne guères moindre plaisir que la haye si n'aimez mieux la faire de foin & chauffer de haye vive, le tout selon la commodité du lieu. revenu de la maison, hors ce néanmoins de l'ovoyer de tout bestail, où nul homme puisse entrer, sinon par la porte. encore que la muraille soit la pins allée closture, plus forte, bastie

en moins de temps & plus profitable. Et parce que le Terger est du tout dédié pour planter, enrer, transplanter les arbres, en y eluy nous disposerons certaines places, où commodément la pépinière. bastardière pourra estre mise: laquelle pépinière sera comme un magasin de plans, pour équiper. fournir le verger. tous besoins. Nous flemens premièrement la pépinière du costé de l'entrée <Ti-. tm £. celui verger, tout joignant drciferons la bastardière, où feront. r j"ft. net plantez les sauvageaux, prins en y elle pépinière, pour estre puis après triffmt Uentez en leur temps. En l'autre coste nous planterons les fruits. noyaux, de là nous les transporterons. enrerons en diverses manie-X'P"" res. Au de la de ces deux grandes aires séparées d'un grand chemin, nous alignerons. ordonnerons noz grands arbres :& au bout d'iceux nous picquerons nostre ozeraye, qui pourra pour sa commodité recevoir la Fraischeur de quelque petit ruiUcau.

Chap. si La pépinière qui est la plante d'arbres par pépins ou semence,

LEs arbres viennent. fortent de terre, ou sans culture, ou avec culture. artifice des hommes. de ceux qui viennent par l'industrie. artifice de l'homme, les uns viennent de grain«s, à sçavoir de pépins, ou de noyaux ferez. fichez: les autres de rejettons. petits piés furailles de la racine au pied de l'arbre, ayés leurs chevelures de racines formées Se. part: Aucuns viennent de bouture, comme de fciôs, ou de provins, ou de ramcaux- aucuns de provignage, par especial l'arbre estatencore jeune&C ployable: les autres sont entez les uns sur les autres. No' parlerons premièrement cornet il les faut fairevenir en la pépinière de leurs graines, & ainsi cōiequemcr no'traiterons des autres façons de fairevenir arbres. Donc pour dresser vostre pépinière de poiriers, pommiers, coingniers, autres arbres. pépin, vous ferez bescher bien en fond un grand carreau en bonne terre, bon solage:& s'il est possible des l'hyver précédent que vous voudrez semer, à fin que le terroir soit disposCc,{c presque demy rentremellerez de bon grcfljn, qui se puisse meurir. pourrir avec la terre, se garder par gros feillôs jusques au temps des cidres, qui est en Septembre. Odobrc. Auquel temps prenez du maredfaits fruits à l'iflucdu preloir, ou peu aptes avant que les pépins en soyent corrompus, les frottez. eüfuyez très bien entre les mains, puis estendez. esquarriflcz vostre gueret bien uni, dressez vostre carreau par planches larges de quatre pieds ou environ, les raies entre deux, ce que lon les puiffe sarcler d'un costé. d'autre, sans pictonner par dessus.Cc faict, semez & eluy roarc, defaçô que la terre en soit legiercmcr couverte, puis le recouvrez très bien de la terre qu'aurez levée en faisant les raies d'entre les planches, hercez avec un rasteau par dessus, ce qu'iceluy marc s'cpâde. ne soir cmmetclc. Autrement, fûtes seicher les pépins dessusaits, les gardez jusques à l'hyver ensuyvant:& puis environ la S. André, ou au commencement du Printemps semez les, comme dit est, fins lever guère» de terres des raies, quand vous taillerez vos planches: & les hercez avec le rasteau un peu par dessus, y jettez force espines. rameaux allez clair après qu'aurez femc, à fin que les poulailles ou les pourceaux n'y fassent aucun-dommage. Quand les pépins auront leuc. feront creus d'un an, ostez. tardez leur tous les bourriers le plus souvent que pourrez, ne huilez croistre une seule herbe en hauteur après eux, de crainte que si vous arrachiez]une herbe dure. ja grande, par mesme moyen n'arrachiez le petit pépin. semence de l'arbre. arrousez les quand l'esté sera lcc, commencez. les eslaguer. Esmonder, à fin de leur accouftumerla (àrpe, que leur fucs'addrcfle. un tronc seul.nonà plusieurs: puis les arrachez vers l'hyver avant qu'il y aient recommence. bourgeonner, pour transplanter de rerouer en la bastardière.Pour les faire plustost boutter. faillir hors de terre, il faut mettre tremper les Grain d<. c. ms en eau ou en l'espace de deux ou trois jours & faut. y entendre que la graine ou pépin du meurier, ne vient ou croist si tost, & ne produit si bon fruit que celle du figuier. Pour semer l'Orme, lon arnaite son pépin avant que l'arbre Toit ve-S'merir»it. ftu de feuilles, qui est au commencement de Mars, alors que l'ormeau commence. jaunir. puis on le seiche deux jours entiers. l'ombre, après on le sème en terre aisez ferme, la profondeur d'un jfoulce, l'arrouse lon souvent si les pluies ne viennent. Lon firme le laurier un pied avant en terre, quatre grains enferra Stmerl'au blc, un an après lon le replante ailleurs:& autant en fait on de tou-. ". ' tes graines {emblables, comme de cyprez, meurtes, autres.

Chap. III La plante à noyau.

Pour vos plantes. noyau, comme d'oliviers, cerisiers, pruniers, nains à amandiers, pêchers, Chastagniers, grenadiers, si tant est que le non grenadier doive être plutôt entre les fruits. noyau qu'entre ceux. pépin. avant-peseiches, palmiers, faites seicher les noyaux frais tirez des fruits que voudrez ficher en terre, quand le Soleil ne sera trop aspre, à l'ombre d'icelui: & les faites au paravant tremper trois ou quatre jours en du lait ou de l'eau, puis les fichez en terre. Ce que sera non plutôt qu'au commencement de l'hiver pour les voir fourdre au renouveau car si vous les fichez avant l'hiver, ils pourront germer. lever avant la venue d'icelui, ainsi tendres nait qu'ils feront n'auront force pour résister. la rigueur. inclemence des froids. gelées. Et si pour vostre aise vous les voulez enter en leur Bastardière mesme, cest à dire au lieu où les aurez premièrement fichez, où il y auront leuc sans les transporter ailleurs, mettez ou fidez en chacun trou, trois, quatre, ou cinq noyaux: & si tous leuc, y ont prins racine, n'en laissez que le plus beau pour enter sur le lieu, arrachez les autres, pour les transplanter ailleurs. En quelque temps que ficherez v^{os} noyaux, voyez que ce soit en Gmm de. un bon guerier, bien profondement befché, mettez force menu Z. ". »). fumier parmy, seul ou meslé avec poullierc ramassée, es chemins & les fidez trois doigts dans terre, à demy pied loing l'un de l'autre, et les arrosez trois fois le mois, principalement en esté quand il sera sec, & les sarclez une fois le mois. Sur tout fichez les en beau lieu. bien exposé au Soleil, si en voulez avoir un fruit bien nourry. pla^{us} iant au goust. autrement, ils sont fichez en lieu ombrageux, qui néanmoins soit de bon gueret, le froid en pourra être beau, mais allez mal gracieux au manger. Quand les noyaux plantez auront prins pied. quelque peu de nourriture, arrachez environ l'Advent ceux que voudrez transplanter, leur espointez les racines, les effranchiez avant que les poser ailleurs. Et notez que le replanter deux fois rend les sauvages de franche condition. meilleurs, les adoucit grandement. On ficher; & quant au particulier de chacun noyau, comment il les faut ficher, est de sçavoir que les grosses noix, toutes manières de pesches, 'fig-' pcrfissues mcs de chaicaigne S^{on} menu S^{on} abricot set finculièrement les YuHiT bois, viennent francs, heacz de noyau, pourveu qu'ils trouvent auia tbnun. LIVRE. si bonne terre. aussi beu solage que -font les arbres, dont les fruits de faits noyaux ont esté cirez, n. On fiche le noyau de Pcrfiguier en lieu froid, un pied profond en terre la pointe delous. a un pied loing. un de. autre, c^{est} ce en Nouem bre es lieux hauts, en l'anui es lieux bas. GmnAolttr Le noyau de Guindolier, autrement dit jujubier, Ce fiche. la tna•»lwk«r.. j crc. f. ç On. u Pcrfiguier. mnis il est tardif. lever. croistre. V§mm On fiche aussi les noy. iux de Pi une en terre gratté un pied de profond, ce en Novembre & Février: & les replante lon en me fine mois en trous. fo(îcs ny trop larges ny trop profondes. Pm». . és n0. aux<. c pi. f. fichent en lieux froids en Février. Mars, ou enuison la cheute de la pomme de pin, ou peu après, en fosses bien beschées. bon gueret. 6V: ne doit on rompre la pomme. force, ou avec aucun ferrement pour avoir les noyaux, ains attendre qu'elle soit esclée. entrebaaiHce: & faut faire tremper les pignôs trois jours au parau. int que les ficher, en ficher tept ensemble. Aucuns les mettent en petits paniers, les coJpcnt quand ils iont nait. Ils ne demandent d'estre transplantez: & s'il advient qu'ils soyent traufplantés, se faut donner de gaedet en les arrachant d'offenser leur racine maiftrfne. A" attiries. les noifilles. prunes de toutes fortes, pesches, auberges, gros Pr/cfcl/. abricots, en quelque bonne rer re. solage qu'en mettiez les noyaux, Gnttrbri-ne. cncnt dutout. mbUbles au fruiû des arbres, dont ils ont esté têts. cueillis: parquoy veulent estre entez en leur bastardière. JVoja» Je Le noyau de datte, qui fait la palme, se fiche le bout aigu contremot datte, deux coudées profond en tet rc, en lieu amendé de fien de chevre, le coite aigu au deîiis, & veut efée arrosé tous les jours, que. hacun an lon luy respande du sel. l'enrou, que lon le transplarrte. GrSmt deli' les graines de limons, citrons, oranges, ponciles, semblables, mnt. t. tront, comme. este dit au fécond livre, le picquent en couches bien prepa7" rccs. furnces, environ le mois de Mais. fic le bout le plus aigu contremont, demy pied loing l'une de l'autre, d'yn doigt. demy profond en tetre, veulent estre souvent atrontez: puis quand il? sont creus <f un pied, replantez les au rez d'une muraille, en a1pec"t. du. id v: & en Hyver. quand le temps est haicux, les emmanteiez. afTcubez ainsi qu'avons décrit au fécond livre. Auran en peut on dire des grenadiers. lauriers, comme tu as peu entendre au (ccond livre. rtfachts. les pistaches requièrent plus grande diligencce,

demandent estre femez tant masle que femelle en terre bien acrec. bien gr.iîè, le dos tourne. POricnt, ce environ le premier jour d'Avril & là les pouvez enter sur eux mesmes, combien qu'aucuns les entent sur l'amandier. Plante de Le noyau de la pesche veut estre fiche incontinant aptes qu'on l'a /î/î-fce. mangéejc noyau ayât encore quelque peu de chair ài'entour;& poux estre de plus longue dutcc, veux estrr entée fut l'amendiez

Chap. III Le Bastardier.

I tu veux avoir un fruiû beau. plaisunt de tes arbres ce n'est allez que tuayes semé ou fiche les pépins ou noyaux en bon gucr cr, roais il faut qu'un an après tu les t ran (portes en autre lieu/car ce transport les amadou & les renouvelle en une vigueur qui rend leurs feuilles plus belles, leurs fiuich mieux nourris. plus tlaifans. ainsi tu vois les sauvageaux transplantez ailleurs, acqpcrir par ce moyen une nature plus douce, plus grande beauté.Parquoy quand les arbres qui auront levé de pépins ou noyaux semez ou fichez, auront prins quelque peu de nourriture. accroisicmeur en la pépinière, arrache-les en l'une nouvelle, sur le loir avec le plus de racines que icra pollible. & il y en a quelqu'une gastec ou rompue, coupe-la. aduil y aussi que tu les arraches lors que le vent de Septentrion ne four rie point (car ce vent est ennemy aux nouvelles plantes). les replantes. l'instant mesme, ce que les racines ne fesventent, en temps ny ff oid ny chaud, ny de vent excemf, ny de plu. c, mais doux. fort fe» rain, cho. fiilanr plustost un jour nuageux, que le Soleil. flan. chaleureux. la lune croistaatc & si n'as le loilir de les replanter si tost, ou que tu les-veuilles envoyer ou porter loing, entourne-les de leur terre meslée avec nen, les couvre de drappeauou de feuilles. Quand tu les arracheras, regarde de quel collé du ciel ils sont fit ucz en leur pépinière, à fin que tu les tran (plan tes en mesme regard du ciel. car si tu les transplantcs en afpcct. solage oppofite& differenr, ils ncn profixeront pas si bien. qui est eaule que ceux qui achettent nouvelles pjantes d'arbres, doyvent soigneusement fenquerir en quel terroir elles sont cieucs, quel rcgaid duSoleil elles avoient, à fin de les transplanter en mesme gueret. semblable aspect.Vray est queccfle observation me semble par trop cccrmonicufe. bien fort difficile destre tousjouw exactement exécutée, veu que bien souvent. Paris nous acheptons des arbres. planter, desquels nous ne sçavons la première fit. a. ion, si pour cel a, fta. t. ailleurs transplantez ils ne la ilfent de profiter.Et puis, qu est il besoin de ceste cérémonie, puifque le Soleil qui est leperc nouniflier déroutcs plantes voit en un jour tous les collez de l'arbre, &que laterre ou Pautre est planté n'cfv moins nourriffiante d'un costé que de l'autre. Ces choses Considercesj eouiron l'advent de Noël faut estendre un autre guerera' en faire n carreau rayonné, où feront logez par ordre décent les petits sauvageaux quevousaurezarrachez.de la pépinière, en leur espoignant fit c/barbant. tous les-racines, entour les fouchettes. Faites les rayons creus denviron demy pied au dessbus desdires fouchettes, &c ce enbon guerer, voire meilleur s'il est pollible, que ceux de la pépinière. Vray est que les rayons se doyvent faire selon la bonté de la terre. iwrurel de l'arbre. car en terre arguilleufc ou dure faut faire rayons. 1 profondeur de trois coudées, en lieu aqueux. marescagenx de trois pieds seulement. D'aucunes plantes, comme le fresne& Toliuicr, Tiennent mieux au rez. au fo. met de la terre, qu'en trop grande profondeur d'icelle. Arrangez vos petits sauvageaux eu iceux rayons àun demy pied l'un de l'autre, les. couvrez bien viuement, laissez l'espace d'un pied decondos entre un rayon. Fautre, à fin que vous. puiffiez faire des raifes, pour aller. l'aifc sarcler ÔV enter entre deux rayons. Quand vos sauvageaux feront aflîs, il leur faut couper le tronc rez terre, emplir les raifes de fumier, fans autrement enterrer ny couvrirles plantes :&. mefraes qu'ils viendront, il les faut bien sarcler. l'en tour, nettoyer de bourriers, de les farfouer, ou légèrement bescher aucunesfois cnesté tout autour, sans approcher trop près des racines:& aussi les arrouser de soir quand de jour il aura f.uct grand chaud & quand il y auront la première. seconde année jette scions nouveaux, ne laidèz en chacun sauvageau que le plus beau jetton, le plus droit, plus poly, le mieux nourry. de plus belle venuë', coupez les autres bien rez du tronc Comme ils croistronr, eraondcz les bien, mont du menu bois superflu, jusques au rez du tronc. ce sera au mois de Mars ou d'Aunl, & picquez au pied de chacun sauvageau un menu eschallas pour le dresser, les liez tous deux ensemble avec tortils d'herbe, mettant de lamouifc ou autre choie molle entre les deux, ce que la dureté de l'eschallas ne le froide, au grossir. Etaussi les cultiverez jusques. ce qu'il les faudra transplanter, si mieux vous n'en voulez enter

quelques uns sur le lieu. Quand par oubli vous aurez laissé vos petits sauvages en leur pépinière deux ou trois ans sans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit est, mais leurs rayons feront plus creux, ne leur faudra. tant rongner les racines & les conviendra esbrancher par haut, selon que besoin en fera. Il se trouve des pépins de poires, ou pommes franches, ou creues en arbres qui auparavant ont esté plusieurs fois entez, qui amènent arbres bien fort droits, d'aussi beau bois comme fils estoient entez, n'ont aucuns picquetons ou espines qui les arguent de l'auvergne. Tels arbrisseaux, si les voulez replanter ailleurs, ou mettre hors de l'endroit. Cui bastardière sans autrement enter, ils ne l'auront. vous apporter 'Zr'f'lnie' k°. tu . manger, à faire cydres. mais toujours le meilleur est Fruit ynnat de les enter: car le fruit qui vient de l'ente retient toujours meilleur» enfin. re forme, s'en apprivoie. engraisser d'avantage. Biais celui qui D'effruct d» vient du pépin, change autant de fois comme on change l'arbre qui d'effruct <7 le produit. Et outre cela faut noter que combien que tous arbres, r«me4». dont le fruit est puitant, viennent mieux de semence que de rameau. toutesfois on fait mauvaise plante de semence tardive, mise hors de son terroir.

Chap. V Plante par scions & rejettons.

Espetks fiions des cerifirs peuplez des cheveleures, Plante Je et qui Torrent des racines des grans cerifirs, plantez ail-si f'. if<»' leurs viennent mieux. plutôt que de noyaux, mais il les convient oster, planter autre part tandis qu'ils font. unes, comme de deux ou trois ans: car quand ils font gros, ils. en profitent pas si bien & si vous attendez qu'ils soient gros, au replanter il les faut cflager. bien citronner des branches, mettre leur plus gros bout dans terre, à la profondeur d'un pied. puis pietonner la terre, piquer au pied de chacune plante une petite gaule, pour les tenir fermes, empêcher que les vents ou autre chose les offencent. Sur tout ne faut couper les scions en autre temps qu'en Hyver: parce que l'humidité. raffeur leur est durant l'hyver conservée, dont par aptes ils croissent & finissent mieux. L'alun vient de même façon de petits scions, toutesfois le Mwtu meilleur «ft de le planter de bouture par groflès branches coupées d'un viol meutier, longues d'un pied, mises dans terre bien avant, de force que la terre les (urpasse de trois ou quatre doigts. lesquelles en Eltc faut arroser. eslaguer diligemment. les Coudres franches au cas pareil viennent des petits jet tons, qui Pluma de forment des racines des bonnes coudres bien chevelus & lesquels au <° à fr«n tijnfplanter ne faut esbrancher fils ne sont bien grands. peuplez de. brameur: mais trois ans après qu'ils feront transplanter, si ces feions ne sont de belle venue, il les faut Tailler. rez de terre, ils recroissent en toute des scions droits, polis, nets, qu'on pourra ou tous eslever, ou en dépeupler les moins bien nés pour donner vigueur. ceux d'élite. les faons de l'olivier que voudrez transplanter doivet estre longs, TUnfaubeaux. humeroux de grofleur, lesquels on puilc prendre. empoigner à la main, n'avoir Tescorce aucunement bleicelle leur faut enduire de fien meslé avec cendres la teste. le pied, puis les mettre en terre comme ils estoient en l'arbre, le bout d'embas en bas, celui d'en haut tourné en haut. regardant le ciel, autrement ils ne prendront avènement. ce que lon doit aussi observer. transplanter toute sorte de scions. les scions de la racine bien chevelue des bons pruniers non entez, Plante U rendent estant transplanter le fruit de même celui des maîtres pruniers. ruHtn niers <f6u vous les avez effleuez. egraphcz. Mais si les maires pruniers sont entez, il en faut prendre des greffes, les enrer en autres pruniers ou guiniers sauvages, ou en cerfiers aigres, non en cflagraper les scions pour transplanter. les heumes. prunes franches ne viennent naturelles. franches, c&iDs plantées des scions, mais veulent cflre entées de greffes.

Chap. VI Picquer ou assier par branchettes ou drageons.

À bouture ou plante de rameaux ou de drageon vient plus légèrement. mieux. pcrfe&ion, que la semence de pépins ou flchevre de noyaux, principalement si elle est mise hors de son terroir, de cette façon sont les figuiers, coigniers. grenadiers. Tiquitmt it Qand lon veut affier ou picquer branchettes de meuriers, fimmmu. ft guicis, coigniers, cormiers, grenadiers, pruniers de

plusieurs choisir droites. pleines d'humeur, d'une verge seule, de jeune bois de trois ou quatre ans ou enutron, qu'elles ayent du vieil bois quant à le jeune: & les faut aiguifer comme un pieu de <Jcmy pied de long, sans en oster l'dorce d'un des costez, Jcs cflaguci & tordre le bout d'icelles que vaudrez ficher dans terre: ou bien le fendre en escartclant un peu, esquarquiller, & entrebâiller la fente avec une febve, ou un pois, ou une petite pierre fichée au milieu d'icelle, les picquer un pied avant dans terre, ou bien mettre ce bout dans une peritcboic de bois pleine d'eau. enterrer le tout ensemble. Il faut que les branchettes soyent prêtes en un arbre gros. plein poing, qui nyr porté ftu<c"t. aussi qu'elles soyent bien saines, &peuventestteartou(ccsavec un canal qui aille ijfques. la racine. Marquez bien l'endtoic, le solage, afpc& de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter. picquer du coite, solage & afpcâ: mesme & luy mettez du fuzeau de.'fus, si vous délirez que l'arbre ne monte si haut. soit toujours basset. tel estant, les branchettes en prendront mieux, ne Éc rompront point pour tirer. fiante iefi-. our planter le figuiera la mode Gencuoifc, qui portera froid trois ans P. "». . P cur pltotCf tout le long de l'Eûc, on doit prendre une branche -de figuier pottant fruiéfc de deux ou trois ans, foit qu'elle ayt encore foniruiû. ses feuilles, ou non. & faut aiguifer. tailler en biais, picoter tout autour le bout qu'on voudra mettre en tetre, puis le planter en une fofle profonde de demy pied, de sorte que la cime demeure dessus terre avec trois ou quatre œillets, foie couvert de paille par six jours, arrousée chacun de£ dits jours, puis soit découverte, pource qu'elle auradciña. tte: & au bout de l'an vers le mois de Février, faut tailler le. tton bien bas à rez de terre, il. ttera de si grande puuTan ce, qu'au deuxiefine an il portera fruit.

Chap. VII manière de faire scions. planter.

Pour faire faons de plusieurs fortes. planter quand besoning fera, coupez en Hyver quelque grand arbre, s'il commence. jaunir. blcfmir, duquel vons désirez aucir de l'engeance, fciezluy lecronedes plus grosses branches, par rronçons longs comme d'un pied ou environ, faites un reau en terre qui soit bien grade, si profond que vous. puilîiez loger vos tronçons fus bour, demeurât la terre furhauiTec trois ou quatre doigts audciTusd'iceux:régczlcsn ce reau. demy pied l'un de l'autre: couvrez les bien, les arrousez j'Elté, s'il en est besoning, en eslaguez bienlcsbourricrs:parespacede temps ils. treront des scions, que pourrez transplanter quand il y auront cheveleure de deux ou trois ans & fils n'our point encores de racines, enfoncez-les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir. Ces. ions en jetteront d'autres qui pourront aussi servir. Notez que tous arbres qui jetteront drageons, si vous les coupez' en Hyver, ils en jetteront plus abondamment, (Se feront tous bons. planter.

Chap. VIII Le provigner rejettons ou antenais,

Le provigner est nécessaire aux arbres que l'on. planté de feions, à ceux qui repionnent, sont des petits Rejettons de leur racine. car cela leur fait porter fruit plus beat & en plus grande abondance, en durent plus long temps, d'autant qu'il y attirent plus grande quantité de suc de la terre. Pour ce regard lon doit provigner les pruniers, cerifiers, grenadiers,ô tous autres arbres apprivoisez que lon ente sur sauvageaux. car par ce que le sauvageau n'attire tel suc. en relie abondance que l'arbre enté rcquiert, est besoning le provigner. Comme si lon ente un cerificr doux fut un sauvage, ou qui porte cerises trop aigres, tel cerificr ne sera de longue durée, ne porteta cerises douces, est n'est provigne un ou deux ans après qu'il sera ente, d'aurantque le cerifier sauvageau n'attire altez de suc pour donner accroissement. l'arbre, le suc qu'il attire n'cfl pas familier ny propre pour produire. nourrir ceriles douces. Or lon provigne en quatre fortes.ou en couchant les remettons ou Prtuigmt it branchettes encore tendres, en fosse faicte au pied, comme sera dit cy 7«wr. /•»•. après. ou en efchclette. ou en yn panier plein de terre, attaché au bas de la branche.ou en perçant un faulx, y pafiânt la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus. plein déelarc au Chapitre d'enter. Ttfftps de pn i-n provigne aussi en plusieurs temps: mais le meilleur est. la Pri. »orr. meure. en Mars, quand les arbres sont en fleur, commencent entrer en amour. fl faut provigner les petites entes ou scions plantez dun an, an

commencement de l'hyver un pied bas en terre & meslerez du boa graillin parmy laterteque tirezde la fosseoù les voudrez prouigner pour la recombler.il faut aussi couper rez de terre les scions luperflusestansaux environs des bons membres que voudrez coucher en provin-.car ils se convertiroient en pourriture. Au provigner il faut befihcr tout à l'entour de l'arbre, en manière que les racines en soyent comme. demy dechauiTecs-.pois allongez la iossè du code que voudrez provigner, selon que verrez que les racines pourront mieux obéir en y elle soifc, traitez les bien gracieusement, bouchez vostre scion de façon que la torqueure par où il aura est. enté, soit un peu plus bas que les scions du bois nouveau formant hors de terre, de telle hauteur que faire se pourra. Si l'arbre que voulez provigner estoit un peu grosser, qu'il fust mal aisé. courber, rebelle. coucher en la fosse.vous en pourrez inciser le tronc presque. demy, entre la racine. la torqueure, doucement courber en ladite folfc le bois que les greffes auront jettc, &le plus rondement que pourrez, gardez de le rompre, puis complitfcz l'inciseure de cire gommée ou de glaire. S'il y a plusieurs scions. membres en la plante que voudrez prouigncr, que tous rompent de fortune, en les provignant, le remède sera relever l'arbre tout droit, en réchauffer les racines de la terre, qui au paravant. estoit, qu'en aurez oste, puis en tailler tous les feions rompus un peu au deliôs la rompure:& les laifler ainsi jusques à Pautreannée qu'il y auront rejetté scions nouveaux, lesquels par après pourrez provigner en Hyver. mais si d'iceux scions il en demeure un qui ne soit point rompu, païièz ourrc, le provignez, coupez aurez de la terre de la rorqueure, les efeots de ceux qui ne. i ont rompus. En provignant eilargissez bien les scions de vostre branche en la io(lc:les. couchez bien rondement en les choyant. les couvrant de la terre que vous aurez tirée, faisant la fo(iè après l'avoir bien meslée avec bon eraiflin:& foulez peu à peu dessus, gardez que nul defaits feions ne le rcleue depuis qu'aurez commencé. les fouler. Ce faict rcdreilez bien droit. mont tous les bouts qui (ortiront de terre, de telle hauteur que faire pourrez:& les laillèz ainsi trois ou quatre ans sans les rayonner, jusques à ce que leurs racines ayent prins terre, soyent défia bien chevelues:& picquez des battons. Penviron pour les dresser, prenant garde qu'on ne les rompe.Trois ou quatre ans aptes il les faut deterrer, ce au commencement de l'hyver & en ayant coupe tous les membres checlus des racines d'avec la louche au defibu de la torqueure, pourrez planter chacun d'iceux où vous voudrez qu'il demeure pour jamaismoQ pas que vous n'en puiffiez laiilcr quelqueVo en la mesme foïe, si le lieu est propre pour. demeurer, mâis. cestuy ne luy arrachez point Tes racines chevelues, comme aux autres. Si ces provins des entes sont ja gros. branchus quand lon les arrache, il les faudra «(brancher avant que les replanter, lors qu'ils feront replantez, ils feront francs par tout: & toujours fuceffiûement ceux qui en viendront feront aussi francs. Encore si voulez raccoustrer la foughe dont vous aurez provigne les scions, après qu'en aurez coupe tous les membres, laifsez luy des chiquors. des greffes, elle Rejettet. d'autres scions d'iceux chiquots, dont vous pourrez encore faire autres arbres francs, en les provignant. les relevant au bout de trois ou quatre ans.On ne provigne que les scions qui n'ont racines. eux par-Sansi fnticuherscs. car fils en avoient. part eux, il les faudroit arracher. »intr. replanter avec la besche, non pas ptouigner.

Chap. IX Enter sauvageaux & autres arbres de plusieurs sortes, en diverses façons & divers temps.

Ranfplanter. provigner apporte grande beauté. accroisfcinent. l'arbre. à son fruit, mais encores plus TenteHcar par Tenter les arbres sauvages sont non seulement amadouez et rendus francs, ceux qui sont (criles fertiles. ceux de mauvais goust transmuez en eratVJe délicarciTcjles tardifs en ceux qui viennent avant faison, les (aifonnez tardifs. mais aussi leurs fruits en vienent plus-beaux & mieux nourris, joint que Tenter fait produire et croistre bien souvent arbres. fruids, qui apportent grande admiration aux personnes;comme nous voions és pommes, poires, autres fruits infinis, qui sont rendus divers ôéen couleur. en goust, par l'artifice d'enter. D'avantage fait que non seulement une clpccc est changée. transmue en une autre, que divers fruits ("accommodent en y sur un mesme arbre. ains encores les arbres estrangers proviennent jusques à nous, nous faisons largelle des nostres aux païs et hommes estrangers. Or il y a principalement cinq manières d'enter. La première est cine. f 9rt. enter en escorce, c'e(l. dire, entre le bois. Tescorce:telle se doit faire Intr. es arbres ja grands. aagez, qui

ont Tescorce dure. bien ferme. La seconde est enter en fente, c'est dite, en ttonc fndu:& de ceste cy on doit user es jeunes arbres. car les vieils n'endurent pas facilement si (Turc en leur tronc. La tierce est enter en fleuteau, qui se fait quand lon incise Tescorce d'un arbre en forme de fleuteau, pour l'appliquer. un rameau d'un autre arbre. La quarte est enter en escusson. La cinquiesme est enter en bouton, desquelles manières d'enter nous parlerons particulièrement en son lieu. Picmier que d'enter lon doit Considerer diligemment, si le terroir ou païs est propre au pépin ou au noyau, quels arbres. chargent mieux.. B LIVRE. I T. Le meilleur est enter en semblablesespèces, combien que les greffes. boutons peuvenraussi bien prendre en espèces d'arbres diffère» Ces, mais relies entes ne sont jamais de si bonne fin, estant impossible que les deux feues différentes Paccommodent, agencent. compor» tr%ê à tjlml tent si bien entre elles que si c'estoit pareilles fortes d'arbres: joint que «r/r nent /}. f tu j&. j cnt tousjours plus du naturel de l'arbre sur lequel. est enté, " que de la grerTeiau moyen de quoy il demeure aucunement abbastardy & estrançé de son naturel. Qm est la cause que ienc fais cas des entes que lon fait sur ormeaux: car le fruit qu'ils porrenr tient du goust & faveur de l'orme, qui est peu Aggréable. moins fais-je cas des emtt ". yn qu'aucuns sont sur tronc de choux, sur aubespine, grossellier, ferment de vigne, rosier. semblablesicar outre ce que telles entes sont de peu de durée, pour estre faites sur subicû de moins forte. robuste naïuw rc, que n'est la grerfe qui. est appliquée, dont le contraire doit tou£ iouts estre obfcuic au faïeldes enteures, les fruits qui en eferoilfcnc font de nul goust, fades, ou mal-plaisàns. la bouche. toutesfois, combien que les plus durs. solides sauvageons loyent. préférer en cas d'enter, si est ce que si vous entez en fautiageons d'aifée. metKlcu(c nature, comrac en Pcuple, Foutcau, iemblables, la gteffe en sera de plus prompte venue.'mais il n'y a aucun proffit, tels entes sont exquis plustost par curiosité ou tromperie des jardiniers revendeurs, pour avoir plus (ouuenr des entes, qu'aurrement.. vaut mieux donc enter en (èmbables espèces. ou bien, si lon ente en diuct ses espèces, faut. hoïhr les plus apprethons de la nature de la grerfe, qui est la partie dominante, laquelle le sauvageon doit au plus près scionder, combien qu'il en soit le nourrifficr:& en tout cas faut enter les arbres hastifs, sur les hastifs. les tardifs sur les tardifs. Et combien que parla faveur d'cnrer, les hommes introduisent infinies monstruofitez tant es arbres qu'es fruits, meslangeans différentes espèces, si ne faut il penserquelon putiTc enter tous grcrîcs ûdffcremment sur routes fortes d'arbres. car ny le chesne ne reçoit le poirier, ny le figuier l'olivier:& d'autre part le pin, le fapin, le cyprez, généralement nul arbre gommeux, oleux, qui larmoyé poix ou re»ne, ne reçoit le mariage d'aucuns arbres, ainu qu'en seigne Plutarque au fécond livre des propos de Table, parce qu'ils sont gras, iertenc une humeur huileuse, laquelle, corame toute sorte d'huileft ennemie de toutes plantes. si bien qu'il n'y a plus prompt moyen. faire mourir tel arbre que vous voudrez, aussi bien que. sabcillcs, que de les frotter d'huile: joint que les arbres qui distillent la poix raffineront l'ef corec si délice qu'elle ne baillerok pas fiege ferme, ne moyen de prendre feu. fincorporcr aux greffes que lonmettroic dedans, comme tous les bois qui ont les escorces de qualité trop humide. trop mol. le: car ils empeschent que la greffe ne se piHile unir. incorporer avec les parties qui sont au dessous de j'escorce. l'adjousteray d'euanrage, que comme les hommes. les femmes qui sont par trop grades.. 14 font. ne portent point d'enfans, parce que consumant la plus part de leur nourriture en lagrosseurde leur corps, ils n'en laissent point de superfluice utile. faire de la semence. aussi les arbres qui distillent la poix. raffine, employans toute leur substance. n ourriture. Ce grossir eux mesmes, ils en deviennent fort grands. fort gros, ou ils ne portent point de fruit du tout, ou il est bien petit, vient bien tard alpcrfc&ion de maturité. parquoy ne Ce faut il pas esbahir, si l'cftrager ne peut naistte ne vivre, là où le naturel malaifémet Ce nourrir. les arbres qui ont le bois par trop dur. solide, quel est le bouys & autres Ce. blables, ou qui ont l'efforcé par trop tendre, ne sont propres. faire cntes: car les uns par leur trop grande tendreté ne peuvent contenir la greffe alfcz ferrec, ics autres par trop grande dureté l'cfcarboulitent. suffoquent. Lon ente les greff .s aux Ailucnr<:, un peu plus tard, àçavoirà la Temps a£ my janvier, selon que la fufoncll disposec. froideur, ou autrement, trl<r<fi principalement les heaumicrs, poincrs, hastiveaux. Qianr aux pom miers& meslicrs, il est meilleur attendre des environ là fin dejanviec jusques en Mars, tant que lon voye qu'ils commencent. bourgeonner. car ils ne le nattent pas tant que les autres. Et en ce mesme temps fait bon enrer les gros fuuueaux entre l'escorce. le bois, de greffe! sardiues ou gardées en

terre. Tous mois sont bons. commodes. enter, soir en greffe ou escusson, reste le mois d'octobre. Novembre. mais la greffe. enre communément en Hyver, ainsi que dit est, lots que les arbres bourgeonnent. entrent bien en feue, car alors les greffes Ce gluent. prennent beaucoup mieux. On peut aussi enter des greffes en Avril. en May, si les greffes sont ceillcttccs, qu'on les ayt tenues enterrez la cime dehors, en lieux froids. ombrageux. Vray est que le temps d'enter Ce doit roefurer. diféerner félon la qualité de la région. car en paas froid lon doit enter plus tard, en païs chaud plustost. toutesfois pour l'univerfcl. pour le général en tour pais, le vray temps d'enter est depuis le premier jour de Février jusques au premier jour de May, en ayanr esgard au naturel des plantes. car celles qui ont plus de suc, doyvent estre entées plustost. celles qui sont plus seiches, plus tard, excepté le grenadier & figuier & fquels, encores qu'ils soyent secs, veulent estre entex bien rost. cest chose certaine qu'il faut cueillir les greffes en decours pour les enter au mesme decours ou en croissanr, ou quand on voudra, pour ueu que les greffes soyent cueillies en decours, toutes greffes que puissent estre: vray est que la greffe ficTescuflon prennent mieux en croissent qu'en decours de l'une. car la lune est mai & relie des feues, comme des autres fucs, moelles. humeurs-.lesquelles feues sont l'en, trecours. la liaifon des greffes aux sauvageanx, sont plus vigoureuses. de plus grande efficace au croissant qu'au decours. par femblable raisonest observe un précepte prohibitif en matière d'enter, scavoir, de ne faire aucunes entes soufflant le vent de Midy, par ce que tel vent est acre. desiccatif. Au contraire il faut tailler les lettons. h fin de la l'une, si on les veut faire bien plus fructifier. car estans coupez en ce temps, ils ont leur sève comme en arrest imbibée, par la taille n'en exhalent pas tant qu'ils feroient estans coupez, leur sève estant en plein cours & en plein flux.Toutesfois nous expérimentons journellement que le cueillit Ce enter des grès se peut taire en tout temps de la lune comme nous dirons cy après. Aucuns tiennent que les meilleurs jours pour enter sont les trois ou quatre jours devant. après le noaveau croissant. mais la raison prile des feues. de la liailon. ailemblage des greffes aux sauvageons, de la domination de la lune sur. elles feues, deboute la première partie de telle opinion. estant tout certain que tant plus la Lune est foible, tant moins sont vigouteuses les choses inférieures, sur lesquelles elle estend fescrTccls. Xnter f»r. ijente faite sur le sauvageon. plus de tenue 8e de durée, que celle est de meilleur goust, comme aussi sera le fruitde lente faite sur l'arbre qui germe. fleurift en mesme rcmps, a j'escorce vive. humide, la raison. est toute apparente. Xattrenef-l'on ente en escorce depuis la my-Aoust jusques au commencemér €. r<t. de l'hyver, alors que le vent savonius commence. Courtier, qui est des le septiesme jour de Février jusques à U S. Bernabé, qui est l'onzième jour de juin:mais il se faut donner gude d'enter en escorce durant les pluyes, par ce qu'elles eflavent l'aftcmblage. l'empêchent. fjrZ. on ente en tfcuEon au temps d'estc, depuis environ là fin de May jusques en Aoust, mesme lors que les arbres sont ja fort en feucet feullliSjcomme en juin 8e luilleAflavoif en païs 8e terroir chaud depuis la my-juin jusques à la my-luiller, en païs froid jusques à la my Aoust après quelques petites pluyes. Et si l'esté est si excefluement sec, qu'aucuns arbres retient leur feue, il faut attendre qu'elle fbit retournée enter si tost que lô aura cueilly les grcfrcs, sans avoir esgard au croisiant ny au decours, soit es greffes ou. lome:il est vray que lon dit que iaraais ne faut enter en croislat pour avoir beaucoup de rruicl, mais en decours. commencer au premier jour de la pleine l'une. Mnfcntt.. O. peut enter en fente sans avoir esgard aux pluyes en temps frais» mesme depuis la my-Aoust jusques à la Tou (Tain des: car le Chap.eron & affeublage qu'on met. ces entes destournent le dégast que les pluyes. bruines. sçauroient faire. Lon doir aussi conliderer si l'arbre est hastif ou non, luy bailler greffe de mesme. Aufti faut regar der, si le temps favanec ou rcrarde: car les faisonsne sont en toutes années reiglées. compas etmesure invariables, ains deuantcent ou retardent, entreptennent bien souvent sur les qualités l'une de l'autre. Et en toutes lefdires façons d'enter est chose singulière. de grand entretien pour l'ente, de gardet les faùuageons avec du fien de vache mesle en menue paille. Quint au temps particulier d'enter, vaut mieux enter sur le soir Enttrfi qu'au matin, le plus près des racines que des rameaux, d'autant bf»r, que tant plus bas est l'cnteurc, plus grand vigueur autli reçoit Tente de l'humeur de la tetre, les appareils. outils dont l'en teur doit estre garni quand il veut tt outils Jt enter, font un panier. loger ses grcrTes,Targillette, glairc, ou terre forre, pour luter Tincifion du sauvageon. allcmblagc de la greffe. la ""° moufle, les drappeaux, ou escorces de faule pour torquer. barder Tente par fus le

lutiz: l'ozier pour lier. enecindre ladite torqueurc & bardeure de Tente. Et la cire gommée pour enduire. enchapperonner les bouts. sommitez des greffes recenrement tranchées, Ha que les pluyes ou le froid ne leur nuise, ou que l'humeur esleve d'embas soir contraint se retirer aux rejettons: La fcie. main, ou petit feiet pour (cicr Testet. tronc du sauvageon. le coutelet ou caniucl. enter, pour couper & aguifer les greffes, afin que la peau ne se pelle ou escorche, ce qu'aduicni fotiuent, si Tenton est en feue, duquel tirerez la coupe si longue quelle puisse remplir la fente. qu'elle foit assez fournie du collé de la peau, qui puisse aussi servir. faire les incitions requises lequel doit estre tounours finement esmoulu, ner, bruni, sans roillure: deux coings, Tun plus large pour les gros arbres, l'autre plus estroit pour Jcs phis menus. tendres: tous deux de bouys, ou autre bois dur. poli, ou d'acier ou de fer bien dur, afin qu'on ne soit en peine de les agviser plus souvent, pour entrebaailler la fente du sauvageon. la ferpette. cflaguer le sauvageon, un petit manche d'os d'yuoire, ou de bouys, un ciseau de breiil, ou autre bois qui soit bien dur. Ne vousamusez. ceux qui entent tout aussi toit qu'ils plantent les arbres, ou bien tost après qu'ils les ont plantez. car le sauvageau qui ne peut attirer que bien. point de substance pour soy-mesmes, peine en pourra il donner. la greffe, laquelle partant tarira. Et. la vérité le sauvageon souffreassez d'estre enlcué de sa terre, d'estre transplante ailleurs, ùm luy donner ccfle nouvelle ou double charge: mats ce doit estre un an après que Tarbre ou le sauvageau aura esté planté, l'autre année d'après il porrer car Tenteure ne profite jamais, Qt9 bien, elle ne promte la première année: & la ou elle auroit mai pror. rf<OJfre. firc, mieux vaut la couper, la remettre plus bas. mu

Chap. X Choisir, cueillir & tâiller les greffes pour enter en fente, en tronc & en escorce.

Aut choisirdes rejettons d'un an, ou de deux toat au plus (principalement si on les veut enter sur un vieil aibrc. qui soyent bien frais, aussi gros que le petit doigt, pleins d'humeur, qui ayent les œillets gros. espais, près Tun de rautre. autremier ils ne suiftificronr en si grande abodance. faut aussi qu'ils participent du vieil bois, c'e(t. due, de l'année prccedétc & du nouveau, rlti dire de l'année tenant desdeux; & faut s'il est possible, qu'ils soyent Ju haut. de la fommiré, oir pour le moins du nulhtu non du plus bas des plus giofTes bramhcs de l'arbie fruâucux, est.mc encores en sa (eue :& qu'ils soyent pu ns du code de Taibre qui vife vers le Midy, car l'Orient ne nous est. propre en ce p.iys froidure ux: et faut qu'elles soyent entées en tnelme afpcâ. (otage qu'elles auront este cueillies: car si vous les entez en contraire afptû, ellefouffriront le mesme que souffrent les plantes remuées d'un pays chaud en un pays froid. Toutesfois nous expérimentons journellement que telle cerimonic sert de bien peu, dautant que le (olcil qui est le père nourrir, voit en un jour tous les costez de voihe ai bre. que la terre où il cd planté n'ed non moins noutriante d'un collé que de l'autre. Il ne faut cueillir les greffes pour enter, lors que les arbres commencent. Heurir, principalement si les arbres desquels sont tirées les greffes, sont nadirs. comme cerifiers, pruniers, net. & s, amandiers, pefchicrs, autres semblables. mais le temps de les cueillir est environ le Noël, non plustod, car alors les arbres sont pleins. féconds d'un humeur bening. Er si est es contraints de les cueillir p(udoll, soit ou pour porter d'un pays en autre, ou soit pour autre occasion. pour le moins attendez le mois d'octobre, alors que les. feuilles feront cheutes de l'arbre. les anciens -obseruo yen & faisoient grande cerimonic, comme sont encor de présent autûs, cueillir les grtfFesfur là fin de la lune, pour les enter mcontinentaprès la uouvelle. une: mais nous expérimentons tous les jours qu'on les peut cueillir. enter en tel quattierde la tune que lon le trou ucra, tant pour les fruicts de noyaux qui sont beaucoup plus di si si les. enter, que pour ceux de pépin qui sont moins dificiles. . Si les voulez garder après qu'elles feront cueillies, principalement celles que voudrez enter en cicorce(iar telles greffes le peuvent cueillir sans Œillets, enviroale mou d'etnrbrc) fichez les dans terre au pied d'v. ai Incarneriez les dans une fosse profonde de demy pied, les couvrez bort bien de terre, marquant le lieu pour les trouver qu.ind.le temps d'enter sera venu. Aucuns les mètrent dans des pots de terre bien couvei ts. cdoupez, lesquels pour le mieux il fane puis après enterrer. Si les voulez porter loing, les faut ficher par le bout d.\ns une ravefraisi.be. car cela leur eut retient leur CuCSc humidité naturelle: ou.brien enveloppez les iavec un peu de

rené, dans un drapeau ou autre cho(e, à fin qu'ils soyent maniables. edre entez, & non (ccs.par le vent & force du Soleil, ou bien enfermes les dans des cannes &rt féaux bien closen, un peu de miel. Aucuns pour les garder lek mètrent critre»deux tailles, près, quelque ruisseau, bijn couvertes de terre.Si ort vous ksacnuoyes<le loing, gardez bien de let DE LA MAISON RVSTIQJVE. i<6 enter que premièrement ne les ayés laisse tremper quelque temps en eau, pour leur renouveler leur suc, ravigourer leurs vertus aucunement aflbupics. allangouries. Pour les cueillir. faites vostre inciûon entrele vieil bois. le nou-entiltir ké ueau. si du vieil bois. a sous l'un des vieils œiillcts de la greffe, de greffu. façon que l'œillet foie au derrière de la greffe, quand elle sera aéJifc hors de la fente du sauvageau & si l'œillet est trop menu, il le vaut, mieux couper. Vous pourres bien faire d'une greffe longue deux ou trois tronçons, dont aussi bien ferez touflours bonnes entoutes, o ferez. el1c greffe avec fou vieil bois, tirerez jusques aux gros œillets dm meilleur d'icelle:&. ferez incision sous l'un d'iceux. En raillant volhc greffe, faites que lincilion d'un costé. d'au-Trttr pfttre par haut soit bien vuidec. carce, à fin qu'elle puilïc mieux join-f" dre sur le tronc du sauvageau, aussi qu'elle soit aplatie, de sorte que par mesure en aval elle Ce treuue égale en la fente du sauvageau, quand elle sera aïïife,Toutesfois qu'il n'clt ja requis quelle joigne par rous Jcs endroits. Quand vous taillez les greffes des henumiers. pruniers, ne leur plamiles pas tant l'incision comme aux aUtres, car elles ont plus groflè TtiUtr grtf m oellejde laquelle il se faut garder d'approcher ne d'un costé ne d'au-/"'. 'trc.finon qu'elles doyvenr élire par les bouts ailes plattes.. kn-, mm Encore il Jadite inciûon n'estoit cpuchec;ic vuidec que parun coït é, ce sera le mieux, que de l'autre collé soit seulement taillée en biais en manière d'un coing. fendre du bois:& puis par le bouc amoderez les deux en manière d'un fer de lance. En taillâr voflrc grcfc, prenez garde que l'escorce ne Ce lieue du coste de dehors:lcquel vous Taillerez plus espais que celui de dedans.

Chap. XI Comment il faut préparer le sauvageau sur lequel on veut enter.

f

I. s. cjue vous avez choisi la greffe, aussi faut il que vous choisilïciz le sauvageau: lequel faut qu'il soit beau, droit, verd, rond, non tortu, de belle couleur, descorce saine, nette, poli, sans neuf, vif. humide, d'arbre qui ayr porté fruib"l & soit en pareil solagc. assiette que le lieu où vous aucz cueilli vostre greffe, s'il est poséblc, qu'il germe. fleuriffe tout en un mesme rqmps, à fin que plus aisémentle nouveau scion. prenne pied. gentile nourriture. Et au cas que le sauvageau fust tortu, adjoustez. bien la greffe, faites en la taillant que les deux joignent bien ensemble, au plus gros sauvageau. aillés les plus grossesgrcffes. D'autant que le sauvageau est plus menu, d'autant le faut il couper plus bas, ptes de terre, ce avec un coufcau plustost qu'avec h. B. iSj une feie, combien que lon aura plustost sa i& avec la feic. Aucuns ont voulu dire que lafeie brûloir l'escorce tellement quelle ne Ce prenoit si aisémentavec l'cnron, mais cela ny fait rien parce que l'efcorcc ny le bois ne se reprennent jamais avec l'enton, mais la peau ou escorce qui croist. enfle du pied de l'arbre qui se unift avec l'enton couvre le tout, soubz. elle prend acccoissement se falfanc corps dadit pied, non que le bois fcié se joigne avec ledit enton, ams demeure more. S'il est de la groiTeur du doigt ou environ, il le faut couper. un ou demy pied près de terre, en biaisa pied de chèvre, pour le fendre. y mettre seulement une greffe. S'il est gros comme un baston, coupez avec la feie le tronc en rond par le haur, un pied ou enviro près de terre, pour. mettre deux bonnes greffes en la fente. desquelles par après estorcirez la moindre. plus foible, quand elles commenceront. bourrer. Si le sauvageau est gros comme le bras, (icz-le «util en rond». deux ou trois pieds environ haut de terre, pour le fendre. y mettre crois grcffes.deux en la fente, l'autre entre l'escorce. le boisvdu code le plus spacieux. S'il est gros comme la jambe ou plus, fcicz-le quatre ou cinq pieds haut de terre, le fendez en croix, èx. mettez quatre greffes. ou le fendez. une fîmple taillade, y en mettez deux en la fente, deux entre l'escorce. le bois. ou pour le mieux attendez. l'enter totalement entre l'escorce & le bois, quand il sera en feue: carie boisdecelt gros sauvagesaux estraint trop sur la greffe. lînon mettez un petit coing de bois verd en la fente. après que le sauvageau sera coupe ou avec la feie ou avec le couûcau, nettoyez la playe. coupeurcavec feiageou autres choses, puis l'applanilfcz avec un

tourteau qui soit net, qui n'ayt aucune mauuaitc odeur, encores la nettoyez, à fin qu'elle ne prenne quelque vice du fer, duquel l'humeur de l'arbre puiTe est rc corrompu, choitifez au tronc le meilleur endroit pour amer vostre enton sans regarder de faire la fente de quel code que ce foie. le dis cela parce que aucuns ont voulu dire qu'il ne failloir fendre l'arbre du costé d'où souffloit le venrjors qu'on veut enter. Vray est que si le vent estoit grand principalement celui de galernc qu'on appelle Neroest, il faudroit luy tourner le tlos, & se mettre au devant de la fente quand vous préparerez vostre enton. parce qu'il est aspre. brûlant, fort dangereux à toutes sortes de plantes, voire aux fruits de quelque qualité qu'ils feienc principalement quand ils sont en rieur. avant qu'tflargifliez la fente avec le coing, liez. enrotirez de deux ou trois tours vosticpicd d'aibred'un vifmc bien ferré nu defoubs de l'en.. oit que voudrez finir ostre fente, afin que le pied ne se fende par trop, ce que te plus souvent CAufc que les entes ne ptenner, d'autant que la fente est si ouuene qu'elle ne sepeut ferma ny tonfoider, ce pendant fefuente, qui est cause que le pied. Tente se perdent, cela advient le plus souvent quand Jon ente sur pruniers & branches des arbres, parce qu'ils sont plus subic&s. se fendre que les autres espèces. les gros arbre, qui excédent les mesures susdites, ne Ce peuvent enter en fente en l'estet, mais bien es branches, comme nous voions estre fait es grads pommiers. poiriers sauvages, car ils feroyet pourris avant que les greffes se pcuiTcnt reclorrc sur la coupeurc de l'estet. Si les branchertes sont arides. fins humeu r, il les faut couper & estronçonner, après deux ourrois ans, qu'elles auront jetté scions nouveaux.il faut enter les meilleurs,: oster les plus chetifs.Puis quand les greffes auront bien jetté, il faut les estayer. l'cfchalaiTcr.ou bien entrelaiTer. lier du bois parmy, de peur que le vent rte les brife, ou bien si l'arbre est bon. franc, laissez en croistre scions nouveaux. Ce que nous voyons estre diligemment observe en Normandie, Brctaigne, autres pays ou lon fait estat de pommiers. poiriers pour fai
 re cidres.

Chap. XII Enter en fente,

La façon d'enter en fcnte, cest à dire en trefcndu.estpro~J prenon seulement es arbres qui sont gros comme le bras. Sntri g ou la jambe, mais Aussi. ceux qui excédent telle grosseur.. Vray est que parce que tels arbres ne le peuvent fend te facilement en leur tronc, il sera expédient de faire l'incifion. fente en quelques unes de leurs branches, non au gros tronc, comme nous voyons est re faidfc es grands pommiers. poiriers sauvages, ainsi qu'auons dit cy devant. Pour enter en fente, faut choisir une greffe pleine defuc, & clle enter sur un arbre aussi plein defuc, ce non plustost que depuis lanuier jusques en Mars & ne faire l'ente sur un arbre qui aura défia boutonné, parce qu'une grande partie du suc sera défia montée en haut, diffipcc. esparce ça. là, ce que. agreffe n'aime pas. Faut adviseraufij que la greffe ne soit cueillie du jour que la voudrez enter, mais dix ou douze jours au paravant, autrement si vous l'ententez toute récente, elle ne se pourra facilement unir dans le tronc où elle sera entée. d'autant qu'il adviendra que quelque partie d'icelle se deferchera, sera par ce moyen un obftacle dans le tronc, au monter de l'humeur qu'il doit communiquer. la greffe pour l'eslever & où ccftc partie defejehée viendra. feesmier de pourritutc, se causera une cavité dans. eluy tronc, Inquelle sera occasion de pareille incommodité. la greffe & d'autre part la greffe est ant reccore. encoretendre, pourroitaifement estre blle des liens qu'il convient mettre ror/t autour pour tenir ferme l'ente. Il faut outre prendre garde que l'arbre sur laquelle ferez vostre ente, soit de le nfijft transplantè en vofire bastardièrè, à fin que ses racines foient des pieça bien tnfaunées, en pleine prifè de terre, aict par ce moy. du lue. suffisace. Qoandvous voudrez mettre plusieurs greffes en une mefrae fente advisez que l'incifion Toit aussi grossc de j'une que de l'autre, et n'est oit paravature que la fente du tronc s'ouvriT plus dun colle que d'autre. faites aussi que les greffes lovent d'une me fine longueur, ou. peu pres, suffira qu'elles aient chacune trois ou quatre œillets hors de la torqueure. Quand le sauvageau sera fcié, bien cflagué tout. j'entour de ses petits (Lions. rejettons, mesmes desnudé de toute ses branches. s'il en. plusieurs, luy en faut laisser deux pour le plus, avant que le fendre, puis mertez par dessus du fciagc & avec vostre cousteau, ou autre ferrement bien trenchant, fendez le rour doucement par le milieu, liant premiercmet rrefbien le tronc. lin qu'il ne Ce fende plus que de raifon, y mettez vos coings dans la fente, jusques à ce qu'ayez ajusté vos greffes: & en le fendant tenez le cousteau d'unemain,

l'arbre de l'autre, à fin qu'il ne se fende trop. Puis de la mesme main qu'aurez, tenu l'arbre mettez vostre coine de bois, d'os, ou brefil par la pointe, brts entez/. nn. c. c nrcr mieux quand aurez ente vos grestes. Joyment rem-Si le tt onc se fcnd, ou sepatc trop l'escorce d'avec le bois, fendez le contrer, par plus bas, y menez vos 2tcfrs, regarderez si leur incision est propre, bien juste selon la rente, que les deux feues d'entre la greffe. le sauvageau soyent bien au droit l'une de l'autre, si gentimçt accommodez qu'ô ne voye rien de ce qui. 11 taill é, ny de ce qui est mis dans la taillçurc. car (telles ne fentierencontrenr, jamaisnc prendront ensembleparcc qu'elles ne pourront faire l'enduit. comme cartilage, qui conglutine la jointuie des deux, prenez garde aussi ne faire fente au travers de la moelle, mais un peu. coste. L'escorce du sauvageau cll.ît plus grossc que celle de la greffe, il faut retirer plus avant la greffe en la fente, afin d'avoirfafcuc au droit de celle du sauvageau, <& doit aussi l'escorce du sauvageau futmonter celle de la greffe par dVhois, du code de la fente. A Hnquenefaillezàfairevozerneaux, faulr sur tout prendre garde de ne fendre par trop vos pieds d'arbres. ains avant qu'élargir la fente avec le coing liés. entoutes de deux ou trois tous vostre pied d'arbre d'un ozicr bien ferré au dessous del endroit que voudres finir vostre fente, afin que le pied ne se fende par trop, ce que le plus souvent cause que les entes ne prennent, d'autant que la fente est G. ouverte qu'elle ne se peat fermer. y consolider, ce pendant. cuente, qui est caute que le pied. l'ente Ce perdent, cela advient le plus souvent quand on ente sur pruniers. branches des arbres, parce qu'ils sont plus subjects. se fendre que les autres espèces d'arbres. Vous ferés aussi soigneux de bien joindre les peaux de vos greffes. celle du pied du sauvageau, que rien ne demeure ouvert, afin que le venr ny l'humidité de l'argile ou pluye. décollant sur Teuton ny puisse entrer. Quand le sauvageau le fend bien droir, il n'y a point de danger en taillant l'incifion de la greffe, de la laisser un peu rabotevlê par endroits fin que les (eues de fun. de l'autre se puissent mieux conglurincr. après que vos greffes feront bien ajustées dans le sauvageau, tirez vottre coing tout doucement, que ne les déplacez. vous. pourtes laissercn la fente un petit bout de coing de bois verd, le conpperés bien res sur le tronc, ou bien si rost que vostre coing sera retire mettes quelque petite pelure de bots verd, sur la fente du sauvageau. Aucuns. trent de la glus dans la fente, quasi pourvnr. conglutmer ensemblelesfucsdes deux matières.Aurres y'elpandent fuccicou candie pulvérisée, ou telle autre sorte d'epicerics, ou quelques liqueurs odorantes, mesmetrépent les bouts des greffes en miel, ou en autres liqueurs douces. plaisantes, esperans par ce moyen que les fruicts des arbres en retiendront le goust. Quoy qu'en foit, couvres les fentes de l'enteurc tout. l'environ de glane emmoncelec en talus, ou de cire gommée, laquelle vaut mieux pour couvrir qu'autre chose que on sçauroit trouver, encore pour emplir mieux la fente, de deux doigts ou environ d'espais, que le vent ny la pluye n'y puissent entrer &rcnuelloppczdemoun. cou de paille de fciglc, ou de Tescorce, ou pc.iu d'aubicu, accoustrec avec un peu de terre, la torques de vieils drappeau, ou. escorce de saulc, les liez bien estroit de petits ozicrs mais. îrdcz en la liant que la torqueure ne vire dun code ou d'autre ce si vous n'aucs de l'argille. revestez comme dit est, lesdites fentes de bonne cire gommée, en défaut de ce, meslez du foin menu avec de la terre du lieu où vous entêtés en forme de bauge. Quand vos entes feront rorquées, ltés quelques rameaux. fentour pour les garder. Au (ut plus (lie tronc du sauvageau, sur lequel vous voulés enter est moindre en erolteur que la greffe, vous enteresà pied de chicure. . ., en celle façon:faites la tente dans le tronc du sauvageau, non toute. turt droite, mais en biais, bien unie. nullement raboteuse. puis mettes. la greffe munie de son escorce. respondanteà celle du sauvageau, Cela fair, couvrés la place avec terre grande. mousse de bois, entrelacée d'n bon lien bt à fin que l'arbre ne soit ny des vents, ny. autres injures offensé, fiches aupresune perche de bois pour le fou (tenir: ceux sont grande faute, qui ont de beaux arbtes sauvages oo autres ». le fruict de (quels ne leur plaid pas, qui les couppent fort bas ayants belles branches. le corps de la grosseur de la jambe, ou ils entent, auquel endroit le tronc demeure. Ce couvrir plus de cinq. six ans, ou ils pourroyent ayfement enter sur les branches, voitc ne furent elles plusgrofics que le doigr, qui viendront mieux. porteront grand proufflît, parce que si vous aués quatre branches vous en fercs autant 4 entes qui vous apporteront fruict. la seconde année.

Chap. XIII Enter en bout de branches.

Ovr enter au bout des branches qui ayent beau bois nouveau, gros scions par hatfr, quoy que Tac bre ayt este ente au precedanr, qu'il ne loir encore parcreu, prenez des greffes de relie sorte d'arbre que voudrez. coupez aucuns des scions du haut de l'arbre où vous les voulez enter & si les greffes font plus grolfes que les scions, entez en pied de chèvre, comme dit a este des petits sauvageaux. Et si les scions que coupperez sont de la grosseur de vostre greffe, coupez-les entre le vieil bois. le nouveau, ou peu plus haut ou plus bas, & les fendez un pcu, taillez la greffe de groficur pareille. ce que vous aurez coupe, faite l'incifion courte, qui ayt l'estorcc des deux costea. fans que Nncostefoit plus espais que l'autre, mettez vostre greffe en y elle fente, tellement que les escorces d'un colle. d'autre de la greffe soyer bien au droit d'icelle fente. Il fufHra que chacune greffe ayt un bon œillet ou deux par dessus la rorqueure. car de les laisser trop longues, ne feroit pas bon:& les faut torquer. enuclopper de terre. de moufTc, les recouvrirde drappeaux, lier forr, comme dit est. Par ce moyen pourrez faire qu'un raesme arbre porrra divers fruicts, mesme de ceux que la situation de la contrée. qualité de l'air ne rebute, comme j'ay veu quelquefois. Padouc au jardinde meslî.c Gabriel, qu'un mesme tige d'arbre portoit fruicts de diverses fortes. Rien ne nous empesche en ce pays que n'en facions autanr, encor que poïïblccn aucuns lieux la raveur. clémence de l'air n'y soir du tout correspondante. Au surplus, si vous voolez enter les petits sauvageaux en ceste façon, faictes qu'ils soyent de la grosseur des greffes, les entez bien près de terre, comme de trois doigts ou environ. Ceste façon d'enter au bout des branches, se doit faire es arbres desquels les branches ont este couppées, à raison ou du trop grand defaur, ou de trop grande abondance d'humeur, que du tronc d'iceux font fortis nouveaux rejettons, lesquels trois ou quatre ans après peuvent estre entez. la façon cm'avons dit. ainsi Columelle nous eaiëignc d'enter l'olivier fut le figuier. Chap. XIII Enter entre le bois. l'escorce. O. ente entre le bois. 1 escorce au temps que les ambres commencent d'entrer en feue, comme depuis environ là fin de Février, jusques en Avril. car alors l'efcorce se départ mieux d'avec le bois, principalement Pbn use de ceste manière d'enter és gios sauvageaux, qui ne se peuvent fendre facilement par le milieu, en croix ou autrement, au tronc. branche des arbres de grolfe. grasse cfcorcc, comme riguiers, pruniers, poiriers, châtaigniers. les greffes que l'on. veut enter, dotutnt estre de long temps cueillies. gardées, comme avons dit cy deuanr, si d'aventure lon ne trouve quelques arbres tardifs en ce temps là, qui n'ayent encoresboutonnejdesquels on puisse cueillir greffes sans boutés, quel est le pommier de court-pendu, autres semblables. En ceste manière d'enter il faut feier le fiiuuageau par le plus haur, & puis railler les grcfcfs, commeil est ja dir cy dessus:mais ne faut pas avel'incifion en foie gucies longue ny espailiè, & que l'escorce en (oit par le bout un peu ostec. modérée en manière d'un fer de lance,© autant espaistc d'un costé que d'au. r. : puis faut bien nettoyer le tronc pour en oster le feiage, avec un ferrement bien tranchant, à fin que les greffes. puissent joindre & fichez. n cousteau bien pointu, ou un cizcau. os ou d'uyoire, aitez avant entre l'escorce. le bois du sauvageau, ranr qu'après qu'il sera Retire, l'incifion. puisse bien entrer, & quela greffe puiïfc joindre furie tronc, quand elle. sera attife. Cela faict.il la faut bien couvrir. envelopperde glaire ou autre terre forte. de moufle: en cette façon pourrez piquer plusieurs greffes. 1 enrour de vostre tronc, selon que peut sa groficur. Lon ente en ceste manière en abricots, pommiers, alberges, pefchers, amandiers, figuiers, perfiguiers, châtaigniers, poiriers, pruniers jeunes. menus, comme depuis la grolîeurdu petit doigt iuk ques. la grosseut du bras, qui ayent l'escorce aucunement tendre & simplc: car es gros arbres, qui ont l'escorce par trop dure. c/paiflc, ne se pourroit bien faire, si ce n'estoit qu'il. eust aucunes branches qui culfcnt l'escorce dehcate, disposée. ce faire.

Chap. XV Enter en fleuteau.

A façon d'enter en fleuteau, comme aussi celle d'enrer en escufTon, est fort prompte. fruEr.ifier, mars débile. facile. estre offensée: parce qu'elle. il fou (tenue. "unième. d'une escorce. Pour cette cause elle ne se doit faire finon es arbres pleins de suc, quels sont le figuier. l'olivier, les mirelicotons, paues, abricots, guindoles, agriottes, ecrifiers, châtaigniers & non en autre temps que de puis le commencement du rooys d'Apvril mfques. là fin du moys de luin, voircfile

temps n'est pas trop chaud en luiller, Août. Septembre; mais telles entes ne sont. proffitables, nefi tost venues que celles de fente. choisilfcz donc en un arbre fertile. plein d'humeur une blanche bien belle. remplie d'œilletons, de laquelle incisez avec la pointe d'un cousteau bien tranchant & aigu, une pièce d'efeofée en forme de flcutcaUjlonguepourle moins de trois doigts ce demy, ayant un. LIVRE si T. «Mec sain. entier. Faites en autant en quelque branche de l'arbre far lequel voulez faire vostre ente, de sorte que l'escorce qu'en osterez soit de mefrne grandeur, longueur, en mesme afpeÂ du Ciel qu'estoit celle qu'avezincisee pour appliquer en son lieu. mefraes quelle ayt un œillet sain. entier comme l'autre. Qnnd ferez rapplication, mettez peine que Tescorce qu'appliquez ne îoit mouillée, ce qu'elle respondc. la fenestre de l'escorce ostée, de sorte que l'œillet de l'escorce qu'appliquez, responde justement au bouton qui est demeure sain. entier dans le bois, ce que ce bouton entre dans l'œillet du fleutcau de l'escorce que vous entez. Par ce moyen le tout conviendra fort bien ensemble, nulle rime, entrebaailleure, ou fiCfurc apparoistra entre les commiflures. afTcmblagc de deux eforccs. Cela faictJicz & entortillez haut ce bas ladite escorce appliquée tuec liaiïc de ebanure bien sec sans mouilleure, à fin que l'escorce adhère raieux, prene pluûost la sève de l'arbre: faut toutefois se donner garde que vostre liafle ne touche. l'œillet, céestraig.ïc par trop Tescorce, car cela Pempescheroit de prendre, ne faut que l'escorce ny la liaiTesoyent mouillées. les cluftaignicrs se peuvent enter de ceste façon, y proufisent plus que nuls autres arbres, parce que leur escorce est plus apre. faire fleutcaux que les autres. Ceste façon est fort longue cemalalfcuicc. Parce je fuis d'advis que le jardinier ne s'y amuse pas beaucoup.

Chap. XVI Enter en escusson.

La façon d'enter en escusson, n'est beaucoup différente rîE de la manière d'enter en fleutcau, nnon en ce quel'cfcussona bien un œillet, mais le bois de l'arbre, sur. quel l'cfcuiron est applique, n'a point de bouton ny de getme, commeale bois sur lequel l'escorce est entée en fleutcau. Parquoy en toutes les deux façons d'enter, nous pourrons tenir telle forme que. enfuie En estc donques, quand les arbres sont ja bien en feue, ce que leur bois nouveau est un peu durer, vous prendrez un. tton au bout des principales branches d'un arbre franc dont voulez avoir fruit, sans riencoupper du vieil bois, à fin d'avoir un bon œillet d'iceluy. tton tuec sa queue', pour faire vostre ente: mais choisiftèz le plus gros:tToî:onnez luy premièrement la queue par le milieu,ôe en jettez la seuliez cen'est perficuier, car Tcfcufton du perfiguier veut avoirdeux ou trois feuilles) sans arracher le rendu de ladite queue: puis avec la pointe d'un cousteau bien tranchanr. aigu, inciscz de l'escorce dudit icton un raodelle d'cseulfon de la longueur de l'ongle, auquel. ayt seulement un œillet plus haut que le milieu avec le rendu de sa queue que luy aurez laillec & pour lever ledit escutlbn, après qu'auicz inDE LA MAISON. V. T. Q.V E. 10© cific tout autour l'escorce dudid. ttô, sans avoir coupe le bois au dedans, il le faut prendre doucement avec le poulce. l'autre doigt prochain ainsi l'arracher sans le corrompre, en l'arrachant, prêtiez contre le bois, dont vous l'arrachez, ce que le germe dudit œillet demeure en lcfcuflbn. car s'il demeuroit avec le bois du. tion, vostre escusson ne vaudroit rien. Vous cognoistrez l'cfcuflbn ne valoir rien r/ CM. m. si regardant au dedans d'iceluy, quand il sera arrache d'avecques le tojhn. bois du. tton, vous le trouvezestre pertuife au dedans, encores plus si le germe en est demeure avec le bois en y tton, qui devoit demeurer en peseuflon. vostre escusson efhnt bien leué, tenez le un peu par la queue en y tre vos. urcs sans le mouiller, tandis que vous inciserct l'escorce de l'arbre où le voulez mettre. &l'incifcz sans trancher le bois au dedans, en manière de potence, un peu plus longue que n'est ledit cfc cussbn qu'y voulez mettre, rans trancher le bois au dedans. vostre incision faicte, il la faut ouutir. entrebaaiUcr de deux costez bien doucement, avec un petit cizcau d'osrcV seprez un peu an dedans l'escorce d'avec le bois, autant comme l'cseulfbn est long. large, gardez bien d'en corrompre l'escorce. Gc faid, prenez voftrc escuiûn par le bour, la queue que luy avez laissee, le mettez dans l'incifion de l'aibrc.en levant tout bellement les deux costez de l'escorce de ladicle incision, avec le petit cizcau d'os & faites bien parfaitement joindre ldict escusson au bois de l'arbre, ainsi que dict est incite, en pelant un peu par dessusle bouc dé ladicle escorce incisée, que le haur d'iceluy-escusson touche bien du bouc au haut de l'incifion. escorce dudidt ar bre. Puis liez vostre cfciiflbn avec une liassc de chanvre environ tnflî grosse qu'un tuyau de plume, feldn que l'arbre est gros on menu, prenant.

eluy chanvre par le milieu, à fin qu'un bouc puisse autant fournir que laver, pour entortiller. lier ledict escutbn dedans l'incision de l'aibte. & ne le fût pas-lier trop estoit: est cela le garderont de prend le, ne se pouvoit bien cōjoindre la sève d'un c de l'autre ensemble, ne t'auc aussi que l'cseulfon ne. chanvre, dont lon le veuë lier, soyent mouillez. Et pour deuement faire vostre ligature, commencez par le derrière de l'arbre, justement au milieu etc vostre incision, venez joindre au devant sous l'œillet & queue de l'cfcuflbn, sans toutesfois couvrir ledit œillet. puis rc tournez-encores liane au derrière de l'ai brc, S? revenez joindre au devant par dessus le haut de re(cuflbn, en croisant tousjoursvostre chaure: & retournez encore derrière, pour achever délier au deflbus de l'œillet, tant que toute la fente de l'incision foie couvrec haur. bas dudide chanvre, excepte vostre œillet. sa queue qu'il ne faut point couvrir, laquelle queujftjchcrra tout. part, bien tost après l'emure faicte, si l'cfcuflbn doit prendre. laissez vos arbres. cicullbns ainsi liez environ va mois, les plus gros, beaucoup plus long temps: puis vifitez les, Bc files trouvez consolides, déliez les, nu moins en coupez le chanvre par derriere, les lai(fez decouvrir, coupez au dessus deux ou crois doigts vostre brache, à fin. l'épau profite mieux, et les laillez ainsi jusques après l'hyver, environ le mois de Mars. Avril. Si vous voyez que le germe de vostre escusson bourgeonne, coupez l'arbre trois doigts ou environ au defus de l'cfcuflbn. car qui le couperoit trop près d'iceluy escusson, lors qu'il poult lon premier bourgeon, il le delaftleuroit trop, n'en proffiroit pas il bien :& puis un an parte que le. tton sera bien fortifie, qu'il commencera. pousser son deuxiesme bourgeon, il faudra achever de couper en biais. ccs trois doigts de haut de l'arbre qu'y aurez laisse en le couppant l'année preccjenre comme dit est. Quand vos efeuffons auront jetté beau bois, il. faudra ficher nu joingnanc des petites gaules, les liant ensemble bien doucement, le! quelles les appuieront. empescheront que le vent ne les puitte rompra. En ceste manière vous pourrez facilement enter les rosiers blancs en rouges, rouges en blanc s, pcur avoir rôles de plusieurs fortes en un mesme rosier. Vous pourrez mettre par la forme qu'est dicc, deux ou trois efeuffons, pourveu que ce soit tout d'un costé mesme. car ils ne feroient pas corn pet crament eslevez, en demeurereyent chetifs: ne l'un sur l'autre, car le plus bas arresteroit le monter de la sève de l'arbre, les hautains en feroient en souffrette, leur adviendroit pareil mconvenienr. Il faut noter que j'cfcuflbn qui est enlevé du. tton de rarbre, donc le fruiû est aigre, doit estre caillé en figure quarrée, non en droite forme d'efeu lion. Lon ente les rairecotons, pnuics, abricots, guindoles, agriottcs, cerifiers, Chastaigniers de ceste façon, combien que plus alternent, avec plus grand proffit pourroyent estre entées en fence, quoy que plu (icurs pensenc le contraire. Voicy la forme. Prenez des greffes de. y recotons, paues du plus beau boys. mieux nourry que rrourez sur le bois de deux ans, parce que le boys n'est si ferme. solide que les autres, les appliquerez. des menus pieds de pruniers, de la grosseur d'un poulce, lesquels vous coupperez en pied de chieure, cafeherez de ne faire la fente que d'un costé, du haut du pied, l'ouvrant avec vostre petit coing. lequel estant ainsi affic il vous semblera qu'il ne soit ouvert que d'un costé, puis l'cuclopperez avec un peu de moussc, mectanc de la cire gommée ou ardille, comme. este diâ cy destûs, lierez avec j'ozicr, pour le tenir plus aisuré, d'autant que le pied n'est allez fort pour le tenir ferme, & le garnirez comme on fait les autres. Telle ente est plus pr offitable, plustoil venue que celle qui se fait par escufl.

Chap. XVII Autres manieres d'enter sur toutes sortes d'arbres

On peut enter en germe ou en bouton, quand on leue le jugerai. des. ttons ou drageons nouveaux, & que lon le TU(OUtni. 9H met avec un bien peu d'clorce, au lieu d'un autre que lon aura arraché de l'ai bre sur lequel voulez enterje. liant deffus. defious, ainil qu'à elle dit de lc(cullbn, cecy (c fait au mesme temps, en mesmes arbres. Lon peut enter toutes sortes de greffes en toutes fortes d'arbres, de celle manière: Faites deux foliés ayans quatre pieJs de tous costez près l'une de l'autre, en l'une desquelles plantez un, olivier, en l'autre un figuier, ou autre relie sorte d'arbre qu'il vous plaira, Quand l'olivier aura prins racine, vous plierez celui de Ces drageôs, qui vous semblera le plus beau, le lierez au pied dudit figuier. ccfaic coupez tous les autres drageôs dudit olivier, hors mis ceux que voudrez au/lî enter: après coupez le figuier, esgalez <3c poli lu. la taille: puis le fendez par le milieu avec un coing & après raclez

des deux collez les bouts des scions de l'olivier, tels qu'ils sont en l'arbre, les mettez en la fente du figuier, en forte qu'ils pallent outre, puis Jurez bien ladire fente d'un costé. d'autre avec de la glaire, liez nu tronc dudit figuier lefaits drageons, tellement qu'on ne les en puillè arracher. Ainil trois ans après le figuier. l'olivier croillront cnicmbc: & la quatresme année quand ils feront bien crcus, vous coupperez. descouplerez lefaits drageons de l'olivier d'avec leur mac, comme lon fait és provins, il qu'ils sembleront n'appartenir pins. l'olivier. Ceste façon d'enter est fort viltce au pays du Mans, où ay fbuucnanceavoir goustéd'vnraifin qui avoitla faveur d'unenoix: parce que la vigne de laquelle estoit venu ce railla, avoit este entée dans le noyer de la façon qu'avons dit maintenant, Enter en canon ou en Heu te, ou en cornuchet, se fait ainil. Lon leue Fmt<r. " un canon long de deux ou trois œillets d'un nouveau drageon franc & gros comme le doigt ou environ, en le fendant doucement selon la longueur. puis lon enleve de l'escorce d'une branche de lauvageau de pareille gro(Teur, un canon de pareille longueur au dessufait, au lieud'iceluy. fiche lon ledit canon de l'escorce dudit drageon nouueau le plus avant qu'il peut enttcr, luy laillé lon l'escorce superflue pour defenie. puis on le lie dessus. dellbus sans toucher aux œillets, & coup pc lon le bois avancé outre la racine: puis on l'enduit de cire gommée le long de la fente. au bout. Enter en tronc se fait Ainsi. H faut percer. arbre avec une tarière Eatn. jusques à la raoëlle, puis nettoyer bien le trou de la perce ure, y mec-tronc, tre par force une grcfc, qui ayt deux ou trois œillets par dedans, fou par api es ce pettuis bien boulthé. estouppé de cire, agfc C T.nttrncow LIVRE. I r. Entittnfé-Pour enter en faule. en chou, faictes en la perche d'un fauë, ou au tronc d'un chou, deux permis jusques à la moelle, demy pied l'un de l'aurre. fichez. leans, comme par force, dans chacun une greffe de tclfruitque voudrez-, qui ayt l'escorce radec, en sorte que les pertuis en soyent tousboufchez. puis estoupez trefbien. cux pcruis de circ, fichez la perche près de l'eau environ demy pied, en sorte que les-greffes soyent trois doigts fouterre, au bout de l'an qu'elle aura prins racine, taillez la branche par pièces, plantez chacune greffe là où vous voudrez. Enter en couronne (c fait en celle forte: On coupe en haut le tronc d'un grand arbre pJultolt que menu ou fubnl, qui n'cfl encor vieil y a le se or ce dure, plustost que mollette. lobule, puib on ouvre par en haut en trois ou quatre endroits en ladite coupeurc l'escorce dudit tronc: puis avec le manche d'un caniuetiaict d'os bien aiguifé, en chacune ouverture lon met une greffe tirée du coite le plus oriente de son arbre premier, faut bien estoupper. couvrir de glaire ou argille lacoupeure dedessus, Ja coiffer trefbien, ce que nyles pluyes ne la lavent & poariiftcnfv ny le haie la seiche cVcrevasse. puis on lie l'arbre avec une corde ou ceinture près le lieu où l'arbre. este fl &, à fin qu'il ne se fende, lors qu'on fiche le coing entre le bois. l'escorce. Lon accoustre ta reste ces entes autour du tronc, loing l'une de l'autre, non moins que de quatre doigts:puis. la parfin en oitant la corde ou ceint urc, lie on l'escorce avec unchard d'osier, si longue qu'elle puisse cm brader le tronc en trois ou quatre tours. doubles, à fin que les enres soyent parce moyen défendues, se riennennr fermes contre les vents. autre violence & contre le tronc lon met un pieu. fouftien pour les supporter, ostant les rejetsions d'alentour de l'arbre, d'autant que tant plus le nombre en sera moindre, l'humeur causera la vigueur. accroissement des rameaux. Zptwenfcio llonente en scion en y ceste manière: On entame l'arbre jusques. la moelle avec une crefnette, puis l'on. met un dra geon dedans, l'estouppc-lon de cire. Autrement, & plustost, lon prend un scion. un nœud, puis pnlerord, luyolte lon l'escorce. le nœud, le met ou en un letton aussi gt os que lu y & il prend aussi tort. Wattnnmf Po«r enter en mocety it faut prendre au mois de Mars une pic«ci ce du gros du poulce, & large. longue altez, avec son œillet. jetron, roue an(7i toit le faut mettre en une branche d'un autre ai bre, en fendant l'escorce en trois ou quatre, l'y appliquant bienjoint &-ferre-, au -test de la foughe, si que le morccl entre dedans l'efcorce de l'autre, fan ostenfer son escorce. ainsi mis, il prendta fans autre liaifon ou préparatif: toutesfois n'y auroit rien de mai démettre de la glaire ou xcrxc destrempée bienespais fut ladidc. TCE LA MAISON RVSTIQJE. 201' jointure, lier treibien d'un drappelet alentour du morce!, fins toucher. l'œillet. En juin. juillet lon peut enter en celle façon au haut des branches sans lieu. c, quand le morccl. bien reprins, lon tranche la branche au dessus. On ente en perche, ou. la hanede, en ceste manière. Lon perce Enttrmfxravec une tarière Françoisie, une perche de faulxou autre bois blanc, cht en plusieurs endroits, pourveu que les perceurcs soyentàdemy pied Tviic de l'autre. Puis on met en ces trous. force jeteons de tels ai bres que voulez enter, les plante lon dans terre, si que lon ne

voit que le bout du. tton. puis après s'ils sont prins, lon rongne la perche, & les replante lon ailleurs. il y en a qui sont des empeaux de PoirierscV pommiers dans une latte verte d'obier, oit ils mettent leurs entesentre la peau &le bois, puis vont choisir un-lico humide, où ils enterrent l.H. te latte. derhy pied de profond, laiïants les entons d'un pied de long, de là en tirent quelques cm peaux, lesquels ils couppenr, avec le lien de la latte, où ils sont entez, & ks. faict plantent ailleurs où bon leur le. Lie, nuis telle façon n'eu pas trop aûcurec. En Normandie plantent aussi des furgeons. nouvelles branches venant du pied des poiriers. pommicrs, lesquels ils fendent en quati. quartiers cotre. cux. mettent un bout d'espice d'orge, ou une fcooe, de la disent en tirer des arbres bons. naturels, sans les au crement cnter.Mais je pense que les febves ny les espics n'y sont rien, our leur bailler racine, par ce que communément les billes qu'on plante, ne mettent la racine au bout du pied, mais plus haut, voire presqueà fleur de terre, ott elle est plus nout riuante. Aucuns mettent en terre des jeunes branches. furgeons, mesmef «les pans de prunier, qui par après prennent racine, sur. cux y plantent des abricots; mais cela advient communément où la terre cìl humide, bonne ex fertile. On plante communément des billes de franc coingnier, sur lefquelson ente des poiriers, pommiers, mesme des grosperects, le goule des fruicts, desquels semble estre mirecotons. Mais les faut enter demy pied en terre, d'autant qu'ils ne sont jamais beau pied, les entans ainsi bas, l'enton mettra racine de foymefrae, qui leiera durer plus long temps. On. nulïi trouvé le moyen d'enter la vigne, qui est une cho-Ftun-U Te fort singulieie. profitable, car ayant de la vigne qui n'est de t'ff'». bon plant, l'entant, on aura plustost fruitt que de l'arracher, y planter d'autre. les uns entent furie pied qui est une grande faute, parce que de la on en peut tirer que deux ou trois crnpcaux, encor. l'aducnC ij mt turc, tant pour raison qu'ils. sont. fleurez de prendre, qu'aussi acauseque. farmenr n'est fort pourfe défendre du vent. Toutesfois d'autant que. vigne prend racine de foymesme, lon se po'ra cflây Et. Tenter sur le sarment de cède façon. faictes une grande fosse telle que si vouliez foub-cerrer quelque arbre: choisiltezen quelque fcp ou pied, qui n'est bon. vostre gré, plusieurs branches ou sarment que trouvez aptes. propres. tirer des gref&s, fu(l du nouveau bois de deux ans, ou de trois ans: Coupez les, & les fendez de trois. quatre doigts jusques au nœud. puis aguifez l'autre sarment que voulez enter, lequel ficherez. mettez dans la fente, aflcmlant les peaux de tous collez, tellement qu'ils ne semblent estre qu'vn, entourant tout autour vu peu de moufle, puis de gros fil, ou bien d'un ozier bien délié: Ce faict, préparez la place-où le voulez mettre, couchez vltre ente, la couchant. la mode. façon d'un Provin. Puis mettez un peu de fien de cheval, non du tout pourrj, sur l'end roi et ou avez lomet voz deux sarments. Par ce moyen, d'un pied de vigne, vous en ferez plolleurs, retournant la terre fur vos entes de pied de vigne, comme lon faict aux vignes qu'on foubterre. Puis accommodez vos entes. de petits pauxàlafor me de Provin, lesquels empeaux profitent. viennent aussi bien que Provins, s'ils portent fruit"t aussi toit. Vous pourrez aussi faire semblables entes de grenadiers, noizillicrs,Roulicrs, autres semblables arbrillèaux.

Chap. XVIII Singularitez d'enter, planter & semer Arbres, pour avoir fruicts exquis.

I vous entez une greffe, de fruit de faison tardive, sur arbre de faison deuancierc, l'ente produira froidt hastif en son espèce: comme. vous entez la pefchren franc meurier, elle en viendra deux moys plustost. le mefrtte adviendra si vous l'entes sur unéep de vigne, ou la vigne noire sur le cerifier, ou le nefflier sur le groselier, ou franc meurier. La causedeCeste prematurité, est le naturel de l'arbre, sur lequel ladite eHce .efifaicte, lequel citant le seul nourriffier de la greffe, de faison deuincicreà celle du naturel de ladite gre rte, en halte. précipite le fruit. Au contraire, s'il est de faison tardive. celle de la greffe, l'en re portera fruit en son espèce tardif, outrepassanc fa droite faison, comme entant le pommier furète coingnier, les pommet en feront encorà l'arbre. la Touilainets, <& tant tiendront du naturel dudidtecoingnicr, qu'elles feront de garde jusques DE LA MAISON RVSTIQUE. 205 a deux ans. Tant plus vous entez sur arbre de mesme espèce & condition, qu'est la greffe ou l'cfufTon, comme pommier (urpommur, franc sur franc, sauvage sur sauvage, & plus le fruit grolîn,<îv est de mefifeurc faveur, comme. este dit. Entez pommiers Tun en l'autre, aussi en groselicrs, en Fnttitpom. franc

meurier, vous aurez fruit du long de l'esté jusques à la Touffa in et s. Pour faire venir demy pesche. demy noix, prenez un œillet de. e myp. febe l'un. de l'autre, ex caillez les le plus près de l'œillet que pourrez, tant ciemj notx l'un que rautre, raclez un peu les gets qui. feront, les joingnez & liez fort bien ensemble, après taillez les sommitez, le. iuic~t qui en proviendra sera demy pesche. demy noix. Vous ferez qu'un huid aura le goust de quatre fruits de son Fr»Ul ayant espece, en ceste façon. Prepez quatre rejettons ou greffes de quatre le fortes différentes d'une mesme espece d'arbre comme de quatre fox-j Tt tes de poirier ou de pommier: Par exemple de pommier de courtpendu. de fran]cestu, de malingre, de paradis, parce qu'il faut que les rejettons ou greffes soyent d'une mesme espece d'arbre) liez-les fort bien ensemble, de façon que leurs escorces s'entretouchent: puis les couvrez de glus, ou de glairc, ou de terre grasseu estroitement, qu'elles fetnbient cflrc une seule. mettez les ainsi dans terre bien bclchée & pleine de fien, afin qu'elles puissent prendre racine. le fruit qui en viendra aura le goust de quatre sortes de pommes. de mesme cause pretendue, si vous prenez deux greffes, Pune de pommier aigre, rautre de pommier doux, Scies accouplez ensemble si jointes. ferres quelles ne semblent cflrc qu'une seule: & ainsi eflans les entes, les pommes qui en proviendront feront aigres-douces. Au semblable si vous accouplez, joingnez. liez ainsi cltroi&ement. uniment deux rameaux de figuier j'un de figuier noir, l'autre de figuier blanc, & ainsi les plantez, après qu'il y auront pouffé et bourgeonné, les liez de rechcf, ce qu'ils s'incorporent ensemble, & font un seul estet, les figues qui en proviendront auront la chair vermeille d'un collé, blanche de l'autre. Aucuns pour cfl effed mettent dans un linge des aines des deux sortes de figuiers, l'ayant bien eflroi&ement lic, l'enfouit Tcnt dans terre, quand elles ont leue, replantent le figuier qui en est parerca. On fait aussi des entes qui portent moitié poires. moitié pommes, fendant une greffe de poirier, une de pommier, puis mettant la moitié de la greffe du poirier contre la moitié de celle du pommier bien jointes, lices ensemble, & lutant les jointures. ai Tcmblages bien Yniment avec cire gommée, de sorte que l'eau ne puisse trouver entrée par iq4Jcs join<&ures, après ce faic"l, entant ceste double greffe sur tel estéfc d'arbre qui viendra. propos. mais il faut penfer que ceste manière de planter est fort difficile. faire porter fruit. Parquoy ceux qui s'y delc&ent, se doyvent contenter de deux sortes C iij ic greffes, & ne les planter, tuaisplustost enter sur un autre arbre de leur espece lesdites greffes estroi&ement lices ensemble, aiguifecs par le bouc d'ernbas bien propremcnxconunc si elles n'estoyent qu'une seule greffe. Si vous cavez une branche de cerisier, en oltez la moelle, puis mm? rc pl antez, . portera fruit qui sera sans noyau; ou bien pour le mieux, coupez un jeune cctilicr. un pied près de terre, le fendez jusques à la racine, vuidez en la moelle d'une part. d'autre, puis rcioignez. r'adjoustez les deux parts ensemble avec un lien estroit, un an après que ce cerisier sera reprins, entez. une greste de cerisier qui oneques ne porta fruit & le fruit qui proviendra de telle ente (ira sans noyau, Autrement, coupez detcl arbre. noyau que voudrez, une greffe qui se puisse facilement plier . aiguifez-U des deux collez, rentes aussi des deux costez sur deux parties de l'arbre, estoupez les deux places entées, avec mousse de terre grade, les liez loigneusement avec ilallé. L'année suyvante si vous voyez que les deux collez de la. greffe ayent boutonné, prins quelque vigueur du ronc, alors tranchez la greffe par le milieu, & ostez du tout le plus gros brin d'icelle. et Uitfc l'autre croistre, il portera en son temps TruicTt sans noyau, Le mesme adviendra, si vous provignez les bouts des plus peins rameaux d'un jeune cerisier, prunier, ou autre arbre. noyau, après que verrez qu'il y auront pris racine, si vous coupez le plus gros brin, et laissez croistre le plus grellc. La raison. cause de ce, est telle. le noyau ne peut aucunement venir, si son aibie est deitituc de moelle: or es sommitez. bouts des petits rameaux n'y a point de metelle: le fruit donc qui proviendra de tels petits rameaux, plantez ou entez par la manière que Hit cA, n'aura point de noyau, non plus que celui qui vient es arbres desquels l'on. vuide la moelle. WntitU U-Si en la vigne, figu»er. cerificr, ou pommier, vous fendez la bran. . a. c " tu fic»& en odez la moelle, au lieu d'icelle. mettez ranti. tel laxatif que vous voudrez, bien lie & cflratnt, vous ferez que le Fri&isfU-fruit. en sera laxatif, selon ce qu'aurez mis & si vous. mettez quelrrc-ques odeurs, ou plaisante couleur, le fruit s'en fcntita:& si vous le failes en rosier, le fruit sentira la rose. . qui mettra du methndnt ou U thtnam, incr iaque en la vigne, le vin guarira de morsure de ferpét: & non. uyincoutn semenc le vin, mais le raisin, vinaigre, sarment. cendre de far ment, w«r/r« dt vaudront contre toute morsure de bestes venimeuses, firent.

Pour enter bien subitement, prenez une greffe. un nœud, 6\ : la tordcz, en ostez l'escorce aetc le nœud, puis en vestez. attournez un letton qui soit de pareille grolleur. celle de ladite greffe, il reprendra. lwyĩnc ° ur enter. g ne mr v, ne. on la doit fendre comme un autre ar fy S bre,à. (çavoir, jusques à la moelle, puis insérer la greffe en la fente, api es la bien cfiouppn de cirr, lalacr. ftrouitt men. : niais taut ob■1 DE LA MAISON RVSTIQJE. 104 servent que l.\ vigne ne Ce doit enter qu'au mois de Février en lieux chauds. (S: en Mars en lieux froids, ce quand la vigne jette des larmes cl pai lies, no. pas pure eau: on peut faire le semblable en May, au commencement de luin, quand les larmes de la vigne feront toutes cheutes. mais ce pendant faudra avoir gardé les greffes que lon veut enter en heu hoid & ombrageux, afin qu'elles ne pullulent. Voyez cy dedus. Pour avoir des prunes de plu fleurs manières tout au long del'E-rrunetm ne, lulquesa la Toufl.tinCts, entez pluucurs especes de prunes en gro(eher, franc meurier, ou en cen/ícr. Tour faire que ncfrlcs, Cerises, pesches, loyent au manger odorantes comme especes, qu'on les puisse garder jusques aux nouvelles," entez les en franc meurier, comme. vous ay dit, en les entant, mouillez les greffes eu miel,8c. mettez un peu de poudre de menue elptic, conjmc clou de giroâe, muguctte, canelle, le fruit en retiendra le goust.. r Pour faire que les neffles perdent leurs pierres, qu'elles devien-tijjém ne nr douces comme miel, cniez les en esglantier, à les enter mouil-tu. les la greffe en miel. Pour avoir etfBes grosses deux mois plustost queles autres, qti'vsc vaille mieux que vingt des autres', entes les en franc meurier ou gro(clicr, à Tenter mouillés la greffe.. Pour avoir poires d'angoiAc ou de parmain, ou de sa. net Rieulc, om 4, un mois ou deux plustoit que les autres, entensles en franc meurier, ..r... .-iW& ti voulés qu'elles durent. soyent bonnes jusques aux nouvelles, entensles en y omgnicr poui les avoir tard: & en fianc meuncr, pour les avoir toit. Pour avoir franchises meures bien tost, entensle meutier en poirier Franehes de chaigaigmer, ou en g«ofclícr: & pour les avoir bien tard, comme mrmrts/arJi vers laTouflaihts, entes les en ncfflier ou en coingnier. ttt Faut tousjours enter en croissant de la lune, encore pour le rtmpsfcmeux, trois ou quatie jours devant le croissant, car autant de jours ttr. qu'il y auroir, autant de temps l'arbre mettrai porter son fruit, ainsi qu'avons adverti cy devant. Pour avoir noix sans cocque.prencs un noyau de noix qui ne soit. "f. aucunement inretcssc, l'enveloppes de laine ou de feuilles de vigne, ou de plan, à fin qu'il ne puisse estre mangé des fourmis, le plantés tout amft enveloppé, le noyer qui en proviendra portera des noix fans cocque:le Semblable se sera aux amâdiars, si on met souvent des cendres nu pied ou sous terre. aux racines, generalcmét en 10' autres fruits qui ont cocque par dehors, s'ils sont plantés en ceste manière. Pour avoir grosses noix, pruoës. amandes, prenés quatre noyaux frimts des fruits dessusaits, les menés en un pot ou autre vaisseau plein de. . "<. " terre, joignans run. autre le plus près que vous pourres:& tournez le pet le fond dessus, auquel fond faites un pertuis, les noyaux feront Ciiij " LIVRE lit: constraints. ttc leur germe. mont par. eluy pertuís, cVpar telle contrainte les quatre germes se colleront. incorporeront ensemble, tellement qu'ils ne feront qu'un. ul estet de noyer, qui en son temps portera plus grosses noix que les autres de sa nature. Ou pour faire cela plus facilemenr, il faudroit après lcfriui formé oster du noyer, amandier, prunier, semblables, tout le fruit plus menu. chetif qui s'y trouvera, le suc de l'arbre s'addrclfèra tout au sur plus du fruide qui. aura este laille. lequel partant en sera plus nourri. plus gros» comme estant en luy employée toute la fubflancc qui se fust addreñèeà celui qui en y este osté, s'il n'eust este cueilli. Dont la raifon est apparente en toute nourriture, soit de chose ayant amc ou inanimée, prunes, amandes, plus menues & chetifucs, par ce que le suc de l'arbre se convertir. la nournrure des autres fruits plus grosicar lavertu de l'arbre distribucc. plusieurs, est moindre:&. peu, est plus copieuse. ~t -. Pour faire qu'unehcfne ou autre arbre soit verd aussi bien cnHyt. t mrbertytrd uer comméen Eite, cntezle sur un tronc de chou. tntomtrempi Eferiucz ce que voudrez. l'œil du figuier que voudrez enter, les Fimt ifir-fig UCS. a. en viendront feront escrites. F' tiernt Le figuier ne perdra son fruit, si le tronc est frotté de meures. ou btrdétufon f» durant que les Pléiades se montrent, vous faites fouirà l'enrouf froitl. des rolfes, arrousez le pied de saumure & d'eau esgalement meillée. Ctrifitr ente cerisier portera rruict plaisant. de bonne odeur, ne sera enlarir. auconement subjest à la rongeurc des chenilles. vermin. caux, s'ilest ente sur un laurier. Po'trttde. Le poirier que voudrez enter, portera poires de rosette ou muscaftttto de, si vous fendez la greffe que voulez enrer, mettez dans la fitfii""tr 41 rc dacelle un grain de mufe, ou une feuille seiche de

roses bien odorantes. l'entrez ainsi. Et en pourrez autant faire es autres arbres fruitiers, pour en avoir des fruits parfumez. odorants: parce mesme artifice, les roses sont faictes muscades, les œillets ont l'odeur de doux de girofle. Il faut tenir pour reigle genraile, que ne la greffe fleurie, ne celle Mttret lia-qui est chargée de fruit . ne le doit enter. 4 Si le Peuple blanc est ente sur le meurier, il portera meures Cew/ci4M»-blanches. tm. Le cerifier portera Cerises hastives. avant le temps, il lon met chaux vive. ses racines: on filon les arrouse souvent d'eau chaude: lon dit au ili que si lon ente vigne noire sur un cerifier, la vigne apporAucunA» ttrara j ns au Printemps, dequoy avons apporté la raison au com. '. mancement de ce Chap.tre. Entrez Citronniers sur grenadiers ou sur meurier, le fruit en sera rouge. Citrmt r»-5j vous voulez transfigurer les froids de leur figure naturelle, en " autres diverses. artificielles, mettez lcfdiâsfruidb quand ils commencebt. grofflr entre deux moules de plastre ou de terre cuite, où y ayt pourtraits taillez en diverses fortes, les liez doucement, le fruit au croistrecn prendra la forme. mais cependant faudra don-. 0 ". ner air aux moules par petits trous. autrement le rruicx le corrom-. Ht lomvtmt. proir dedans. Lente qui se fait sur aulne ou chesne, produit un arbre fort grand: mais s'il porte fruitJe fruitéc est de nulle faveur. Pour faire pesches ou amandes escrites, après que vous aurez man-Pe. nfl gé la pesche ou amande, mettez en tremper le noyau deux ou trois STt" jours, puis l'ouvrez doucement, en rirez l'amende, avec vue plume de cuyvre, ou autrement, cferiuez sur l'escorce de l'amande ce que voudrez, sans trop avant graver, puis remettez l'amande dans son noyau, enveloppant. eluy noyau avec du papier ou parchemin, le plantez ainsi, le fruitO qui en viendra sera eicrit. graué. Pour faire pesches rouges, sept jours après ave vous avez planté. 'fà" rr le noyau de la pesche, retirez le de terre, dans rouoerrure de la coquille mettez. du vermillon, ou cinabre, puis le replantez. le mesme adviendra si vous entez la grofic pesche sur le roder rouge, ou (or l'amandier, ou sur le prunier de damas rouge: vous ferez au m la pef Ptfchesdne chc d'autre telle couleur quevoudrez, si. la façon déliufjitc vous. utrtce. mettez telle couleur, dont voudrez qu'elle soir, dans la cocque du noyau. Pour empescher que les .pesches ne viennent flestrics. pourries, Ttfth non faut o(ter l'escorce du tronc du pescher, à fin qu'il en sorte quelque. êmrr,4U peu d'humeur, puis après enduire la place avec mortier de paille. Percez le tronc du pescher par bas, ostez la moelle, leans fichez un rtfchts fins tampon de faux ou de cormier, vous aurez pesches sans noyau. moya». les grenadiers apporteront beaucoup de fruit, si frottez le tronc. rfn. iicrt de l'arbre avec pourpié. espurge pilez ensemble.. mt. D'un amandier dur &amer vous en ferez un mol. doux, si âcC-manJet couvrez le tronc jusques aux racines qui sont. la superstcie de la ftku terre, les arrousez souvent quelques jours durant d'eau chaude avant qu'il. tte (à fleur, les amendes auparavant amères en dépendront douces. Pour faire bon mu (cadet, prenez un s'il de fer, le mettez en la B wufi+. plante d'un (ep qui soit taille. trois yeux, soit toute la moelle rirc. nors:cV après ce, emplii(iez ledit sep de noix museades:& puis l'estoupez tellement que l'eau n'y puisse entrer & les racines que ces trois yeux. tteront, feront muscadiers. La noix aura la cocque fort tendre, le noyau fort espais, si l'on. ttnmet au pied. tronc du noyer. aux racines, des cendres. drt Pour faire noyer qui ne portefeilles pludost qu'à la sainâ: Jean, .. diw de: que au jourde la veille de ladite feste il jette feuilles. fruiten-fimsltismfi» fêmble,C)C en soir le fruit aussi tost meur. avancé que les autresrem-fttityH plillez un pot de noix vertes, cueillies ladite vigile sainâ lean, fai-/St éesun trou au fond du pot, c] ne l'eau se puisse vider, le mettez en teirc au mesme jour de la veille (an. et Jean. Plantez les lettons qui en fottiront, vous trouverez ce que dessus. fu it ff-L» ente. c fait de la greffe sur un arbre fymbolifant. la nature d'icelle greffe, est de plus belle venue', pourtant plus beau. uici. de plus de durée, que quand ceste fympathic n'y est pas; voila comme cest que la pclchc f'enre mieux au piunicr, le pci figuier en l'amandier. durent plus longuement. Tntt it fer-s, l'œi. ct. u perfiguier. de l'amandier sont entez ensemble, le j»ts fim-novau. u fruit qui en viendta, (cra amande. l'abitiAi'u-Le prunier entéen l'Amandier, fait le rtuidt comme l'amande: & tmtêé. s'il est enté en noyer, l'escorce ressemblera. la noix, le dedans sera prune. Et s'il est enté en coingnier, il sera aussi fruit de diverse façon félon le naturel d'iceluy coingnier. FtHiir f.i.s Entez la greffe du prunier ou autre arbre fruitier sur le figuier, r tmir. vous aurez fruit. qui viendra fant fleurir. pgmmtsdt Entez greffes de pommier sur poirier d'angoifle, en pommier de llomdvrcI. Richard, vous aurez pommes de blôdurelet de Chastaignier: & pour enavoir jusques à la Toulfainc'ts, les faut enter (iirun coingnier. autres arbres tauijls, elles feront de garde jusques à

deux ans. r»mmes de. fcnz deux greffes de pommier, j'une aierc. l'autre douce, les deux [mmrs, ..., °, 1, °, ., faites bien lomdréquand vousenterez, la pomme paincipera de. une & de l'autre faveur, ainsi qu'avons die cy.dcllus. Ir»Ul tarûf. Si quelque arbre apporte tardivement son fruit, ou qu'il soit du rout fctiie. sans fir uiû, au telle copieux en feuilles. c» bois, fichez dedans sa maiftrciic racine ou bien au milieu de son tronc cnuuion Thyiier, un coing de bois verd, l'année suyvante il poitera fruidc. La raison de cela est que par le moien dudit coing la feue. substance qui f esgaroit. employoit. produire feuilles, jeter bois, se retirera. ira plus (eruc éc plus coiurainte, se convertira en fruit. Ctriftt <■. Vous aurez cerises ce plusteurs arbres, qui feront bonnes. mantout (tmpt.. Cr jusques à la To. ifai. Gts, 1 vous entez le cenfier sur un franc meuricr, sur un faugier. Ntflitsd»-Si voulez que les fruits de vos entes augmentent en bonté. ttm excédent en goust ceux du naturel des greffes qu'enterez, premier qu'enter fûtes tremper vos greffes dans du miel destrempe d'eau tôle ou d'eau de Nafc, tant qu'elles en soyent abbicuecs, lutez bien par après avec cire vierge, autres choses propres. luter. par cest artifice il vous entez nestlicts en groselicts, en franc meurier & à l'enter mouillez la greffe en miel, vous aurez pjustost. meilleur fruit. peins Entez poitiers de Chastaignier. caliot sur groselier pour venir aet. <ypsint to se. se en aubespain pour venir tard, ou fui poirier d'angoifle. taritma.. faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre dViine» ou bien pr. planter des rolicrs près des pommiers. 106 les poires n'auront point de pierre, si au premier vous espierrez, Pciresfun efgraués dessous & à l'enrouer diligemmenr le lieu où sera planté ict iem. poirier, alîemblcz par dessus de la terre criblée, pois Tarrousez fbigneusement:& si le poirier est deila parcreu. devenu arbre parfaîr, il le faut decouvrir iniques aux billes racines, en oster toutes les pierres, etgravois deifous. à lentour, puis remettre la terre que vous en aurez tirée, qui foi: criblée, y adjouster du nen, & l'ayant aiafi couvert Tarrousez. La grenade viendra fort rouge, si vous arrousez le grenadier d'eau Grenade ro» &dclexivemciîéesensemble. £• La grenade aigre deviendra douce, si environnés la-racine du gre-. tm. ' nadier de fien de pourceau, l'arrouses d'urine d'homme. entensla greste du pescher sur un coingnier, vous aurés peiches. itftku g/ coings en semble. pareillement si vous entenssur le coingnier la greffe tû, V d'un pescher-hlt. La greffe d'un amandier enrée sur un peserrer, ou celle du peicher pffches. entec sur Taillandier fait avoir peiches. amandes, dont. escorce. le am-nêts tnaoyao feront boDs. manger. 'fimbU. Pour avoir beau fuia&à pépin, plustost que nul autre enté sur un mesméestet, prenés branches de poirier ou pommiers, au bouc. " d'en bas faites. des petits trous, qui ne partent point tout outre ;& foicnt distans de pleine paumc, à l'oppofite Pun de l'autre, puis mertés en rtou un ou deux grains de fel:puis couchés la branche en terre avec un peu d'avoine, en couppés du bout ainsi que lon fait d'une greffe quand elle est entée.Si la branche prend Si rcucrdift, elle portexa le fruit plus beau. plustoit que nul antre. Pour avoir pommes rougrs, plantés rour auprès du pommier ro-Ttmuftw fiers rouge5, ou menricks. Ou bien fichés quelque pieu dans terre près £" le pommier, là auprès mètres un vaisseau plein d'eaujor lequel puif lent frapper ditestement les rayons du Soleil de Midy, en sorte que la vapeur qui loi tira de l'eau puisse reuetberer sur le fruit. ou bien dech au fies au Printemps le pommier, l'atrouses parplusieurs fois d'vrinc & au bout de dix ou douze lours le rechaufles, l'arrouses par inrcruales d'urine. Pour rendre les pommes douces, faot arrouser les racines du pom-r mm(/ à» micr avec urine d'homme, on laquelle. oient dissouts fien de cheucc. lie de vin vieil. Pour avoir grofies Cerises, faut louoent rongner le ce. i lier. Gwjfu miPour avoir grande quantité de pommes, faut entourer le tronc du /• pommier de la hauteur d'un pied par dessus terre, avecune lame de. j mmtfr si. plombprinse d'un tuyau d'un esgout:& quand le pommier commencera. fleurir, faudra oster ceste bande de plomb. J. on pourra renouveler tous les ans ce bandage pour rendre le pommier fertile:lon peut au Hi faire le semblable an poirier... i/tor« f»r-Pour faire qu'un arbrç porte des raisins avec le fruit de son erpeTMfimt, ce, mettez luy un sep de vigne au pied, & percez l'arbre avec une taricTtmnf. rC tout outre. . ar ce. c. crccurc passerez ledit sep, tellemcfu qu'il. aye deux ncuds contre le tronc, ce qu'il y aura dudit û-p dans vostre arbre -.pelletez. o lierez l'escorce dudit sep il long qu'il sera enclos .dans l'arbre, à fin que la substance de l'arbre. du sep se puaiant plus ailciuent joindre en(cmblic:& estoupez trclbien les pertuis de ladite perceure d'un coite. d'autre pour le danger de l'eau & au bout de trois ans coupez le sep par derrière, ainsi volb. arbte pottera raisins avec son fruit, le tout pretédera d'une mesme tige. Tnfttj ê» Entez la greffe d'un pommier sur un

pescher, pareillement la pfm font'. rcn. c< i> un pescher ou preflicr furun poirier, au contraire, vous aurez un fruit estrange, que nommerez Prcfles-pommes, ou peichespommes, aussi des poires. Le pareil cas fera. vous entez, .u. si que die est, la gteffe d'un poirier.

Chap. XIX Du temps de planter, façon de transplanter les arbres entez gros. moindres

Aucuns disent qu'il est meilleur planter en l'equinoxe fiant tr. ffÊ. c 1 prime-verc, qui est environ l'onzième jour de Mars, pource que l'arbre en prend terre plus promptement. germe, en jette plust. It, prin cipalemene en lieux froids. La plus part de nostre France plante. transplante les arbres devant. après Noël, auquel temps nous voyons en cette ville de Paris tous les Mcrcredcy. Samedy se faire vente de plusieurs fortes d'arbres toutesfois ceste lai fou ne me semble estre la meilleure pour les planter. cranfplanter, d'aurant que les arbres ne veuillent point estre baingnez ny mouillez, au pied lors qu'ils sont plantés. or le temps de devant Noël. après, que on appelle au mois mort, le plus souvent est pluvieux ainsi que nous avonobservé depuis dix ans: Et encor que ce temps la fuit froid, comme lon dit communément, que trois sepmaines devant. trois fcpmaines après le Noël régnent les grandes froidures, si le froid est si grand les racines des arbres transplantez. autres plants fcgellcnr, principalement quand la terre. esté remuée de fraiz, ce qu'on congnoist sur tous aux vignes. Pour Le mieux est de cranfplanter en Automne, d'autant qu'en Automne il y a comme une forme d'estc, qu'on appelle l'esté îainâ Martin, en ce temps il semble que les arbres veuillent produire de nouveau, comme lon voit souvent des arbres fleurits audit temps, parce les arbres. enracinée plustost qu'en Hyver, auquel temps rien ne prostiec. Or s'il est ainsi que pour planter des arbres allez gros, on fait la forte six mois auparavant, qui se fait à fin que la terre le corroyé. renouvelle par lair & chaleur, comme içavent trop DE LA MAISON RVSTIQUE. îô? mieux les laboureurs, qui leuenc leurs terres avant l'hyver, tout le long d'icelluy les laissent en garer, plus forte raison vous trouverez qu'il vaut mieux planter les arbres en Automne qu'en Hyver. Quoy qu'en soir, en Aurbmneon doit planter quinze joursavat l'equinoxe, qui est environ ronzième de Novembre:& en lieux hauts. secs loa plante de l'une. en l'autre faifoh. Il fait bon planterJSçJcmcr le premier jour du croidanr, mais les 8.9.10.11. 12.13. 17.. 1 8. non. Si vous plantez en decours de l'une, l'arbre en sera de plus de proffit, &le rruidfc en viendra pin (1. 11 & tant plus vous approcherez l'iiTuë. fin de la lune pour planter, tant plus l'arbre en sera de plus belle venue, & plus fertil. fru&tifiant:&. vous plantez en croiîân. l'une nou uelle, les arbres véritablement en prendront mieux, &en feront de plus de durée, soisonneront en racines, bois. feuilles, mais ils mcrtront plus. potter fruit. Si par necessite vous plantez en croifanr, il faudra sur là fin de la lune rongner les jettons que les arbres merrrôr, & ils porteront frunfl comme les autres. Toutesfois ceste limitation fies temps de l'une n'est si aîñeurec que la plante ne soit proffitabile par tous les temps de la lune, aussi bien qu'au croissant. Laine nouvelle. On plante en janvier de plante qui ayt fais de. ct raillé en biais, de noyau, en lieu attrempé:& en lieu chaud l'on. plante en Odobre, Novembre, Décembre. Lon plante des arbres qui ont la racine groupe, en octobre, Nouerabie, Décembre. mais les jettons ou branchettes se plantent en Mars, quand elles sont en (eue. les arbres de grande moelle, comme figuiers, francs meuriers, couldres, semblables, se plantent sans racine, depuis la my-Septera bre jusques à la Toullâindls. les autres arbres qu'on veut planter avec racine, doyvent dire plantez es advents de Noël, ou tantost après. les gros arbres se transplantent de lieu en autre au mois de No-. nt Ar. ntm uembre & les doit on êfcargcer. eilaguer en les etestant avant les transplanter.car ils en prennent mieux. rejettent par aptes. grande puissance & si en les arrachant ou transportant on leur escorche les racines, il faut enduire Pc feorc heure de bon rien ou de glaire avant les remettre en terre, cmmeublcr bien la terre tout autour du trou où les voudrez replanter, ce que leurs racines se purent citendre. loger. gté sans élire prefîées. Lon replante depuis la ToufTaindts jusques en Mars, que les arbres entrent en feue. car la sève commençant. venir. mont, il ne faut desplacer l'arbre: & le plu (toit est le meilleur, c'est. sçavoir, aussi rost que les feuilles en sont tombées, qui est l'entrée de l'hyver: mais en lieux froids. aquatiques, lon attend en janvier. Février, & n'en faut rien faire quand il pleur, ou que la terre est fort mouillée: car elle fedurciroit en mortier, dont les racines

demeureroyent opprclfcacs. suffoquecs. LIVRE ni, Immitmtti. Les. unes entes qu'avez faictes sur la baltardiereou ailleurs, tt doyvent replanter si cost que les greffes auront reprins sur la tranche ih\ sauvageau, comme aucuns tiennent: toutesfois cela est bazardeux, n'ayant encores la greffe prins gueres d'habitude. Ja sève d« .sauvageau, lequel replanté devient comme tout estonné. esgarc de fa nourriture, rlaiftrir tant qu'il se soit enfaifinc de la nouvelle terrcmais si vous attendez que la greffe se soit eslevée en beau drageon, premier que replanter l'ente, vous eviterez lcpcriil qui autrement en pourroit (neceder. Mestémter r Il faut rcplantcHcs arbres nuïïï tost qu'ils sont arrachez, si autre choie ne vous en retardemais si vous elles différé de ce faire, où par ce que vous les faites vejnir de loing.ou pour autre occasion, il faut si tost qu'ils feront arrachez leuremmantelerJcur racines de leur terre mère, feuilles fraiscjics, de soirre, ce que la pluye ne les eflave. les gerce au seicher, à fin nuflï que le halle, soit du venr, soit du Soleil, ioit de la lune, ne les desseiche, ne leur cmbles l'humidité qui rient en estant leurfaites racines, leur est.int l'une chose. l'autre fort dom. mageable, maisiien plus la pluye encores. les ceriïiers aigres n'endurent le ti an! planter, car. bien grande peine les transplantez peuvent prendre scions, principalement. on leur blesse la maidreife racine. avantque de ttanfplatuer les grands arbres, les faut soingneuse ment eslaguer, comme dit. (h mais qnanr aux petits, il ne les faut aucunement ctester, ny oster rameau aucun, fils n'ont la telle trop touffue. Si voulez sçavoir la raison de ceielle est telle.Si laitTez la teste. la cime aux arbres quand ils sont quelque peu gros: ils poulseronten haut, ne se nourriront en leurs racines, d'autant que l'air attire la nourriture des plantes, comme il est facile de congnoistr par excple, que s'il vient quelque atrbrifTcau sous un grand arbre, ledit arbrilleau ne croisla si tort que s'il estoit. l'air. hors d'ôbrage, ayant Ja relie C ouppée il fenracinera plustottque l'autre qui sera entier. Mais si. arbre, que transplantez n'est que de la grosseur d'un gros poulce, vous le Jailfèezen son entier, par ce que les jeunes plan tbf enracinent plus ai/emcr, que ceux qui sont vieux. la raison. est euidement congneuë. Si les racines des arbres que voudrez replanter sont trop plus longues qu'il n'est requis, il les faudra espointer en biaifaot, "cl. n le contenu du rrou où les voudrez loger: car par ce moyen elles ne feront rebouchées des bords dudit trou, attireront plus abondamment l'humeur de la terre pour la nourriture de l'arbre. Qunnd tu replantcras l'arbre, il te faut entourer ses racines de terre bien grade, re donner garde que la terre herbeuse que tu auras osté de la -fosse où tu leplanteras, ne renchée sur lesdites racines. car il. auroit danger qu'elles n'en fusscnt par trop. ("chauffées, ou que repuU lulant lesdites herbes, la nourriture de l'arbre en fuit amoindrie. S'il advient que ta terre que tu auras ofle de la fo/fe soit pleine de vers. IA MAISON RVSTIQJE. 10S qui pourtoient offenser les racines, meslepaimy cendres de lexive. après que les racines auront prins pied, piétonne la terre le plus fort qu'il sera possible, ou avec une batte foule-la, puis. arrouse si elle est (ciche & andcjautrement non.

Chap. XX Du lieu & solage en général

LE principal point de la production. cileucmcnr des arbres, est de leur donner terre. air convenable, d'autant que ce les anime & asaisonne, est le vray subicel de leur nourriture-. Et quant est de la terre, celle est sur toutes reconnu andable qui est friable, tempérée en froidure. chaleur, humide. grasse par médiocrité. car celle qoi excède c-nl'un cou l'autre choie uest conoenable à aucun arbre fruitier. Ceste reigle est pour l'uniuctfel de l'arbre fructifier: mais au particulier des espèces d'iceluy est tout congnu, que chacun arbre demande son terroir particulier, duquel il puisse tirer un aliment propre. familier pour foy, comme-dit Theophratte.: mesmes les-vns demandent pofrtion. lituatton différentes aux aunes. Parquoy les arbres qui requièrent la Fraischeur d'arrachepied, profitent communément plus és vallées qu'en lieux hauts, tanc par ce que leur liège n'est si espuifé d'humidité, que si c'estoit en heurt:que par ce que l'humidité d'amont fekouJc. esgoutc anal, soit de pjuye, loic de four ce qu'elle vienne.Aux lieux aquatiques il ne faut pas trop profonde me. crculer .'c ttoutc soife où voudrez planter l'atbrcmais es lieux fccsfaut planter va peu plus profondementi&aie faux ja trop. recombler le. lbiilè-s, En que Ja pluye les puisse arrouser. Ce quon tient communément qu'es bon nés, terres viennent les bons fr mets, fentend pour la bonté naïfue, dont le fruict est naturelle men. doué, & non pour les façons de la main de l'homme qui. appartiennent. Car quelque perfection de bonté natuielle que le si met ayt en foy, (vSe la main Si le jugement de l'homme. labourer & tenit ner, à

délivrer l'arbce, cesser. aliaifbnncr le fruit pour le rendre en sa deuc cueillette, défailent le fruit tombera ert grand déchet de sa bonté & de son gnuft, ne sera de bonne garde. ains fâuflera la reigle commune dellufdire. Auift zde replanter vos arbres en aussi bonne terre, ou meilleure que celle dont vous les avez arrachez, prenant garde aux autres particularitez au surplus, selon que la nature d'un chacun d'iceux requiert Et fi.postîbléest, repjantezlcscn pareil affect& fol âge, auquel il» estoyent de leur première «aiflâncc & pour n'y failli rAoant ou. les arracher, marquez en l'escorce d'iCeux l'endroit qui estoit tourné au Soleil y au replanter l'enuifâgcz de mesme. Vray est que ceste cérémonie a'est tousjours observée pour les raisons qu'avons, di&t. cy defluî. Item, plantez les de lieu primeroge, en lieu tardif: & de lieu tatdif en lieu chaud.. La plufpart des arbres aiment le Soleil de Mid y, estre afflis. Ta bryduvent d'aval, qui leur. il fort contraire, principalement aux amandiers, abricotiers, meuriers, figuiers. grenadiers sur tout au vent deGalerie qu'on appelle Netoest, parce qu'il est aspre. brulant fort dangereux. toute lotte de plante, voire aux fruiûs de quel que qualité qu'ils soyent principalement quand ils sont en fleur, cause qu'il vient du costé de la mer participant aussi du Nott qui est fort aspre, non tontes rois si dangereux que Galerie, de dit on que ce vent foufble uncois l'annecrincipalement au Printemps, qui gaitc les rieurs principalement de la vigne, yndeverfus. Vd ti&i Gdlernd per qHcmfitcUufâtâlernâ. Au contraire les Chastaigniers, cerifiers aigres, coingniers. pruniers ne se guermentent du froid, ny de trop grande chaleur. Aux lieux aquatiques communément les arbres viennent. crois fent grands, ont beaucoup de feuilles. de fruits. mais ils ne font point de grand' (âueur, couleur, n'a. si de garde. Vray est qu'ils portent communément fruit: la mesme année qu'ils feront plantez, fils sont accoustumez de porter. les arbres se doyvent planter plus espais en lieux verteux. Si vous voulez planter en lieu froid, que néantmoins l'arbre ne soit endommagé du froid, vous le devez planter en l'abry du vent de bize, du costé de Midy.

0

Chap. XXI Du lieu et temps auquel chacun arbre fruitier aime semé, planté & enté en particulier, premièrement de l'amandier.

amandier ayme les lieux chauds regardans vers le Midy ou le levant, ou l'air qui au moins soit modéré: comme sur quelques coustaux, ou lieux prochains des monts. secs. aucunement groucteux. graveleux, pierreux ou marneux. esquels lieux citant planté non seulement il fleurift fort, a soison de fleurs, mais aussi porte grande quantité d'amendes seiches, dures. de bon gouA. Au contraire s'il est planté en terre humide. aquatique, en lieu froid, il n'est ny de belle venue, ny bien fructifiant, ny de durée. Le temps propre. le planter est depuis le solstice d'hyver, qui est l'onzième de Décembre, jusques à là fin dudit mois, ou peu après. car citant cède pièce d'arbre primeraine. hastive. bourgeonner, s'il estoit planté au Printemps il poutroit marcher sur le temps de l'année, qui ne fcroit propre. luy maintenir sa ûcur. Si vous le voulez faire venir de cocque, s'il le faut ainsi dire, de semence, il faut que ce soit en lanuier, par tout Février es lieux Sç endroits tempère.: ou en octobre jusques par tout le mois de Novembre es lieux chauds. Et pour le faire ainn venir de son fruit, il faut prendre des amandes nouvelles, grofics, de cocque blanche, Bien poreuse. rare, les mettre tremper par l'cipace de douze heures en eau miellée, ou bouchet. après ce, les enfouir dans terre quatre doigts profond, le bout aigu en bas, par après les arrouser deux ou trois fois le mois, ainsi que le temps Ce portera (ce ou humide, Les (ârfouant deux fois le mois. Il vient aussi de remettons. de bouture, pourveu que la bouture soit priiè du sommet de l'arbre, bien mouëlieufè, saine d'escorce, taillée (bus neud. Et quand est d'en faire ente, il faut attendre pour ce faire le temps d'Automne. car, comme dit cil, cest arbre est deuancier. avanteourcur: & si vo les attendez le Printemps, vous l'entamèrez en la pleine boutée de (à fleur. Et pour choisir les greffes de bonne prin(c, fâur les prendre au haut. coupeau de l'arbre, non pas au milieu. i&eluy, ny plus bas: lesquelles greffes vous pouvez enter en eseulîbn. en fente, sur sa mcime espèce, sur pescher. prunier. vray est que l'amandier ente n'est KfmanJier de telle venue, si fructifiant que celui qui est planté. profitable. Le bon mcfiiager doit planter. faire venir quantité de cest arbre, veu qu'il n'y a crand frais. l'entretenir, ny garder le. ruict, plustost de grand promr, de moins de dommage que tout autre, veu que (bus.

eluy le bled. croist fort beau. gaillard, ayant l'amandier peu de feuilles, & elles fort menues. L'amandier stérile sera rendu fertile. fructifiant, si lon descouvre uffcMuA'i Ces racines en Hyver, ou bien si lon perce une partie de son tronc rez r! de terre. passe lon dans le trou un coing de chcfhc, en l'arrou(ant par dessus d'urine humaine. Vous ferez devenir douces les amandes amères, si vous mettez à l'entour des racines de l'amandier fien. urine de pource-u, puis. ttez force terre par dessus, y faites cela tous les ans. ou si vous percez le tronc de l'arbre, y mettez un coing de bois trempé en miel: ou fi, comme difenr Pline. Thcophraltc, vous percez d'oultrc en outre son tronc par bas, laillez clcouler l'humeur. De douces vous les rendrez amères, si Jaillez broutter au bestail les premiers tendrons. L'amandier sera exempt du dégast de tous broiullarts, si avant qu'il fleurilfc on luy met petits gravois aux racines, quand il commenceccra. fleurir. i on les oste, hï,?" Vous aurez amendes escrites, si vous caflèz la cocque de l'amende ipiffmr bien subtilement, sans faire tort au noyau, sur lequel ayant escrit ce qu'il vous semblera bon, enveloppez la cocque. noyau avec papier, m4" et ainsi la pLmtez bien couverte le bouc. nen de pourceau. tftttu. La cueillette des amendes se fait quand leur escorce est esbaaiUce cweilUtn par lafbrcc du Soleil:& les ayant gaulées si vous les escorcez du tout, damtttes. m Gurd & les lavez en tâmeure, elles deviendronr blanches, & Ce garderont long temps, moyennant <qàtai int que vous les mettiez en leur garde elles soyent deïlèichccs au Soleil. Leur escorce s'ostera facilement. si vous les estendez sur la paille. Le lieu pour les bien garder doit estre (ce, soit coffre ou armoire, ou grenier & fic'est en gratad amas que les vouliez garderai huit que ce soit en lieu aerc. descôuucr au vent de Nord, non exposé. celuy Eirittè. de bize. L'amande amère. vertu de résisterà ebrietc, comme tesmoigne Plutarque d'un Médecin, lequel beuuoita tous venans Gns. enyvrrer, ayant premièrement mangé cinq ou six amandes amères. vray est qu'elle fait mourir les poules. poulets si ils en mangent. L'amande amère pistée. frottée ou appliquée sur le front. tempes, appoifè la douleur de teste, fait dormir, principalement si on. méfie eau de vcrbenica. Pmlm»m<it. L'vfiée. amandes douces est bon pour ceux qui sont empeschez de vifeoliccz en la gorge, pulmooiques, graveleux, qui ont difficulté duriner, mesmementpour restaurer les forces. rendre capa_, blcsles personnesau ieu d'amour. La comme de Parnandicr arreste d ja<i subitement les crachements de lang. L'vfige journal demonstre combien est profitable ce fruidfc, duquel on le (èrt tout le long de l'année aux laic"b. amandes, potages, toutes, marfepains, autres semblables délicatcfics,

Chap. XXII Peschier, abricotier, pressier méricoton, pavie, alberge.

„ r, pescher est planté de son noyau, le fichant deux doigts deFtfthir. <lèK3r. i j». i. ». -r Y|/R3w îns ccrre. P omcc. lcc. u. contrernontni. amie en lieu iayJK blonneux, areneux, (ce, où le Soleil ayt pleine puifT nec: SWfiK na. s en lieux froids, moites. venteux. meurt inconàné si on ne le défend de telles injures. Faut planter le noyau ayant le bout aigu renversé dans terre, après qu'il sera en terre le houè'r, amender & luy remuer sa terre, au pied pour le moins trois fais l'an. luy donner du fien. terroir gras, fort menu un peuavant que l'uyucr vienne, sur tout du fumier des porcheries qui le fait devenir gros plus que toute autre sorte d'amendement: par ce moyen aurez pesches bonnes, grofiès & remplies de chair: faut aussi le fârcler souvent: puis qu md il aura deux ans, le transplanter. le mettre dans si fofle en long tout ainsi qu'on en use. l'endroit de la vigne, luiuant sortir. fau.mccr fur terre un seul rameau, lequel férue de tronc. de tige. ;ûnfi il feu. de longue durée, caufè du bon nombre des racines qu'il nir., luy fêrii mt de fondement. nourriture: mais faut couper la plus longue or mené qui soit droite sur toutes les autres. Ce qu'encore on deiroit obfèruer. l'endroit de tous arbres ftui&crs, lors qu'on le r:plante, car cest celle qui les empesche de porter du fruct en abondance. Il ne se doit enter qu. en soy-mefinc pour estre excellent: combien que pour le faire durer plus long temps, d'autant qu'il enui est lict bien tost, est bon Tenter sur un amandier amer, ou prunier de damas, ou coingnier, non autrement qu'en escusson ou en fleutcau. Doit estre arrousé au soir en temps de chaleur, d'eau frcfche, quelquefois de'au meslée avec lie de vin»principalenicnt quand loh. apperçoit qu'il fletrift. commence àdechcou. nullement pour le. uni cir lors qu'il est en danger de faillir. Ce (êicher, feut J'eilarter, &cnofter tous les rameaux, rou. ainsi qu'on fut aux iâulcs, quand on les

etcftc. coupe: car ils en deviennent gaillards, .m lîc rair.cz que auparauanr.faut aussi l'appuyer de quelque perche ou foule, d'autà que /es racincs sont fort tenues, tendres, ne rampant pas beaucoup dans terre, suffi nous voyons que le pescher enuieillift. déchet incontinent. Le fruiçi est divers, tant en couleur, (âueur, que substance, quelle dmcrafacprovient la plus part du terroir, principalement de la culture. Quainsi (oit, les pcfchcs plantez ou entez es vignes, produi(entesches de meilleur gpufft & de substance plus fohdc. Le peicher enté sur unmeurier, produit pesches qui ont la chair rotigeastre: Le pescher enté sur un noyer, produit pcïchcs qui çnt l'escorce semblable a la noix desquel les l'arbre est petit, ayant la feuille d'amandier, la fleur rougeastre. vray est que tel arbre peut croistre tel de loymesme, ainsi que nous en voyons uncinfinité en France: Le pescher enté sur un amandier, produit pesches qui ont le noiau semblable. l'amande, &. escorce avec La chair. la pesebe. JLiJL Autant en peut-on dire des Abricotiers, appelez des Latins, Precs~ jj<ou -»mf»/<f4,Prefficrs,Mericotons,Pauics, & Alberges, qui sont clpcccs d'arbres iymbolifânsavec la peiche: lesquels tous sont fort tendres. la gelée, principalement l'Abricotier ente, ne durent que la demie vie du peicher. ils sont tous subjects d'estre gastez du froid, neiges, gelées. brouillarts qui surviennent après qu'ils ont fleuri. ains pour les préserver de tels aflàuts, sera bon les enter sur le coinenier, ou sur amandier. tous produiront des gros l'unch, il alors qu ds ri cm. lient on les arrousé de laict de chèvre. Des singularitez du pescher, voyez cy devant au Chap.rre dixneufiesme de ce livre, les fleurs de pescher sont souveraines contre la mélancholie, aul!contre les vers, 11 on fait lyrops de (êptou huit infullons d'icelles, pour en prendre à jeun: La gomme de pescher est donnée avec heu-}'. retiic yfiic aux crachements de fmg, avec eau de plantain, ou de pourpié. aux tous. difficuttez d'haleine avec hydromel, ou décoction de pas d'aine. aux graveleux. ealculeux avec iuil.de raiibns, ou de crirron, ou vin blanc le poids de deux drachrets: Ses feuilles piftées & appliquées sur le ventre, sont mourir les vers:le just & elles, instilié das l'oreille faille pareil. Ses noyaux mangez, appaisent les tran diecs: mangez au nombre de six ou iept à l'entrée dupast, empesei eat l'yvrongnerie. pistez. cuits en vinaigne en forme de boillie, puis frottez, empeschent la cheute du poil. pistez. réduits en forme d'euulfion avec eau de verbenaca, frottez au front. tempes, appaiCent la douleur de teste: leur huile fai ch-par exprefflon appaise la douleur d'oreilles, en clytfteres la douleur colique, iliaque. Qui sera soigneux de ù. fente, ne doit user de ces fruiçts que le moins qu'il pourra, encores plustost à jeun qu'autrement: par ce qu'ils fe corrompent facilement dans j'estomach. sur tout ne les faut manger trempez en vin, d'autant que le vin ne les corrige, comme aucuns pensent, plustost fait que leur mauvais suc pénètre plus soudain, plus facilement dans les veines. les meilleures pesches sont estimées celles de Corbeil, qui ont la chair (cichc. solide, rougeastres, ne tcnans aucunement au noyau: les Romains faisoyet grand cas des preffes qu'il y appello. en y Perficd durà(jr\à, comme aussi sont les Bretons: les moins dangereux, môins faciles. Ce corrompre, plus plai fonts, font les Abricots, lesquels aussi aucuns n'ont fais au nombre des clpcces des peschers, mais des pruniers, tant. raison de leur odeur gracieux. innetence, que au lu intérieurement. extérieurement reiemblent plus. sa prune qu'à la pesche. L'huile exprimée de leur noyau prorlît merueilleusement aux hemoroides, aux tumeurs des ulcères» et aux empeschements de la langue, aux douleurs d'oreilles.

Chap. XXIII Noifillers & Coudre.

Les Coudres appelez Noifillers, ou Noifêtiers, du fruiçt plus menu qu'ils portét, ou Auellanier du fruiçt plus gros, viennent en tout air, en toute terre, mais fur tout il y aiment lieu maigre, fiblonneux. humide, près des eaux, ou es lieux qu'on arrouse, àcaulè que cela leur aide, tant pour la production abondante de leur fruiçt, que pour leur durée. joint qu'ils en germent. pouïent tellement en racines qu'on en peut rcPlanter ailleurs tant que lon veut. Quand on les seme, on les doit mettre deux doigts dans terre, mais ils viennent mieux de plante ayant racine, de. tton taille en biais, qui aytdu bois vieil. du nouveau, comme nous avons dit au sixieme chapitre. On les plante en octobre. Novembre, en lieu chaud. attrempe, ou en Février. Mars, est le meilleur. laisser aucuns rameMtfiu vei-aux. uan. on. pl 11. » <\. c. c les planter d'une verge (impie, car ils mtmf, en portent plus de fruiçt. Faut tpus les ans au renouveau les bescher près le pied. à l'entour, leur oster les rejettons fâns. en laisser que trois ou quatre verges pour plant.

touffe, & elles bien nettes en hauteur, n'y laifant branche ny rameaux. trois ou quatre brades du sommet. Parquoy si on les emonde. esbranche souvent, ils en viendront plus droits, plus unis. hautains, produiront meilleur. plus beau fruit & au trement si on les négligeais tournent du tout leur nourriture v DE LA MAISON RVST1QVE.. riturc en bois. en feuilles fins fruit. leur fruit est appelle noisettc, ou noix avellaine. laveHafet des païs chauds, où tels arbres sont ap-mdLmulm pelles avellaiicrs, est plus ronde. plus charnue que la noifctte Françoisfe, est fruit merveilleusement aiiê. seicher. jaunir. mais si la voulez garder fraische. blanche prefouc toute l'année, enfermez. dans un pot de terreSc l'enterrez. Ainh gardée elle n'apporte tant de nuiûnc comme autrement. car elle apporte de son naturel. douleurs fombres de teste & inflammations d'estomach. le ne sçay par quelle observation de nos ancestres ce direa esté fait commun. populaire, que l'année qui soisonne en noilettcs, soisonne pareillement en mariage. Tant le noisetier que son fruit ont une certaine antipathie aux bestes venimeuses. car si on pend une trethée de noilcrtcs en quelque par de la maison, nul scorpion, ny autre beste venimeusê. pourra entrer, f enfuira incontinent. les gens Rustiques ont aussi observe de tout temps, que le serpent, lefârd, ou autre beste venimeuse meurt incontinent des qu'elle aura esté frappée d'un rameau, ou gaule ou verge de coudre.Cc cjui n'est cfinerucillable'autant que son noyau avec figures de nie mange, résiste au venin. morsure des bestes venimeuics. La meilleure noifette ou avellaine est celle qui. la cocque rougeastre, qui se caflè. peine. Sa cocque crue pulveriicc fobtilementbcuë avec eau de chardonn benedic guarist la pluTcfiecn son commencement. beue. la quantité de deux drachmes avec vin vermiel arreste le flux de ventre. fleurs blanches: vray est que pour le flux de ventre. fleurs blanches, la partie rougeastre du noyau qui adhère à la cocque intérieure est beaucoup plus lmgulière. La nourriture est beaucoup meilleure de l'aveUaine que de la noix, pour estre plus den(è le moins grafè.

Chap. XXIII Cerisier, guinier, merisier, heaumier.

Cerisiers, comme aussi Guiniers,Heaumes, Meriiiers J", font ctpcccs d'arbres (ymbolizans en plusieurs choies: car Mtnfy»+ il y aimét venir en assiette froide. humide, tour le moins qui soit moitoyênc entre le chaud. froid. car d'air chaud ils ne lcpouvnt souffrir que mal. pcinc.Ilsnc veulent point de fien pour la mefine cause, carle fien les eschauffe, ce qui est leur contraire: & ccfle cause ne les faut loger en terre fumée. Toutesfois moyennant que le fien ne soit par trop chaud, ne leur pourroit nuire d'estre fientez, non plus que, comme dirons tantost, d'avoir de la chaux. leur pied pouravancer leur fruit. vray est que si tu les fientes tous les ans, tu n'auras longue durée diceux. plustost demandent que leurs racines soyent environnées de petites branchettes. brifleures de leurs. ions detranchées par petits lopins de leurs branchettes', desquels ils fo rek iouïlw'nt. profficcnt grandement au lieu de fien. On peut enfouir lenoyau, ou les planter de bouture près des costaux te montagnes, {bit en haut ou bas lieu, en octobre, Novembre, Décembre, janvier. on les ente en Novembre, ou, folon Palladius, depuis le douzième jour de Décembre, jusques au premier de Février. Le meilleur est les enter en Février. en Mars. combien que ce soit la meilleure incillon. tranche de tous arbres qui sont gomme, quand la gomme n'est pas encore venue, ou quelle celle de. bouter. Au demeurant, les ccrlriers ne profitent jamais tant n'estans que plantez, comme s'ils sont entez, il y aiment d'estre estrondcz souvent de leurs branches (eiches, des (cions qui leur croissent. l'en tou. du pied & le deleâent aussi estre logez en trous. foliés creules, estre fou. en y beschcz:& si lon veut avancer. haster leur rruic't, faut leur mettre de la chaux au pied, ou an ou fer souvent d'eau chaude leurs racines:mais tel. rmet est abastardi tenant bien peu de si bonté naturelle, ainsi que nous expérimentons par les Cerises hastives que les Poidteuins nous envoient par des chctuux courlicrs. Ils peuvent estre entez en pruniers, cormiers, plus proffitabl cment air leur clpccc. de façon que les cerifiers doux entez en cerifiers' aigres, portent ccrlises plus molles que celles qui viennent de cerifiers doux entez en cerifiers doux. les ccrliles viennent plus belles sur les petits arbres, en plus grande abondance que furies grands. hauts eslevez.Parquoy qui enteroit des greffes des bas cerifiers sur les grands il cauleroit, plus grande quantité de fruit, plus grosses les Cerises, telles que sont les Agriottes ou Pjugarrcaux, pour avoir plus de grands rameaux que n'ont ceux qui sont comme trainans par terre. meGncment si les entant on met le bouton. œil du greffe en bas, les rameaux en fortant se comporteront de la mesme sorte: les

Cœurs. Açriottcs peuvent estre entées sur les guiniers communs, pour le mieux sur les favages que sur les domestiques Faut donc recongnoistre huict sortes de Cerises, qui nailicnt es cerifiers. à sçavoir celles qui sont vraiment ceriles, ayant la queue fort courte, la pomme ronde, rougeastre, charneulè, fiiculente, aigre, le noyau douxrcerisés sauvages, qui sont fort peu charneuses rougeastres du costé que regardent le Soleil, blancliastrcs de l'autre costé, le noyau tenant la chair. ceriles noirastres, qui ont le suc si noir que les mains & leures en sont tcin&es. Meri(ès, qui sont d'un goust aucunement amer, dont aussi ont le nom:Guynnes, ainsi dictes. raison que leur première fourec est venue de Guyenne: longues, plusieurs tenons. vue queue, fort douces:Pjugarreau, qui sont groflès, blançhastres, ayant la chair dure, douce. adhérente au noyau, cœurs, qui sont semblables à un cœur humanisant exterieurement qu'en leur noyau, aucuns les appellent Cerises heaumces, leur arbre un heaumicr, principalement au païs. Anjou: Agriottes, qui meuriflent toutes les dernicrcs, font aigres, & endurent estre portées loing, font celles qui sont propres. confire. Des singularitez du cerificr. de la ecrife, voyez au dixneufiesme chapitre de ce Imre, (çr.uoir comme la ecrife n'aura point de noyau. "Si le cerisier est orfenle de fourmis, luy faut frotter le tronc avec jus de pourpier, s'il. par trop d'humeur, luy faut faire un trou en sa m.ûftrel'ic racine. les ecrifes tant soyent elles bclies,{bnt de peu de nourriture, engen-. iri j-tl. (tltf dret humeurs mauvaises en l'estomach, des vers au corps, telles sont prncipalement les Cœurs. les ecrifes aigres-douces, sont délicate bonnes. confire avec sucre, tant pour les fus que pour les malades. Crr, ts les merifès sont bonnes creucs, mais meilleures feiciics. en fâuces, pasteuz. tartelagcs.les ecrifes douces en ccLi principalement sont recô-Calcul mandables, qu'elles lalchent le ventre comme les aigres endureusenx, rafraichilîent, temperet la chaleur de cholerc. La gomme du cerisier. beuë avec vin blanc, rôp le calcul tant des reins que de la veïiic. L'eau distillée. petit feu de ccrilès Fraischement cueillies, prifcparla bouche environ demie once, délivre del'accez du haut mal, chose expérimentée de plusieurs avec illuc heureuse, ainsi que Manard aficure.

Chap. XXV Coingnier.

E coingnier tant domestique que. uiur.ge, èV du domestique tan: le masle que femelle coingnier, dedre lieu froid. principalement qui soit humide, encor qu'en ayons veu vcnir en lieu aiTèz expo se au Soleil, comme. Conflans lieu de monlieurdeVillc-roy près Paris, non toutesfois gueres effloingne de la rivière. Et tant celle espèce d'arbre désire d'estre accompagnée d'humidité, que si le temps se porte (ce, il luy faut supplcer ce défaut par fbuucnti'aiTOufer,8cfi par défaut de tetroir humide. aquatique» il est plante enterre seiche, pierreufè, ou argiUcufè, faudra souvent le secourir d'caii-mefinc, le. irfouer. labourer au pied, ce que l'esgail de la nuit pencttre jusques aux racines, pour en avoir bon fruit. copicux.Qnjnd on le plante avec la racine, il vient si bien que le fécond an il porte fruit, éc n'en porte pas si tost quand on le plante de branches. Il demande estre plante durant le croiîant de la lune es mois de Février ou Novembre. cest arbre est si commode pour enter les autres arbres, qu'iceux entez en sont de plus longue durée, en portent frui<Sf, plus délicats, que fils estoient entez lut arbres de mefine espcece.Sonfruitdoit estre cueilli au mois d'octobre, quand la bruine viér, & que le fruit tire sur la couleur d'or, car cest signe qu'il est meur, & ce faut faire en temps clair. serain, en decours de l'une, puis le faut demouflcr de son coron, l'arranger au Soleil sur des clayes. Cùiaqt de 4Si le coingnier monstre quelque apparence d'estre malade, le faut Htr. a arrouser de lie d'huile meslée avec eau esgalement, ou bien de chaux viue. croye trepée avec eau.Vous ferez prendre aux coings telle figureque voudrez, si vous les. lites croistre dans des pourtraits de bois ou de terre au&c.Quant est de leur garde, nous en parlerons cy après. Le coingnier domestique. cultivé es jardins porte deux sortes de D ill fruit, l'un masle, qui est appelle pomme de CoingJ'autre femelle, qui est nommé Coingnaflè, en cela différent, par ce que le. lie est plus menu, plus ride, plus odorant, plus sec, plus dore, que la coingnâflc: Le coing. image est fort odorant, mais d'une chair tort dure. Si vous entez un coingnier masle sur une coingnafle, ou une coingnafTe sur un masle coingnier, vous aurez des coings tedres, qui pourront cûre mangez tout cruds, là où les autres ne se peuvent manger que cuicts. Uodeur du coing est contraire aux venins. possons, mefinc le rtuim. coing mange conforte. estomach, arreste le flux de ventre,6\l: apporte bonne halaine aux personnes. A raison dequoy le (âge Solon. comme

récite Plutarque) commandoit non seulement. l'cipouicc, mais aussi aux femmes mariées
 quelles n'allaiTet jamais coucuer avec leurs maris qu'elles n'cuilênt mange premièrement de la
 chair de cognes. Et toutefois la femme grouc quand elle approche près de si délivrancene doit
 user de coings, combien que si pendant la groflêfle elle en vlc.elle portera un bel enfant. Flûte
 ât yem-l'on fait une confection de coings appelée Cotignac, souveraine pour le fl ux de ventre,
 qui est ainsi préparée, comme dirons au Chapitre quarantecinqui fême, l'exemple de laquelle
 nous en pourronspre parer une qui aura vertu laxative en ceste sorte. Prenez des coings,
 nettoyez-les de leurs pépins. mettez les en quartiers Cuis les peler. Faites-les cuire exactement
 en eau, pâ(Tez-les par un linge net & exprimez diligémét, puis faites-les encores cuire avec
 (liccre, ce pendant ajoutez une fufEfànte quantité de rheubarC«rx»Mf U-bc mile en poudre. Ce
 cotignac purge fort promptement en son forf. tant. estomach. le foye. Au lieu de la rheubarbe
 lon pourra mettre antre Lxatif, comme fené, agaric, & autre tcl:le cotignac de Lion est composé
 avec la feammonce.

Chap. XXVI Oranger, Poncille, Citron, Limon, pomme d'Adam.

Oranger, Poncille, Limon, desirent estre exposez au vent du Sud ou Sudouest'.car touchez
 de tels vents, qui sont chauds. humides, ils deviennent plus abondans en suc, plus colorez. plus
 gros, qui est la cause que les costes de mer cnuifâgées defaits vents, abondent en plante,
 durée, fertilité de tels arbres. Gar les autres tournées au Nord ou Nordest n'y sont si
 propres.Aucuns dressent des pépinières defaites espèces d'arbres, les lêmans en Mars: Ils
 veulent aussi dire qu'ils viennent de bouture fichée dans petits rayons, ou cnculce dans des
 paniers & qu'on en greffe. ente sur tige allez près de la racine, ce en y uni. en May. qu'on les
 peutAussi enter en cfaiftôn ou hypolichinier es mois. Éfté, mettans leurs pépins dans un pot ou
 panier près de l'arbre où les voulez hypolichiniertmais la plus certaine instruâion. reiglement
 touchant ces arbres, est celle qu'auor.s dticrit au fécond livre, auquel nous vous renvoyons:Le
 pommier d'Adam doit estre prise beaucoup des rc. n "" :r plus excellcns jardiniers, non pour son
 fruit, qui. la vérité est plus. " beau que de prostit, d'autant que n'est guère bon. manger crud ny
 pour confire, seulement propre pour iaucr les mains, ou porter en main. mais pour recevoir, ainn
 qu'huons dit au fécond livre, l'enturc des citronniers, orangers, iimonniers, poncilles, qui profitent
 mcruciUcufément sur cest arbre, produit bien tost le fruit gros. beau principalement l'oranger.
 nous avons parle au fécond livre de la différante des oranges, citrons melons, poncilles, quoy
 nous adjousterons que le poncile est de fort bon odeur, nuis d'un goust douCeastre. fade: cest
 pourquoy lon mange (à chair &fon escorce avec du sel ou du sucre, ou avec fei. vinaigre: que
 le limon est en ce différent du citron, d'autant que le limon est moindre de couleur, tirant dur le
 verdoyant des eminences haut. bas, (emblabes. des mammelles. Quant aux pommes d'Adam
 elles sont rondes, deux ou troisfois aussi grottes que les orenges, ont l'escorce pas beaucoup
 espoiflê, crespc, emmft inégale, avec plusieurs fiffures allez apparentes en forme de moruirc. "
 de dents, aucuns pensent que le nom leur est impole pour avoir esté la pomme qu'Adâ mordit
 au jardin terrestre. elles ont le goust quasi lcmblableaux limons, non Toutesfoisfi plaisint:Si
 lacoupez par la moitié, la f-ulpoudrez de soulfhre subtilement pulverise, puis la faites cuire
 sous les cendres, frottez un corps, ou partie du corps, grateleuse, vous guarirez la gratelle.

Chap. XXVII Figuier.

Es Figuiers il y en a des blancs, des incarnats, des roullàlires, des passes, des verts. il y
 en a de noirs. il y en a qui. M ortent avant que le froid soit venu, autres qui portent plus card &
 de tous ceux-cy les uns portent le fruit petit, p .r exprès les blancs. les autres le fruit gros.
 bien ventm, par exprès les noirs, desquels il y a unéespece qui porte les figues longues
 presque non ventruës, lesquelles n'approchent en bonté aux figues ventruës. plus courtes.Tout
 figuier aime l'air. païs chaud, le terroir sec. groueteux, si bien qu'il ne laifiê de venir. porter
 excellent fruit parmi le tas de menues pierres, pourveu qu'il ayt grand fond de terre pour avaler.
 espandre ses racines. l'aifê. Tel arbre, comme plusieurs autres, est porpre és païs chauds, mais
 és régions froides, qui en voudra eslever, il fiut qu'il prenne de ceux dont le fructifier deuance

La fûfon froide de l'année. qu'il l'ammentele en hyver, qu'il le chauffe de terron ou de fien de bœuf, ou d'afuc bien pourJVutrcfftçntn'en pourroit tirer du plaisir.C'est arbre est si moelleux. (on fruit nliumide, que si vous l'arrousez, les figes n'en feront de irde:mais le pouvez farfouerfic fouïrau pied pour donner entrée. cfg il dejanviet & luy osterle bois mort. pourri, fuis le laisser F, LIVRE. I T. accroupir en l'arbre, car autremet le fruit (croit de nulle fiueur. La plante des figuiers, qui est de branche ou de. etons nouveiux est faietc en octobre. Novembre, en air chaud. trempe: & en Février, Mirs, Avril, en lieu froid-.Toutesfois les geneuois plantent branche du figuier, par tout le mois d'Aoust, chargée de fruiér.. de feuilles. E. ltr. Qrpnt. en faire ente, il peut estre enté en Avril y ant en tronc qu'en escorce. On dit que le figuier plante emmy la vigne ne luy faict point d'ennuy. ce qui est aucunement vray:par ce qu'il y a (ympathie du raifin. la figue, mesme le bois des deux est plein de eroflè moelle, les raisins (ces. qu'on appelle en Languedoc Paficrille du mot Latin V»a [Ajfi)c&ms enveloppés dans des feiùlles de figuier, non seulement f. confirment naturellement bien, ains aussi en amendant en goust. en odeur: & aucunement faux:par ce que le figuier brancheoye tant. boute feuilles si larges, que lon ombrage endommage la vigne: il y a bien desfieuiers nains en mode depeschers, desquels pefchicrs aussile fruit est lymbolizint au raisin, si bien que la pcfêhc destranchée dans vin vermed en est plus foucrue au goust. lesquelz ne peuvent faire que bien peu d'ennuy. la vigne estons emmy. elle: mais celuy qui n'entremesléra les seps d'aucun arbre, quel qu'il foit, aisera trop mieux la vigne, que celuy qui sera autrement. Si désirez avoir des figuiers nains, qui puifcint estre nourris en pots de terre. vos fenestres, pour estre veuz pour plaisir, coupez au printemps un rejetton du figuier avant qu'il boutonne, tordez luy le (bmmet avec la main, plantez-le dans terre le sommet dedans, la panic couppée dehors, il jettera plusieurs petits rameaux tout autour du pot, qui porteront figes nhifuites, l'arbre demeurât tousjours bastctivous aurez figes hastiucs. vous arrousez le figuier d'huile, defien de pigeon, au conrrafre tirdiucs, si vous osten les premiers germes estants ia aussi çros que febves. Le figuier tant plus vieil il est, tant plus est il fertile, il est fort subi'e& à estre rongé de vermine, pour le délivrer de cest inconvenient, faut planter près luy quelque oignon. Ou bien pour faire mourir ceste vermine, fuit. emandre chaux vive, ou vieille urine, ou lie d'huile. Il ne perdra fou rruicfc si son frotte son tronc avec jus de meures, ou si on Pcmpbftreaveccroye rouge estant pleine l'une, ou si lon pend. Ces branche figes folks. Au surplus lesfiges viendront inferiptes. ornées de telle figure que lon voudra, si quand on ente le figuier, lon escrit. l'œil du figuier telle figure que lon veut que les figes rapportent: combien que fins. fer de ceste curiosité, la nature le iouè en ce frui {c est oicn graise, aonaance au tue contraint ja peau deschirer en mille figures.C'est chose esmerveillable que encores que le fruit du figuier soit fort doux, ses feuilles ce néantmoins sont piquantes. fort amères, mesmement son bois brusle faict une fumée fort aFlmtarqwt. cre, duquel la cendre fài& une lexive qui est fort deterfiue. forte à raerucillc, àcausedefon acrimonie. comme 11 le figuier ayant enuoye tout ce qu'il avoit de douceur. son fruit, il en demeureoit tout despounieu:Cestaussichosecfincmcillable, que le figuier n'estfubicét au coup de tonnerre. Nous avons expérimente plusieurs fois, que si vous faictes tremper tourc nuiéfc deux ou trois figes en eau de vie, telles figes mangées au mitin guoriflent la courte halaine. le laict de figuier instille dons. oreille. fait mourir les vers. les feuilles de figuier frottées irritent les hemoroides. Voyez plus amplement du figuier. des figes au fécond livre.

Chap. XXVIII Pommier.

Ommicr, quiest l'arbre le plus requis. précieux de tous, 9mm. fr, pour cela appelle ci'Homcre l'arbre au beau fruit, vient en tout air, par ce qu'il aime suoir l'intérieur de son bois moiteux. lu; nt, il le fut loger en terre grade, noire. humide. parquoy s'il est plante en terre fublonneulé etargilleufè, on luy doit aider par arrouser. bon amendement, avec fien. terroir menu fur l'Aurommc.Il s'entretient. fbuhait es montagnes où il. l'humeur fraische qu'il recherche, mais il fuit qu'il yfoitallis au tegard de Midy :Lon en fait pépinière. semence, mais s'il n'estpar après rran (plante. ente, il n'est pas de telle excellence. Il profite quelque peu d'avantage, quand il est plante de branche ou de rejettons, mais le fruit en est tardif, de peu de valeur.le meilleur est de l'enter sur pommiers CauvageSjprunierSjpoirierSjpesehicrs, perfiguiers, coingniers, principalement sur poiriers, dont proviennent pommes dites pommes poires, qui est une

meslange de deux espèces de fbui&s:comme quand il est ente fut coingniers, il produit pommes dîtes de paradis, quasi envoyees du Ciel pour la délicatcfle de leur corte, pour leur grande douceur, (bnt une espèce de pommiers nains, ainn devenus. caufc du maistre estet qui est du coingnier, qui est de petite ftature. Le pommier demande estre beschc deux fois, le premier an principalement, ne luy chaut de fiens, toutesfois que le fien. la cendre le font mieux profiter, principalement le fien de brebis, ou pour moins de frais, la pouffière qu'on recueille en esté par les chemins. Luy faut souventesfois eslaguer les branches qui s'entrelafiënt. entrecroissent fur les autres, car iïest trop soifbnnant en bois, lequel citant ainsi peuplé. entreucfhcle rend mousteux, moins fertile. fructifiant. Il est fort subject.. estre rongé. gasté de fourmis. de petis vers, mais on l'en 'delivrera, si lon plante près de luy un oignon marin, que les 1 uins appellent SaLL, ou si lon met. Ces racines fien de pourceau méfie raicc urine humaine, par ce que le pommier Ce resjouist bien fort d'estre arrousç d'urine. Et. fin qu'il soit copieux en son fruiefc, avant qu'il commence. fleurir, entourez luy le tronc. lie luy d'une pièce de plomb prifè de quelque egout, l'ostez des qu'il commencera à fleurir. S'il lcmbble estre malade, arrousez -1. (bingneusement avec urine, mettez. ses racines fien d'afiic trempe en eau. Me fines lî voulez avoir pommes douces, mertez. Ces racines fien de chèvre diffout en urine d'hommeSi voulez avoir pommes rouges, entez le pommier sur unmeuriernoir. Si le pommier ne porte son fruit jusques à maturité, entourez le rronc du pommier depuis la racine d'un grand' pied par haut, avec un cercle de plomb avant qu'il commence. jetter les fleurs, quand ses pommes commenceront. grossir, ostez luy ce cercle. CmnHttit. La cueillette des pommes se doit faire alors que la lune est pleine, en temps serain, environ la non (Ire Dame de Septembre, avec la main Cuis perche. tant par ce que le. ut et en feroit meurdri, qu'aussi les branches neufves en feroient froiflccs, Ce delpouillcroit. ce moyen le pommier de son bois nouveau, qui eau fer oit la perdition de l'arbre. Voyez la manière de les cueillir au Chapitre prochain du Poirier: quant à la garde, elle sera telle que dirons cy après. Vous dégèlerez les pommes gelccs, leur rendrez leur bonté naturelle, si vous les faites tremper en eau froide. il y a des pommes (àujuges, que lon appelle estranguiillons, àraiCon qu'elles sont fort reuefirhes au manger,(cruans de pasture aux pourceaux. De telles pommes lon sera du verjus si on les presure en preflbir Vsnire & cidre, ou si on les efeache (bus la meule du verjus. Lon en fait aussi vinaigre en ceste sorte: Faut mettre par monceaux ces pommes, les laitier despececs par l'espace de trois jours, puis les jetter dms un tonneau avec uiffiGntc quantité d'eau de pluye, ou cie fontaine. après estoupper le vaisseau, les laisser là l'clpace de trente jours, sans. touclier.Au bout duquel temps en tirerez le vinaigre, y remettrez autant d'eau qu'on aura tire de vinaigre. Lon fait aussi avec telles pommes une sorte de boiflbn que les Picards appellent piquette, dont ils Ce servent au lieu de vin. Des autres sortes de pommes lon en fait vin, qui est appelle cidre, comme nous dirons cy après. La pomme. ttée clins un tonneau plein de vin, si elle nage, demonVinpr. y, £ rc. ue. e vm. ft. {j. j]. va au fond. donne tefinoignage qu'il y a de. eau en vin. il y a infinies sortes. autant de noms de pommes prou cnues tant de la nature Gns ouvragedcl'hommeuc de l'artifice ûiceluyiestit les races d'icelles, en chacune desquelles Ce troirue quelque qualité parrimtdceoHT ticuliere, dont les autres ne participent: mais. meilleure de toutes est fndiè. la pomme de court-pendu, laquelle est marquée de taveleures, de (âRfu. ueur. odeur excellente sur toutes autres. Et tant est recommandable fodeur, que pour faire parfums odorans en temps de pestilcncc, nous ©c trouvons rien meilleur que l'escorce d'icelle pomme mise sur les charbons. La pomme de court-pendu. encores en iby une. vertu &L propriété plus signalcc.car estat vidée de Tes pépins, au lieu & eux remplie de fin encens, puis rejointe. bien ferrée, cuirte (bus les cendres chaudes Gins estre bruslée, apporte un dernier remède. ceux qui ont la plureficjleur estant dônée. manger.les pommes douces profitent merveilleusement aux arfe&ions mélancholiques, sur fout. la P/rf/i«. pleurésie. car si vous faites cuire une pomme douce (bus les cendres, & que la fiupoudricz avec jus de regalific, amydon. succe, puis la baillez. manger (oir. matin deux heures avant le past au pleurétique vous luy apporterez une aide singulière.

Chap. XXIX Poirier.

Le Poirier, le plus requis & précieux après le pommier, entre tous les arbres fruitiers, se reigle en mainte sorte selon le pommier, encore que le bois & le fruit de l'un soit plus ferme

que celui de l'autre & que le poirier produise son fruit tardivement, non plustost que sur là fin de l'Automne, estans ia les grandes chaleurs toutes passées & ce néantmoins vous luy donnerez mesme terroir qu'au pommier & es quatre ou cinq premières années de sa venue vous le deschausserez au pied peu avant Noël, le decouvrant jusques aux racines, lesquelles vous esbarberez avec la serpette & en là fin de janvier le recouvrirez de sa terre mère meslée de bon terron, luy tenant de là en avant son siège bien sarclé, le pied net & la tige bien eslaguée jusques aux mains, & par tout soigneusement esmouflée & eschenillée, le labourant au pied de deux en deux ans au commencement de l'hyver, car le fruit que le poirier ainsi entretenu portera, en fera & plus beau & plus savoureux, & de meilleure garde. Le poirier qui est planté en terre maigre, seiche, croyeuse ou grouëtteuse est de chetive venue, portant fruit menu, aspre, coustumierement pierreux. On en fait semence en pépinière, ainsi que dit est du pommier, mais l'attente en est merueilleusement longue, & presque excédant l'aage de l'homme. car il met trop plus à venir que le pommier vient aussi de bouture bien choisie & qui le veut ainsi faire venir, il faut qu'il le plante en Septembre, octobre, en pais chaud, en pais froid en Février & Mars, & en pais tempéré il peut ce faire en quelqu'un desdits deux temps qu'on voudra. mais le poirier plus certain & plus prompt à donner contentement de foy, est celui qui est enté sur sauvageau ainsi curieusement entretenu que dit est, mesme si vous le remuez de place trois ans après, luy donnant assiette profonde & large en terre bien meuble. Il peut aussi estre enté en peschier, coingnier & amandier, mais en soy mesme il vaut mieux, car il en est plus franc & il est congny par effay que le poirier enté sur meurier produit poires rouges: & s'il advient que le poirier produise fruit pierreux, il le faudra deschausser, & respandre sur ses racines tous les jours, quinze jours durant, lie de bon vin viel.

La cueillette des poires ne se doit faire que sur là fin de l'automne, estans ja les grandes chaleurs toutes passées, pource que leur humidité estant foible et en petite quantité, le soleil ne permet pas qu'elles prennent consistance, que l'air ne commence de se tourner & changer en froidure, et pourtant dit Théophrastus, que cest le seul de tous les arbres fruitiers qui meurt mieux & plustost son fruit à l'ombre, telle cueillette aussi ne se doit faire que la bruine & rosée automnale ne soit cheute pour le moins trois ou quatre fois dessus ; d'autant qu'elle sert beaucoup à les fortifier pour la garde & les accroist en bonté. Surtout ne les faut cueillir durant la pluie, plustost en temps sec, bien essuyez du soleil, & que les cueillant ne soyent blessées ny heurtées en sorte quelconque, ains les choisir l'une après l'autre avec un cousteau bien coupant, emmanché au bout d'une perche, ou les faire choir dans un drap estandu, séparant les pourries, gastées & offensées d'avec les belles, massives & sans offence & blessure, pour les mettre en garde telle que descrirons en son lieu.

Encores qu'en général & sans faire particulière comparaison, la pomme soit plus succulente & de la plus grande part plus saine que la poire. Toutesfois si lon veut arrester au goust, la poire est communément plus plaisante & savoureuse au goust, plus agréable à manger en la saison, crue, cuite & confite, que la pomme. Dont m'esbahis qu'on ne plante point plus de poiriers que de pommiers veu, outre les raisons susdites, que le poirier entre les arbres fruitiers est si beau & droit & n'a garde de tant occuper avec son ombrage que faict le pommier & qui presque tous les ans porte fruit, là où le pommier est journalier, portant une année & l'autre non.

L'on fait breuvage de poires, qui est appelé péré, duquel nous parlerons, mesme vinaigres de poires sauvages, ainsi que dit est des pommes.

La poire sur autre vertu, a ceste particulière & principale, que le fréquent usage de ses pépins est fort utile aux pulmoniques ; mesme ceux qui ont beaucoup mangé de champignons, pour délivrer leur estomach d'un si grand faix, rien ne leur est meilleur que de manger des poires, car la poire par sa pesenteur & suc astringeant, fait descendre les champignons mangez au fond de l'estomach.

Chap. XXX Nefflier.

Le nefflier vient en gros troncs ; il endure aisément l'air froid & toutes fois ayme l'air chaud attrempé, & la terre grasse & sabloneuse. On le plante de racines & de branches & ce en novembre, & on le sème de noyau en terre meslée de fien. Il portera fruits en grande quantité

si on lui met au pied terre entremeslée de cendre. Il peut estre enté en soy mesme, ou en poirier, ou en pommier, ou en coignier, & pour bien estre endité aux bonnes greffes, il faut l'adresser à celles qui sont yssans du millieu du Nefflier, non de la sommité & faut que l'ente en soit fact en fente, en poupée, non en escusson, pource que la maigreur de l'escorce ne les pourroit nourrir suffisamment. Si vous. entez sur un coignier, le fruit en sera fort beau, dont la raison est toute apparente, par ce que la tige qui accueille la greffe & la nourrit, est de son naturel portant gros fruit encor sera il plus beau sans comparaison si vous l'entez sur espine vinette, avec laquelle a une familiarité & amitié incroyable, aussi le fruit qui en est produit est plus beau & plus copieux. Il se peut aussi commodément enter sur toutes sortes d'espines, luy estant espineux. Si vous entez le nefflier sur un arbre qui ne soit point de son espece, la neffle n'aura aucun, ou peu, ou bien petits noyaux. Si les vers assaillent le Nefflier, faut arrouser son tronc de vinaigre, ou esandre par dessus cendres.

L'on tient pour asseuré que la chair & principalement les petits noyaux de Neffles à part, ou ensemble desseichez & mis en poudre, & beus avec vin blanc, où aurent bouilli racines de Persil, rompent & comminuent le calcul, tant des reins que de la vessie. Voyez au second livre, Chapitre des raves, touchant ce remède. Lon peut faire cataplasme de neffles & seiches, cloux de girofles, coral blanc & rouge, noix muscade, le tout incorporé ensemble avec just de roses, pour appliquer sur le ventre aux grands flux de ventre, sur la poictrine aux craschements de sang.

Chap. XXXI Meurier.

Meurier est une espèce d'arbre, qui a le bois ferme, Scies Mmm, feuilles. fruit fresles, lequel tout le dernier des arbres boutonne, après que le froid est passe, à raison de quoy est appelle fige, ne jette Ces feuilles que tous les autres arbres ne (oient chargez de feuillage, si dadventurc vous ne luy avanciez (on boutonnement par luy donner du nen frais durant la nouvelle Lune de Février. Or cest arbre est de deux espcces, l'un blanc, pour les meures blino es, l'autre noir, pour les mêmes noires ou rouges qu'il porte. lefj jels enjorcs q.i ils Ce rcss-rm Acai en ce qu~ tous deux produifent leurs feuilles plus tard que pas un des autres arbres, toutesfois font difTcmbl ibles en fleur, feuulcs, St autres considerations.Cirlenoir non seulement porte son fruit beaucoup plus bem, plus fmoureux, plus abond int en liqueur que le blanc. m ris encore il. le tronc plus grosja feuille plus grande. dureiestant plante prend avec plus grande difficulté, demeure plus long temps. croistre. à devenir grand: ains ne le fuit e(b liir si le nombre en est si petit, pour n'estre apte cest arbre. estre pl inté par plantes. faons, à estre nrouigné (bus terre aucef' mère souciie, ain si qu'on v(è aux blancs, lesquels croinenten nombrc infini par tout, tant plantez de jettons. provighez, que (êmez» Taat l'un que l'autre aiment l'air chaud, pour le moins tempéré, la terre grallê. bien amendée de fien, de labeur au pied, d'estre esmouffez, sur tout bien eschenillez, tenus nets de bois morr. On les plante, principalement les blancs, ou de racine. retetton, ou de boutture, ce en octobre. Novembre, tout ainsi que le figuier. En les plantant il leur faut donner fosses hautes. bien larges, les couvrir de terre entremeslée de cendres. peuvent estre entez sur chasteignier ou pommier, ou poirier fâuuage, ou cormier, ou orme, ou peuplier blanc(lors porreront meures blanches). ce en fente, sur fifruicr en escuiîbn-.peuvent aussi estre entez sur eux mefiues, l'un sur autre, comme blanc meurier sur le blanc, le noir sur le noir, ce. principalement. tuyau: en quelque sorte que soyent cntez, faut choûlr des greffes d'aflèz bonne groAcur, prinsses des arbres meuriers qui portent le fruit plein de graines. de bonne semence. Seroit labeur. peine perdue en ces païs froids en faire pépinière. les semer. car outre qu il y a peu de meures qui ont semence, encores ne porrenr elles arbre ny fruit qui gueres vaille. Quoy quen (bit, en quelque lieu que tu les plantes, entes, ou semes, que soit loine des maifbns, lin que l'infinie multitude des mousches, qui s'y aïemblent le frure'testant meur, nefifehent leshabitans, mais en tel lieu que les poules les puissent manger lors qu'elles tombent, cause que ceste viande les engrailîe fort éc fou (tient. Il germe le dernier de tous les arbres, comme avons dir, mais en recompense il vient incontinent. maturité. Le meurier. esté de tout temps arbre fort requis & de grand proffit es contrées où les draps de suye sont faits, comme. Lucques, Gcnncs, Almerie, Grenade Avignon, puis nagueres. Tours, autres lieux. parce que les petits vers produifans la (bye, sont eslevez des feuilles de

cest arbre. lesquelles. ceste fin sont soigneusement recherchées par ceux qui sont mestier de tirer de la (bye en toi)bn. dont est advenu qu'on voit en maint lieu aux environs desclites villes de grades meurieres en forme de petites ailes de forests. lesdites raeuricrcs plantées en ordre proportionne. à la ligne, curieusement entretenues & lolicitccs par ceux qui en sont les (cigneurs: dont ils retirent grands deniers, vendant la feuille par chacun an, pour l'cfeéfc que dit eu. car quand au fruit ils n'y sont pas grand acquelt, par ce que le meurier ne veut qu'on le defiuc de Ces feuilles, autrement il ne portera fruit qui vaille. Le bois de meurier cfbppre pour faire arches, fourches, cercles, & autres tels ouvrages qui se plient. aussi on. en sert és Naurcs. Bosteaux. les meures fcdoyucnt manger avant toutes autres viandes, mesme sans pain ou bien peu, d'autant que meslées avec autres viandes les font corrompre. vray est qu'elles rafraischient, humectent beaucoup, laschent ;.u!li le ventre. les meures mises dans un vaisseau de voirrc bien estouppc, couvertes de leur jus, Ce gardent longuement. Le jus de meutes. demy meutes, meslé avec miel rofu, est un rc-DUmm. mede singulier pour les inflammations de bouche. goder, pour les dents pourries, gencives ulcerecs.

Chap. XXXII L'Avant-pescher.

L'avant-pescher est une espèce de pefchier, portant u/T«w-/</"fruit plus menu, qui deuanec en naissanec. ma-&r« turité celui du pescher, dont ledit nom luy est donné, autrement appelé pesche de Troyes, de fort bon goust. nullement mal-Faisant:cn tout le lurplus il est semblable au peschier, hayant tant Tun que l'autre les lieux froids. exposez au Ycncr.nc recherchant autte fumier que de leurs feuilles mef mes, Ce contentans d'estre plantez. tt ois ou quatre doigts de pro fond dans terre: & si tant est qu'ils soyent en accez du vent, il leur faut <fleucrune muraille, ou plantei d'autres arbres en front, qui facent testeauvent. le rompent. L'avant-pesehier aime telle terre que le prunier, vient de noyau ou de plante:lon le plante en octobre, ou Novembre, oucnlanuier& Février. On l'ente très bien en luy-mcfme, ou en prunier, pcrfiguier. amandier: &cn temps sec on le doit pescher. souvent arrouser. semblable culture il demande que le pencher. Voyez cy dessus au Chapitre du pescher. Si vous remplirez bien foulé une fiole de voirre ou un pot de ter-Muilt Je re, de feuilles récentes d'avant-pescher, ou de pescher, puis lestouppiez JW// & lutez bien, il que humeur aucuu n'y jpuifle pénétrer, & le mettez un/"-/. pied ou deux dans terre ptcsd'un ruificau, ou bien dans un ras de fumier de chevaux par l'espace d'un mois:puis espreignez lesdites fleurs avec une pressc, vous en tirerez une huile singulière pour tempérer la furie des heures, en frottant les poulx de chalque bras, les tempes, l'espinedudosdu fcbticitant, avant que l'accez le prenne.

Chap. XXXIII Noyer.

Le Noyer est une espèce d'arbre assez vulgaire en toutes patts, Nojtr —. ongnuc, portant tel nom pour la nuisance qu'il apporte aux autres qui luy sont votdns, aux lieux où il. il planté, aux pet. on. es, voire mesmes aux bclt. -s: d'autant qu'on vg'it par expérience que si un homme C' endort detfbus, il en relevera avec une grande pesanreur de teste, si estourdy que presque il ne se peut remuer: voire est si mali■gne son ombre que rien de beau n'y peut profiter detfbus, qu'Aussi ce sont les racines estans de roerueilleuse estenduë, qui cm peu het tout le terroir où cest arbre est ailL. planté.Par ainsi ne doivent est re placez és champs labourables sur roue eu ceux qui sont les plus gras. E LIVRE. I. 4 fertils, plustost vers le Septentrion sur le bord des chemins, ou ailleuri, où il n'y «point d'autres fruits qui puissent recevoir dommage de cest arbre. Ce il arbre est en maintes choses comparable au laboureurrcar il n'a besoin de grand appareil pour s'entretenir, jourTre. tolère l'in iure de ceux qui. oppriment, leur donne néantmoins de son bien avec fa pertCjil soisonne. sous terre. defliis, ne produit fcnille, fruiû, cocque, ne entredeux d'icelle, dont on ne pmise rirc prompt:Il est vti1c. profitable tant de jour que de nuit, ainsi que sera déclaré cy après en chacune de Tes parriculàritez. Il aime sur tout le terroir gras, fYiable, meuble, à un mor dire, terroir fiomenteux: le laboureur aufE faime en tel terroir. mais le Noyer ne refuse aucun air ny terre aucune, car il est mcruclleusement souffranc. Pour le planter faut choisir de celles noix. noyers qui portent abondance de fruitfc, qui fontJub tiles de cocque, blanches, pleines. grottes. Et pour le faire venir on peut ou enfouir des noix la pointe

aval, ou planter des rejettons de belle venue, ce en Novembre jusques par tout Décembre es
 contrées chaudes, en Février. Mars es pays froidureux., en quelles des deux faisons vous
 voudrez es pays tempérez. Mais il faut obiètuir que les voulans faire venir de noix audit temps
 de Novembie jusques par tout Décembre,». faut que la noix, que voudrez pour
 CesterTtâcnrerPl&tr>9)tr. rcr. f°. . 1 nnc, belle de cocque, Bien saine, bien seiche:& si. est
 cfaits mois de Février jusques par tout Mars, il faut, comme est l'opinion d'aucuns, que la noix
 ayt trempé quatre ou cinq jours aupara» uant en urine d'enfant, ou bien comme l'estime en laict
 de vache:car le Noyer qui en levera, portera des noix si peu greuanc ny au manger ny en huile,
 que si c'estoit d'amandes douces. transpldntif s{ vous voulez que cest arbre vienne beau, plus
 soisonnant en nf. n. noix de bon goust, il le faut transplanter ains qu'il se soit empare du tout de
 la terre où.il.est venu, soit d'ente ou autrement:& en le transplantant aucuns ne trouvent bon
 qu'on cflxube les racines, ainsi que en tels cas on use es autres arbres. mais d'autant qu'il
 prend pied. vigueur de ses maistrestes racines, lef quelles allégées de tels surcroists fe rendent
 plus puifTantcs, plus pénétrantes dans terre, hument. plus grands trai&s l'humeur d'kelle, je
 ferois d'advis qu'en le transplantant. ce qui se doit faire lors qu'il n'est que de deux ou trois ans)
 on)uy olVepour ce coup ces exubérances de racines, qu'on peut. bon droit appeller Bastardes.
 Gir quant à e (pointer les nie 1m es maistrefles racines, faire le fautpour leur ouvrir la bouche
 pour mieux fuccer Fffesipian. nurncur. ki» "1. c. ut am. 1. rc, c la nouvelle non unifie que ur o»
 trn{-leur donnez. pour le regard des trous. fosses où les remuerez, il lss fUUt uy. faut creuser
 en grande profondeur. largeur, les ameubler tout à l'entour, laillèr de trente. quarante pieds
 d'interualle entre lcfrites fosses, à fin qu'ils puifssent estendre leurs branihes. lesquelles
 courent. etcupent grande espace à l'entour, fils estoyent plus près l'un de l'autre, leurs branches
 ientrepousseroyerit, là où ils deraau» LA MAISON RVSTIQUE. 118 dent avoir les costez francs.
 Voyla pourquoy il est expédient les planter sur les litières des terres front oyans aux
 chcmns:car par ce moyen ce grand entour de leurs branches ne nuiftaux terres cnicmcncecs
 qu'à demy, par ce moyen le mirouer de la. ciblée de l'année ne fcuère efloingne du
 laboureur:lcquel tient pour certain prefige de grand' despouille dt froument, la fertilités
 abondance du fruit de Noyer. De ranger un arbre d'autre espèce parmy eux, il n'est non plus
 Prtfiip Je utile que de heritet un petit compagnon encre deux grads Seigneurs. firt>i"< f+ car les
 noyers, qui sont naturellement grands mineurs avec leurs grâ-lt no. tT. des racines, luy iront
 oster sa nourriture jusques dans la fosse, les No. couvrans par en haut luy oitcront &lc Soleil. la
 liberté de l'air auf-. rt £. mais par ce que les. ho ses de ce monde sont ainsi composecs, qu'il
 feuh. n'ert aucune qui n'ayt quelque adverl.iire, il ne faut loger le noyer soit au plantet ou
 transplanter auprès du chesne, ny mesme le mec-Chef— tréen la fosse où un chesne aura este
 plan. auiresfois. par ce que ces. y dmm. tr. deux arbres ont une haine naturelle l'un. lautre, ne
 peuvent compatir ensemble. On ente le noyer en Février en luy meuTicScen prunier en un tnt.
 tronc fendu, combien que le noyer ne proffi epas beaucoup d'eitre mytr. enté ailleurs qu'en foy
 mesme, par ce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres.On le doit bckher. l'enroure.à fin
 que pour l'herbe il ne vienne creux. On le doit transplanter en lieux (ces. chauds au mois
 d'octobre quand les feuilles sont chcutcs, encor mieux en Novembreret en lieux froids en
 Février. en Mars, en lieux tempérez en chacun de ces temps. cest une chose admirable de cest
 atbtc, que tant plus il est battu. r J. tous les ans, de tant l'année suyvant il porte du fruit en plus
 grande . " abondance, que ses rameaux sont prestez. rompus. a rai(on dequoy les bons
 mesnagers sont diligents. chastrer. cflàrter les rameaux de tel arbre, y sont encores de grandes.
 diucises incitions avec le fer au tronc. tige d'iceluy. Si. son tronc ou. ses racines vous espandez
 louvent des cendres, cocquet 4s la noix en aura la cocque plus tendre, le noyau plus fragile. Il
 croi-noiMtenJn, ftraplus beau. bien tost portera fruit, si vous fichez dans son tronc jusques à la
 moelle un clou de cuyvre, ou un coing de bois. Il ne perdra point son fruicc si vous pendez.
 quelques unes de ses branches, ou luy liez à l'entour racines de bouillon blanc, ou drapeau de
 fustaine deschiré. pris d'un fumier. les noix viendront sans cocque, si vous caftez la noix sans
 briferou froiHcr le noyau, puis enveloppez ledit noyau dans laine ou feuilles coe. fresches de
 vigne, ainsi l'enterrez. Si le noyer vous faschc pour la nuifance qu'il peut apporter. ses arbres
 voisins, vous le ferez seicher et mourir incontinent, si vous fichez dans sa racine un clou bien
 chaud, ou un coing de meurte, ou mettez. ses racines febves, ou un linge trempe es fleurs des

femmes. E ij La euàUttt La cueillette de noix se doit faire quand elles commencent. de fcfitnoix. pouillerde leurs escorces. non pour les ferrer si tost qu'elles feront cueillies, car il lesconvient faire seicher au Soleil auparavant. Prtffiu djà. és proffits que le noyer rend. fou maistre sont infinis:car il luy w< 0". donne dequoy faire confiture excellente, prenant ses noix environ la fiindl Jean. il luy donne du bois pour sa cuisine, lesmondanr du bois Bih. raorr, dont il est allez souvent chargé:mais. couper ce bois mort il faut se prendre garde de ne le couper en rond, par ce que cest donner ouverture. entrée. la pluye, à l'cfgail qui. prend afiiette, par traie! de temps le pourrit jusques au cœur:ains le faut couper en biais, en talus, ce que la pluye. l'cfgail ne l'y arrestent:il luy donMfam. ne l'escorce util y aux chosesey après declarces.il luy donne lacetque £1' dont est faicte la bonne cendre:il luy donne le noyau, pour sa table & pour sa cuisine, pour la lampe. Encor du marc d'iceluy noyau on fait ou de la chandelle au país où l'huile de noix. grand cours, comme en Mirebalois. aux environs. Il luy donne l'en. re-deux. CétrtlUrtl cart il. gc dudit noyau, laquelle seichée. l'ombre des que le cerneau noy»..., ? UIS mi. c en poudre. beue avec deux doigts de bon vin vermeil y appaise incontinent la douleur colique: voire mesmes le fruide qu'il donne, estant devenu de rebut comme la noix vieille. toute moisie, ne laide pourtant de bien servir. car si vous la brufiez legereNsix yUue. ment, ou avec un fer chaud Tespraignez tout doucement l'huile qui en sortira est singulière pour oster les meurtrifleures qui sont faiâes d'un coup orbe donné, loir aux yeux, soit ailleurs, au visage, ou autre partie du corps. la noix vieille sert aussi. d'autres choses que dirons Sêsiltnytr incontinent. Le bois du noyer est bon. gentil. estre mis en ceuure, à faire de beaux ouvrages. cause qu'il est line &poly de son propre naturel. f les petits germes des noyers, que les Latins appellent lhU, qui apparoissent en Mars, deseichés, puis pulverisez, beus avec vin blanc le poids d'un efeu, prostitent infiniment aux strangulations de matrice. L'huile de noix beue. la quantité de cinq ou six onces guarir la colique. si vous mêliez quelque peu de chaux parmy huile de noix, sera un Uniment fort singulier pour les tumeurs. contractions des nerfs: l'huile vieille de noix guarit la teigne. lfeortu JU Si vous pilez les escorces vertes de noix, les jettez en eau, puis elpandez celle eau sur terre, il en sortira une grande quantité de vers, profitable pour les peschevrs:Si vous faites bouillir dans un chauderon ses escorces, lors qu'elles sont cheutes de l'arbre pour. estre esclofes d'elles mesmes, ôede celle eau frottez quelque dois blanc que et foit, il deviendra de couleur de noyer, mesme en deviendra plus beau. xfcst de Aucuns sont tremper escorces de racines de noyer en vinaigre, puis B . les appliquent sur les poignets de ceux qui ont la sieurc. Cela attire toute la chaleur de fièvre. mais enleve la peau du poignet. Aiithridétt. Lon fait un mithridat souverain contre la peste, comme nous avons dit au Chapitre de la rhue, avec deux vieilles noix trois figues, vingt feuilles de rhue, un grain de Tel. La noix enfermée dans un poulet ou Chap.on que lon fait cuire, Cuinthapest cause que le poulet ou Chap.on en estpluitost cuit.. M» L'eau distillée de noix non encores meures, cueillies environ la fainû lean, est singulière pour chasser lessieurcs tierces, fioncn boit environ quatre ou cinq doigts. La noix tant fraiche que seiche, moins toutesfois la seiche, est de difficile digestion, fait douleur de teste, nuit. la toux. courte haleine. par ce en faut user sobrement. Faites tremper des noix toutes entières avec leur coquille. escorce en eau suffisante, jusques à tant que leur coquille soit bien rcmollie ôe humec'tce, que leur noyau se puisse despouiller facilement de la membrane qui les couvre, la façon des noix vertes: ce fait prenez les noyaux ainti despouillez, laissez les tremper dedans un pot bien couvert en fort bonne eau de vie. baillez deux jours après, deux ou trois de ces noyaux entiers. la femme qui ne peut avoir les mois, l'etpace de huict ou dix jours avant le temps accoustume de ses mo is, au. at. n après avoir esté purgée au paravant. ce remède n'a son fécond pour provoquerles mois arre(lez:chose expérimentée. Quant est de la garde. confiture, nous en parlerons en son lieu. A?orf»rt Je Si le jour mesme qu'aurez elle mors de chien, duquel soyez en y ttntnr Z. : doute s'il est enragé, vous mettrez sur la morsure une vieille noix bien broyée, puis l'ostez. la. ttez. une poulie ou coq affame, si elle la mange. ne meurt point, cest signe que le chien qui. mors, n'est enragé: mais si elle meurt, cest signe qu'il estoit enrage: & pour ceste eau Ce il faut dans trois jours poaruoir. la maladie.

Chap. XXXIII olivier.

L'olivier est une espèce d'arbre pour la plus part petit, touffu. rond. car il y en a aussi de grands de branches, espars. mal ordonnez & les uns. les autres se contentent de petit fond de terre, car ils viennent en plusieurs endroits fut la motte tenue affilée sur rether, sur la terre costoyee de près quelque gros grés. voila comme l'ôliuicr se habitue par tout, quelque mal aile que soit le lieu, pour ueu qu'il ayt l'air chaud, le vent de levant. de Midy. commandement. Qi luy voudroit precifement attribuer tel terroir que la vigne demande, il pourroit errer en maint endroit. car Tolivier n'est pas de si grand respçdtàestre logé qu'est la vigne, se contente de trop moins que la vigne ne fait. Si vous luy donnez bon fond de terre grande avec le Soleil. vents que demande d'ailleurs, ne faites doute qu'il ne face comme l'Eipagnol, lequel le passe. si peu que rien, quand il n'a dequoy mieux & ne laissc pourtant de faire service & addreiTc où il puisse refaire son nez, ou il se gorge autant bien que lt E iij LIVRE. I. plus gourmand Limosin qu'on sçauroit fincr. ainsi l'olivier empiété de bon fond de terre se paist. fructifie. l'avenant. Quant à luy donner le regard du Nord, luy citant lituc en costau ou colline es contrées chaudes, le regard vers le Mtdy es contrées froides, ce ne sont que 9 peines sans grands fondement :car il ne faut pas faire estat des oliviers es pays froids, és pays naturellement chauds, il n'y a point de chois ne de rebut de regards quant à cest arbre. L'olivier se perpétue de luy raesme par les jettons qu'il met hors de fon pied, qu'en aucuns païs appellent estaque:car eûans arrachez sans ostènfe, plantez ailleurs, ils parcroilfcnt allez toll:& pour leur preKmttoli-parer belle venue, il leur faut creuser les soires, où loger les voudrez, m, vu an auparavant en profondeur de quatre pieds & si ne pouvez avoir des trous préparez des ledit temps, (oyez contraint les mettre dans de plus récents, il vous faut assaifonner. purger lcfaits trous par. faire brusler de la feuille &du branchage de l'oltuicou. tout le moins de la paille:car le feu tarit le mauvais suc de la terre dudit trou, ce que le Soleil d'une année auroit fait peu à peu. Aucuns veulent que citant picqué de branche, il ne soit mis en terroir si gras, par ce que l'huile n'en sortiroit si excellente que s'il est mis en terroir peu gras. peu maigre, ce qui. apparence de vérité. soit l'un ou l'autre, il veuë estre labouré tous les ans par grand cerne au pied & qui Lboureroic tous les ans lechampde rolivette, il feroit encor mieuXrSur tout il ne veut ses racines estre prcliècs, ains quelles soyent au large. de si vous luy donnez du fumier, qui est ce qu'il aime bien, donnez luy en de celui dechevre, oudccheval, bien pourry & ce après qu'il sera labouré au pied, à fin que le fien se puisse bien incorporer Avec. terre qui est labourée. après qu'il sera planté ne le deflogez de la plustost que quatre ou cinq ans après, mesmes ne vous cnnardiiTez. ce faire si la tige n'en est greffe comme le bras, j'cnLevant eivlcuez aussi toute la motte de la terre mère, à laquelle se. racines tiennent, au traioplanter donnezluy les mesmes regards qu'il avoit auparavant. Y&tfUmtr, Vous le pourrez enter en luy mesme, &il portera plus grottes olfwyriu" ucs. P les. rancncs, ou en olivier sauvage, ce qui n'est de tel proffit que sur le franc. les Italiens l'entent sur la vigne, perçans le sep de la vigne rez de terre, mettent dans ceste pèrecure un rameau d'olivier, pour de plus près artirer. la nourriture, & la qualité vineuse d'keJuy fcp, au long duquel ils mettent quelque pau ou gros pieu pour luy aider. porter la pesanteur de Tente quand il est grand, les olives de telle ente sont participans du goust de l'un. de l'auxrc, comme aui nées. Tel cfi-ày n'est. condamner, pource que. la flexibilité de nature cn est monstree, laquelle felaifle mener. faire un fruide Bastard par l'accouplement de deux droits. légitimes: mais l'estende de tel cilày oe tourne. proffit, ne pour en confire l'ohucc pour en tirer l'huileomphacin, ne autre, ausquelles fins l'olivier nous. esté donne de Dieu.Ec au. ray dire la mcûange des espèces. races différentes des aibr.es, DE LA MAISON RVSTIQUE. non cïien'est fcloa leurs vertus naturelles, fympathie parfaitement mesurée, au surplus discouruc par raison, cest plustost vue monstruofic. forcement de nature, qu'une production proffitabile ny. la fanre de riommc, ny. son espargne:tesmoings en sont ne sçay quantes for tes de pommes, poires. guines, ainsi mises en avant par crfort fait. la nature sans discours ne rai fon, plus admirables. l'œil que de profile aucun au corps de l'homme, moins toutesfois de luy clpuifer la bour fe.fil n'.i le jugement bien aduile pour cflire, &cc qui luy est de proffit en son izrdin, etccqui luy cù utilepour se maintenircn fanre. Mais laiiTons ces fermons pour rentrer au rrai&c de rolivier:lcquel. &plus & beauté en foy. plus de proffit pour son maistre s'il est contenu en médiocre ftature, f cf p.md en lar gcur, qu« s'il

se jette. mont. Car de plus de hauteur que de dix pieds quoique peu plus, il s'en enfuit & l'abbatis de sa fleur, le froiſſe de sa branches hautaines, quand les forts vents ont coſts, dont luy pretende un avortement lors qu'il estoit bien plein.. ceste cause en maints lieux on leur tourne. force contraindre les rameneux & branches qui aſpirent. monr, ne se souciaient qu'ils emboient, pourveu qu'ils l'byent contenus en tapinois: parce qu'amfi réduits, ils sont francs des oraiges, soisonnent mieux en fruit & l'olivier se veut néanmoins furhaultier, il luy faudra couper tels surcroits de rameaux ou branches. Ce que ferez après que la cueillette des olives sera farcie. Il est vray qu'il faut que l'olivier soit parvenu de huit ans avant que le chastrer par la farpe des excès d'â-c'jhr ri» mont. car des rejettons, bat beaux qui luy viennent au pied. le. wr ' long de la tige, on n'en doit refuir la taille quelque jeune que l'olivier puisse estre. Le proffit qui provient de l'un. de l'autre cest qu'il en fructifie mieux en fruit: c'est pourquoy son dit communément, que Celuy qui le laboure le supplie de fructifier: & celuy qui le fume. (à requeste enterinée: mais celuy qui le taille le contraindre de tout poinct. fructifier. eliant le naturel de l'olivier rel, comme dit Quintilien, que luy estant retranche. desnudé de les rameaux. coupeaux qui se. rtenr. mont, il. esp. ind en rond. en large, avec plus de rameaux, il porte aussi plus de fruit, d'autant que l'olivier de son naturel est luxurieux, soit en fruit ou en rameaux., Il advient souvent. l'olivier qu'il produit un seul rameau, excédant en beauré & hauteur tous les autres. Quid cela cf. het, il le faut couper sans delay: car cest ligne que l'arbre par traict de temps addroclera tout son crTct celle part, ne suppléera au demeurant: car qui luy eau sera ftelite. la parnn. Si bien l'Olivier veut estre dépeuplé de ses rameaux pour mieux fructifier, si est ce que s'il les perd de coups de gaule en raotant les olives, il en empire grandement, en recule. defavance sa fertilité. Voyla pourquoy en faisant la cueillette des olives vous ne le devez gauler ne battre aucunement, atns avoir des eschelles portées sur pied de chèvre pour vous esteucrauft haut qu'il est, cueillir les olives. la main. il y a des pays -ou les oliviers feioutnent un an de leur portée, l'an d'après ils porE iij LIVRE m; tcnt du fruit sans fonds ne mesure, comme en Portugal: l'huile qui en est faite, est bonne par excellence. Faudra sur tout prendre garde d'obvier aux inconueniens & dommages esquelz olivier est subjec. otuUrs Plificurs fois ès lieux secs ou humides, les oliviers sont gastez & tous wmfu couverts de moufle, laquelle faut couper avec le ferrement, autiement l'olivier n'abondera en fruit n'en feuillage. oliukr Jlttri-aucunesfois l'olivier, combien qu'il soit beau, ne rapporte huids: /c & lors convient luy percer la tige d'outre en outre d'un virebrequin, et mettre bien avant une greffe ou rameau verd d'olivier sauvage, ou d'un autre olivier fertile, de chaque costé du trou: puis fermer tous les deux trous de mortier empaillé, l'arbre comme renouvelé sera fertile par ce greffe ente. autres en tel besoing le deschauffent, luy renouvellent fon'afflierc. Encore sans le deschausscr on le peut aider avec de la lie d'olives non salée, avec l'viinc d'homme vieille, ou vrine vieille de pourceaux. Frmni'JK-. advient souvent que le fruit est gasté. perdu par la malice de la terre où il est platé: lors on. doit ainsi remédier: Il faut deschauffier l'arbre bien bas tout autour, puis. mettre de la chaux, plus ou moins félon la grandeur de l'arbre-. car le petit arbre n'en demande gueres. L'olivier porte quelquefois beaucoup de fruids ou de fleurs, toutesfois par une (ccrcttc maladie qui est en luy il ne les peut ac conduire. bonne fin. maturité, quand cela PofFrc il luy faut deicouvrir le ttonc tout. j'entour, puis. mettre lie d'huile mcûcc avec eau douce. OIU'urJltt-aucunesfois l'olivier devient tout flestry. tabie, qui peut venu: tãh. raison des vers ou autre vermine qui gnftcnt. tongent ses racines, alors faut arrouser son pied de lie H'olmc. Il advient aussi par fois que le fruit de l'olivier cher sans meurir: pour. quoy donner remède, prenez une febve qui ayt une oflbt dedans, de fermez le trou avec de la circe après prenés une mo<rc de terre d'auprès la racine de l'olivier, y mettés la febve, la couvrezaiou de ferre, le fruit de l'olivier ne. herra point. Faut sur tout garder les oliviers des tourterelles, estourneaux, autres semblables Oiseaux qui en sont friands exceſſivement. De l'Olivier. olives voyes plus amplement au fecond livre & de. huile, en ce troiſiesme.

Chap. XXXV Dattier et Palmier.

E Daticr. grand' peine porte fruit en ces pays, s'il en porte cest bien tard: ii veut avoir pais ou air chaud, ou attrempe: & le fruit qu'il fair, se meurit avant que l'olivier soit bon. Il aime terre légère. sablonneuse, terre (ans-culture, ou champestre: & la plante est d'Avril ou de May, de petite plante avec la racine. On semé le noyau frais en Odobrc & doit-on méfier de la cendre

avec de là terre la où on le plante, pour le faire croistre, porter beau fruit, l'arroser souvent de lie de vin. Voyez au fécond livre. celui qui sera soigneux de sa santé, ne mangera dattes que le moins qu'il pourra, parce qu'elles excitent douleur de tête, obstructions, tranchées de ventre. d'estomach: Elles arrestent ce néantmoins le flux de ventre, mises en gargarismes guarissent les tumeurs. celles qui viennent en la bouche.

Chap. XXXVI Chastaignier.

Chastaignier est une espèce d'arbre fort grand, haut & gros, non gueres différent au noyer, lequel porte un fruit fort profitable, qui n'a son pareil foie qu'on ayésgarda sa forme ou son naturel, ou qu'on respec la nourriture qu'il donne. l'homme. ainsi qu'on peut voir en Auvergne, Savoye, Perigieux. Limosin, sur tout pays en Lionnois, Dauphinois, où les Marrons croissent: esquelz pays principalement en Périgord, la plus part des forêts sont de châtaigniers. une infinité de peuple ne vit d'autre chose que de ce fruit et, le mange ores bouilli, ores rosti, une autre fois en pain, tantost en bouillie avec le lait, tantost en farine cuite en autre sorte. Au fait nature prouvant le bien qui redondoit aux hommes de ce fruit tant profitable, l'a fortifié d'un fort harnois & armure si puissante qu'elle est faite. l'esprouve, de la dent des belles du bœuf des Oiseaux, tandis que le fruit est endossé d'un pelon & espineuse couverture & encor sous ce pelon, étant osté, d'une coque corec assez dure. d'une autre plus molle. subtile pour le mieux conserver. cest arbre se plaist en terroir, regardant plutôt le Septentrion, vers la Bize, ou Tramontane, citant humide, que sec, ayant regard au Midy: d'autant qu'il aime mieux l'ombre que le Soleil; les vallons que les montagnes, la terre molle. que celle qui est dure. maigre, la terre legere, non pas toutesfois sablonneuse ne argilleuse. Pour avoir châtignes. soison, vaut mieux le semer que planter en un terroir bien houe. remué, net. amendé, ce au mois de Mars, fichant dans terre d'un pied de profond châtignes grandes. bien meures la pointe en fus, quatre ou six ensemble esloignées l'une de l'autre d'une brasse: & deux ou trois ans après le planter ailleurs. quarante pieds d'intervalle entre deux, pour le grand espace qu'il prend à l'entour de luy avec ses branches. Si vous le voulez faire venir de branche, il faut qu'elle ayt racine. car d'en faire de luy mesme si le piquez de bouture il n'en sera jamais. parquoy le plus certain est le faire venir de son fruit mesme: n'est errant comme dir est: Toutesfois peut estre provigne, plongeant dans terre de ses nouveaux lettons. Il ne refuse d'estre enté en fente ou en canon en Mai, Avril. May sur foymesme, ou sur le fou, ou sur le saule: mais il se meurt bien LIVRE Huitième porte fruit d'un goût aspre. mal agréable. Cueillette des châtaignes se doit faire en Automne, en les gârefac ikji.ugnu. lors qu'on void leur escorce bien fort beyer. de force leur fruit, combien que si on les veut garder long temps, le meilleur est de les abbatre avec pèrebes encores vertes, sans attendre qu'elles chéent. terre. car telles ne se gardent plus haut de quinze jours, si incontinent on ne les seiche. la fumée. Garirrecha-J. façon de garder châtignes est de les couvrir des noix comme l'Œuf. mûres: car la noix commune. vertu de dessecher. d'enuahir l'humeur excrementieux de toutes choses où elle est appliquée. ou bien les cueillie moyennement meures en decours de l'une les mettre en lieu frais dans du sable ou en quelque vase. mais que ce soit tousjours. la Fraischeur, si bien estouppe, qu'il n'y puille entrer aucun air, autrement en peu de temps s'enroyent gâces. corrompues. La châtaigne plus belle, mieux nourrie, plus plaisante de toutes, est celle qui croist au pays Lyonnois, qu'on appelle Marrons de Lyô où je n'ay peu savoir encores dont. pris ce nom. Quoy qu'en fâche, j'ay trainé outre le propos de nourriture que la châtaigne apporte, l'arbre de châtaignier. Chastaignier est de grande consequence pour faire vaisseaux, merrain. mettre vin. autres baillons, drefler ponts, canaux, cotonnets, autres choses infinies pour les bastiments, engins, eschalas des vignes, clôtures de parc, jardins, & autres lieux. Feuilles de Chastaignier, si après qu'elles sont cueillies premier jour de pluyes. UC la pluye ne soit touchée. feut pour litière de bestail laquelle venue en nens sert aussi pour fumer: plusieurs s'en (cruent. remplir les coutils de lits de plume, qu'il y appellent par sobriquer h&s de parlement, parce que la feuille gazouille, se couchant, se levant, ou se contournant démenant l'air tel lict. duftéinier. cendre du bois de Chastaignier n'est bonne. faire lexive, d'autant qu'elle tache si fort les linges qu'on ne peut jamais en oster la tache. Ce colw. és est. ai. ncs avec vinaigre. farine d'orge, nappiquées en forme de ttonir. cataplasme sur les mammelles dures, les amollient. pilées avec sel. miel sont

appliquées sur lamorsure des chiens enragez. L'escorce d'icelles entre le plus souvent es
lexives, que lon ordonne pour rendre Jes cheveux blonds: l'escorce intérieure rougeastre
d'icelles, de laquelle est couverte la pulpe blanche, beuë le poids de deux drachmes, arreste
rourc sorte de flux de ventre. de-fang, mesmement les fleurs blanches desfemmes avec égale
quantité d'yuoire. les chastaignes, parce qu'elles sont flatueufcs, rcnder les personnes
libidincnfestmangées exce(Buement, engendrent douleur de teste, cnflent, durciiTcncr le ventre,
sont de difficile digestion. celles qui sont cuiâes sous les cendres sont moins dommageables,
que les crues, ou bouillies, principalement si on les mange au poyvre, sel ou sucre,

Chap. XXXVII Pin

. demande terre sablonneuse, légère. pierreuse: par-Pi»< -tant vient volontiers es terroirs
de rebur, Tels que sont plugiJLf-ficurscs codes de la grande mer. On le plante au mois ""'.
-d'octobre. Novembre & ne le transporte lon que trors ans après Ta plante, lors le faut loger en
une terre bien beschée et bien fumée de fien de chenai. Ctft arbre. un naturel contraire au
noyer, par ce qu'il profite. tout ce qui est plante ou semé sous son ombre. aussincd elle pas si
encombrant, que le Soleil. le venc n'aytlibreaccezàccquiest joignant, sous luy. les noyaux de Pin
pour estre de garde, doy-uent eûremis avec leurs coquilles en pots neufs remplis de terre. Ceux
qui sont pulmoniques, ou exténuez de longue maladie, doyvent chercher l'air des forells, où il y
a prins. force, parce que rd air leur est grandement profitable. Leurs noyaux trempez en eau
tiede, pour leur oster leur qualité olecufcet acrimonie, mangez souvér, guariiTcnt les douleursde
nerfs, de dosJes paralytiques, stupide«, trcmbians, pulmoniques. esthmaticques, ulcères des
poulmons, ulceres des reins. de la velue, les ardeurs d'urine, engraissent les maigres. tabides,
excicc«t les languides au ieu des dames. guariiènt les croiions du ventricule, puis avec eau de
plantain, ou just de pourpier. les noix récentes des pins distillées par alambic, rendent une eau
singulière, pour effacer les rides du vjuge, pour empescher la trop grande amplification des
raammelles.fi on. applique linge qui ayt trempé en celle eau. Voyez au fécond livre.

Chap. XXXVIII Prunier.

LE prunier est un arbre commun. toutes conditions de contrées, Jombien que le prunier de
Damas se refait. gogaye mieux en contrée feu hc. d'air chaud, qu'il ne fait ailleurs. Le prunier
est d'aifée venue, enge infiniment. car s'il est introduit en un endroitde parterre, en peu de
temps iU'cmparede tout le lieu, s'il est planté d'un costé d'une muraille, il restbut peu après de
l'autre colle d'icelle, & fila met entre deux»: il ne veut élire fume, parce que le fien luy fait devenir
le fruit vcrmouieux etaifé. choir. mais il demande estre £buent beschc au pied tout. J'entour,
defos le pourpris de ses racines, arrousé en temps sec 11 vient ou de noyau l'enterrant en terre
grasse un pied en profoadeur, ce en Novembre ou en Février, ayant faic"r tremper au précédent
le noyau pap trois jours en lexive, ou plus long temps, en eau miftionnée de canelle, si vous luy
voulez donner odeur aromatique. ou bien de pur plant, ayant racine, dans une folie peu
creusée, parce qu'il. empiète gueresen rfonds, totncsfois bien meuble. penetrable tout autour
pour luy donner afflette aisée. plantureule. Il tient aussi commodément ente «etfcuflbn. sur luy,
sur guinier. ou en fente, tant sur les deux que sur le pommier, amandier, peschier, ou cormier:
desquelles entes, k plus. propos est celui qui en aûis ou sur luy.qu sur le guignier. car les
autres sont forlignanrs delanatarc de la prune, comme ba (tards, tant en la grolieur qu'au vray
goust. icelle. Le temps propre pour l'enter est en Février ou en Mars, encores plustost en noue
qu'en escorce.. il y a une sorte de galle, qui le prend ou pour luy lauTcr croupir &envieillir la
gomme qu'il ierte, ou pour lamousse qu'il accueille: parce il le faut efgommer. l'entrée de la
froide l'ai lon de l'année, l'cmouiTcr avec gros linges ou esmoufîbire de poil de cheval en tout
rrmnifrin-temps. Il luy advient auiiñ uncindisposition pretédant de la faute dt ft" du labour au pied,
ou de la taille du bois pourri. vermoulu, dont il fe rctortile par pclotons, tantost envn, tantost en
maints endroits: qui est une maladie, laquelle estant nonchaluéjc lai lict. la par fin d'un bout.
autre, l'acconduit. perdicion: & pource si tost que le verrez ainsi retortillcr. emmoncelcr, il luy faut
coupperà net tout ce bois malade jusques au sain. entier de la branche donc il se meurt, le
labourer au pied fort. ferme, pour luy oster ceste mauvaishuPrmnMr îau-qui luy racrethe ainll

son bois.. deviens aussi aucunfois V sre9Km IÊ. ar quelque cause occulte si allangouri, qu'il en laisse de porter nuit: pour le ravigoreril faut decouvrir ses racines, espandre par dessus lie d'huile meslée avec eau, ou bien pillât de bœuf, ou veine d'homme, ou bien espandre par dessus. elles racines, cendres de sarment bien cuittes. En général toutes prunes sont froides. humides plus ou moins: les douces, moins froides. les aigres. auftercs plus. primes i4x'. és ptunes douces ont vertu de lascher le ventre, toutesfois elles auront une vertu plus purgative, si alors que le prunier est. une, lon oste une partie de la moelle de son tronc, ou de l'un de ses rameaux, Prunes der-. l'emplit on de feammonée. Elles auront pareillement vertu de 'p tm "'jt fk' rc. orm. r -°. Y mcc du. uc de mandragore ou de opium. les prujtn'rnsltt ncs. 'g es. on. t vertu d'ail rai. dre le ventre. Lon fait grand cas en Provenec des prunes deBrignoles, pour leur plaisant eouft. en France & par tour, Jcs prunes de Damas, qui sont de trois sortes, noircs/ouges, violcttes.Toutes fort excellentes au pays de Touraine, qui en eouoye par route la France des seiches, dont lon vie en tout temps." Lon prise fort aussilles prunes de pardigoine pour leur grolieur. plaisant goust: encores d'avantage les dattes, fort rares en ce pays, cô me apprethantes aux dattes estrangeres, ayans une faveur plaisante fur toutes-l'on tient conte aussi des pruneaux de Rhcins (ces, pour l'aigteurplaisant qu'ils ont.

Chap. XXXIX Grenadier.

fRenadier est un arbre de peu de culture, peu agréable. voir Crtnàim fpour son laid branchage, ramage: mais tandis qu'il porre ton fruit venu. parfaite marurité, esclos, escarrclé, &comme estale de sa cotte, cest l'arbre le plus fpe&able de tous:la ftru&ure de la fleur. fruit: duquel, bien la Considerer, est une œu urc de nature admirable, il n'est pluye, ardent Soleil, ny presque vieil lelle, qui luy puisse tollir son luftre de rubis. Et toutesfois tel qu'il est, vient sans délicat entretien, tantost au pied des murailles, tantost par entremy vu monceau de pierres, rantolt emmy les hayes des chemins. Il est bien vray qu'il demande une région chaude, où le Soleil ne luy soit point espargne, s'il rencontre d'estre aïis en terre grasse, il en fait allez bien son profit, estant en cela de la nature. condition de l'olivier, dont. este parle cy devant. Et s'il est en tel pays qui luy est propre, il ne faut parler de beschage ne farfoiiagccar il ne fait cas, non pas de se voir ailliegé d'un gros tas de pierres, non pas mesme de yflîr par. au travers une muraille ruineuse, néantmoins porte bon & beau fruit: mais es pays froidureuz où il vient mal. peine, il le faut bescher. labourer au pied deux fois l'an, à sçavoir en Automne& au Printemps.il vient ou de la racine, ou de greffe mise en fente sur luy-roesme, ce en Mars. en Avril & si le voulez planter de branche ayant racine, il le faut prendre de la grolieur de plein poing, luy cfgayer &esmier sa fosse. Aucuns le veulent bouter dans terre avec un picu, comme un plantau de saule, mais je ne trouve que ceste façon de le bouter soit de profit. Le grenadier ne perdra sa fleur, si lors qu'il est fleuri vous environnez son tronc d'un cercle de plomb, ou de la despouille de serpent.. in j,. Le vin de grenades est fait de ceste façon, lon prend les grains. dts. meurs bien nettoyez de leurs membranes, on les met sous la preste, on l'exprime: soudain, on le coule par facs. ce commodés, on le mer reposer dans des tonneaux, jusques à tant qu'il soit defequé. en fin on îettc huile par dessus, à fin qu'il ne se corrompe ou aigriiic. La pomme de grenade enfermée dedans un pot de terre neuf, Bien couvert. lutc d'argille, mis au four, en fin si bien haüe. qu'elle se puisse rédiger en poudre. telle poudre prise le poids de demy escu aetc vin vermeil, profite merveilleusement au flux dysenterie. les fleurs intérieures de grenades préparées en conserve autc sucre, ont une vertu incroyable pour arrester toute sorte de flux de matrice, soit blanc ou rouge, prises le poids de demie once avec jus de grenades aigres ou vin vermcil, ou eau ferrée. pour arrester aussi le flux dyfcnterieja gonorrhcc, le flux de semence, le flux lienteric, ccliac. les grains de grenades aigres deseichez, rédigez en poudre, puis méfiez. le poids d'une once avec une drachme d'encens subtilemēt pulverisée pris tous les marins le poids de deux drachmes de ceste poudre, arrefient les fleurs blanches.

Chap. XL. Cormier.

Flux de ventre. Cormier, que les Latins appellent sorbus, tant masle que feme!. c, i. c lieu froid, humide. montagneux: & en lieu chaud. plein il ne pro&ie aucunere etc. Doit estre seme de

noyau, & le plante lon de ses rejettons en Feuricr&en Mars.On. te. là fin de-Mars. d'Avril en 'iuy mesme, sur espine, ou coingnier&fur pomme-poire. peseorge, en tronc.Faut !c bescher souvér, l'arrouser, qui peut & luy mettre au pied & meslé avec cendres, en foliés fort profondes. On cueille les cormes non encore meures en Automne, les amatfo lon par poignées liées, ou on les arrange sur de la paille, à fin de les laiucr mcunr.autrement on ne les poutroit manger pour leur aspreté. Le bois de Cormier est fort solide &dur, parce fort désirable. faire tables. autres ouvrages de menuifericcomme aussi. faire verges. fouets pour les bouuters. Lon fait vin de cormes comme de poires. les cormes ont vertu de restraindre le flux de ventre:& pour cest.estec't. Lon peut faire (cicher au Soleil les cormes avant qu'elles soyent meures, puis en user. Celuy qui aura cûé autresfois attamt de morsure de chien enragé, ou autrement, ne doit dormir ou reposer sous l'ombre d'un cormier, autrement il sera en danger de retourner en sa première rage. telle ve.rtuale cormier d'exciter. renouveler unerage aflopic.

Chap. XLI Cornillier.

E Cornillier.que les Latins appellent C«r»Mr, O<m/4, o Crdniés, ainsi dit, parce que fou tronc est si solide, noueux, qu'il semble estre corne, tant masle que femelle, veut estre cultivéen terre grasse, & sablonneu(e, au demeurant planté. enté de mesme façon que le cormier: sur tout ne le faut planter près la demeure des mousches à miel, ou permettre que de foy mesme il. naifle. parcrouTe: d'autant que les mousches à miel ayâs gousté de ses fleurs acquièrent un fiux de ventre dont elles meurent soudain. Lon voit le contraire advenir aux hommes, qui pour avoir mangé des corneilles, ou de la conserve faicte de rieurs, ou de fruicV de cornillicr, ont le ventre dur.Son fruit appelle des François corneilles, est long&r rond à la forme de l'olive, ne meurie qu'en Automne, devenant rouge, ou de couleur de cire: il contient au dedans de sa pulpe un os pierreux. Lon fait de sa chair, ou pulpe, une confection en forme de cotignac, avec sucre, qui est fort singulière pour les fiux dy fcnteriques, acrester les mo is des femmes.

Chap. XLII Guindolier, autrement dit jujubier.

Guindolier, est un arbre rare en nostreFrance, mais fre-cmtMer. qaent os païs de Provence, principaleracnr aux enui rons du pont saine esprit. en Languedoc. cest un arbre de-grand pourpris, en haur. en large, qui naturellement veut estrelogécn païs chaud, se fouciâr peu du terroir où il est mis, aussi en plusieurs villes defaits pays on en voit es carrefours, es places publiques. Mail si le voulez avoir es pays. roids, il ne le faut pas. ethaloir ainilrcar il vous luy faut donner afljcrte de terre grande, le fumer de fien de piégeons, re costoyer de quelque mur qui reverberc le Soleil de Midy, duquel sur tout il le faut faire. plein iouyflant. Il vient tantost de noyau, enterrane trois ou quatre noyaux ensemble les pointes en bas, en trous d'un pied de prorond, comblant lcfaits trousde bon fien «le vache, entremeslé de cendre de far ment, & ce en Avril au pay-s chaud, en May-en celui qui est froid. Et après qu'il aura leuc, & qu'il sera sortelcr, ce qui adukndra dixhuit mois ou deux ans après, lors vous le remuerez ailleurs par l'observation que dit est, selon le pays chaud ou fioid. On le plante aussi de vive racine, quand il met hors des rciertons qui sont chevelus. bai bus, les arrachant. defgageant doucement d'avec les maistreiles racines de l'aibr, de peur de couper leur chevelurc, &les plantant en trous préparez des quinze jours au precedenten terre bien meuble, ce en Mars. Quant est de la bouteurepour lesen faire venir. elle n'estfi certaine qu'on s'y doyuc arouserimais de l'enter en fento sur luy mesmes, ou sur ncflilicr, ou sur coingnier, faire le pouvez:mais estant ente sur luy les GuindoJcs enteront plus-groilès. de meilleur goust:comme généralement Pest tout fruicCt d'ai bre enté sur son espèce. esme. Quelques uns veulent dire qu'il se refiouyft durant l'hyver, d'estre entouré d'un amas de pierres, l'esté venu qu'elles soyent ostées, qu'il demande aussi qu'on luy mette souvent. ses racines fien de bœuf:mais cfdirs pays où il y en a si grand planté, on ne luy fait point de tel service, qui ncantxnoinsy porte infiniment de beau. bonfrui<5L

Chap. XLIII Laurier

Le Laurier est un arbre aitez commun, parce qu'il vit en toute terre, l'autre à travers les clapiers & metaux de pierres. Il fort maintefois & dessous les fondemens d'une muraille. Il se laisse aussi paître en toutes régions, mais son droit naturel est d'être en pays chauds. S'il est conduit en pays froids, il ne faut le laisser en bon fonds de terre qu'à l'automne, près d'une muraille où le Soleil de Midy batte. plaisir, luy soit recouvert, le fumer. l'avenement de l'hiver, le couvrir de soie longue à la sorte (à fin de l'hiver, ou bien l'encarter de nattes. le faire passer les quatre ou cinq premières années de sa venue. productions en Mars. Avril. Et il nonobstant tout ce soing, il vient. être outragé de la gelée, que ses feuilles fennent, le bois luy noirci (Et, il le faudra retaper. rez de chauffée en Mars, si le froid est premierain en y celle année: car le tien luy aura maintenu les racines., empiéture en vigueur. en son entier, ne faudra de soisonner promptement en reflources. drageons, qui sont bons. provigner l'an d'après au mesme mois de Mars, auquel temps la sève leur vient. l'écotage, en voulez avoir grand nombre. Il prend aussi de bouture, pourveu qu'elle soit faite en terre noire. grade, qui soit humide. le temps de le planter de vive racine, de plante. de branche, est ou en Automne, ou Prime-ver. On le sème aux faisons déliées, à pied sous terre, quatre graines ensemble & quand un an. est payé, vous le devez planter où vous voulez qu'il demeure. Sur tout ne le faut semer ne planter près de quelque treille ou plant de vigne, parce que le laurier est du tout ennemi de la vigne, tant. cause de son ombrage, que de sa chaleur, qui. lie du tout l'accroissement. la vigne. Voyez au second livre. les feuilles du laurier conservent, embaumement, arborifient le poignon frit, principalement frit. l'huile, les mettant par couches l'un sur l'autre. elles sont aussi le pareil aux figues seiches, raisins de Damas, ou de cabas, eilans esparses parmi les faits fruits dans les cabas. Faut observer tant en la feuille de laurier qu'en celle de genévre, de l'osier & r, qu'elles jettées au feu, craquée. Et en l'instant, cest par ce qu'elles conçoient le feu avant que. humidité soit deséchée. les feuilles de laurier seiches frottées l'une contre l'autre, ayant entredeux quelque peu de soufre pulvérisé, jettent des. (lin celles de feu comme un rufil.-autant en est-il des feuilles de lierre. les rameaux du laurier fichez en terres labourables, défendent les blez de rouille. nielle. On tient que la tempeste. la foudre, Ce destourneront de la maison & lieu où il y a des rameaux de laurier pendans aux planchers, portes, ou fenestres. les sommitez tendres du laurier, bouillies avec rieurs de lavande en vin, guarissent. les pesanteurs d'oreilles. bruits, si la vapeur en est reçue dans l'oreille par un entonnoir: l'ulcère chuté est remis en son lieu, si l'on applique sur le sommet de la tête l'osier, toutes chaudes, bayes de laurier, avec égal poids de cumin, hysope, origan, euphorbe incorpore Avec & i: les bayes de laurier triturées avec son de froment, bayes de genévre, aulx eschauffez sur une poelle chaude, arrosées de vin, appliquées en aynes, provoquent l'urine. ne retenue. Si les femmes grottes, qui sont preches de leur terme, mangent tous les soirs allants dormir, sept bayes de laurier, elles auront un travail y accouchement plus facile.

Chap. XLIII L'espace qu'il faut entre les arbres fruitiers que l'on replante.

On dressera les loges. intercalés d'intervalles aux arbres — Gaud'h? bres, entre eux, il faut premièrement Considerer la hauteur, touffeure, estendue des branches, laquelle chose à l'aine espèce d'arbre peut communément parvenir: & en outre en quels lieux par exubérance de nourriture l'arbre peut excéder en haut. en large. commune. vite flature. à dis en hauteur. largeur, parce que l'arbre fruitier ne veut être encombré par dessus son fût, mais veut avoir l'haleine de certains vents. luy (peciaux. favorables, en outre jouir du Soleil: toutes lesquelles choses la mesure de la hauteur d'un arbre. luy voisin luy donne empeschement. Et il veut être avoir ses coudées franches, iouans. l'air quand le vent le traverse. à quoy l'immodérée largeur de l'arbre qui luy est pres, luy fait destourbier Aussi. Parquoy il vous faut avoir regard. Pœil. cela, pour bien. utilement régler vos espaces d'entre deux. car aux bonnes terres. grasses, où les arbres peuvent fort croître, il. faut plus d'espace qu'ailleurs & Cnv ce fuit noter qu'un arbre plante bien au large, en quelque lieu qu'il soit, en fructifie beaucoup mieux.

Si vous voulez planter gros arbres tout d'un rang, sur les chemins, contre les haies des champs, il leur faut environ trente. Il leur se faut cinq pieds d'espace de l'un à l'autre: mais & vous en voulez planter plusieurs rangées en un même lieu, il faut bien l'espace de quarante cinq pieds ou environ entre deux, autant d'une rangée. l'autre, de quelcs braches (à peu près) plus aisément se peut faire sur les costez vuidci. Quant aux poiriers, pommes, autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement une rangée contre les haies des champs. ailleurs, ce sera allez de leur donner d'interuaHe vingt pieds de. un. l'autre. mais si vous en mettez deux rangées fur les allées des jardins, il leur faut environ vingt-cinq pieds en tout (ens de quarré entre l'un & l'autre, de sorte que tant l'allée que. espace d'entre chascun deux arbres de chascun costé & elle, facent un parfait quarré de vingt cinq pieds en chascun ligne & si l'interualle leur est donne de moindre quantité, il faut multiplier aucunement ce à l'ut par ne les planter. l'endroit l'un de l'autre, ains comme entrelaciez, le plein d'une rangée donnant dans le vuide de l'autre. Aucuns veulent que pendant que ces» arbres, qui doivent refider sur les allées, croissent, on plante parmi iceux autres menus arbres. ce qui n'est aucunement ne pour les yperfetucr. car c'eût enfreindre la reigle qu'avons cy devant posée. ne pour les enlever par apres, par ce qu'ils mangent. condiment partie du (iic de la terre, qui deust entièrement s'adresser. eslever ceux qui doivent faire les clostures de l'allée. Si vous voulez planter tout un champ ou quartier de jardin de F Pruniers. grands arbres fruitiers, tels que dessus, il les faut dresser en echiquier, & leur donner espace de vingt. trente pieds entre deux, en tout sens, cest à dire d'un arbre. l'autre, d'un rang. l'autre. les pruniers. autres arbres. noyau de telle grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'un & l'autre en chascun rangée: mais si vous voulez en planter seulement deux rangées sur les allées du jardin, il ne leur faut que si. pieds d'elpacc en quarré: mais il faut adviser de les proportionner selon la longueur d'iceux. les guiniers. merisiers demandent entre distance de dix. douze pieds, pour mettre aux grandes allées en vos jardins, elle lera comp étante allez de neuf. dix pieds. les moindres arbres, comme eschiers coingniers, figiers, coudres, & autres semblables, en ont allez de huit. neuf pieds en verger, de cinq. six en allée. rangée de jardins. Quand vous voudrez planter deux rangées chascun de son espèce Cerifitrij.. » ar. rcSj pi ant C2 les plus petits à l'endroit où doit le Soleil, ce que l'ombre des plus grands ne peut nuire.

Chap. XLV Autres préceptes de planter Arbres fruitiers.

Si vous plantez des poiriers. pruniers les uns avec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le Soleil, car les poiriers endurent mieux le défaut. détournement d'icelui. 'j. '. £)uti'. .» Quand vous arracherez un arbre pour le replanter ailleurs prenez grand cerne autour de son pied, enlcuez jtfpUiu r. quant à les racines le plus de la terre merp que vous pourrez: car outre ce que les racines ne perdans leur lict s'en trouvent infiniment mieux, la terre s'aggrege. domeilique plustost. la terre, que les racines. la terjrmfr.. r. l u, lIU. rouir les racines d'iceux en l'arrachant, pour plus par ce moyen enlcuer de sa terre mère, cela ne luy profite gueres, si luy nuict beaucoup, par ce que ceste terre mouillée estant dans le trou, s'encaillouit. devient dure, ce qui orTcncc grandement les racines de l'arbre replanté. car ce remuage les estonne les afflouit, leur rend les pointes comme rebouchées, si bien que si elles ne trouvent la terre du nouveau trou si meuble & finie, que fins effort elles puissent pénétrer ca. là, ou l'arbre demeure long temps fins prendre, ou il le meurt du tout. Pour auquel inconvenient éviter il ne faut ne mouiller le trou nouveau, ne l'arbre mefin au resplanter, ne l'y mettre en temps gacheux: & suffit altez que le trou ayant demeure ouvert au précédant par le temps de quinze ou vingt jours, se soit abreuvé de la rosée. esgail de la nuiciuD'une cho se vous faut bien prendre garde, qui est de ne luy donner au replanter autre regard des quatre po. nets du Cicl, Nord, Sud, est, Ouest qu'il n'avoit auparavant. Si vous Fenlevez d'un lieu plein pour le replanter en autre qui soit piejn aussi. mais si vous le tranportez dun môtueux en un qui soit pareillement montueux ou en plein, il luy faut redonner affiee qui ayt les mefins défenses contre les Ycents d'en haut ou d'embas, que Lx première afficte avoit. Lon ne doit planter les arbres qui ont la cime broutée, ronçceou A} £r«rrompue: car ils ne croissent point si bien, si vous n'aimez mieux les

cfci-Ut. mer ou etester, poui esprouver si par ce moyen ils pourront reprendre croissance. Lon peut aïu"i planter uns racines les arbres qui ont grande pl. f ans moelle, Comme sont figuiers, francs meuriers, couldrcs. autres femblables. Et pour le regard des fofics où voulez planter les arbres, doyvent. estre profondes de six pieds en lieux argilleux, non tant en lieux biï-. mides:faut qu'elles fbyent allez larges. spacipufes, fujjpopèque les arbres qu'y voudrez planter n'cutfcntles racines fort grandes, car il faut qu'il. ny. bon guerpt à l'entour & si le fonds de la terre où vous ferez les fofics est par trop mol, amendez le de terre seiche, ou attendez Ttrretruf qu'il durcifie au haie: au contraic s'il est trop sec, trop dur. racorni, ' fumez-le. l'amoinfiez avec de Peau, Yen laifTant bien aborcuer, non qu'il sale le faire gafeheux, uns perfpité d'eaux pour le rendre frais:aussi hT faut que yos arbres, s'ils sont vieils cueillis, ayent trempé en pied en y uiron deux ou trois jours. Si aucunes des racines de vos arbres Ce trou-.r i. -il/. t v uent trop Jongncs ou clcorctices, si les put couper en biais, que le ctnhta. coste le plus desgarni soit deflqus quaad l'arbre sera planté. car les petites racines produiront tout alentour de la cqnppcure. .. , C'efi une reigle générale qu'avant que replanter quelque sorte d'arbre que ce fôit, principalemét si cest un arbre. pépin, s'ils sont gros, reiHr. t il les faut premièrement esbrancher, ne leur laiïicr que les chiquots longs comme le doigt, aucunesfois phis ou moins, selon que l'arbre le pL requiert, qui est ce que lon dit en proverbe, que qui voudroit planter (on père, il luy faudroit couppet la teste: mais quand aux petits arbres, qui n'ont encores qu'unevcrcgetc, n'est ja besoin de les couper par haut quand on les replatc.trop bien les sauvageauxque voulez enter Ce doyvent esbrancher avant qu'cflre replantés en la Bastardicrciïnfï qu'auôs didlcy datant. Et quand vous alièrrez vos arbres es fofics, il leur faut bien eflargir foir foies racines, faire qu'elles tirent toutes contre bas, fins que nul des bouts rebourse en amont: & ne les faut planter tant profondement en terre, il fiïfït que les racines (byent enfouies tant que la terre fôit déni. pied ou eniûron au defïis d'i celles, Je liai n'estoit fort ardent. pierreux, ne remplirez pas tant yostrc fofiê, que n'y tailliez ouverturc à l'entour de l'arbre, ou conduit, à fin que l'eau de pluy. s'y puillè.. arrester. Qirind vos arbres feront estendus en la fofle, les racines d'iceux fyien Sucncs au large, poifèz. laïfc par dessus avec, le pied & puis mesléz de la terre bien fumée avec une partie de celle que vousurez tirce de la fofiè:, la semez sur yos racines en faisant couler de sa plus. Fii menue entremy. elles. mais ne mettez pas le code herbu devers elles, car cela les pourrait trop eschauffer. Méfiez bien une terre avec l'aune, en remplirez toute la fbflè. Et s'il y avoit des vers en la terre fW mcmrir qu'y mettez, méfiez. parmi un peu de charrée de bucc, pour les faire Ut T«n. mourir, car ils pourroient faire dommage aux racines: puis quand vostrefoflè sera comblée. demy piedpresou environ, faut bien fouler la terre par dessus, es endroits des racines, plus beaucoup si elle. est seiche, que si elle. est mouillée.. Mais si vous picquez ou plantez l'arbre, de pau, ou de pieu, ou porchet sans racines, avec le marteau ou maillet de boirs, ne luy faites rature Sur. VO. C en y on permis, avec un autre pieu. mais butiez luy faire a luy mesme, ne luy laissez le terroir si profond, qu'il ne puisse entrer fins gaster son escorce & quand vous coinenez le pieu, liez le par le bout d amont, ce qu'en coignant il ne le fende.

Chap. XLVI Esmonders, eslaguer, deschausser. nettoyer les arbres.

Le fetard. négligent laboureur dit, qu'il ne faut jamais toucher. l'arbre depuis qu'il est planté. mais le bon mesnager dit, Faites du bien. la terre. à l'arbre, ils vous en feront. Vray est que de dire qu'il ne faut jamais toucher. l'arbre, auroit quelque couleur de raison, s'il estoit entendu pour ne le delplacer de si première aflïette, si elle est bonne. selon le naturel de l'arbre, mais de n'y toucher aucunement depuis qu'il. este plante, feroit ou estre négligent, ou ne vouloir recevoir fruit de ses arbres: F&r <J Car. autanc P les vous fbingncrcjpres luy, plus luy ferez de bien /Vire. . ms. c plfir, d'autant plus vous, donnera-il de rcueuu & n'aura jamais bon ne beaucoup de fruic. celui qui ne sera diligent. nettoyer D'imtrStUd Jcs arbres en Hyver, sur là fin de l'Automne: car quant à les esbran4 Ut re. chcr&esmonder, ilest certain qu'un arbre qui famufê. faire bois, doit estre erbranche aux advents de Noël, pour luy oster le bois etles drageons superfius: & ceux qui sont trop grands. hauts, luy crapclchcnt de faire beaucoup de boutons. Meurs. en quoy faisant ne Faut toucher aux branches principales :aulfi il faut esbrancher.

estronçonner l'arbre quand il est derrière les autres qui luy ostent lon jour, à fin qu'il puisse au
 croistre monter. gagner le Soleil amont. Par mesme raison si le Soleil ne donne pai tout dans
 l'arbrejs branches qui ne .parcipet de la force. lumière du Soleil ne portent aucun
 fruit : parquoy faut marquer. mesure qu'il croist, les braches qui offuquet les autres les lever
 quand il. laisse sa feuille: faut aussi couper les rameaux qui regardent en bas, ou qui
 s'accrothent au milieu de l'arbre, qui empeichct l'accroissement diceluy. cest esbranche se doit
 faire au décroist <ic la lunejors qu'il ne fait ny froid ny vent exccflif ny pluye, tousjours avec le fer
 bien taillanf. non toutesfois lors que les arbres sont en fleur, doutant que facilement ils
 pourroyent fcfêichcr. Ne faut si tost esmonder les jeunes entes, de crainte qu'elles ne de
 viennent trop gaillardes. montent en haut avec un corps fort foible; les faut laisser fortifier sur le
 pied au& que les curer encore qu'elles ayenttroys. quatre branches. Il est aussi tout certain que
 le bois mort. un arbre, fiit mourir la Xnilfh branche, par conséquent tout l'arbre entièrement, ou
 bien le garde Mtugm. démonter. roistre, qui est ce qu'on appelle abbougrir. Donc luy faut lever le
 bois mort, (oit en Hyver ou en esté: ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux
 jeunes. qui la grande ardeur du So-Granit. leil. donne trop asprement, selon. alliete où ils font:
 ou par quelque deur dm. inconuenient. esclair, tonnerre, ou tempeste: ou de quelque beste en
 ltl «m/W» pied qui luy aura mord quelque aigneau de la racine: ou qu'en le def-. ' rbrt. chauffant
 ou le provignit, la beschc ou la houë auroit atteint quelques branchés d'iceluy. Et si lon remédie.
 ce qui est hors de terre, encore faut il plus grande diligece. ce qui est dedans. elle-. car la-
 chaleur de la terre. du fien, engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines. ou
 quelques fois jette à l'entour fien de foy par abondance de nourriture, tant de scions. chiquots,
 qu'elle. fait avorter, sans ce qu'ils nuifent & ostent la nourriture aux autres arbres. par ainsi le
 faut bescher. vif fonds en Hyver, luy ester ce qu'il aura de danger au pied, peschiquoter, replater
 ses scions ailleurs, comme sont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, tels autres arbres, pour
 trois ans après les enter. Et si faut noter que les scions des couldrcs replantes, font les
 meilleures noifilles. aussi faut-il donner quelque récréation en Hyver, après le travail Traiter
 r<rqu'ilaura prins. la production den fruit, de façon que par le def-. wm. 1. chaufTcr on nettoyé
 les racines: & faut bien que la pluye. la neige Pégraisent, principalement es lieux chauds. secs,
 fort ex poles. Par-chim mm deur du Soleihencore si l'escorce de l'arbre commence. seicher,
 mô->. utrt cfl4 ftre peu de nourriture dedans, on luy met un chien mort, ou autre cha-"" J ronge
 aupied pour le resjouir, quelque hottec de bon. menu fien fatln, pour l'creschauffer: & au
 contraire, de la charrec ou de la cendre, si la terre est trop gradé. vermineuse. L'aage de l'arbre
 le fait devenir mou(iù: & s'il est jeune, la trop gran-j.' de humidité. seicherelîèrcc mal le mange.
 amaigri t, comme la ronge faiét le bestail. Et ne faut croire que ce leur puisse venir. raison de
 la mousse que son met autour. au de&ous de la torqueure des entes. A cela faut remédier par
 les deschau&cr, ainsi que dit est cy dessus, aussi les netoyer en Hyver avec un cousteau de
 bois ou d'os, de peur que Ttmps J» h. la mousse ne gagne pays, à traidt de temps mange tout
 Parbre. f«her. tf. Qui veut avoir beaux à jeunes arbres, il les faut bescher tous les. u<. U9ttT ltt
 mois, defehiquoter à l'entour chacune fois, depuis Mars jusques en iMm. r. uy. OÂobre, &
 jusquosà ce qu'ils soyent gr.uids: & quand ils feront grads F iij. LIVRE. I ï. ne Ce devront
 bescher que trois fois l'an. En Hyver, fbyent grands ou fetits, ondoitoiter la terre d'entour du
 pied, ta méfier de hens, puis a remettre en sa fosse, pour tousjours avoir humidité. douceur du
 ciel, .liniî qu'.uions dit cy devant, Et en licté ou .1 l'extrême chaleur. loa doit girder. aflcmblerun
 monceau de terre fraîche au pied de l'arbre, pour eviter le chaud. (êicherelîc dudit arbre. TtmpiJ.
 tfmi. on esbranche. emonde les arbres quand ils entrent en feue, dtrlturbru. commencem.
 bourgonnn l'esté, en Mars, Avril: & faut bien couper rez du tronc le bois qui est fiiperflu, & la
 {êuc, recollcr incontinent la coupeure. ce qui ne le pourroit si bien faire qui lescoupperoit ca
 Hyver, pour garder que ta grollêur des pelantes. grosses branches en cheant, ne sépare
 l'clcorcedu tronc, coupez-le premièrement demy pied de terre, puis achevez de feier le refidu
 bien près de. 'arbre, et mettez la feieure sur la coupeure. Ftbr4»:htr sj vous esbranchez.
 emondez en temps d'hyver, laissez les chi• iér. "" quors allez longs pour les recoupper après au
 temps de Mars. Avril: mais si vous voulez bouter ou esbrancher les gros. vieil y arbres pour les
 renouveler, quand vous voyez qu'ils iaumllent, faire le faudra oicu tost après la Tou(Tuncs, que
 les feuilles en sont cheutes, & avant qu'elles ayent recommence. entrer en feuc:& couppaut ou

feiant les branches, laitez leur des chiquots avec le tronc, pour. enter Lions nouveaux, les vus bien longs, les autres moins, (elon que l'arbre rcquicrt, en o liant les plus meschantes branches, à fin que ccflcs qui demeurernt, en y ayent plus d'uiumeur & de(ubftance. Si l'arbre par vielle (se, ou autrement, lai & charger comme de coustumejil ne le faut du tout esbracher ou cflaguer, mais luy oster feuVklrht&' lement lesbranches mortes.Aufii leur faut deschaulièr les racines après iMHtotstérile. laToufiàin&s, fendre les plus Jliès, mettre es fentes des esclats de pierre bien dure, les laisser, à fin que l'humeur de la terre. puilïc entrer.Puis. là fin de l'hyver, lesréchaulïcrez de fort bonne terre. Quand lei enteurcs de trois ou quatre ans sont rompues, broutées Kiutsrifutt. ou endommagées des bcitcs, ou que lonvcrra que le bois n'en peut rien profiter, illesfautcoupper. les enter encor plus bas ou plus haut qu'elles n'estoyent.Vous. pourres remettre du bois franc, que vous en couperés, mais que ce soit plus bas dans le fautageau, nuffi qu'il ave esté bien reclos sur le fiiuuagcau, des la prcmiere-fois qu'il avoir este eau; mus n'arrachez pas les {cions qui fôrtcnt du bois du Guuaçcau, iniques. ce que voyez que les greffes ayent jette bois nouveau, car paradventure vous renés mourir le sauvageau, lequel pourries bien -tf. encores tenter, si les ercfiès se mouroyent. kttt. trâti-après que les grerres de vos enteurcs auront jette du bois nouveau ttr. commede deux ou trois pieds de longifi elles jettent des petits faon: superflus és environs des bons membres que voulez nourrir, coupez iceux mefcnas scions bien rez, mefinement eu l'année que les aurez entez. mais que ce luit en temps que le bois est encore en feue: mesme DE LA MAISON RVSTIQUE 118 ment sera bon couper aucuns des principaux memorns des iertons & greffes de la première année, si trop. en a, les enter &:nrficr ailleurs: & puis trois ou quatre ans après qu'elle auront este entées, que les greffes enaurôttestebiéreclofcsuirléguuagcau, achevez eucoresd'en oster. la mesme raison, si tant. en est demeure. car cest estez pour un arbre de luy laifier un bon membre pour tronc, principalement. ceux qui ont este entenspetits d'une greffe: & en est l'arbre plus beau. meilleur. là fin.Mais si l'arbre avoit este enté gros de plusieurs grerfes, il luy faudroit laifièr plus largem et, selon que verrez estre befbn pour ibien recouvrir les fentes. coupeures du sauvageau. Quand vos arbres commenceront àcroistr, il les faut bien con-Arhrtt p<>duire trois ou quatre ans, ou plus, jusques à ce quelles foy en y bien for-. mées, en leur couppant. mont le coupeau, les menues branchettes mnmr. de bois superflu, jusques. ce qu'elles îbyent comme de la hauteur d'un homme. plus, si bien se peut faire, leur drefiez bienet composez les membres principaux branches: tellement que l'une branche n'approche trop de l'autre: & aussi ne les attachez les unesaux autres, quand elles grossiront: & en faut aussi couper aucunes si l'arbre est trop espais dedans, à fin que le Soleil. entre S'il advient que l'arbre encor. une ne croisic plus en groflêur, faut Arhrtt tu luy fendre l'escorce du tronc en quatre tout du long, ou en cincj lieux a+tgétmi&kt. félon qu'il sera gros, lors en peu de temps on les verra croiïhc. mer"K'. + OfttrUinhls Fautoster aux arbres les feuilles seiches, qui ont en elles enclos les d:t. htud>da. nids. œufsdes chenilles, autres bestioles semblables, Jesquelles consumentrongent. gritentles feuilles tendrons, le fruit mesme de l'arbre: sans qu encor elles sont fcio 1er. mourir bien ibuucnt tout l'arbre, sur tout les poiriers. pommics, pour estre plus subjects. ceste maudite vermine, que le rerfe des fruiéciers: Et est besoin en outre de repurger les troncs de toute playe. entameure que les vers ou fourmis. font, caufê que cela cause leur mort, mine. Lonpeut tailler les arbres depuis le premier de Novembre jusqu'à.. ~. f -j là fin de Mars & donnez ordre de n'y faire tranchées en grands fonds: & J/. 4r / & si vous taillez les scions ou jettôs de l'arbre qui ne fait fruidfc, que ce soit en decours. déenier quartier de la lune, cela les fc fructifier Et quand l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez oster les. ions, laiïïc seulement vos greffes. Pour le regard d'arrouicr les arbres, nelcsfiutarrouser finonen temps de grande seicheresse, encores non en leur pied. tronc, mais. lentouncc qu'encor lon doit faire avec médiétrité: d'autant que l'arbre demande plustost d'eitre humedtc par amendement de graisse.. fïen bien choisi que par eau:auffi nous voyons que les fruits qui viennent en lieux non arrouses, sont ordinairement plus. uomeux, Ce confirment plus longuement, que ceux. terre desquels on abbreuve: quoy que quelque-fois. obtantfi seicherçfle ccfruit ne vient en parfai&accroissement& accoustumée grandeur. Si les arbres quelques années sont charges de fruit plus que de Trop it fruit cousturne, ainsi qu'advient souvent quil y en a autant ou plus que de »nCrlit. feuilles, faut les est descharger de l.i non nie-(me partie ou de la moitié, d'au ta. que ceux qui resteront non

seulenict deviendront plus beaux, ains encor l'année après il. viendra plus que si on les laifloit ainsi chargez.

Chap. XLVII médeciner les arbres fruitiers.

Comme toutes choses qui prennent croidàncc. force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est profficable, au moyen duquel elles. in cm. .111 lîi elles ont quelcmcs maladies particulières provenantes de ce qui leur, est contraire, ou mesmes de leur vieilleflè ou défaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourrit. Donc ne fefaut ci. n cru ciller, si les arbres en parparticulier quelques. ois fou rirent des inconvenients, ausquels qui ne donneroit (ecours. promptTcraedc, ils ne faudroyent. mourir. Tous arbres qui par impétuoûté de venrs, ou autrement auront esté coingnez ou cf dates, on les doit médeciner avec la sang., si en de moutonns. de pourceaux. Ut. L't. j'e. és ne.)<s. crom. nt à l'entour des arbres, tirent. elles le nourrir des 4f. rinicnt, partant les faut sarcler diligemment, lever la pelure de bns. l'arbre avec la ferpe, non pas en ttavers«t Quand l'arbre ne grossit point, demeure trop. faire branches. f ÏJr. e "" monter amont, après que l'aurez deschau(Té au temps que dit. esté cy / menu, feçfa jj. uv. mt. cn(. rc plusieurs rac. nés, no. pas maiftrcilès, y mettre dir fumier de porc, méslé avec d'autres terres. quelquesfois aussi. espandre de la lie devin bien fprtautourdes racines: menViement s'il est moulin par trop, luy abbatre la mousse avec un grand cousteau de bois, fâns offenser Vescorce. Et au temps d'estc quand la terre est trop mouillée, (croit bon de bescherau pied. Tentour des racines de ceux qui n'ont point esté deschaufles en Hyver, y mesler quelque amendement, soit de fien ou de bonne terre. Vous rendrez fertile l'arbre stérile, si vous pendez entre ses rameaux „ un. cher léein de semence de roses, erainc de mouûardc, d'un pied de belette.. Le s'il est une maladie qui mange rescorce des arbres. il leur faut s'il 4tjtr-donc couper ceste infection bien nettemet. l'illue de l'hy ucr avec un km. ferrement oi en tranchant, mettre sur la playe un peu de fiente de bœuf ou de porc, l'cnuéloppe de vieux drappeaux,<fclier bienefroit d'ofier, le laisser amfi lié longuement tant que les emplastres. pourront tenir.. » '-no. : & 'j '4H yers aux ar. Peu d'arbres sont qui'ne soyent subierts aux vers; les uns plus, comme le pommier, poirier, Ce tous ceux qui ont intérieurement un lue doux les autres moins, comme le laurier, ceux qui portent fruitS \ V. DE LA MAISON RVST1QVE. 115, aufteres. accrbcs. quelquesfois ces vers viennent de vieilleflc, aucunesfois de quelque coup reccu. Donc contre les vers qui. engendrent dans l'efcoi ce de l'arbre, au lieu où vous verrez l'escorce enflée, il la fautinciier. fendre jusques au bois, à fin que l'infection. humeur en puisse distiller, avec quelque crethet tirez les vers. pourriture de dedans le plustost que faire le pourra & mettez dedans. dessus la piaye un emplaitre de fiente de nccuf, ou de porc, meslée. broyée avecques sauge, &.un peu de chaux vive, enveloppez. liez estroitement le tout ensemble, le laificz ainsi tant. si longuement qu'il pourra tenir. La lie de vin, ou l'crîondrille d'huile, espandue furies racines d'arbres ' qui ont la jauni lle, ou sont aucunement malades, leur fait grand bien. Il s'engendre de petites bestes presque semblables. collons, c»J}om. font aucunement perfes ou noires, les aucunes ont le bec long. pointu, fond trcfgrand dommage aux enteurcs, autres jeunes arbres. car elles en couppent les scions nouveaux qui sont encores tendres. longs comme des doigts: il. faut au haut du jour, quand vous les. verrez, mettre la main dessus tout doucement sans remuer l'arbre. car elles Ce laissent cheoir quand on les cuide prendre. par ce que promptement ne s'en peuvent voler, si elles ne se huilent cheoir en vostre main, allez-les prendre dessus les scions avec l'autre main. Pour les lima es. fourmis, mettez de la cendre. du feiage de bo is. ' ntr. l. lt. ou de la farine de lupins au pied des arbres:& quand la pluye aura donné. it dessus, rechargez-les de nouveau, sans remouvoir ce qu'aurez mis au preccdentiautrement, mettez quelques petits vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres. ou bien espandez de la lie de vin. l'environ.. . . Quand l'arbre perd lon fruide, faut entourer le tronc de l'arbre a-tHI)» uecques yuraye en forme de couronne, ou bien avecques une lame de fnéik. {lomb, oupourlemeilleur, faut deschausser les racines de l'arbre, es percer, mettre au trou un coing de cormier. Pour empescher que la rouille ne face tort aux arbres, faites fumée Co<r l de paille au Printemps à l'entour des arbres.. ',. . r. L arbre au Quand. arbre perd la fleur, ou que les feuilles luy tombent, luy prdfJl faut deschausser les racines, 1rs entourer avec paille de febves trempée en eau, „ Le meilleur est entendre aux chenilles en temps d'hyver, avant que Contrt les

arbres foient feuillus, si vous. voyez des poupes, berceaux. bouchons de chenilles, ostez-les avecques les chenilliers avant qu'elles foy en y escloses. Ne coupez'du bois, où ne pourrez atteindre de la main, que le moins que vous pourrez, nettoyez le bien. par. tout qu'il n'y demeure des œufs, puisirgardçz au pied du tronc qu'il n'y ayt des chenillaux, qui puissent filer, & qui fejoyentjà attraits. arrachez entre les scions tk. les raciets,'S'il. demciire.cjuelques bouchoiw au renouveau, ou que quelque bruine ou gaude en ayt engendré de nouvelles regardez au haut du jour leur repaire, lendroit où vous les LIVRE lit verrez ensemble par monceaux, foie aux forchons, ou sur les brandies, avecques des vieux drappeaux ou des feuilles larges enveloppées entre vos mains, abbatez-les, les tuez bien diligemment, en pefant bien promptement avec les deux mains, recourez-y. plu si cm. fois, en gardant quelles ne Ce laiïiënt cheoir. terre. mais gardez qu'elles ne vous. ttentkrofcc au vifâgc, afin qu'elles n'y renaissent plus vous lierez. attachez des branches de Sahuca l'entour du pied, ces branches (croiront aussi pour soire tomber ces animaux tous morts. Il s'engendre aussi vu vermiïcau, que les bourdelois appellent le Quayrc entre le boys. 1 escorce qui les ronge tellement qu'il les faict mourir. Vous les ferez mourir avec une branche de fer les recherchant de tous les costez de l'arbre. Arbre trp Qua nd l'arbre. tte trop, il faut après qu'il est dechaufic luy fenftrnl. faç plusieurs racines, non pas des maiftrelles, faire sortir l'eau qui est dedans, si aucune. en a, qui vaut autant ou mieux que la (èignec. l'homme. car par ceste médecine on. nouvelle la vie. l'arbre. La maladie de lefiorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu où M.-: & /.A est la branche plantée, aussi au contraire les arbres viennent après frfeoret Je boiteux, quand ils sont plantez en lieu trop fcc.Pour carder les. unes sirbrtsbtt-arDrCs francs en la pépinière, taire quils prorntent mieux, il les tmx. faut couvrir la hauteur d'un homme, de chaume ou de paille & sera Mfi9T rr-la couverture (buftenue sur les perches en long. en travers. bn. pre4ms-. OU. haster l'arbre qui attend trop long temps. porter fruid, rc. riMC faites un trou de tarière en la plus grosse branche de fit racine, sans la percer tout outre & au trou qu'aurez faiefc mettez un ballon, l'cftoupez de cire: puis recouvrez vostre pied, l'arbre portera lannce ensuyvant. f'ichtrtfft Aux arbres qui ont elle plantez nouvellement, qui commencent itirbrr.. (cichcr, vous leur aiderez beaucoup, si vous les faites bescher &• arrouser & les doit-on défendre contre le chaud en leur aidant de chose qui leur race ombrc, contre le froid on les doit couvrir de paille. h étrtnoutr On fait mourir les vers avec fienre de pourceau, ou avec urine V/iriuUi-d'homme mise au permis où sont les vers. ou avec chaulx vive: mais bns. si. escorce est blcfièe, en plusieurs parts soit fendue, aussi au pied de l'arbre un peu, en sorte que l'uumeur s'en parte. gagtnArtmrt]_ és vers. c crcC nt en temps humide dedans les froids. pépins & en. duy temps on doit percer l'arbre avec une tarière tout outre pour le meilleur, le plus près de la racine que lon peut, à fin que l'humeur qui crée les vers, distilleparlà. cheutt d-t Si les pommes ou autres tels froids cheét de l'arbre, fendez la ractfom»t je ne, mettez en y elle fente une pierre vive, ou un coing de bois. Si les froids montent contremont, lr.uez le pied de l'arbre d'eau de Frmfls RM pourpier avec vinaigre, ou. mettez de la lie de vin, ou prenez deux ut tctnmi t. pans d'huile d'ohf, une part de poix aoîxc mefiez ensemble, puis les oignez, ou mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaiucau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ouun cercle couppé. oingr d'huile de pétrole, ou unecordelle enduite de sang de pourceau meslé avec argent vif. Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'un arbre, il faut recou-Forints. urir la terre environ ledit arbre, mettre dessus quelque quantité de m9 "" fuye de chcmincpprenez aussi de la feieure de chesne, en mettez largement au pied de l'arbre & la pluye qui cherra, sera que les fourmis s'en iront, ou mourront. Quanr est des autres accidents qui pcuver nuire aux arbres, comme gresle, bon il Lus, mousches, grenouilles, autres tels inconucniens, voyez au fécond livre, Chapitre no.

Chap. XLVIII Garder & conserver les fruits des arbres, pour estre ostez & mangez en saison & hors d'icelle.

Ce n'est pas le tout de scavoir bien cultiver l'arbre fruitier, & l'avoir soingneusement entretenu, qui n'en sçait garder. coserver lefiuict, ou pour le vendre en temps opportun, ou pour l'usage du meuiager. de. famille, principalement es endrois où les fruits croillènr plus délicats, comme au païs de Tourainc, qui est pour ce regard nomme le jardinde France. parquoy nous

traiterons en bref de la manière de contregarder les fruicts, Tm;»? Ut 8c commencerons.
 l'Amande. dm de Fr«a L'Amande est meure, quand elle commence. le despouiller de fbn
 eurorce. Silalavez en ûmeure, la rendrez blanche. de longue du-thatant rce, encore dV» intage
 si la faites seicher. si voyez qu'elle ne pu: lie mtura. dclpouiller son escorce, mettez la quelque
 temps sur la paille, incontinent après elle la delpouillera. Pour la garder long temps, posez la en
 lieu fec». où le vent de Midy ne fbuffie point. les chastaignes feront de garde jusques à au
 Printemps, files feichczpremierement.il ombre, puis les mettez en lieux fées par mon-Chaflaigt
 ceaùx, ou en vaueanx couverts de fàblon. où si les meslez parmy des. noix communes. car par
 celle meslange elles perdront leur humeur excrementeux. Sur tout pour les garder long temps
 faut les cueillir moyennement meures, durant le decours de la lune, les mettre dans du sable en
 lieu frais, cm en quelque vaisseau bien estoupe. Aucuns les estendent sur des clayes, ou les
 enterrent en y iblon, de sorte qu'elles ne s'entretouchent point. les autres les arrangent dans
 îles paniers ou corbeilles pleines de paillc.Tu expérimenteras si elles sont entières, les. ttant en
 eau froide. car si elles vont au fond, elles sont. /âincs. entières. si elles nagent par deHTisTcau,
 elles sont gastecs, ou JS. corrompues.. les Cerises feront de garde, si les aicillcz en l'arbre
 avant Soleil tenant, puis les arrangez dans un vaisseau qui aura au fond un lict. Ctri/ii ie
 fâriette. puis mettez les-Ccrises par demis, encore par dessus V autre sarriette, les arrousez
 avec vinaigre doux. Pareillement elles feront de garde, si les disposéz de mefine façon, couvres
 de feuilles. de roseau dans un tonneau: elles sont aussi deseichées au Soleil, ou cuit tes en
 leur jus, ce nfltes avec fuecte, pour cure long temps eardec. Cams Si vous frontez les Gtrons
 cueillis avec leurs rameaux feuillus, de çmdr. plastre bien de(trempe, vous les garderez toute
 Tance sans estre gastcs:fi les cachez. couvrez d'orge, ils ne pourriront point:ou si les enfermez
 en quelque vaisseau que ce (bit, ou si les couvrez de paille menue. CtnêiVt. Pour garder le
 fruit qu'on appelle communément cornoillc, ou corneille, faut le mettre dans une bouteille de
 verre qui ayt la gueule aûez large, emplir ladite bouteille de miel foi. bon. fort liquide, Cmtrftiîmx
 ou. c mccrc au ncu. c. . . <. uc. lus. uccr. ou cra confite 4e vcZrt.. cornillc, est singulier au flux
 de ventre, & pour exciter l'appetic. Pour garder les coings, plongez les en lie de vin, ou pour le
 mieux, enfermez les dans pots neufs bien cfloupez, lesquels mettez dans tonneaux pleins de
 vin. ou les plongerez dans le vin mefine. par ce moyen les coings demeureront frais, le vin sera
 fort planant. Aucuns les cardent en du soire, ou de l'orge, ou feicurcs de bois. ou feuilles de'. de
 figuicrs.Les autres les couvrent de feuilles. de mortier argilleux, ou terre de potier, puis les
 (cichent au Soleil, quand ils en veulent. 1er, ils caftent le mortier, trouvent les coings tels qu'ils
 les. ont mis Aujy dt»rt in cuns les mettent tous entiers au miel. Note toutesfois qu'il ne faut
 eoi»Etjn al-. Q. nt garder les coingsen une mai son où il y ait d'autre fruit. car par leur aigreur.
 odeur, ils gastent etcorrôpcnt les autres fruicts qui leur font voisins, mesmement les raisins que
 lon veut garder. Ttgwu. Ç4r. es figues feront tousjours récentes, si vous les mettez en un pot de
 rtrttu p]. c. j. i. j en couvert, de (brtc qu'elles ne s'ctrtouchcnt, ny le pot mesme:ou bie si les
 mettez en une courge chacune. part, pendez la courge enun lieu ombrageux, où le feu ny la
 fumée ne puisset ai. i. ou si vous les enfermés en un pot de verre bien estoupe de circ.Les
 seiches ne feront corrôpues, si les arrangez sur une claye au four après que le p.im en est hors,
 puis les di(pofèz en pot neuf de terre qui ne soit poule. les noix demeureront long temps
 entieres, si on les couvre de pailfj0iàgar-le, ou de leurs feuilles (eiches, ou enferme en un coffre
 fait de bois de ârr tntierts. n0 yer:ou si on les méfie parmy les oignons, ausquelles elles rendent
 ce plaisir qu'elles leur ofient la plus grand' part de leur acrimonie. Lon dit aussi qu'elles feront
 gardées uenes un an entier, si estas cuillies vertes on leur oste leur cotte, les plongc lô en
 miehée miel par ce morcn est rédu remède singulier pour les gargarisiics des ulceres du gosier.
 _ . » La Grenade se carde, si lors que sont maires, ou presque meures, g«rdtr. vous leur tor dez
 le petit pédicule dont elles pendent en l'arbre. ou il soudain qu'est cueillie, on l'enduit tout autour
 avec argille destrempee en eau, puis on texpose au Soleil dans l'huile douce, dans un mol 1er,
 enveloppee. pendue au plancher en lieu bieîi estoupe, où la gçJccnedonnepoint.oumifccnla
 cuve: mais garde qu'elle n'y chancillé. Ce pendant pour les cueillir les faut toucher doucement
 avec la xti main, à fin de nelesoffenser. Elles se gardent fort bien en feiage de chefhe, en eau
 (allée. saumeure. Ou bien les faut plonger entières en eau bouillante, d'icelle les retirer
 incontinent, puis les (eicher sur sablon ou menu gravois, ou au Soleil lcipace de huict jours.

Aucuns les plongent dans un monceau de bled. l'ombre, jusques à tant que leur escorce fort endurcie. les pommes après estre cueillies en cemps serain, non pluvieux ny nubileux, Ce gardent estendues sur l'œil, non sur la queue, sur une table couverte de paille de bled, en un lieu froid, non en cave. car en ce pggmtt. lieu elles. perdent leur bonne faveur) ayant les fenestres tournées devers leSeptentrion, qui{ôyentouvertesentempsfèrain: ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou dans un pot cire par dedans, bien couuertjOU dans un vaisseau de terre non poiffe, qui soit percé au fond, bien couvert par dessus, puis pendu. un arbre tout l'hyier, les pommes demeureront telles comme elles. auront este mises. Aucims les enveloppent. part foy de feuilles de figuier, puis les couvrent de mortier d'argille blanche, mortier sec, les mettent au Soleil y autres après avoir cueilli. choisi les pommes plus entières, maftnies, belles non trop meures, defoncent un mu id, auquel tout debout. arrangent ces rruiéh, puis les couvrent <fun lic"t de paille, puis estandent un autre liEl de pommes, continuant ainsi jusques à tant que le vaisseau foit plein, lequel lors renfoncent. estouppent soingneufément, & qu'il n'ayt air aucun. les normans les mettent par monceaux pour faire leur cidre. Au païs d'Orléans. de Touraine, on les fait (cichcr au four, pour les banquets d'hyver. du Printemps. les neffles sont gardées en des petits vaisseaux poislez, ou mis en pc. ffi es. des pots entre des grappes deraifins. g&dr. les olives sont conn tes avec (âmeure, ou avec une mixtion de miel, oUutt Àgar vinaigre. fclaveuns adjoustent pouliot, menthe, anet, lentisque. les autres, des feuilles de laurier. les autres, des grains de laurier.. les poires Ce garderont longuement, si lon poiflè la queue des poi- res, les pend-on ainsi. les autres mettent les poires dans un vaisseau neuf de terre, y versent du vin cuit, ou du moust, ou du vin tant que le vaisseau est plein. les autres gardent les poires couvertes de limeures, ou de feicures de bois. Aucuns les mettent avec feuilles de noyer seiches, ou bien en un vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, y versent du vin. du moust, estouppet bien le vaisseau. le gardent. Aucuns les mettet en des foflès, en un lieu près duquel. a une eau courante. Aucuns mettent par quartiers les poires de certeau, de rosette, &de bonchrestien, les nettoient de leurs grains, les deseichent au Soleil y à fin qu'elles soyent bonnes au Printemps. Mtunt. les meures, qui sont bien estouppées dans un vaisseau de voirre, Ce gtrdr. gardent longuement:& faut les remplir par dessus de leur jus. Le Citron l'Oreng se gardet en la cave, séparcs ou dans la (âmeure. ;tf & tfrm de verjus, ou fins sel, ou par forme de côfiturc avec le sel, Ainsi. Polive.. i. 4 rhr. les pesches, autrement dites Prccsses, sont gardées en saumeure, ou Ttfthu » vm;U. re doux:ou. en leur noyau oste, sont deseichées au Soleil. la fretflsgr-foneaVs figues. Auains les coniifent avec du miel. der. les Cormes sont confites en vin doux;ou bien quand elles sont cueillies on prend les plus dures, les met-on adoucir en vaisseaux de terre Slt". pl cms 011 presque plcins, enduits en plastre, mis en une fosse d'un pir. cd en prorôd, en lieu sec, au regard du Soleil,'puis couverts de terre. On les peut aussi couper par le inilieu, puis les mettre (cicher au Soleil. les Prunes de Damas feront mises dans des vaiHcaux, par dessus on. ttera du vin nouveau ou du vin doux, estouppera on les vaifPrws i. ç ÇiUX diligemment. nus 44rdtr,

Chap. XLIX Bref discours sur la façon des vins fructiers,

V païs où la vigne ne peut fructifier, à raison de l'intemperature froide. inclémence de l'air, où les fruits en reT récompense viennent singulièrement bons. en grande abondanec, comme en Bretaignc, Normandie, au païs du Mans,Chartrain, Touraine, encore que lon ayt le moyen de faire le vin des grains, que lon nomme bierc:Toutesfois pour moins de frais, plus grande commodiré lon fait vins des fructs, lesquels aussi retiennéc en particulier le nom des fruch, desquels ils sont exprimez.. (çaaoir, vin pommé, celui qui est fait de pommes, encores que les Normans, & autres païs voifms l'appellent Cidre ou Citrc, comme ayant une oCi7rT'. cur ou excc. cncc notable au citron. Vin père, qui est exprime de rlr/. poires-.vin de cormes, de coings, de grenades, de meures, espine-vinctte, de prunelles, ceux qui sont tirez de tels fructs.En quoy faut obfèrver que tous fructs ne sont propres. faire vin:mais seulement ceux qui ne pourriènt facilement, ont grande quantité de (lie vineux: tels que sont ceux que nous avons maintenant

déclaré. Ains lon n'exprime vin de cerises, d'autant qu'elles sont faciles. Ce corrompre. pourrir bien tost:ny aussi d'amandes, de noix communes d'avelaines, de pigeons, autres tels fruits:par ce qu'ils rendent un humeur huileux, non vineux. Or d'autant que nous n'aurons. y délibéré de parler de toutes ces sortes de vins des froi&s, mais seulement de ceux que 15 appelle cidre, pomme, pcré carifi qui après le fucdela vigne sont les plus utiles. nécessaires liqueurs. la vie. (âte des hommes. nous mettrons en avant quelque sommaire Se, comme païigcr. truchement tant de la façon que des vertus. qualitez diceux cidre, pomme, père, cr rifi. rcnuoyrons le lecteur au iurc latin ja de long temps attendu de moniteur Paulmiç Docteur Médecin. Paris pour avoir l'entière. parfaicte cognoiflanc de ce breuvage tant piaifint. agreable. Et pour entrei en propos, ne feray. y recherche & l'inucnteur premier de ce breuvage, diray (éulement que comme Noé tr ifporté du plaiillu gouil du suc qu'il exprima du tائي de la vigne sauvage plan t. il DE LA MAISON RVSTIQVE. 231 tée par luy mesme, fust le premier inventeur de faire. boire le vin, auffi quelque Normad afTnandé de la saveur délicate du just des pommes & des po;r;s inventa la façon du cidre &peré, dis quelque Normand, car. est en la bafièNormadie appelle pays de Ncuze ou ce breuvage. pris son commencement. La manière de faire tels vins en général est, de cueillir les fruits non du tout meurs, les laifier meurir quelque temps. l'air, ou defeicher au Soleil, pour faire exaler leur humeur plus aqueux, puis les cafler. froistcr avec meules ou autres tels instruments pefans, après les mettre sous le pcrfibir: faut toutesfois remarquer ceste particularité en d'aucunes pommes, lesquelles tant plus meures. long temps font gardecs, tant meilleur. plus de vin elles rendent, encores qu'il ne soit de longue durée.Au contraire, les poires sauvages rendent plus de vin. de meilleur goust, de plus longue garde que ne sont les pnuées. Quind le suc est exprime des fruits, doit estre mis en tonneaux, pour. bouillir quelque temps, estre gouverné de la façon qu'on. accoustumé de gouvernerlcrouft, vins nouveaux, ainsi que nous descrirons plus particulièrement. Le P&mme comment est fatSi. LE. vins des fruits qui sont en usage plus commun, font, le pommé. père, lesquels comme sont exprimez de diverses sortes de pommes. de poires, aussi sont différentes, tant en goust que bonté. PoUr faire le pommé, ne faut que les pommes lovent sauvages, mais franches. privees, creucs. produites en pommiers cultivcz fbingneusement tout le long de l'année, selon la forme. diligence qu'auons descrit cy devant au pommicr,Cins toutesfois avoir grand esgard au lieu où sont plantez. croissent les pommicrs, scavoir, jardins, vergers, terres labourables, ou autres telles places, pourveu que le terroir en soit bon. bien aflaifonné.Sur tout faut que telles pommes ayent la chair ferme, solide, accompagnec de beaucoup de suc, d'odeur plaisanc d'un goust gracieux. de belle couleur: quelles sont les pommes d'heroet de rouveau, de malingre, de râburc, de belle fême, de gastelèt, de claguer, de gros œil, de vert, de curtin, de groflè ente, de nique, de long, de cunett fur, de cunett doux, de barbarie, deirougelct, de rengelct, de fândouille. les pommes de cotirt-pedu, paffè-pomme, franc-estu, encores que fbyent fraches, d'odeur plaisat, de goust gracieux sur toutes sortes de pommes ne sont propres ce neanmoins. fiirc le pommé, tant. raison de la tendreté et délicatcuc de leur chair, du peu de suc, non assez suffisant pour en exprimer. faire pommé en quantitéoint que ces pommes ne sont tant frequets, ny croissent en telle abondance que les autres, ains vaut mieux les garder pour le mager, pour estre employées en just pour faire syrops du Roy Sabor,Saporis, de ficcis pomorum qu'au boire commun. Le temps de cueillir ces pommes, est le plus commun. la my-Septembre, après qu'elles ont enduré les chaleurs d'esté, receu quelque petite pluye, doux vent de Septembre:aucunes si tans bien meures, d'autres non encores du tout meures, principalement celles qui ont la chair plus solide. moins délicate:àla plus part desquelles estas gardées quelque temps le just accroist, se cuist, Ce diéerc par leur chaleur naturelPour les cueillir l'on. aide de gaules. de pcrchcs, ainsi. de la main. cueillir celles que lon veut garder, doit on choisir quelque journée belle claire seiche de beau. plein Soleil, car si elles estoie& humectées de quelquepluye ou rosec elles Ce pourriroyent au grenier. E liant cueillies ne le doyvent si soudain exnploier. faire pommé mais les faut faire migeotter. comme disent les Normans & garder quelques trois sepmaincs ou un mois, voire plus ou moins selon leur cofitcncc. espèce, la charge qu' on ait soing qu'elles ne Ce pourrit fent.les emonéeler par grands tas es jardins, ou (bus quelque toict.. l'air quand ilncgcle point, ou quand il gelc, les couvrir de foerre rraifchement battu, ou de quelque coutis ou lic"ls de plumes pour les garder de la gelée. Aucuns durant les grands çellees les couirrent dedraps de

toille trempez en eau. exprimez, lesquels englez empêchent que l'air froid n'y puisse
 pénétrer. le meilleur feroit que le grenier fût chaud, non pas de plâtre n'y de tuile, mais de
 foire ayans les fenestres bien closes, les portes bien fermées, les fissures bien couffées
 pour empêcher l'entrée au froid. Ne faut ce néantmoins attendre. faire le pommé jusques à ce
 qu'elles fbyent exactement meures. quasi prethes. Ce pourrir, principalement, mais faut
 anticiper quelque peu-avant ceste exacte maturité autrement le pommé ne fera de garde, aura
 grande quantité de lie, couvert au lîi de plusieurs fleurs blanchastres nageantes par dessus. Si
 elles sont gelées ne vous a muez. faire pommé, car ayants perdu leur odeur. couleur naturelle
 & accoustumée, ont aussi perdu toute leur force. vertu, ainsi d'icelles ne pourroit estre fait qu'un
 pommé crud débile. mal plaisant, aqueux nullement de garde, mais qui fairoit soudain. Quand
 donc les pommes se (eront fort bien migeottées. auront acquis une maturité non du tout exacte,
 mais qui fera au premier ou moyen degré de. came, qu'elles expireront un odeur fort plaçant,
 lors le temps sera commode d'en faire pommé. Quelle opportunité. laissez. attendre leur
 entière maturité, elles flétriront. deviendront chétives, ainsi le pommé qui en sera exprimé sera
 aqueux, débile. aigre incontinent La manière d'en exprimer le Pommé est divers au pays de
 Ncuze. Aucuns crachent les pommes avec un maillet mettent en tôneaux, puis lemplissent de
 grande quantité d'eau, les laissent remuer, bouillir. escumer jusques à ce que l'eau ayt acquis la
 vertu des pommes. Autres les pillent dans un mortier, puis avec grande quincaille d'rau les
 versent en quelque tonneau sans attendre qu'elles bouillent. rendait cicume Ces deux façons ne
 sont de grande requeste, celle cy est la meilleure, faut effacher les pommes premièrement, puis
 les rincer, le moyen de les effacher est les mettre dedans un prefibre, lequel soit fût en
 rotondité, contenant de tourieptou huit toises, ledit tour. circuit ayant forme d'auges jarges.
 profondes pour le moins de deux pieds (esquels auges feront rhuës. contenues l'faites
 pommes pour estre DE LA MAISON RVSTIQUE. i» plus ferre es. mieux arrestées.) Par dedans
 ces auges lon sera tourner un coudeux grands meules de pierre ou de bois dur, pesant. maffif,
 ayans forme de roue, conduire par un bœuf ou cheval ou deux, allez foies. puillants, ainu, que
 nous avons dit en la façon des huiles: Quand les pommes feront suffisamment effachées, faut
 annuler la pilce. la. trer dedans des cuves propres, la laisser cuuer quelque temps comme le vin,
 après qu'elle aura cué, c/puier le mft, ou liqueur O'i vin(jappelle comme il te plaira)qui sera
 escoule, sans estre pr< lie, Si le verter en tonneaux, soyent pipes on muis vieils ou tous
 tieux pourveu qu'ils ne soyent imbus de mauvaise liqueur: les meilleurs ronneaux de tous, sont
 ceux ausquels. a eu du Tin, principalement du. m blanc: car la faveur du vin red le pommé plus
 gracieux & an outvux Le cidre qui vient librement fancestre pccil C'est le meilleur, & plus doux,
 non toutesfois plus fort que celui qui. endut le pri i Tuiage. meilleur a i i i. plus excellent est éeluy
 qui est fait sans meflange aucune d'eau :vray est que quand les pommes ont la chair foie. lokde.
 peu Uumide, & le goust aucunement aspre, ne sera mal à uir. pour aider. les. facher, métier un
 peu d'eau, mesme après que font ja fchachees par la force de la meule tournante, lors que
 cuveet encores: & auparavant que leur cuvec soit mise sur le mets ou pt cf. soir, lô. pourra
 meslet de l'< au, fin. dnpescher que le cidre ne sengrifle. ne soit trop sur. verdelet. Le reste de
 la cuvee sera porté sur le mets ou prefibre, entrelafle de foire long pour le contenir. arrester qu'il
 ne s'espandea. là, estant pidle sur le mets(ne pouvant la pomme pour sa rotondiré)S'arrester
 sous l'huis & autres aiz du pref. loir sans estre rerenue es costez par quelque chose. ce qui
 s'cfcoulera au presturage sera verfé en ronneauxc meslé parmi le premier. ou pour le mieux
 verse. part ainsi que lon fait du vin, sans le méfier parmy celui qui sera venu librement. sans
 estre pccil. lequel est plus forr, non pas il doux ny si plaisant que celui cy. Le marc delaille
 après le pccit Turage. fera de rechef mis. pilé dedans une cuve, sur lequel on versera fufiiantc
 quantité deau, le laissera ou ainsi tremper, reposer. bouillir vingt quatre heures. puis on en sera
 comme une despence de cidre. Pour Faire ceste despence, lon amasse,ra le marc de quatre
 tonneaux de cidre, pour en faire un tonneau. Quand le cidre est entonne, faut le laisser bouillir
 dans le tonneau par Le bondon ouvert du tonneau, jetter toutes ses escumes. immondices, tout
 ainsi que le Tin: puis quand sera bie. despuré, le bien bondonner, quelquefois on estoupe le
 bondô du rôneau, lon laiie ainsi bouillir le cidre dedans son tôneau bondonne, mais ce pendant
 il ne faut que le ronneau soit du tout plein avant qu'il bouille, de crainte que bouillar, il ne rôpe le
 ronneau. Et tel cidre. la vciitc est beaucoup plus fort que celui qui bouillit par le bondô ouvert

du rôneau Mais quelque peu fumeux, non si plaisant que l'autre, mettre au cellier durant l'hyver & en la cave durant j'Éftc, pour estic bien gardé. LIVRE. I T. Le pomme se gooouverne quant au çouft tout ainsi que le vin: car du commencement il est doux, puis il le. arc, lors est un peu picquât. Et quand est du tour paré, il. lors un goust plus aspre, ains change de goultaavec lctemps, de mesme façon que le vin, plus plaisant toutesfois guand il se pare, que quand est paré. Le pommé est de meilleure garde que le perc, se trouvent des pômez aussi bons en leur endroit de deux. trois ans, comme lon faict des vins: vray est que l'ont subjects aux. esmes accidents, que le tin, & les faut aussi bien cont-regarder en perfe comme le vin, ne leur donnant vent en les tirant si poQible est, ou si on leur en donc, leur donner le faucet. demy ouvert, recoignant le vent auparauSt que de fermer la fontaine.Si toit que le tonneau du cidre sera vuidc, ne faut. Lutter long temps croupir la lie, au. renie nr s'y engendrera. ne infinité de vers, quLapporteront mauvais odeur, puanreut au ronneau, lie rendront inutile par après. recevoir cidre. Voila touchant la façon garde du cidre. Maintenant parlons du choix que lon doit faire és pommes. Pour avoir cidre excellent, faut le faire de pommes douces, dune, ou de plusieurs espèces, qui toutesfois soyent chacuncs enfon tpece fort bonnes, de goust plaisant. odeur suavc, lesquelles faudra cfcacher. part, puis les mesler ensemble sous le prcfl'oir.Celui qui est faid de pommes douces meslées parmy des aigrettes, n'efl pas si excellent, qui toutesfois durant les grandes chaleuis d'EPtc, doit estre préfère aux cidres plus excellents, d'autant qu'il est plus clcrer, n'ek chauffe point tant. appaise mieux la.foif.Et. la veritéjon cognoist 1er expérience que le cidre qui est faicâV de pommes douces qui ont a chair mollette. tendre est fort facile. s aygrif, si on ne mi lle parmy ces pommes quelques autres qui soyent aigrettes, d'autant que telles pommes douces, ont une chaleur fott. débile. facile. se difilpcr. Mais les pommes douces qui ont une pulpe ferme, un just crafiè, ne demande aucunement la meslange des pommes aigrettes, pour faire bon cidre.Vray est que les pommes douces rendent moins de just que les aigres. Mais d'autant que les douces sont moins fuo culentes, ont les suc plus crafiè. elpois, d'autant que le cidre en est meilleur, se garde plus long temps, donne meilleure nourriture au corps, commeau(li est plus long temps. se parer. Au contairejcs pommes douces qui rendet beaucoup de just, sont plus de cidrc:mais ce cidre n'est si bon, ny de si bonne nounirure, quoy qu'il se pate foudain, soit bien tost en sa boy te. les pommes aigrettes rendét beaucoup de just, aqueux. délicat, qui (c clarifie soudain, mais qui nourrit fort peu. Le cidre qui est tout pur, & qui est prépare fâns aucune meslange d'eau se clarifie. se dépure plus tard que celui qui est faict avec eau: auûi retient il plus long têts la faveur, l'odeur. toutes les autres qualitez & vertus des pommes dont est exprimé. Car l'eau tant loir elle jneflec en petite quantité, six mois paillez ou au plus tard Tau expri 134 Fait aygrir le cydre: voire beaucoup plustost en tant plus gtadequantité qu'elle. sera meslée, comme en ladespencc du cydrC.Parquoy les cydres que lon veut estre de garde, doyvent estre préparez sans eau, plustost si on les ttouue trop fotts, mesler de l'eau quand on les boira, comme lon faict au vin, principalement lors que quelque maladie se presente. qui demande un breuvage fort aqueux. les cidres sont différents l'un d'avec l'autre, principalement en couleur. faveur.Car quant à la couleur, aucuns sont escarlats, qua(ï (èmblablesi vin clcret, qui fefontavec des pommes rouges par dedans. dehors, Tels sont de longue durée, ne se dépurent que huidfc clcrets, & ont un goust apprethais mois après, puis deviennet. l'hippetras. Autres sont museatellins qui reflemblent en couleur. faveur à la museatelle. La plus part des autres sont jaunastres, <3c aucuns, elers, comme eau de rodie. Quant à la faveur, Tous cidres pour estre bons doivent estre doux, ou quelque peu, amer, ou aigret, soit qu'ils soyent nouvellement faits, ou ja de long temps. Vray ctt que d'aucuns n'ont point de goust non plus que de l'eau. Aucuns sont de mauvais goust, qu'ils ont de foy, ou du terroir, ou du tonneau, ou du foerre, ou d'autre cause estrangere. Ceux qui sont doux, tant ceux qui sont nouvellement faicts, que de long temps depurez, font les meilleurs de tous, qui nourrissent beaucoup. Vray est que les nouveaux enflent. oppilent:les dépurez sont propres pour les pulmoniques, ceux qui sont calculeux, ou ont des ulceres aux reins, la veflic. Ceux qui sont amers, perseverent en cède amertume sont mauvais. Mais ceux qui au commencement amers deviennent doux, font les meilleurs de tous, sont de bonne garde. Ceux qui sont verdelets, s'ils demeurent toujours verdelets, nefontàpriser: maisfiavec le temps ils changent ceste verdeur en quelque douceur, Tels sont bons. de garde. Lon peut aussi faire pomé de pommes

sauvages: mais tel pommé, Encores que soit de meilleure garde que celui qui est faiefc de pomme frachesjtourcsfois n'est tant gracieux, ny rat proffitable pour l'estoraach. les bons mesnagers ne perdent le marc du preliurage des pommes, m.iis comme avons dit, le ttent dans des tonneaux, & avec suffisanrc quantité d'eau de fontaine en sont despenfc de cidrc: pluûeurs n'en tiennent conte, mais le jettcrr avec le fien. autres ordures, estans 2Cfeurez qu'il deseiche. rend stérile le lieu. place où est. ttc. Es lieux où lon n'a commodité de meules, prelfair, autres lieux. instruments pour faire cidrc, lon efeache les pommes, non de toutes sortes, mais seulement les sauvages, sous un pilon, puis on les verse ainsi ce cachées en des tonneaux avec suffilante quantité d'eau, lon appeile ce cidre pinctte. FIWf. QAnr aux facultez. vertus du pommé, eiles doyvent estre mefu-rttm 4» rées, de son goust. de son aage, durce, de sa composition: fon goustf despend non seulement de la faveur des pommes dont est fait, G i, LIVRE. I T. îesquelles sont douces, ou aigres, ou aspres, ou mestiuës, ou infipides: mais aussi de l'âge d'iceluy, en force que le pommé, s'il est gardé, avec le temps change de goust, et acquiert une autre faveur après qu'est paTunmiiom. ré, que lors qu'il se parc, ou qu'il vicr d'estre parc, de mesme façon que le vin nouveau. deucnant vieil acquiert avec le temps diverses qualitez: Le cidre donc ou pomme qui est doux, à raison de sa douceur qui îrovient de chaleur tempetcc. eschauffe médiocrement. rafTreschift e moins de tous, ains entre les cidres est le plus alimenteux, le plus proffitable pour user en breuvage, ceux principalement qui ont l'cftoraach froid. fec: comme aussi fort proffiiale. ceux qui ont l'estomach chaud, soir peu ou beaucoup: plein d'humiditez, mollaftre, subject aux vomissemens cholénques: aussi en tel temperamcc & complexion chaude. cholérique d'estomach, cli bejoin, ainsi qu'au Tin, nu (1er quantité (ufhfantc d'eau parmi le cidre doux, pour en user en breuvage, principalement aux febricitans, durant les grandes chaleurs d'Elté, moyeunanr que celui qui en boit ne soit lubucl aux tranchées. colique-. d'autant que le cidre doux, exprimé nouvellement de pommes douces, est véreux de son naturel, tomme aussi sont les pommes douces: cest pourquoy les médecins conseillent de faite cuire les pommes douces entre les cendres. ceux qui en veulent mager, à fin que l'aquoirccV humidité grande d'icelles, qui est la source de leurs ventoiucz, se puillè digérer par le moyen de la chaleur du feu: pour la mesmeetcaion ny les pommes ny le cidre doux. raison de leur ventosité sont propre breuvge aux goutteux. d'autant que, ainsi qu'estimenc les médecins Arjbc% ils engendrent. ennoyerir quantité de vents aux muscles & nerfs, qui nefc peuvent dissoudre qu'avec peine. longueur de temps: Entre les cidres-doux, les meilleurs. plusiains tonr, ceux qui sont fais des pommes d'Hcretr, de Cunoet deux, de Curtin, de Rengclet, parce que ces pommes sont fort douces, de couleur dorec, Hc bonne odeur. cV de longue garde. Qikuip. Le cidre acide, aigrer, fbic finît de pommes aigres, fnt devenu tel par l'espace de temps, d'autant qu'il est fort aqueux, quelque peu tctrestre, ains fort subtil, penerratif, ce néantmoins quelque peu confortatif. astringent, est singulier. tempérer la chaleur d'un estomach, soye chauds. d'un sang ardât. bilieux: pour ar relier les vomissemets. defluxions cholériques, ôt aduftes: pour appaiser la soif: pour fubrilier. in si fer les humeurs groiîës. visqueufcs, tant chaudes que froides mais principalement les chaudes: Tel cidre est breuvage fort commode au lieu de vin pour les febricitans, pour ceux qui ont chaleur de soye. de sang, pour les grateux, pour les goutteux de causes. humeurs chauds, n'est besoing le détremper d'eau. Entre les cidres aigres, les plus sains sont ceux qui sont faits des pommes de Malingre, de Rouveau, de Rambure, de Cunoet fur. Ciin frt.. c Cl. te. fp rC) d'autant quest fort froid & sec, n'est bon que. si longue, non plustost qu'il ayt perdu celle aspicié, changeant ja DE LA MAISON RVSTIQJ/E.. }. graJc froidure. seichereîic en une moindre froidure, accompagnec de quelque humidité tirant sur la douceur, ou acidité: ainsi que nous voyons advenir es frmets, qui n'estans encores meurs ont une faveur fort aspre, mais venans. maturité, changent de peu à peu leur aspreté en uncacidite, puis en une douceur plaisante. Parquoylon ne doit boire de tels cidres que bien tard: ou lî la nécessité commande d'en boire, les faut tremper avec suffifunte quantité d'eau, autrement endurciront le ventre.-causeront strangurie, difficulté d'haleine, une infinité d'obstrudtions: exciteront plusieurs crudicez en l'estomach, inte(lins, premières vcincs: ruineront un estomach foible: cngendreront au soye un lang gros, froid, -& pituiteux. envoyeront plusieurs vapeurs espaissses au cerveau, qui causeront douleurs de testeiorTen feront les ncrfs, jointures: vray est qu'il y apportent ceste commoditc, qu'ils confortent aucunement un estomach languide,

mollastre, du tout despourveu d'appetit, quel est celui des femmes nouvellement grosses, aux estranges appétits desquels tels cidres sont remèdes fort propres, prompts & singulière. qu'il y arrestent les excessifs vomissements, toute fote de flux de ventre, toute manière de defluxions, mesme sur les jointures: qu'il y affluissent les battements de cœur, & faillances; qu'il y aydent. faire la digestion, beus sur la fin du pair, moyennant, comnicavonsdir, qu, ilssoient destrempez avec unpcu d'eau pour leur diminuer cette pesanteur. tardivete. pénétrer, fuyuant le conseil de Galien, qui donne trois moyens pour user des pommes. poires politiques. ftiptiques sans aucun dommage de la santé.-le premier moyen est, les faire bouillir en eau. fin de leur acquérir une humidité. mollesse: le fécond, les exposer. la vapeur. fumée de l'eau bouillante pour les humecter. meurir: le. roi (iesme les couper par le milieu, (1er leurs pépins intérieurs, au lieu d'iceux mettre miel ou sucre, puis les faire cuire entre deux cendres chaudes: tels cidres sont faicts principalement de pommes de rougeler, des femmes sauvages non entecs ny cultivées, des pommes bequet, des pommes rellct, autres telles qui ont la cote de diverse couleur. les cidres infipides pour leur grande aquosité, font faciles. se cor-CiJrts romprc, non seulement en leur vaisséau, mais aussi beus. usurpez en breuvage: parce n'en faut tenir aucun compte. Quant aux cidres mcitifs, cest à dire qui participent de diverses fa-cidres me. ucursjcomme aigre-doux, ou aspre-doux, ou de relie autre meslange /?/. de faveur, les aigre-doux sont beaucoup meilleurs. plus fuins, que les aspres-doux, d'autant que ceux là non seulement sont plus plaisans, mais aussi plus coulans, pcnetrans,6\incififs, que ccux-cy, esquels. raifon de l'aspreté jointcàla douceur, a une craffliie. pesanteur qui les arreste. fait long temps tarder aux hypethondrcs, où ils peuvenc engendrer descruditez & plusieurs opilations. Quantàl'aage. durée des cidres, ceux qui sont nouvellement G ij LIVRE HT. faicts, encores troubles, non dépurez ny descqnez, ne sont sains, ne peuvenc est rc beus sans dommage de l'estomach, sans douleur de teste, sans une infinité d'obstru&ons & autres accidents fascheux. la fonte: Ceux qui sont trop fur-nneez, qui tirent défià sur l'aigre, ne sont moins dommageables que les précédents, parquoy n'en faut usér que lors qu'ils sont bien parez. au milieu de leurage, ainsi que nous voyons estre observe au vin. Quant à leur composition, ceux-la sont les meilleurs, plus sains. plus faciles. dlgercr, qui sont faicts de pommes bien meures, cueillies en leurs temps, non trop long temps gardées: qui sont faictes auf si d'une seule espèce d'hommes, ou bien deplusieurs espèce, mais ou (ymbolizantesen goust, ou bien degoult divers, mais tels qui puillent le con tempérer ensemble rendre un goust plus plaictnt que le leur. part, comme si lon racfioirparmy des pommes »ort douces, autres qui fu lient aigres, telle mcllange feroit uncidre beaucoup plus plaisant. plus profitrable que une seule espèce de pommes: les cidres pareillement faids de (eules pommes valent mieux que faicts de pommes. pierres concaitées. pressuréesensemble. meilleurs .m lli, plus. uns sont ceux qui loin raids sans eau, qu'avec eau, d'autant que l'eau leur fait perdre leur goust naturelles fait aigiit & corrompre facilement, empesche qu'ils ne soyent de garde: parquoy vaut mieux n'y méfier aucunement de l'eau en leur. açon, plustost quand on les boittes detrctnprc. y verser de l'eau si la nceûtic le requiert, selon les etcr.no. s qu'avons n'agueres descrit. Le pire de tous les pommez, est celui qui est faiâdes pommes sauvages, efeachées. concassées avec un pilon, puis jettées dedans un tonneau avec eau de fontaine en suffisante quantiré: Encores plus pire est celui qui est laict du marc des pommes prcfleurccs-cai. lli jetté dedans un vaisseau avec suffiianic quantité d'eau. parquoy puis que les cidres, tant plaisants. excellents lovent-ils, e donnent nourriture au corps qui luy soit beaucoup profitable, ainsi que cy après difcourirons, celui qui ferasoingneux de (à famé, ne doit user que des cidres meilleurs. Nous parlerons encores des facultez du cidre, au livre sixiesme, au lieu où traitoterons des facuhez du vin. Le Pcrtr comment est fdttl. Eperéfefaicte deplusieurs sortes de poires: Aucunesfois poires rudes, aspres, aigres. sauvages, nullcmcni cultivées par planter, enter, ou autre manière de culture: tel père est de bonne garde, voire jusques à trois. quatre ans, meilleurà là fin qu'au commencement: Quelquesfois de poires franches, tendres. délicates, quelles font poires de bon chrclhc, de nofhe Dame, de roserte, de hastiucan, dercnoulr, de moilarr, de verdelet, de beurce, de laques du four, de conillarr, d'angoi(le, de certcau, deux œilcs.de rouleau, de Dieu, de bois Hterofme & cel père est plaisant pour quelque temps, mais quand il. passe cinq mois, il devienct trop infipide. esventé: le meilleur & plus excellent de tous, Ce fait de poires cirer tes jaunes, et bien cultivécs, quelles sont les poires musquettcs, deux

testes, robcr, de fin or, bcr gamortc, rahou, escuycr, autres telles poires qui ont la chair solide, la cotte dure. La poire d'amiot sur toutes est commendable, de laquelle aussi lon fait le pcr, nommé cerelle, pour la couleur de cire qu'il rcprcnc, autrement dir, carify, fort plaisant & gracieux, toutesfois de médiocre durée, y tant facile. se corrompre que ce dernier. Lon mesle aussi quelquesfois plusieurs sortes de poires ensemble pour faire le père. De quelque sorte de poires que le père l'oit f.ud, en faut soigneusement. diligemment cultiver les poiriers, selon l'en (èigne ment qu'avons discoursé cy devant, en quelque terroir que les poiriers croissent, soit Terger, jardin, terre labourable, ou autel cuferable, moyennant qu'iceluy terroir foie tel, 11 bien aflaionné qu'est requis pour produire poires en abondance Je 'bonnes: on doit cueillir les. poires. faire père, aucunes plutôt que les pommes, autres plus tard, avec gaules ou perches: Aucunes meures, comme les poires d'amyot, de tahou, de. feu ycr, & telles si rostes que sont cueillies les cacher, piler. concalfer avec la meule tournante, ainssi qu'avons dit des pommes: d'autres se doyvent cueillir avant que soyent meures, comme les poires du grofmcnil. autres qui ont la chair dure, la cotte rude, sont pesantes, lesquelles pour leur dureté. pesanteur ne peuvent bonnement meurir fut l'arbre: telles ne doyvent estre employées. faire père qu'on ne les ayt fait migeotter. laide meurir, à fin de les attendre & zcrnolir, pour leur exciter suffisante quantité de just. Soyent tost ou tard les poires cueillies, mises sous la meule. pressoir, faut se servir de semblables instrumens. moyens. faire le père d'icelles qu'avons déclaré. la façon du pommé, mesmement touchant l'eau qu'est besoin. mesler quelquesfois, touchant le cuver, le bouillir, l'cfcumer du perc, touchant ronronnement d'iceluy, son lieu de garde, son gouvernement, & autre soing nccaitaire pour le défendre de tous accidents qu'ils peuvent encourir, non moindres, voire plus grands que le pommé, principalement contre le froid & gclée, dont Je père est du roue imparient: ains durant l'hyver faudra estoupper les fenestres du cellier ou cave où il reposera, avec foerre ou autre relie chose, pour repouïer. froid.-outre que le père n'est de si bonne garde que le pommé, sauf le carify, celui qui est fait de poires de grofmcnil y autres poires qui ont la chair. cotte dureCjlesquels peuvent durer deux ans entiers, en perce jusques à six fcprnains, pour ueu qu'ils soyent bien gouvernés: Le père rend autant voire plus de lie que le pommé, de laquelle faudra incontinctdclivret le Tailleau si tost qu'il sera vuy de, autrement s'engendrera au vaiiTcau une infinité G iiiij '. Vtrtm U ftri. Ctnfrtrnce tntrt. paw mi & ftri de vers qui l'infecteront. les bons mefnaéers sont despenfc de père du marc des poires delaifle après le pressoir qu'ils jettent dans va son ncau, avec luth anto quantité d'eau defomaine, les autres. ttent ce marc comme chose du couc inutile.Quant au reste, le père demande. cime foin que le pommé. les qualité. venus du père doyvent estre mesurecs (comme avons dit du pommé. de son gourde son aage. de sa compo lu ion. Le goust du père despend la plus part de la faveur des poires, de nt est cxprimé, lesquelles sont douces, ou aigrettes, ou aspres, ou mestiucs, ou infipides, selon lesquelles faveurs faut rechercher les vertus. qualitez du père, suyvant la forme qu'avons amplement discoursé au pommé. vray est que pour parler particulièrement de la bonté des pcrezjles plus sains, de meilleur suc, plus profitables de tous, sont ceux qui sont faïës de poires qu'on appelle circctcs, & cxprimez mesme durant. esté, moyennant qu'ils soyent beus si tost que feront dépurez, d'autant qu'ils ne sont de garde, ains est ans fort délicats, je corrompenc facilement. bien tost. les fécondent en bonté, ceux qui sont faïts des poires robert, des poires museades, moyennant qu'ils soyent beus bien defequez. esclaireis de leur lie, voire bien trempez d'eau, beus avec médietrité, autrement par leur odeur pénétrante, ténuité grande, causent souvent douleur de teste. les carifys, encetes qu'ils soyent des plus excellents, des derniers exprimez, demandenc ce néantmoins estre beus, bien dépurez avec médietrité, trempez fofrîfammenc d'eau pour leur réprimer l'odeur subtil qui pénètre facilement tufqurs au cerveau: Ne faut faire grand cas pour la famé, des pèrez qui (onr exprimez des poires sa ou âges: non cultivées, de goust aspre, reveschc, de poires grades. roulaftres, de poires de diverses espèces non fymbolifantcs ensemble ny en goust, ny autrement, de poires. pommes méslées. prcllurecs ensemble; ne faut auûi tenir conte du père qui est fraischemét entonné, quin'est depuré, auquel en leFaisanc on. mesle de l'eau: qui est fait . ' de poires de bois, concaflées. verféesen Yaiftcaux, avec lu fH un te quantité d'eau, bref tour ce qu'avons dit des qualitez du pommé, pourra estre la plus part accommodé au père: pour cela tout estais ne faut confestèr que le père cède en quelque chose au pommé: Car encores

qu'es païs, cbmme Bretagne & Normandie, où lon fait «. fta des c. i. es, lon prise d'avantage quant au goust, la garde, l'abondance, et au proffit, les pommez que les pcicz: toutefois si besoing est de cêferer la bonté du suc de l'un avec l'atitricorapaiâr les pommez doux avec les pèrez doux, les aigrets avec les aigrets, les aspres avec les aspres, les mestifs avec les mœufs, sera facile. juger que le pecté est pl'lain. plus profitable. l'estomach. au corps que le pommé: car outre la vertu astringente. roborante de l'est. math qui est en luy, ptouenâte de la terrestre qui est naturelle en toute sorte de poires, soit douce, aigre, aspre, oud'autrefaveur; encores faut il remarquer au pccune DE LA MAISON RVSTIQVE. vertu .etculte. inexplicable qu'il. de dompter toute poison, principalement le venin engendré dedans l'estomach, des than pignons mangez, laquelle. la vérité luy est naturelle. delailîc des poires dont est exprimé. aussi nous voyons par expérience que l'usage de la poire est partout beaucoup plus recommandable que ctuy de la pomme, que pour cède etcaion lon fait plus grande. fongneuseréserve des poires que des pommes, lesquelles on confit en luccrou miel. on fait seicher au Soleil ou au four, on réduit en composte pour s'en servir en temps. lieu: bien est vray que le pommé mimestc d'avantage que le père. mais en récompense le père rah elchift plus, en ratricchissant conforre, excepté qu'il donne plus souvent des tranchées. coliques que le pomme, ptincipalement. le père aigret ou aspre, ceux qui sont. u. ;. et. à la colique, par ce qu'il ne fcfcoule pas si tost par les urines. par le ventre, ains farrcîte plus longtemps en l'estomach. és hypethondres que le pommé, ainsi qu'avons déclaré nu rraietc de la poire. Pour quelie occasion vaut mieux le boire sur la fln'du repas, qu'au comracnccmenr, moyennant qu'il n'y ayt vomiiîement ny flux de ventre, suyvant le conseil de Diofcoridc, qui dit que les poires mangées à jeun estomach, luy apportent dommage. nuisance. Voyla. mon advis ce que nous devons estimer des facuhcz du pomme. pcré, tant en particulier, qu'en comparaison de l'un à l'autre. reste. examiner quelle espèce de bruvage sont le père. pomme, s'il y a quelque excellence en eux qui les puiiTè parâgonner au vin, breuvage tant prise. exalté de tous: ainsi qu'un médecin de nostre temps les veut non seulement parangonner, mais préférer en tout & par tout au vin. plus possible affectionne envers sa patrie, ou ttanfporté d'un jugement plein de paradoxes, que bien animé enuers la vérité des choses: Nous t'avons refeuié ceste difputc en nostre livre Larin De vift» ftluLrt, à fin que ne pallions les limites de nostre maison rustique. Ftçon du vin de Crmier. Veillez les cormes. demy meures, si tost que congnoilhez qu'elles commenceront. tomber de l'arbre. ne les laiîfcz migeotter. meurir que bien peu, car quand font meures, elles ne valent rien pour en exprimer vin: lfaies les efeacher. concasser légèrement dans l'auge du preflbir, cuvez-lcs, puis prciTurez, entonnez le just exprimé, mettez le dans le cellier ou cave, en faites réserve long temps. car tant plus le cormé est g.irdc, tant meilleur est il: vous congnoistrez sa bonté quand il aura perdu son aspréré, de l'aura changé en un goust vineux, blanc de couleur. Ou si ne voulez artendre sa pleine maturité, détrempez le avec suffisante quantité d'eau de fontaine quand en y voudrez boire. Ce vin encores que soit le premier qui ayt este mis en usage, corne exclairc de tous les autres vins fra&iers, duquel, non d'autres, Virgile fait mention en ses Gcorgiques. Toutesfois il est si peu profitable. la famé, qu'on n'en doit fairerftat. bien est vray qu'au défaut d'aures remèdes, & en cas de nécessitc, l'homme Rustique se pourra servir de ce vin, quand il se sentira griefuement afflige de flux de ventre, soit dysenterique, ou de relie autre espèce. in de prunelles. f/TC Es bons mesnagers du bas pays de Normandie, qui ne veulent rien laisserperdre, plus toutesfois (bingneux dcleurbien, quedeleurfantc, fitostque l'Aftomnéest Jijk venu, sont amafTer par leurs gens quantité de prunel les, meures ou non meures, les versent en des tonneaux tucc luffilante quantité d'eau, estouppcn: les tonneaux sans. toucher aucunement. avant un mois expire ceste eau infusee rcpreiente la couleur. goust d'un vin aspre &rcuefche, propre ce néanmoins aux laboureurs altérez, pour estancher leur soif es grandes ardeurs de sieurcs. ce vin est appelle piquetée.

Chap. L. Confitures de fruicts.

Pour faire Codignac, ayez coings bien meurs Je jaunes, & les nettoyez: les grains ostez, faictes les bouillir en eau fraische dans une poëlle, tant qu'ils se viennent. ouvrir. crever. si n'aimez mieux les couper par quartiers. puis passéz les par un tamis ou toile bien ierrée. bien

nette, qu'il n'y demeure que le plus gros. à huit livres de la moelle ainsi paillée, mettez trois livres de sucre fin en poudre, meslez le tout ensemble que ferez cuire. petit feu de charbon, le mouvant très bien d'une spatule de bois large, tant qu'il soit bien cuit: que congnoistrez estre, quand venez que rien ne tiendra plus au vaütau, qui est le vray signe de parfaite cuisson. si roulez. adjoütez des especes, comme canelle, clou de girofle, noix muscade. gingembre, les faudra jetter sur la fin de la décoction, les remuer avec la spatule. De mesme façon pourrez confire pesches, poires, autres fruits.

Si voulez faire codignac laxatif, tel qu'est celui de Lyon, voyez au vingtfixiesme Chapitre de ce livre. Ctlée di Pourfaire bonne. excellente gelée de coings, nettoyez les coings bien meurs cViauncs de leurs pépins, les mettez par petits quartiers sans les peler, d'autant que l'escorce augmente l'odeur. Cependant

qnc les nettoyez. trancherez par quartiers, trez les fondain dans vn bassin plein d'eau. car il tostqne sont hachez, ils ne trempoyent dans l'eau deviendroyent noirs:faresles cuire en grande quatiic' d'eau, jusques à ce que lovent quasi réduits en confidence de bouillie. quand feront bien cuits, coulez ceste eau par un-linge neuf

bien espais, exprimez le plus fort que pourrez toute laDécoctien.. ceste décoction exprimée adjoustez le quart de fiiccê fin & faites bouillir sur feu médiocre de charbon, tant que la verrez sur la fin beaucoup consommce, lors faites petit feu qu'elle ne se brusle des coltez, qui causeroit couleur. aimai. à la gelée;vous congnoillrez que sera parfaitement cuite. la trouvez gluante. la cueillir.lors mettez la dans des boites,

Pour confire noii:amassez des noix pctirer.tendres de vertes, avec RT. a. eleorce, y faites plusieurs petits trous, puis mettez les tremper en y s. eau par onze ou douze jours, plus ou moins. nettoyez les bien de la membrane qui se présentera sur la cocque sans les peler, les faites bouillir en sucre clarifié fort longuement, adjoustant souvent sucre datifié, cause qu'il se consomme. la longue cm. Ton. en fin met

tez-les en y ai fléaux avec clou de girofle, gingembre, canelle. le moins de cous de doux de girofle, car ils les rendroyent trop amères. Autre manière de les confire. Prenez noix verres environ le mois de May ou de Juin. avant qu'elles ayent l'escorce dure, pelez les, les mettez tremper neuf jours durant. plus ots moins, (elon que congnoillrez que fatteodriron. en eau pure, que changerez tous les jours trois ou quatre fois. faites les cuire par après pour les attendrir d'avantage. cuittes, seichez les. l'ombre du Soleil, ou les cssuyez avec un linge, puis picquez les de canelle, de clou de girofle. Enfin mettez Tes cuire en tuccic clarifié, jusques à tant que congnoifrez le sucre clarifié avoir acquis consistance de fîrop. puis les mertez en vaisseaux d'estain ou de terre faiâs au propre, avec le sirop où elles

auront cuit. Aucuns sont autre ment. Ils cueillent noix encores vertes, les piquent de la pointe d'un fufcau, ou autte semblable infrument Je bois, non de fer. car le fer les-noirciroir d'avantage) les font tremper en eau souvent changée, les cuisent jusques à les attendrir. attendries, les jettent incontinent en eau froide pure. refroidies, les nettoient d'une petite peau qui se représente demis Jcur cocque, les cfluyent d'un linge. finalement les piquent de doux de girofles. canelle:les mettent ainsi en vaisseaux, couvtent avec syrop pour les contregarder. s'il advient que quelque peu de temps aprèsle syrop loir trop liquide, le sont cuire detchchcf, puis le remettet au vaif-. f/. 4fcau:ccfr le moyen pour faire que les noix demeurent tousjours ver-. mit. tes selon leur naturel.Au lieu de sucre, ou de miel. faire liquides cô-tmiefuem. fiturcs, lon le pourra feiuir. un besoing de vin cuit tel que defetirons au cinquième livre:lcquel vint cuit n'CU de moindre borné.. fiwuirc

que le miel. le sucre.

<csif!t>r. £• iHir confire escorce de citron. d'orenges, choisissez groües escorces d'orenges, ou de citron, ou de poncilles, taillées en quatre ou six pièces. nettoyez les de leur membrane intérieure. pépins, faites les tremper en eau claire par l'espacede neuf jours, les changeant d'eau au cinquiesme jour-.les neuf jours valiez mettez les encores tremper en eau claire, jusques à tant que faddouciflent, -vent laisse leur amertume, raesmes que semblent transparentes, car alors elles auront alfez trempe. après faites les cuire en vaisseau net d'arain ou plombe avec eau de romaine, tant qu'elles puisent attendrir. après qu'auront jetté toute leur aquolité, mettez les tremper vingt quatre heures en iulep faict d'une partie de sucre&de trois

parties d'eau, puis faites les cuire petit feu suffisamment. tirez les de ce ialep, les mettez en un vaisseau de verre, jettant par dessus iulep rosat allez espais, pour leur donner quasi une croute. le pourrez, si voulez, aromatiser avec peu d'ambre. de musc. Pour confire pesches entières faut les peler. nettoyer le plus soigneusement que pourrez, puis cuire ou entières ou coupées par carottes. n'en tenez, en ialep allez aqueux, non pas pour cuire exactement, mais fdbtrrtje pour les punir seulement de leur aqualité, qu'elles ont en grande point, de fomme quantité. puis en un autre iulep plus cuit, les cuire parfaitement, m. forint. u fques. tant que soyent amollies. finalement les mettre en vaisseau de terre, couvrir du sirop où auront cuit. pour la réserve, on les pourra aromatiser avec pcudccanelle ou de mule. Celle manière de confire pesches entières, est générale pour confire entiers rousautres gros fruits, comme coings, poires, pommes, abricots, alberges, cAvant-pesches. Cwjitirt de Pour confire cerises, faut choisir les plus belles agriotes que lon pourra, bien meures (car si ne sont bien meures, les cuilant sur là fin met tftMm-. ». trouverez que les os. l'escorce & leur couper la queue à moitié: puis les cuire dans leur jus avec sucre en telle proportion, que pour chacune livre de cerises. ayt demie livre de luccre, oster toute l'elcumc qui sera fus quand elles bouilliront. après que feront allez cuites, les faut mettre en vaisseaux de Toirre, jeter dessus le sirop où elles auront cuit. toutesfois si le sirop semble encore aqueux, cuisez le exactement. Autrement. pour le mieux, ayez. part des agriotes desquelles exprimerez jus en quantité fustilante, dedans ce jus si tost que lera exprime, fondez vostre sucre (éc non en autre liqueur). faites le bouillir incontinent, & en bouillant escumez le: quand sera bien escume, bien purifié. devenu rouge, sans l'osterdu feu ny luy faire perdre son ebullition, mettez. les cerises bouillir sans le remuer aucunement jusques à leur perfection, les tousjours escumant avec une spatule. ne les remuez du feu que ne soyent parfaitement cuites, ce que congnoistrez si voyez le sirop inutile sur un tranchoir faire goûtes qui ne tombent çà ne là, car lors il sera cuit parfaitement, ains faudra tout chaudement mettre les cerises dans vaisseaux de voirre pour estre gardées. ainsi confirez prunes, cormes, espine-vinette, verius, aurrctsTels petits fruits.

Pour avoirpaste de prunes, faites premièrement bouillir les pru-Ptdefrm nesauceun peu d'eau, les remuant souvent, afin que ne brufienr, & tnt puis les pastezparle tamisé les poisez, si que pour chacune linre. mettiez quatre onces de sucre. remettez le tout ensemble cuire de sechef, temuez souvent, les laissant ainsi tant que le feu me soit du tout consommée. ce faic, dressez les ainsi chaudes où voudrez, puis exposez les au Soleil l'espace de trois jours, les ferrez & au cas qu'elles moisiiTent ou qu'il. eust de l'eau dessus, les faut derechef expo fer au Soleil. Ceste formule de faire paire pourra cfhc univerfelle poar faite paste de tous autres fruits, comme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra avoir esgard. la quantité du sucre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruits que lon voudra confire en paste.. Pour garder pekhes ou tutres fruiûs:pren pesclies ou autres GrJeJeftf éruiaûs que tu veux garder, quand il fait beau temps. sec, les ouvrepas le milieu, oste le noyau, mets les tout un jour seicher au"" Soleil ou dans le four après que le pain en sera hors:puis pren du sucre bien cuit. bien purge, les en frotte, les expose de rechef le joursuyvantau Soleil & les en frotte autant de fois qu'elles seicheront, jusquesà tant qu'elles ayent faict leur crustc, puis les garde. son pUifir.

Pour accoustrer olives en un iounpren olives vertes, les coupe GrJt un peu d'un costé, puis les mets en eau avec chaux. bonnes cendres"" criblccs, Bien enrendu toutesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendres que de chaux, les tailler ainsi tremper l'espace de vingt quatre heures. après tu les osterascV les laveras quatre ou cinq fois

en eau ricdc:purs les mettras en un vaiiTcau de pierre ou de verre, avec eau filec, laquelle changeras de trois en trois mois, méfieras parmy thim, serpolet, semence d'aniz, ou colles. bois de fenouil y ainsi les garderas long temps.

Pour confire olives:mcrrez tremper l'espace de six jours en eau de 'f ttur mer, olives blanches dans un vaisseau & par dessus versez du moud. tout frais, n'emplificz pas foi. le vaisseau, à fin que le moust quand il bouillira, ne se respande par dessus:& après qu'il aura bouilly, faudra estouppei le vai(lcau:ancuns. mettent auparavant une poignée de sel, puis versent lç moud. les olives après, quand le moud. bouilly ils cfioiippcnt le vaisseau. Autrement faites les seicher. l'ombre, en lieuexposéau venr:puis mettez les en vaisseauxde terre que emplirez de miel, y méfiez quelques clpiccs.

LA MANIÈRE DE FAIRE les HUILES.

Chap. LI. Qu'il y a trois façons de préparer les huiles, et comment il faut faire l'huile d'olive.

Au fécond livre traistans de l'olivier, avons promis un bref discours sur la façon des huiles, chose certainement fort utile. nostre maison Rustique, d'autant que l'huile n'est moins profitable. la vie humaine, ny de moindre fruiék. rapport au bon mesnager que le via ains ne sera hors de propos, si après avoir parlé allez amplement des jardinages. vergers, spécialement de la culture des oliviers, autres herbes. arbres dont les huiles sont préparées, nous specifions sommairement les façons des huiles. & pour parler de l'huile en général, l'huile peut estre faictéen trois manières. La première par exprcflion, qui est la plus commune. principale-.La seconde par impression. La tierce par diltillarion ou resolution, la forme des eaux distillées. nous parlerons seulement des deux premières en ce lieu, réserverons la tierce pour le difeours que ferons sur la distillation en ce livre: encores qu'au vray dire n'ayons délibère de parler exactement de la façon des huiles, parce que cela n'appartient au laboureur, mais seulement au bon Apothicaire.

HuiltpArt £ man. crc. c faire l'huile parexpression, appartient non seulefrtjt>>>, ment ailX olives, mais aussi. plusieurs autres fruicts. semence:comme noix communes, amandes, noix muscade, semence de lin, de chencuy, autres tels, desquels nous parlerôs cy après. Toutesfois par c« que l'olive rend plus d'huile que nul autre fruit ou semence, elle. mérite de renom d'excellecc par dessus tous les autres, que les liqueurs grades. un&ueuses des autres fruïdls. fernenecs n'auroyent autre nom que celui qui appartient de droit. la liqueur qui est exprimée HiU nom <j. lolive:à raison dequoy quand nous parlons de l'huile d'olive, nous

des autres. Parquoy commencerons. défaire la forme. manicrc de faire l'huile cfolive. après donc que tu auras recueilly tes olives, disposé. la façon qu'avons décrit au fécond livre, trai&ans de l'olivier, advise diliCt<f>itjInt-gemment. le lieu où lon dort or e(Turer& faire l'huile, elr garny de tijfatrt »nt toutes ces choses neccllaïres. à sçavoir, de cuves ou tonneaux pour. attfiurtChmi mettre les diverses sortes d'huiles. de cuilliers de fer pour puiser. furuuidier l'huile-.des couvercles pour couvrir les vaisseaux:des sponges grandes. petites, des pots. porter l'huile hors: des cordes de chanvre. de genest, de plusieurs autres choses, qui doyvent eûre préparées. apprestecs avant que faire l'huile, ainsi que devant la vendange: Que les meules, tordoirs. pefloirs (byent bien nets, MtuUt. mesme tous autres justrumcnrs qui férue nt. faire l'huile .-que tu ayes Torons. faict suffisante prouiûon de bois pour faire bon feu, à fin d'esthafter lrf S ns. long temps au paravant le lieu où sera le preiûbir, si d'avenrure il n'est. allez ch.iud par l'aflijettc du lieu: car toutes liqueurs olééules se dissoudent. fondent par chaleurs, se reserrent par froidure & pour ce regard (croit bon que son predbir eust le jour. clarté dumidy, sJnîde rmfin que besoin ne fuit de feu, ne de lampes quand on presturera son dy méejfûn huile. Toutes ces chosesainsi préparées, faisque tes serviteurs. ma-p"jH>t. ouvriers etpluchcnc. nettoient les olives. quand feront bien nettes, qu'ils les porrenr incontinent au ptclibir, sous lequel ils les mettront entières dans des paniers neufs de faulx. carie faulx donne £f/W4«§graode beauté. l'huile) à fin que soyent preliûrecs tant. loisir. "f. doucement que lon pourra. Yray clique (croit bon, avantque les mettre sous le pefloir, les fouler aux pieds, d'autant que l'huile foulée aux pieds est tousjours meilleure, pins douce, claire, &aggrcable au manger en salade, que celle qu'on prclié. toutesfois par ce que le foullcr est plus difficile que le prclfer, la façon plus commune de faire l'huile est au prcffbïr.parquoy avant que mettre les olives sous le prc£ soir, ne sera mal fait leur rompre la chair. lescorce avec meules tournées tout doucement. à fin que le noyau qui gaste. corrompt le coud de Phuile, ne soir rompu.puis les ramollir. mouldrc plus fort fous le prciûoir, cny mettant quatre livres de sel entier en chacun boisseau d'olives, & puis prciTcr l'os ou noyau de l'olive. part. Celuy Trois f«tt qui vuidera rhuile, mettra. part en vaisseaux propres. ce les trois for-. ml. tes d'huiles, qui auront esté exprimecsicar ce feroir grand dommage de incilcr le fécond rweliûrage, encor plus le tiers, avec le premier, d'au tant que celui qui est iflu Sceoulcdu prcssoir, non gueres estraint. prciHiré, est beaucoup de

meilleur goust que le fécond, tel huile est appelle virginal, fort beau. propre pour user avec les viandes. le fc-fJnUtàr cond pour les oignements. autres usages semblables. le tiers pour brusler es lampes. Encore sera il bon quand l'huile sera un peu raflife en ses cuvetres, la vciièr en d'autres. car plus l'huile est esventée. remuée, tant plus est claire. sans lie»

Les muids. vaisseaux où lon met l'huile doyvenr estre bien poixes. a iffté. x & gommès, Bien nettoyyexf ils sont vieils, avec lexive tiède, elfuyez héilt. d'une esponge pour recevoir l'huile trente jours après que sera faicte, à sçavoir après que la lie sera descenduc, pareiUcmcnr les vases. facs de cbeuresdoyucnt estre bien accoustrez pour. recevoir l'huile, lelo la façon qu'avons défaite au premier livre, Chapitre du chevricr.

Le cellier où reposent les vaisseaux. l'huile sera en quelque lieu CtUUrihmroid. car comme toutes liqueurs fcdiiñoudcnr. fondent par chaleur.aussi se reserrent par froidure, ains l'huile de foy se garde fort bien «ca lieu froid & sec, d'autant quechaleur. moiteur luy sont contrai«:C'est pourquoy les huiliers commandent far tout que lon ne face feu ny fumée près les preloirs. celliers. l'huile. parce que le goust de Thuile se corrompt par la fumée. la suyeuins la ut, s'il est pollible, Stfttmtr'c» que les celliers. l'huile soyent devers Septentrion, Toppollre des ftur Ut cti- vents chauds, mesme que l'huile soit mite en vaisseaux de voirre ou Utn. Phmilt.. j. ferre. tc. s. UC. ont. cs. OIS <j. Beauvais, principalement

jL. ». huile qui est fâiûc d'olives verdes. non meures, que lon appelle ctn Huile omphacin, fimU pur. Si durant l'hyver l'huile se gele avec sa lie, faudra. mettre sel recuir: car il diirout. degele Thuile, le sépare de tout le mal qui peut aduoir: & ne faut craindre qu'elle soit Liée. ou- cutore qu'y mettiez beaucoup de. i, routesfois Thuile n'en. tend aucun goust.

Gérd/r hmilt Pour garder Thuile de ranc ir, faites fondre pire avec huile en égale itnioar. quantité, de. mêliez sel fricasse, puis jettez le tour dans le tonneau. ThuilerCeste mesme mixtion sert pour, remédier, s'il est desja rancy:autant en fait Tanis jetté dans le vaisseau. H»dt. Si Thuile est trouble, purifiez la au Soleil ou au feu, ou ierrezau

tonneau eau bouillante, moyennant que le vaisseau ne soit fragile. nit ird-. Si Thuile est pleine d'ordure, fricaisez du sel & le jettez tout chaud dans le tonneau. la noix de pin bruslée, ou la lie d'huile tôt refice, iettée dans le vaiiTeau. Thuile, fiit le pareil.

fjyUt l>j'tt. Si l'huile. acquis quelque puanteur, ou autre mauvais odeur, pilez olives vertes, les jettez dans Thuile sans leuts noyaux, ou jettez mie de pain d'orgeellee avec grains de sel, ou faites tremper dans l'huile fleurs de melilot.

fêuf Si Thuile est corrompue ou pourrie, pendez dans le tonneau vue • poignée de l'herbe de coriande, & jettez par plufieais fois, si voyez que la pourriture ne s'en aille. ou pour le mieux, changez Thuile de VaiiTeau. corrigerez aussi ce vice, li prenez raisins, après avoir oste leurs pépins les pilez, en faites palrilles pour les mettre dans le vail(cau, dix jours après changez Thuile de vaisseau. Hé& tlékt. JL'huile sera fort claire, Ji piles escorce. feuilles. olivier Avec. i, mettez le tout dans un petit nouer que pendrez dans le tonneau. Huilt «/-Pour rendre Thuile bien odorante, prenez huile virginal, qui est la tan". première huile qui est distillée sans meule au preiTbir.la dedans jettez poudre menue faicte de feuilles de l'auricr, racines d'aunec, de fouchct, racines de flambes, ou d'autres chofès odorantes, telles que voudrez, le tout bien deseiché. pulverise subtilement, remouvez bien le vaisseaurpuis mettez. sel subtilement pulverisé, ex po lez par Tcspace de quinze jours le vaisseau au Soleil, ou bien mettez le vaisseau bien couvert. de crainte que Thuile ne fesvante. dans un chaudron plein d'eau bouillante: laissez le là Tespace de trois heures bouillira petit feu, puis retirez le, le lauTez reposer quelque temps, jusques à tant que voyes le tout estre incorpore: puis coules Thuile, réservés la. a quelque vaiiTeau bien estouppe pour Yostrc vkge.

Aa reste faut sçavoir que comme le fond au raid, le milieu au vio, bon aussi le del'iis en l'huile est toujours le meilleur, pour les raisons que "» ff mt dirons au traité du vinjiurc nxierne. t»»atm.

Quant aux propriétés-de l'huile, elle. singulière vertu appliquée. ertmt. par le dehors, comme lon congnoist parlaresponfcde Demetrirus, rhsU. lequel interrogé du moyen de viorc longuement, entretenir son demecritms, corps long temps en bon estat, dit, Si vous muniriez le dehors du corps d'huile, le dedansde miel.C'eflpourquoy Annibal coromari-sfwUbd. da. Tes foldacs, au passage des monts, de munir leurs corps d'huile pour les défendre contre les

froidures, mesmes les anciens pour fendre leurs corps agiles. plus prompts. toutes a<stons& mouweracnts, se faifbyenr frotter tout le corps d'huil y avant que d'entrer au bain: aussi leurs combatans, qu'fto appe-lloyent Athlètes, avant que d'entrer en combat se fretrovent tout le corps d'huile, non seulement. fin qu'ils ne peuden tertre si facilement appréhendés en luisant, mais pour avoir le corps plus agile. adextre, les membres plus robustes.

Quant à l'intérieur. ctodans du corps, l'huile n'y a moindre vertu tsfchn. qu'au dehots, par ce que pr ife par le dedans elle. mollit le ventre, hc-ytnn. bett. malignité des venins, les fait vomir fûbiquement. mesmes si Mlf. tter quelque venin ou cautère appliqué sur la peau, comméce. faire vice-y%mmt. rrouescharre, pour dompter cette malignité, rien n'est meilleur que d'y faire un petit si ni ment d'huile récente.

L'huile espâduë for le vin, ou quelque autre liqueur, empesche qu'il VmtfMt\l. nef'efuenre: aussi les taveriricrt bien entendus, pour empescher de rouflîr les vins blancs, ont coustume de. &cr par dessus une chopine ©0 pinte d'huile d'olive L'huile est du tout ennemie des plantes, principalement des cour-jyw. ges &concombres, lesquels meurent incontinent, lon approche près mux fUm «feux quelque vaisseau d'huile, ou que celui qui les cultive soit huileux, comme anons dit au fécond livre. La lie d'huile ert fort bonne pour faire ciment. paucr l'aire des gre-vkrtui de. niers. bled, car tel cimét chasse les souris: pour garder de rouille tous «<" W«. utils. inltruments de fer: pour donner appétit aux bœufs, en arroû-cpmtnt. ûntleur fourrage de lie d'huile: pour arroûserle fond du coffre où ifi"" lon retire les habits, car la lie d'huile chasse les teignes. pour polir. Chtjfer ils esclarcir le mesnage de bois. pour garder les brebis d'estre galleuses, en les frottant avec lie d'huile, mesme pour rendre saines celles qui sont. galleuses.pour faire ardre de flamboyer les bois sans fumée. Feu sont fm mtt,

Chap. LII Comment on fait par expression les huiles les autres feuilles. semmences,

Ont plosieursfruiâs. (êmences qui par expression rendent 1-HmUt f. ' nnnr olecufe, de mesme façon que j'olive, à sçavoir les noix roya-<prJi'm it flmfiiurt les, avelaines, noix muscade, amandes, tant douces qu'amères, noix fr, th <y d'Inde, anacardes, non vaux de pesches, de pin, d'abricots, de ce ri (es, de, ftnntcu.. runcSj <j. pistaches, graines de lin, de navets, de fencué, de cheveny, de pavot, de infquiamc, de pimpenelle, de si tron, d'orange, de pommes, de poires, de concombres? de courges, de melons, citrouilles. autres semblables, desquels parlerons en particulier, lin qu'entendions la forme que faut tenir. les préparer. F4<>fh>i-. Huile d'amandes douces cil y ainsi préparée. Pelez les amandes aU damantu. rcs qu. Il es auront trempé quelque temps en cautiede: pilez-les en un mortier de pierre ou de marbre, avec pilon de bois, rédigez par malles ou petits pains, que. est rirez. manierez avec lesmaios. la vapeur de Peau chaude allez long temps, si n'aimez mieux les eschauk fer sur cendres ou arènes chaudes l'espace d'une heure, ou au Soleil l'cipace de cinq heures. ou les mettre dans un vaisseau. déferre qui sera elciaurTe. la vapeur d'eau bouillante en un chaudron. puis les mettez daosune estamine ou (âedechanvre, pour les prcssurer (bus un prefloir qui ayt l'ais cave. decliue, ou entre des preflès, desqueU les aurez chauffe les ais: faut toutesfois noter en celle part qu'oies amandes ne sont tousjouis pelées avant qu'en tirer l'huile, par ce que louven tes fois son n'a pas le loisirde les peser. combien que ce soit le meilleur de les peler, à fin que l'huile en vienac plus pure. mesmes les peler plustost avec le couteau que lettre. per en eau chaude, ou froide, de crainte qu'à raisondc. million de l'eau, il n'en (erre MtfreotM-grande quantité d'huil y aqueuse ô: -mal plaisante. Aptes que les anurv Am fmân-des auront este ainsi exprimées, lon peut faire cuire le Marc (bus les des doctt. cendres, en user au lieu-de pain. faut observer que telle préparation Tranchett. d'huile d'amandes -douces, est propre seulement. l'huile, que lon IT"-. rcn(. P ar 1 bouche pour appaher les tranchées aux femmesnouvels tf ntif.. mtiî. accouchées, ou pour mitiguer les douleurs Coliques, Nephritiques, si on la boit avec deux onces de vin blun, ou d'eau de vie: & telle huile se tire souventesfois sans feu, sans autre chaleur quelconque: quelquesfois on fricadjc les amandes pour lesdeseicher légèrement, puis on exprime l'htsile. L'huile d'amandes amères se fait d'amandes fricassècs en la poëlle, remuées souvent, lin que

ne (ê b.ruflent, puis fort exprimées mlHiùk dfai-°t ucs. tant. UC ne rendent plus rien. De ceste façon lon peut exprirt lwthLtt. mer deux autres sortes d'huile d'amandes-douces. l'une qui est dedicc tuile fma-. faire linimentsaux parties extérieures dolentes. l'autre, dont se fer4ei douât ucnt les parfumeurs & fquelles deux sortes ibntsfài&es d'amandes tur. fr douces, vieilles& enucrcs, fort olccufcs,àraison de leur vieilleflc, que. son -frùraile premièrement dans là. pelle, puis on les. relivre Avec. mit fameules ou pre(Tcs, eitans cloles. en fer. ces, dan. un sac ou estamine. mdtt ame-. és huiles de pistaches, noix communes, noix avelaines, noix IndiSV !t>t. UjÇS » c6 no. aux de pommede pio.de ce rifcs des semen ces, courges» UnKi. <ye.. concombres, melons, palme Çhtift, çhcneu)r, lin, piuot, hannebane iâfran Bastard, dit autremet carthamc, herbe aux poulx, autres fruir. semences olccuses sont exprimées de la me line façon que les huiles d' amandes doucesrcnobleruant tousjours que l'expression en fort iaidfcc chaudement sçavoir que lésais des meules ou prciûbirs soyent chauds, ou les semences (chauffées. Huile laurin est ainsi prépare: Prenez bayes de laurier meures. t fecentes, p;lcz les, rédigez par raatiès ou petits part il les. faites bouil-" lir assez long temps en eau dans th chaudron, coulez la décoction, laissez la refroidir. a. a. !". z la graisse qui nagera par dessus, laquelle réserverez pour huile. ou bien faites eicouler toure l'eau du vaisseau par un trou qui sera au fôd di'celuy, la graifte qui demeurera est huile. Aucuns ne sont bouillir les bayes de laurier rédigées en masle. mais les expriment sous le prefoir, iaiftenc. illiller l'huile dans un vai C-. Vfeau plein d'eau. Autrement, meslez égale portion de grains de laurier. Jolives, pilez les ensemble, en exprimez huile. L'huile laurin est souveraine pour mettre es clystercs pour les douleurs coliques, Ctléléjutt. pour en faire liniments es tumeurs froides, paratyfie, horreurs fi»i heures quartes, affections froides de nerfs. De mcfnle façon lon ju Ecut fane huile si mple de grains de meurte, geneorc, leritifque,-tcrc-mtntt ginthc, de lierre, qui est aussi linguhercà faire liniments pour les gout, lt>ttftes froides, membres endormis. Qnclquesfois lon prend reale por-1». »" re bm non de grains de genevre. de laurier, que lon fait tremper en vain, puis lon exprime. nuilctlon peut aussi faire bouillir en huile les grains de laurier, puis. les exprimer. ou bien fins autre million ny préparation, lon met dansun sac des grains meurs. verts de laurier, desquels sous la meule ouprcrToir on lire huile. Huile muscade est avnfi faicte, mertez noix muscade par morceaux, H7< mu/m pilez les avec pilon de bois, puis exprimez entre meules chaudes. ou bien diuilez-les par petits morceaux, faites tremper trois jours en fort bon vin., puis deseichez les. l'ombre du Soleil deux jours entiers, après eschautTez les médiocrement dans une poëlle sur le feu.cn les arrousint d'eau rose, incontinent les exprimant sous le prerfoir. Faur noter qu'en ceste manière d'huile, qui se fait par expression, lon est contraint souvent d'arroafer les matières d'eau ou de vin, pour en extraire plus facilement. plus grande quantité d'huile. ainsi nous voyons. l'expression des amandes douces, esquelles quand quelques fois sont trop seiches, lon adjouste quelque peu d'eau. aux autres du vin, comme es huiles laurin, museade, geneure, semblables.

Chap. LIII Comment on fait les huiles par impression.

LEs huiles faictes par impression sont communément cornpofées d'huile d'oltuc, par ce qu'entre autres est plus tempérée, 'lllr. jins acquiert plus facilement, retient plus exactement la quantité des ingrédients, soyent chauds ou froids. vray est que bien souvent au lieu d'huile d'olive lon fefert d'huiles d'amandes douces, oud'auclaines, oude camomille, ou. autres, selon que l'etcaion des choses le requiert, comme pourras congnoistre par la particulierc description de telles huiles. Qnoy qu'en loir, taire les huiles par imprcfliion faut Considercr trois choses. la chaleur, qui est cause efficiente de la façon de. nuilc.la qualité des ingrédients, quantité d'iTniithêfn ceux. Quant à la chaleur, soit du feu» ou du Soleil, ou d'autres choses i "cinfiaêtrr qui rendent CBaleur, esté doit estreporpoionnée selon la qualité des f»rfTtl<s (ubftances& inatLcrcs tendres ou dures:car les-fleurs ne demandent si h>U<t frim. fan. c en aleur que les fruits ou racines.d'où vient que pour la corn fTt çbUur. position de telles huiles, on se contente bien souvent de la chaleur du HmU <U Soleil, ou d'une eau bouillante qu'on appelle bain de Maric, autremet fitrs. double vaisseau. Et quant à moy. fuis dadvis que pour la prépara f4, rt/. U ' tion de ces huiles, ne se faut servir de charbon, ny d'autre sorte de JbTTt feu. mais. lwftost du bain de Nlatie. Car comro€. ar. chalcur dou. Mm. ce. amiable du bain de Marie, toutes les parties des

ingrédients sont {gardées,. huile est bien pr eparec. digerec-.aussi par la grande chaeur d'un feu violent, fenfuit plustost une exhalation ou combuftion des choses oléuses qu'une digestion.La préparation det de telles hui les, qui ont besoin de plus véhémence chaleur que du Soleil, sera beaucoup meilleure, si tu mets les matières dont tu veux tirer l'huile en va vauTcau de voirie ou d'estain, pour estre iofufircs là dedans en l'huile, moflecavec vin ou eau, ou autre liqueur convenabk ei ûm li iy ou de paille trempe dire dans un chaudron plein d'eau un peu bouillante. ou pour le mieux que le vaiûcau ne trempe dans l'eau, mais plustost reçoïue seulement la vapeur de l'eau bouillante au chaudroniles trois jours pa£ fex pourreseaprimier les chetcs que tu auras faiô infuser, ics couler. espraindre par un cojatoire de sorte. «ofle toile. après. remettre autres nouveaux ingrédients s'il estbeloing, à sçavoir jusques à tant que les liqueurs qu'n aura mcjûiavec l'huiTe, ou l'humidité qui proviendra des iftgcedwnts sera cformméec que l'aile semblera avoir acquis entièrement les vertus des ingrédients, puis les couler. e£ praindre comme douant. cest la manière que lon doit tenir. bien préparer les huiles par impf eiïion:vray est qu'à moins de frais & bieu plustost on les pourra preprcr, en mettant les matières dans une grade poèlle d'erain sur vu feu de charbon, là où ils bouilliront. petit feu.jusquet. tant que la liqueur qu «n aura meÛc avec l'huile, ou l'humidité des ingrédients en soit consommée, puis on les coulera. c£praindra. la façon qu'au en y dit cy deuaat. CnfnsTt. u furplgs lon congnoist que l'huil y aura attire antierement les verQJSj. tus des. n gre dienu, e ueisJiqytiWi qu'on aura mesle avec l'huile, ' au que. ujiinicUtc des iagoedients iêra consumec, si avec une spatuk ou baston de bois, lon & quelques gouttes d'huile dans le feu. car fielle renfla. bc incontinent, cest signe qu'elle estpurc:il elle pette, encore. elle quelque reste d'humidité, d'avantage en bouillant dans le chaudron elle pette avec rhumidité, fait des bouteilcs:après que rhumidite en est consomraée, elle est paiûble. tranquille. rrTesmes une goutte d'huile espandue sur la main, si elle. de l'humidité, elle le demonstre allez, car elle nagera par dessus l'humidité. Quant à la qualité des ingrédients, elle consiste principalement Q"?! " en ce que les ingrédients sont froids ou chauds, tendres ou durs. fils. £ Ms. (ont froids, est bcTotn faire pluileurs permutations d'iceux dans l'haï-. hdt. le, à fin d'imprimer. l'huile la venu froide des ingrédients, Car com-Ttndret. bien que l'huile d'olive soit tempérée, toutesfois tend plus. chaleur Duri. & nature de feu qu'autrement. ains faut nectilairement changer plu-. (ieurs fuis les ch. 'les in fui ces, remartre d'autres en leur lieu, infime pour ce regard laver l'huile en quelque eau, comme nous dirons en l'huile ro(at. fl les ingrédients lont chauds, fufhr une seule permutation d'iceux pour la compolirion des huiles chaudes, à raison de l'affinité. accord de l'huil y avec les choses chaudes, Hmlts cUm Si les ingrédients sont durs. difficiles. se digérer, imprimer leurs vertus. l'huile, faut les infuser premier que les bouillir, mesme tendret 0» adjouster. leur decoctioo quelque liqueur, comme vin, suc, ou durs. autre liqueur convenable, tant pour les digérer, que pour empescher d'estre brûliez ou acquérir une graucolence. S'ils sont tendres, demandent quelquesfois une infullon lîmplcà la chaleur du Soleil, ou furun feu lent, sans aucune décoction, comme les fleurs. quelquesfoisune legiere ébullition sans infullon, comme plusieurs choies aromatiques. Et quant à 1 qualité des ingrédients, faut observerque non feu-Hmt fitilement les huiles par impression, sont faictes des parties des plan-élet dtm. tes, mais auffi d'animaux, parties. excréments d'iceux, eiquels JWwliT ne se doit faire aucune permutation & n'y a autre chose. observer, unon que si les bestes sont petites, on les fait mourir dans l'huile, comme és huies des scorpions, serpents, grenouilles, fourmis. 11 elles sont grosses, on les fait mourir premièrement, puis oltc-lon leurs entiaijks, après bouillir dans l'huile, comme lon fait. l'huile de regnard. Touchant la quantité des ingrédients, dont les huiles par im-Q»ntité<Ui preïfion sont dites simples ou coroposecs, faut regarder que quand f'huilCesteomposée de plusieurs ingrédients, lon suyve cest oïdie, qu'est de prendre les ingredienrs de plus grolic. dure substance, les mettre infuser par trois jours: puis ceux de moyenne lubltancc par deux jours: les plus tendres, fubrils. aromatiques par va tour. une nuict. en après les faire bouillir par ordre, f<ns les couler u' une fois, réservanc les gommcs pour nieller. dJTnvêiz avec la-. dite huile coulée (elon qu'il sera requis, si. 'aventure quelques gommcs entrent en telles huiles.

Chap. LIII Description particulière des huiles qui sont faictes par impression.

.. -, ferji. rafc »». p"»i~»~. centes telle quantité que congnoiltrez estre nccellairc, scavoir suffisamment pour infuser les roses. lauez-la diligemment, tant pour la rendre pins froide ou tem pci ce, que pour la depurer, fidAucuture elle est aucunement iulec ou féculente. Tel Javemenc se fait avec efeale portion d'eau. alnn. e, les rcH mie, muant enemble dans un vaisseau nuques. ce qu'ils loyent mêliez. incorporez, les iaillant ainsi quelque temps, jusquesà ce qu'ils se separent. quoy advenu, on sera un trou au fond du vaisseau, où ils feront, lin d'cfcouler leau: puis on remettra autre eau qu'on agitera comme devant, quoy on continuera par trois ou quatre fois. que fr on est. relie de ladite lotion, on tiendra ledit vaisseau en quelque lieu chaud, à fin que l'huile /c sépare plustost. Et faut noter que. huile ne dokestre lavée de celle façon, si non pour les huiles réfrigérantes, comme tofat, violât, autres semblables. bien est vray qu'il ne ferabesoin de laver l'huile, (ion. huile d'olives. nus, que lon appelle omphacin. Ce lavement d'huile faiâ, ayez quantité fufEfantc de roses espampées, mettez-les infuser. confite en cette huile iavée» dans un vaisseau ayant la gueule étroite, comme est une cruche, cm boueille de voirre, ou d'estain, lequel soit plein. la quarte pai tic pus du bord, bien clos. efVouppc. eXposez les ainsi au Soleil, ou en lieu tepide, par l'espace de sept iouts, puis faites bouillir les roses. en dou ble vaisseau avec eau bouillanre, comme avons dit, ou bien faites les bouillir dans une poelle d'airain. petit feu sans flamme, par lVspacc de deux ou trois heures. après que l'huil y aura bouilly &conformé une partie de son humidité, la conviendra couler. esprainJic par un coulatoire fort. de grosse toile, en après. remettre d'autres roses nouvelles, en faisant comme devant jusques à trois fois. en fin après avoir ciré coulée, on. ad. ou liera autant d'eau de l'infusion d'au très roses infusées en eau, qu'il y aura d'huile, qu'on exposera au Soleil par l'espace de quarante jours, laquelle infafionpourra puis après estre séparée d'avec l'huile, comme. elle dit de l'eau pour laver. Toutesfois lon se pourra contenter de l'infusion des rôles fuictc.cn huile, fans, adjouster-autre eau en l'infusion.. Lon mesle quelquesfois parmy la decodlion de roses, un peu de vin, ou de fut de roses recent tes, à fin d'empescher que l'huile ne le brulîe, ou qu'en cuifanr elle è£2 " çç. ulcTC quelque graucolence. faut noter que lon prépare deux ""fortci d'huile, rofac. une d'huile d'olives meures. de roses du tout ouvertescV espannies, lesquelles pour le mieux doyoent estre rouges. L'autre huile Ce fait de roses estans encor en bouton iucc huile d'olives vertes, &non meures: ou il n'avez de ceste huile omphacin, vous en préparerez avec huile commune, verjus cuits enferable jusques à la consommation du jus. Celle cy est plus refiigetatiuc, astringente&repcreusluc -.l'autre plus digerente. {cdatiue de douleur. Lon tait aucunesfois huile to fat fan. huile d'olives, mettant roses HtumUefrouges, ou incarnates, ou muscades pourrir sous le fien dans un vaiÊ r°»<i'hmU r§ -feau bien couvertun mots entier; Quelle huile est fort odorante. f. Ceste façon d'huiles peut dire obiètuce. la composition des huiles froides ou tempérées. Amples, quelles sont huiles, violât, de ca-Huiles <U. mamille, de melilot, Hc violettes jaunes ou rouges, des feuilles. fleurs d'aner, des fleurs de lis en ostant. jaune, des rieurs de flambes, des Demt. J. fleurs de fuzeau, des fleurs de bouillon blanc, des-fleurs de iofmin, des umm fleurs de pan or, ou des feuilles. telles de pavot, des feuilles de lai-Dt III -etuë, des fleurs blanches, des Jis d'estang, la composition desquelles. flmbu huiles faut noter, qu'au défaut d'huile d'oliets vertes, on peut pren-Ve dre l'huile demandes douces, nouvellement extrade, ou d'auciaincs yfj. " Mff. <jui aura estépremierement lavée. Vt. Huile de coings. prenez coings entiers avec l'escorce. sans semen-1, M»"" ce, bien mcots. piles-les, faites tremper au Soleil l'espace de quinze. '. lîi, iJt lu jours en y .nie. si ce, ou huile bien lavée, comme auousdit cy devant. j} an puis bouillir avec égale portion de jus de coings, en y double vaisseau, Hmilt d§ fespace de quatre heuresilhangez par deux ou trois fois la chair. jus ""x"" de coing, expo(ez au Soleil de rechef, faites bouillir. puis coulez le -tout, réservez en vaisseaux pour l'usage: le jus de vostre coing se tirera facilement. en plus grande quantité, si vous rappez plustost les coings que de les couper par morceaux. Huile de mastich: faut prendre huile rosat, oi d'olive verte, ou de Huile Je m coi. £ trois. iurcs: hu. et onces de bon vin: mastich puluctifc, adjouftc sur là fin. d'autant qu'il ne veut pas grande. m lion. trois onces.

faites cuire le tout. la consommation du vin en remuant souvent: & fin que le massieh se puific
 fondre. méfier avec l'huile. Huile de rieurs de fuzeau: Empli liez une bouteille de voirre pleine. /•
 d'huile lavée ou omphacinc, mettez. suffisanrc quantité de fleurs de. f41 " {uzeau, exposez la
 bouteille au Soleil ardent respacede six jours, puis les exprimez, remettez en d'autres.
 continuez cela tout le temps d'estc que les rieurs de fuzeau feront en vertu. ceste huile est
 singulicrc pour conforter le« nerfs, appaiser la douleur des jointures, C9 "F" fer pour nettoyer le
 cuir. H, Huile de mille-pertuis: Faites tremper j'clpace de trois joursnatu-le-ptrs. rels en vin fort
 odorant les sommitez de mille-perruis, puis bouillir tout doucement au baing de Maric, ou double
 vaiilc3u:3c quelque peu -aptes les exprimez légèrement. mettez tremper au meûne vin aidant H
 iij de jours. de nuicb semblable quantité des sommitez de raille-pertuis, faites bouillir. exprimez
 comme devant, puis adjoustez trois onces de terebentinede venise, six onces d'huile vieille, un
 feriptule de safran, mêliez, au mesme baing de Marie laites bouillir jusques à la consommation du
 vin .garderez ce qui reliera dans un vaisseau de voirrc, ou plombé, pour tous en servir le plus
 chaudement que pourrez aux ulcères malignes principalement des nerfs, aux membres
 defcharnez. refroidis, aux poindturcs de nerfs, aux douleurs de dents, aux convulsions, aux
 tumeurs, aux gouttes. Aucuns sont cette huile toute (Impie, prennent seulement les rieurs de
 mille-pci tuis, qu'ils mettent tremper tout l'Efré en huile lavée dedans un vaisseau de voirrc,
 l'exposént au Soleil ardent, puis la gardent. Huile de Huile de rhue.prenez feuilles de rhuë
 quelque peu seiches, à raison rhm. qu'elles ont une humidité exerementouse, mettez les au
 Soleil l'esté entier tremper en huile: ou pour le mieux, changez les de huicren Hitilt demtmr nmc.
 jours, coulez les. exprimez. chacune foisrlEitc parte, sans les u, d'abfntt, faire cuire coulez les,
 exprimez. réservez en vaisseau. ainsi fonrpreHe mtrioUi-parées les huiles de meurre, d'absintc,
 de marjolaine, d'auronne, de difhZ'dZt tn. m. chamomillc, autres semblables. esuelles
 aucunesfois on . adjouste pareille quantité de jus ou rieurs ou feuilles de l'herbe meslé Huile. a-
 avec l'huile, les expose lon au Soleil. Huile d'aspic. prenez aspic vray, ou au défaut d'iceluy.
 lavande, trois onces:feuilles de marjolaine. de laurier, deux onces:racines de Toucher, de
 campane, bois d'aloës, de chacun once. demie. noix muscades trois onces. infusez le tout. part
 en égale portion devin T)ouler £e-. d'eau. l'infurton acheuce, faites le tout bouillir ensemble, en
 suffijhnuct, de (ànte quantité d'huile, dans double vaii7cau, respacede quatre ou cinq "k!Ztl-
 ncQrcs. ce passeas, coulez, réservez l'huile pour vostre usage, m. sçavoir pour les douleurs
 froides, d'estomach, de reins, de ventre, de matrice. autres parties. Huile d n Huile de renard.
 Prenez un renard tout vif, d'aage médiocre, de beau corlage, bien nourry, bien gras, quels sont
 ceux d'après les vendanges, tucz-lc, luy. fiez toutes ses entrailles. sa peau:aucuns ne luy ostent
 ses entrailles, mais seulement la merde qui est en ses boyaux, d'autant qu'il y a force graisse
 en ses boyaux:cassez luy les os, à fin que la moelle en fort c: ce fait mettez le cuire en
 faulmurc, ou eau salée ou eau marine, de chacune un sextier, huile deux sextiers, sel trois
 oncs, sur là fin de la décoction adjoustez feuilles de sauge, rosmarin, aner, organ, matioline,
 graines de genevre:après que sera cuit iuf ques. pourriture, cest à dire, que la chair puisse estre
 séparéc des os, Gouttes jurfi exprimez. partez le tout par une estarninc, réservez en vaisseau
 {urniè tti P° ur. ic. niments aux douleurs aniculaïtes, goutcs sciatiques, atîe de dès. âions de
 nerfs, douleurs de reins. de dos. Huil y a». Huile de vers:Prenez vers de terre demie livre, lavez
 les diligemym. ment en vin blanc, puis faites les cuire en deux bures d'huile d'olive, & peu de vin
 rouge, jusques à U consommation du vin, coulez. exprimez le tout, en resernez l'huile. si leroit
 bon encore dans celle. tr. srt. ritm huile mettre. autres veis, les. laisser tant que. mule
 durera.Ceste de iumm huile est lin gulière pour côforter les nerfs refroidis pour les douleurs des
 joinâures. Huile de serpents: Prenez serpents entiers, mettez les dedans un hU dtfftrvaisseau de
 terre plombe, empliltez lede beurre deMay, couvrez le »c»tt. pot d'un couverde bieu lut. en les
 join et urcs, mais qui. y. un petit trou au dellùs: approchez le pot près du. eu. le faites bouillir
 demy jour pour faire le tout cuire exactement. coulez le par le linge, puis pilez soigneusement
 dedans le mortier, coulez ce qui sera au fond d'iceluy linge: nu il. z enferoble ces deux colatures
 Jailtez les refroidir, réservez en vai lleau de voirre, pour vous en servir aux goutte &
 paralyile.Aucuns prennent des vipères. leur couppent la celle &• la queuë, ainsi que lon fait. la
 Theriaque, les sont cuire en huile, vfent de cède huile es dartres rebelles. boutons de ladrerie.

Chap. LV Renvoy des huiles qui se font par distillation.

La troisième manière de faire les huiles, c'est dite par refolution ou distillation, de laquelle nous parlerons après la distillation des eaux. outre elle. a une manière de tirer huile (encore qu'elle se face par expression en aucunes) qui approche fort. celle troisième façon Je distiller, telle est pratiquée es œufs, froment, senevé, foinjorge, tartre, souphre, autres. Huile d'œufs: Prenez jaunes d'œufs cuits durs en eau, ou pour le mieux sous les cendres chaudes, environ treize, froitez les long temps entre vos mains, puis les écrasez dans une poelle plombée, ou vernillée de terre, petit feu. mouvez. retournez les souvent avec cuillier de bois, jusques à tant qu'ils rougissent, puis pressez les avec le dos de ladite cuillier. ou pour le mieux mettez les entre deux pressoirs feutres & pour les espraindre comme lon fait l'huile d'amandes, il en sortira huile «. en abondance: qui est souveraine pour oster les taches du cuir, pour Daigner. guérir les dartres, pour faire renaître le poil, pour curer les ulcères Réculeuses. malignes pour appaiser les douleurs, adoucir les aspérités de la peau, conforter les fissures des lèvres, des mains, des pieds, et du fondement: oster les cicatrices laissez es lieux bruslez, principalement pour les tumeurs des membranes du cerveau. D'aucuns en la préparation de ceste huile ne utilisent les œufs durs, mais les frottent tous crus, puis par compression en un sac entrepressez, ou font un pressoir, en expriment l'huile. Huile de froment. Comprimez du froment entre deux lames de fer froide, es, ou bien chaudes, ou entre une pierre de raibric, une bien épaisse platine de fer chaud; recouvrez l'huile. Huile de foin, Dartre t. ft. il. 4. t. t. H. t. i. V. E. n. qui en distillatou bien oster l'écume du froment, puis le distillez la façon de l'huile des philosophes. telle huile. haude appliquée nettoie les taches de la peau, guérit les dartres, Bistules. fistules de la poitrine aussi des petits enfants. arns sont préparées les huiles d'orge, de lin, de neuve, autres graines oléifères semblables. Huile de foin: Enflambez une quantité de foin, puis. l'enclez en continence: après mettez le sur des charbons, & cependant qu'il se refroidira fu. cc, étendez dessus une ramette de fer, il. !. amassera une liqueur oléifère, qui est appelée huile de foin: & telle est singulière pour les dartres «Se feu saint Antoine, tongs. aspérités du cuir. Huile de tartre: Prenez tartre, cest à dire, la lie de vin qui adhère aux douves des fustilles, non au fond du tonneau, patée-qu'il est trop féculent. sordide, ny de celui qui est au dessus du tonneau, par ce qu'il est trop escumeux, mais de celui qui tient aux fullailles d'alentour du tonneau, où il y a eu fort bon vin blanc, plustost que rouge: pulverisez le subtilement, l'enfermez dans un linge, faite le tremper en vinaigre blanc fort bon. ou sans le faire tremper calcinez le, mettez le dans la chauffe d'hippetras, ou une veille de bœuf ou de pourceau: puis le mettez cuire sous les cendres chaudes, jusques à tant qu'il blanchira: vous congnoîtrez qu'il. ra allez brûlé, s'il devent clair, brusle aucunement la langue au toucher. Combien que vous. 1c pourrez blanchir (il comra tiennent pour un cr5d tecret quelques v. s) vous le ferez bouillir long temps en eau, l'écumez souvent. pulvérisez le encore une fois. ou pour le mieux, calcinez le: puis le mettez au fond d'une chauffe d'hippetras, cest à dire, d'un sac qui aura le fond agu, qui pendra de haut. quelque ballon, dans la cave ou autre lieu froid l'espace de huit iours, tant qu'il foie retourné. & l'huile ne se fait, ferrez le & l'exprimez. mettez dessous une phiole de verre, pour recevoir la liqueur qui en distillera, laquelle n'est point vraie huile, mais une eau bien acre, ou une humeur rouilleuse. Cette huile est bonne pour toutes sortes de gratelle Sordide, mauvaie tigne et autres telles affections du cuir: elle rend blanche, nette & jeune la face: elle ote les rides. taches d'humeur mélancolique: elle tend les cheveux blancs, empesche la cheute des cheveux, les fait renaitre: elle blanchit le cuir. l'argent, ote les taches des linges si on les frotte avec ceste huile étant chaude. Huile de souphre: Pendez en quelque lieu haut avec fil d'archal ou tringle de fer, un vaisseau de verre façon de clef ou de timbre, couvert par deus. de terre. potier, large d'une coudée. au dessous duquel, une coudée près, mettez un autre vaisseau de verre par bien capable. beaucoup large, comme est un grand plat ou bafin. luer: au milieu duquel. aura un petit vaisseau de terre en forme de godet, qui contiendra le souphre, qui doit estre vif, vierge, non artificiel: quand voudrez faire distiller vostre huile de souphre; prenez une lame de fer de quatre doigts, fourrée rouge du feu. ictez la dans ce godet, pour hure ardre. en flamber le souphre pur & vif: la fumée qui en forcira montera au vaisseau pendu, auquel en bref

temps se convertira en huile qui distillera au vaisseau d'embas. Amaltez ceste huile, la réservez en un vaisseau bien estouppé, pour en user à guérir les gencives, fiitules, ulcères de la bouche, d'autres d'autre les touchant seulement avec l'extrémité d'une plume ou d'une pin~ cette: lied singulier aux ulcères rebelles de vetolcave uns en baillent à boire avec eau de meliflè au matin. ceux qui sont mal pentez. guaris de la verole, pour attirer hors le venin. Autrement peut estre Lutte l'huile de souphre: faites boni. lu souphre en eau de vie jusques, à-tant qu'une liqueur huileuse nage par demis, amassez celle liqueur avec laine ou linge, ou petite cuillier: faut quelquefois changer l'eau de vie, jusques à tant qu'ayez amaliè allez d'huile-fi-incontinent après le bain vous frottez de cède huile le corps infesté de vif argent, vous attirerez hors ledit vifargenr. Voyez plus amplement de cures ces huiles en nostre livre des remèdes féercts.

Chap. LVI Description de quelques baumes artificiels.

O. sçair allez que comme le vray baume ne se trouve point; au lieu duquel l'indulric étartificc des hommes la invente huiles qui approchent de bien près aux verrus. facultez du vray bau. c: telles huiles sont faicces par distillation, ou par impriciliom nous parlerons seulement d'aucunes qui sont faites par iniprc(ction, laï£ fer us celles qui sont distillées, pour ceux qui se mtfler de rir la quinte. lien ce des choies, air, si que tu apprendras par nos remèdes secret&r Baume de pommes de merveilles: Prenez pommes de merveilles ou avec ou sans leur fimece, bien meures, mettez-les dans un vaisseau plein d'huile commune, vieilli ou récente, ou huile d'amandes douces. jg Ut ces, ou de lin, les faites tremper long temps au Soleil, ou dans le bain de Marie, ou dans fien de cheval bien chaud; ou dans terre en vaiiTèau bien couvert d'arène, l'y laissez un an entier, voire jusques à deux, pour estre meilleur: vous pourrez au (i faire cest huile des feuilles. folleules sans le fru. r. aucuns avec les pommes mises avec huiles d'amandes douces ou de lin, adjoust nt vernix liquide une once poui chacune livred'huile. telle huile est un baume fmrulier pour toutes pl ay es, in il .ira mations de ma. me 1res, pour appaiser les douleurs extrêmes, pour la greucure-desperirs eufans-, ulcères de l'aman y, pour faire conecuoirfi aptes que la femme est (ortie du bain fait, ceste intention, elle en frotte son ararray, boit de la poudre de ces feuilles avec vin blanc. elle est aussi tort singulière pour les douleurs d'hémorrhoides mestec avec huile de lin ou d'amandes douces. Nous avons parlé des pommes de merveilles au. it Nitotu nfjdt verenia»e. it l'htbt tmtfirt. Bmtmt. LIVRE ni. B«if<mtM, con(. si urc où allons ait que leur herbe est dire de. Latins lâlmine, fleurii V-rai. on quelle. vertu du baume. Les huiles des fleurs de rosmarin, de mjri», àt bouillon blanc, de véronique, de nicotiane, de l'herbe terrestre ainsi boniitnbl dHc préparées qu'avons die cy devant, ont venus semblables au baume. Autre baumerprenez des fruids d'un ormc, fleurs de millepertuis, boucôs de rôles, mertez le tout ensemble dans une bouteille de voirrc, avec huile d'olives. estoupez diligemment la bouteille, la laïffez au Soleil jusques à tant que voyez que le tout soit tellement confommé qu'il lcmble estre pourri: puis parfez le par un linge, reservez l'huile pour vostre vlage. Autre baume: Prenez gomme d'elemmy quatre onces. huiles de vers, rosat, de raille-pcnuis, de chacune deux onces, térébenthine de Veniic deux onces, mêliez le tout ensemble, faites incorporer fur un feu de charbon: puis réservez le par petites bouteilles. Autre baume:prenez Heurs. semence de mille percuiss quarre poignées, concaltez les bien fort, les mettez au Soleil l'espace de dix jours dans une bouteille, avec quatre livres d'huile d'olives vieille: puis exprimez les diligemment, remettez encore autant de rieurs & semence de mille-pertuis en la bouteille exposée au Soleil encore' dix jours entiers: ce temps païTc, exprimez encore le tour, puis adjoustez ce qui s'enfuit, huile d'Aneth, térébenthine devenise, de chacun liuic. demie, eau de vie demie livre, mumie, bois d'aloës, mastich, mirrhe, gorame de lierre, de chacun une once. demie: résine de pin trois onces, fafran demie once, dou de girofle, noix museade, canelle, de chacun trois drachmes: meslez le tout ensemble, faites bouillir pu trois heures au bain de Marie, dans une bouteille de voirrebien estouppée, à fin que rien ne s'esvente. En après menez la bouteille au Soleil l'espace de dix jours, puis réservez. huile pour douleurs d'oreilles, playes, fistules, chacres, noli me rangere, pour frotter l'espine du dos quelque peu avant l'accez de la sieurc, qui commée par froidure. Xi/«irJv» Autre baume: Prenez les fructs des ormes dans lesquels vous trouvertiies. ucrez une liejucur semblable. l'huile, mettez les tous entiers dedans (une phiole tortc, laquelle phiole estoupperez fort bien, l'cnfcpcue. lirez l'espace de quinze jours

dans tien de cheval bien eschauffe par vne grande pourriture: puis l'expo fez. un Soleil ardent quelque reps, et après recueillez le plus clair qui nagera par dessus, qui vous servira d'un baume (îngulier. Autrement, amassez toute la liqueur que trouvez dans les fruits des ormes, mettez la dedans une phiole forte, ajoutez fleurs de mille-perruis, huile commune, estoupez son bien la phiole, l'e nleucliss. dans rit. de cheval bien pourri, laide. la assez long temps, puis retirez la. vous aurez un baume (îngulier. Des baumcs, voyez no remèdes fetiets. Jiaume dts

fl»Tt d'tr

VKt.

BREF DISCOURS DE LA DISTILLATION DES EAUX.

Chap. LVII Le proffit de la distillation.

Ncorc que distillation soit œuvre plustost d'un Phirlosophe ou alkcmifte, autrement dit Abftra&eurde iquintellence, quedun fermier. maifttcld'une maion champestre: toutesfois le proffit. est si grand, Vusage en est tant louable. neceïaire, que ne pense point le seigneur de nostre Maisô Rustique pouvoir estre accompli de toutes les perfections que désirons en luy, sans la cognoillânce. exercice de la di(Wlarion: non pas que. veuille qu'il s'yamuse beaucoup, &y face tels frais que plusieurs gens de nostre. r «j"rr» temps mal-auifez. employent: mais seulement qu'il. vacque en temps JWif! de loisir. heures de relasche, sans grands despens, voire si pollible est, ' IUat, qu'il donne ceste charge. sa femme, ou. sa fermière. car telle occupation leur est beaucoup plus seante qu'à luy, d'autant qu'à la maistrefic& fermière de nostre maison Rustique appartient la charge des menus affaires de la maison. Ne sera donctrouve estrgfige en ceste part, fiaprès avoir parlé de la façon des huiles succinerner, nous difcourons bricfucmcnc. selon que la çhofe Rustique le requiert, la f. çon de distillerles eaux, extraire les quintes efïences olecuses des matières Rustiques: desquelles nous voulons que la fermière de nosttc maison champestre, se (crue tant pour secourir ses gens, que pour ayder. ses voisins es necesîtez de maladies: comme nous voyons estre 1 coutume charitable de plusieurs grandes dames, qui distiljètwux, & préparent oigncmcncs, autres (emblables remèdes, pour en faire part, donner aide aux pauvres. tyj

Chap. LVIII Que cest que distillation & combien de sortes il y a de distiller.

IEne rn'arrestera y. déduire quia estçle premier inventeurde n., uyutHr. la distillation, à sçavoir si cest un Médecin moderne, qui ayant de-d. dijt, uôrde manger Poiree cuite, la fit confire entre deux plats sur le feu; puis ayant descouvert le plat de defusduifa le fond d'iceluy, cemply comme d'une sueur, qui avoit l'odeur. faveur de la poirç îa cuit te: inventa par après certains instruments pour extraire de toute sorte de pUntcs, eaux, claires& Jicépides: vaut mieux qu entendions que cest que distiller, combien de lottes il y a de distiller, quelles matières peuvent est te distillée. distiller proprement est un art. moyen par lequel lon extrait la li-VifitfLtt. queur ou humidité d'aucunes choses par la vertu. force du feu ou de chaleur semblable (comme les matières le requièrent.) non point TTVRE 111. autrement que nous voyons en ces lieux inférieurs, par la vertu. force du Soleil pluileurs vapeurs eslevées en la moyenne région de l'air.estre converties en eau, de là en pluye. Vray est que le root de DUiXerfitns distiller s'estend quelquefois))lus largement, appartient non feuffc.iW. lement aux matières qui sont distillées par le moyen de cha!eur, mais aKirti sans chaleur: comme nous voyons estrefai&cn celles qui sont . distillées en forme de coulatoire, à sçavoir quand la plus pure &finjWr tT CCTC. art. e de quelques eaux ou jus liquides, est extrai&c& séparée FarfMon. de la partie plus limonneuse. terrestre par le moyen d'un feurre, ou Vots dt terre, d'une pièce de drap en forme de languette. lifiere, ou de sablon de nwatitte. menu gravois, ou de pots déterre non encore cuite, ou de vaisseaux Uerrê si "de. foi&. de bois de licrre, ou de voirre de feugcre. quelquesfois aussi lon feilre. distille sans chaleur, maisplûftcrft par froideur, à sçavoir quand les Dyh&ttion chofêsque

lon veut distillerfont miles eu lieux froids. humides, lllrL ""de comme. c Vhuïic de tartre, de mirrhe, de sang de dragon, de louMmr? très, autres. Quoy qu'en foit, il n'est ja besoing que la maiftrcfiè de nostre maison Rustique s'amuse. toutes ces diversitéz de diïriiJcr, seulement qu'elle le contente de celle qui se fait par chaleur. Vray tft qu'il faut qu'elle sçache sur le doigt les diversitéz de. ha leur, à fin d'accommoderà la distillation telle chaleur que les matières le requièrent: -car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de fo4tiJ, ou de cendres, ou d'arènes menues, ou de si meure de fer, ou de marc d'olives. les autres veulent chaleur de tien de cheval, ou d'eau bouillante, ou de la vapeur d'eau bouillante, ou de vin bouillant en la cuue, ou de chaux vive, ou de quelque escorce ou autre chose putrefiJJ ce. Et. our ce regard remarquera loingneusement quatre degrez de t». Â. cr aleur:Dont le premier est dit tiède, comme peut estre une eau. derby chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle n'y a aucun danger de mal. Le (ccond est un peu pluschaud, toutesfois qui se peut Tourrrir sans ofFcufe, quelle est la chaleur de la cendre. Le tiers est encore plus chaud, tellement qu'il peur offenser griefucmenr, si on. tiét aucun membre longuement, comme est la chaleur d'arènes menues. Le quart est si véhément qu'à grande peine le peut il endurer, quelle est la chaleur d'efcaille ou limature de fer. Le premier degré est conuenable pour distillerles matières fabules. humides, comme les Meurs: les (Impies froids, quelle est l'endive, la lactue, autres tels. Le (ècôd pour la distillation des cho les subtiles. seiches, quelles sont les odoranteSjComrac poyvre, canche, gingembre, clous de girofle. p. uficurs simpleSj Comme Paluyné, la fiulge. Le tiers, pour distiller les matières de substance espaiifc. pleine de suc, quelles sont plusieurs racines. Le quart nclt propre que pour la distillation des métaux. minéraux, co. me de. alun, arsenic. autres tels. Par ce moyen nulles matières se pourront presenter, desquelles ja maitrelle de nostre maison Rustique ne putiTe extraire l'humeur aqueux, dut illcr eaux clai» res. limpides. iicoiaî.

Chap. LIX En quel temps il faut distiler. quelle est la faculté, vertu. durée des eaux distillées.

Oures matières doyvent estre distilléesau temps de leur r<mptd<di meilleure disposition, à sçavoir, les racineSjherbeSjfkurs/c-flifltr. mc& au temps de leur maturité. les animant ou parties <■ ig>'ff< d'iceux, alors qu'ils sont de moyen aage, comme nousdi-""jjj rons en son lieu. Qr quant à la cognoïiTance de Immaturité des raci-. mat "" ncs, herbeskurs, semences, fruich, nous te renvoyons au fécond liure, oùvousavons assez amplement discouru en quel temps il faut cueillir-toutes ces choses. Toutesfois est noter, que souventesfois telle nécessité se pt efente qu'il faut diftllcr plantes leiches & alors il convient les macérer. madefier en quelques liqueurs ou décodions propres,(clqn la vertu de telles matières, à fin de leur renouueflct au cunement leur. uncflc, donner quelque humeur semblable. «eluy qu'elles avoyent apportépremierement de leur mère nourrice la terre,çoromc nous dirons, incontinent. Or quant à la vertu des eaux dilhlces, il est tout certain que celles untm Jts qui sont distillées par lebai» de Marie, veu quelles retiennent les (à-MMf ueurs, odctfrs,ôe autres qualitez des matières desquelles elles sont distillccs, non seulement elles ont leurs vertus esgales aux plantes. matières descujelles elles sont distillées, mais font-beaucoup plus graciencfcsaugouster, cVplusplaisantes. l'œil, quses Fus. décodions de leurs maricrcs.Vray est que les eaux qui sont distillées par alambics de plomb, estain, de cuyvre, d'airain, ou d'autres métaux, comme nous déclarerons tantost, perdcnr la meilleure. plus subtile partie de là fobftance deleursmatieses, qui s'euapore en l'air, ains ne sont de(r grande vertu que leurs plantes. Quoy qu'en foit, les eaux distillées. font plus plaisantes aux malades, plus promptes. mettre en usage: j) unt. e, ratilleurepour remèdes etulaires, pour faire epithemes au coeur. toute Ofitlsoye, pour préparer les fards pour prescrire parfums. choses odo-. rantes, tantpour l'viagçde médecine que pour la délicatcfle du corps, que les décoctions de jus des plante», pour ce, regard on les doit d'autant plus fo'ingneuGrment diftitler; Bien est vray cjue les eaux faites au bain de Mttrie, principalement celles qui sont distilléesà la vapeur d'eau bouillante, ne sont de longue durée, à grande peine furpasscnt un amaussi il les faut renouue lier tous les ans par distillations ou circulaires, ou itératives, avec les

nouvelles matières mises sur le marc des premières distillations. OU bien. s-distiller par feutre, comme nous disons cy npre: &

Chap. LX Quels doyvent estre les vaisseaux & instruments pour distiller les eaux

DEux vaifcaux sont nccessaires pour distiller, qui pcmient. stt estre nommez d'un mot commun général, Alambic: l'yii d'iceux est. ppefîi proprement \tfc2\i conceoanrArce qu'il reçoit CV/>/ .tourne. „. .. . f. il>> itifttM. cotict les matières que lon veut diltuler: aucuns. appelle Corps, corpulent, ou vaisseau corp ulentjcs autres Courge. L'autre est nomme vulgaicbdfte. rement Chap.iteau, ou Chap.e, ou Chap.elle, ou Clethe, auquel font amaslées les vapcurs, cou crues en eau.Cc vaisseau. quelquesBt°c d' O, t j». S un cznz\ en forme de bec d'oiseau, par lequel l'eau distille goutte à goutte en une pbirole ou autre vaisseau semblable. quelquefois est Viffe4uX sans bec, ce quand lon veut user. circulation. Or ces instrumenn iJlt'Ur, n. oru. orc dirTcieniSytant en forme & figure, que matière: vray est que w>m tnm. cs. rem. crs immez estoyent d'un vaisseau de plomb, semblable. une clethe, qui couvroit un autre vaisseau d'erain plein de matières pour distiller: tel est allez congru d'y. chacufi, viué par tour, raion qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis Uo a trouvé une autre faç ô, pac taoudle plusieurs vaiucaux, chacuas couverts de leur Chap.iteau de plomb, sont eXcbaotfcz tout enferoble d'un seul feu, sur un Fourneau fait en façon de voute, à fin qu'à moins de frais. de peine lon puisse attirer grande quaoitié d'eau. telle ea est la figure. Or parce que les eaux distillies par alambics de ploeab ne reiretoem aucunement l'odeur ny laûucnr, ny soutes autres qualités domstiercs, desquelles elles sont (Milices, mais plustost Tentent la fumée. une nideur daduftion. avec cela que les eaux qui sont distillées des p.. ?ntes acres: poignantes. amères, ne Ce refentent aucunement de.l'amerrume. acrimonie de leurs plantes, ains plustost d'une douceur aucunement rade. mesmes que. comme tefinoigne Galicn. l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite souventesfoisun flux dyfcnterique. ceux qui en boyucm, cau(ê de (à nature qui est de substance de mercure-.joint que nous voyons ordinairement que les eaux distillées par le plomb sont le plus souventavec acre. véhémence vapeur, qui lè rait, à raison qu'il Ce di/Tout un Ce\ de la voûte de l'alambic, lequel gaste les eaux, les rendant blanches. espaises comme laict. Pour ces. r 'fi je raisons l'on. inventé un autre infiniment nomme vcflîc, duquel le vaif (eau inférieur. le Chap.iteau qui le couvre sont. crain, tous deux mis sur un fourncauricquel infiniment est propre, non seulement pour distiller eau dévie fiii&e devin ou de lie devin, ou de ceruoifc, mais aulU de toute autre sorte de plantes iufufces avec bonne quantité d'eau commune.Au surplus faut que le Chap.iteau ayt un grand bec qui pafCe par dedans un tonneau plein deau, à fin que les vapeurs ne. exhalent mais se condenlênt. tournet en eau. Telle en est la figure. les Médecins plus récents. mieux advisez ont excogité une façon beaucoup meilleure que les précédentes, qui est de diftiJler les eaux au baing de Marie, cest à dire, au baing de quelque eau bouillante Bain Je ou sur la vapeur d'icelle: car il est tout cenain que telles eaux sont meilleures sans comparaison, d'autant qu'elles retiennent exactement, non seulôînMt l'odeur, raiis aussi iafaveur, autres qualitez de leurs platcs;Ccquiaduicntainsi, parcequele baing de l'eau bouillante par ion humidité retient, garde. conserve les parties olus subtiles des plantes, par ce moyen empesche qu'elles ne Ce rckmdent. exhalent, comme il se fait en celles qui sont distillces par le feu violent de bois ou de charbon: qui est cause seule, qu'il y a autant de différence entre les eaux distillces par alambic de plomb. le baing de Marie, ErJiJM-qu'entre le plomb. l'or: par ce que non seulement elles retiennent iîSZ'uL-les. ro. rcs .q ua, it «urs plantes, à sçavoir l'odeur. faveur, mais ht. atiîî elles viennent claires, pures & limpides, fins fenrir tant soit peu de fumée ou d'aduftion-.au contraire, les autres represenênt au gouter tousjours quelque nideur defumec, qui non seulement excite un appétit de vomir, tant aux fijns qu'aux malades, mais aussi apporte grand dommage aux parties pc&or&lcs, eilomacb, fove, autres parties intérieures, à raison d'une mauuàife qualité qu'elles. acquièrent des MMm. vaifleaux où elles sont distillces. Ce que lon oeut facilement congnoistre par l'eau d'aluine distillée en alambic de plomb, qui est douce, non amère comme sa plante. mesmes par toute autre sorte d'eaux qui sont distillées désolantes, qui ont le tempérament, chaud, &la

fieuracre ou amère. Car l'alambic de plomb recevant superficiellement les vapeurs des hcrKeSi qui sont chaudes cTcfr(5b. de vertu, corrompt facilement sa superstcie, la convertir en cêruse fort subtile, laquelle par après se méfie panny les eaux, leur aouierte douceur rade. ce que lon peut con£noistre par lafubfidencc blanchastre de telles eaux principalement quand elles sont distillces par alambic tout' récent: carie éhmUc & vai "«u qui. long temps servi, ayant acquis par long espace. frefo'j vieil quente distillation de toutes pans, comme une crouste de plastre, m. "" J». n'est pas tant facilement alterepar les vapeurs, ny converti en ceruse. ftuUr. £. ne se faut çfmerveillcr, » la luperficie du plomb est changée en ccruc.wtt/l. c par l'acre vapeur des plantes, veu que la ceruk mesme, comme tcffatthl. moingne Diofcoridc, est faite de lames de plomb pendues sur les vapeurs du viaaiçre, estendues sur clayes préparées de cannes. Or tel p, accident n'advient point aux eaux qui sont distiljeésau tain de Marie: tZFàûuli 041. °, con gno«ft apertement au goust leur arheTtrc.Sû acrimonie irts 4i» bain acidité, aspretéAtilleriré, accrbù:é, douceur, infipidité, si elles tone mûri, re. distillces de plantes amères ou acres, ou d'autres faneurs. qualités il '. !ï Cmri Ce advient. arcc. w le Chap.iteau du baing de Marie est «le voirre v duquel elles ne pourroient acave rir aucune qualité estrangere. Au furC jus. & cauX ui fout distillces au vai/Tcau que lon 'abpelle vefru'ha. l/fct q« est fait {ommcavons dit. d'erain-, tant cbappkeau que vaineauçQipulent, enduiâ: cepeantmorns par le dedans. estain, fom beauC S4? P mcll cllrc & de Jus grande vertu que celles qui sont distillces Pf. Ç inDic dç -plomb. par ce que le feu du fourneau lie pan brusler iW éf fWffqTiêwy f niarieres d'autant qu'elles treni■{ffitf A' D0ll. n, Çncau: toutesfois elles ne retiennent cmicrcmcet les vertus d'icelles, nûfon de la mixtion d'eau, oui les lurfoque, hebette leurs vertus. Parquoy faut donner le pu Mur toutes les autres, aux eaux quisont distillées en double vaisseau, ou sur la vapeur de l'eau bouillante, qui est appelle bain de Marie, principalement. celles fmrr Mn qui sont de faculté chaude. Vray est qu'entre. eUes, les meilleures têts. tlm font, qui sont difUllées for la vapeur de l'eau bouillante, plustost que b—M»m de mettre le vaiHèau, qui contient les matières, dans l'eau bouillante, Ji " tHT par ce que la vertu plus subtile en est mieux extraîâe. combien que toutes les deux sont fort bonnes, n'y a autre dommage en clîes, sinon qu'elles ne sont de longue. ui ce, au fli en récompensc, quand le besoin Dmrtt. en fera, il y aut mieux en distiller (ou ucnt, à fin de les avoir bonnes. nmxdftlithts Orpourevenirànostre croi/iesme façon si in si rumen :, qu'avons »"■» d< appelle bain de Marie, ou double vaiiTcau, il est de deux pièces. l'une est un graud vaiffeau d'erain faici: en forme de marmite, assez grande & haute eslevée, garnie en son couvertle, qui est mise sur un fourneau, contient l'eau bouillante. L'autre est l'alambic, duquel le vaisseau corpulent est aussi d'erain, tellement incorporé avec le couvercle Fipm de la marmite, ou de la chaudière, que l'un tient. l'autre, l'un ne mpeut estremisny osté fins l'autre, le Chap.iteau est de voirreou de- ftain, ou de terre cuite. en ce couvercle. a un trou bien clos. cftouppéd un coing, par lequel lon vuidede l'eau bouillante dans la chaudière, quand l'eau qui est dedans sera diminuée, après avoir long temps bouilli. Telle en est la figure /Mh». »n-il y a une autre sorte de bain de Marie qui contient quatre alamh mnhifUt. bics, de(queb les vaisseaux corpulents, qiii sont mis dans le bain peuvent estre de voirre ou d'estain, leurs Chap.iteaux de voire: outre ces quatre il y en a un qui furpaïc les autres, qui est eschauffe seulement de la vapeur de Peau bouillante: qui monte en haut par le moyen dun grand canal, celui cy rend la meilleure eau de tous les autres quatre. Tous ces vaiiîêaux bien unis. incorporez ensemble sont appuyez sur une chaudière ou marmite d'erian aîñez large. capable, avec elle bien enduits d'estain, unis tellement que nulle vapeur en peut sortir ou expirer hors:mesmes que tous ces instruments sont tant bien arrangez. façonnez enfem blc, qu'ils semble n'estre qu'un corps, oste que le Chap.iteau se peut séparer, remettre quand il est besoing de distiller les eaux.Telle en est la figure. Lon voit une autre sorte de bain de Marie fort excellent: duquel le vaisseau corpulent est d'estain, semblable. un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par bas, un peu plus estroir par le haut. Le fond ou ventre d'iceluv trempe. baiene Jeux grands pieds dans Peau bouillante & le dessus fort hors du Dain de la hatcut d'un grand pied par un trou rond, qui est millieu du couverde de la marmite ou DE LA MAISON RVSTIQUE 151 chaudière où est le bain. Sur ce vaisseau corpulent, est misj& appuyé un alambic d'estain, couvert. entoure d'un autre vaisseau aussi d'estain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la canelle ou fontaine d'erain. vu autre valsleau allez long, qui est fuue 211 plus haut de la colonne, &cc pour

rafraichir alliduellement l'alambic, à fin que les vapeurs qui. sont eflueces Ce condensent beaucoup mieux, lovent plustost convertics en eau. Et par ce qu'il est fort difficile que l'eau qui est contenue au vaisseau qui environne l'alambic, ne soit eschauffée par succession de temps de la chaleur de l'alambic, ce vaisseau. une canelle par laquelle l'eau fcfcoule incontinent, en laschant le petit robinet de la fontaine; & est rempli incontinent d'eau froide, qu'on. fait couler du vaisseau d'enhaut, mais. fin qu'on n'ayt si grande peine. vuidet tant souvent l'eau chaude, en remettre de rroidejon peut di(po(er tellement leschofès, quedu vaisseau qui est au dessus de la colonne, il coulera aïïiduellement autant d'eau froide dans ce vaifièau qui environne l'alambic, que de chaude se pourra e&ouler d'iceluy, en laschant. fermant les robinets des fontaines quand il est besoing. Et à fin que la marmite ou chaudière, où est le bain, soit pleine tousjours d'une :ncîmc quantité d'eau, laquelle autrement le diminue par la véhémence. aUlduelle chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colonne un antre vaisseau plein d'eau fort chaude, qui se vient rcrifce dans le bain par une fontaine ou canelle gouvernée de fbn robinet. Et ceste eau est eichauffée dans son vaisseau, du mesme feu que le bain est eschauffe d'autant que la muraille de la colonne est crculè& vuide iniques .111 fond de ce vaisseau. ceste sorte de bain de Marie est propre pour distiller eaux en grande abondance, à raison de l'eau froide qui condenfc. convertit incontinent les vapeurs en eau. Telle en la figure: les Vénitiens distillent leurs eaux en tel infiniment: Le fourneau estrond, contient de toutes partsàl'entour defoy plusieurs vaisseaux de terre vitrez par dedans, ièmbhbles à urinaux, bien lutez avec mortier d'argille, couverts chacun. d'alambics ou Chap.iteaux de verre oudeterrecuite:aubecdesquels pend une phiole attachée avec un filet bien eipais, pour en recevoir l'eau qui en diiïille. ce fourneau est eschauffé comme nous voyons, de mesme façon que lesAllemands éfchauffent leurs poelles, &nous nos estuves. Et ni advient que le feu. soit trop véhément, ne faut rien mettre dans les vaisseaux, jusques à tant que la chaleur en soit quelque peu diminuée, de crainte que les plantes, fleurs, auttes telles matières ne (oient bruslées. si bouche du fourneau doit estre tousjours bien fermée. estouppée, fin que la chaleur se contregarde là dedans pour fâtsiraire. tant de vaisseaux.. gouverner ce fourneau sont necclâircs plusieurs {eruiteurs. minières, desquels les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans les vaisseaux corpulens, les autres applliquent les Chap.iteaux sur les vaisseaux corpulents. aussi par ce lon peut tirer grande quantité d'eau, voire jusques à cent livres en une nuit& un jour & telles eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont di ftillecs par alambics de plomb, ou. autres métaux, d'autant qu'elles ne sont aucunement infè&ées du vice. infection qui accompagne les métaux. Telle en est la figure. Sont autres instrumens, desquels le vaisseau corpulent est un vaif(cau d'erain, ou de fer, ou d'autre métal, ayant le col long, espais, a&fczestorr, sur lequel est appuyé un Chap.iteau aussi d'erain, faict en y forme de pyramide, qui est environne comme d'un (eau d'eau fraiche, à fin que la vapeur lbit plnftost. en plus grande quantité convertie en eau, que Veau ne retienne la qualité du feu. aucuns au lieu de ce col long. Chap.iteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métal fort long. torru, en forme de serpent. qui est dit pour ceste raison fêrpeiitin)ou fait de plu/ieurs pièces par angles droits, qui patient par dedxns un (eau ou autre vaisseau ferabable, plein d'eau. 5 Sot plusieurs autres façons d'iframents. distiller, defoucts. ne parfera? pour le prefent, estat content de ceux desquels j'ay fâi& mention, qui sont en fréquent usage, propres seulement àdistillerles eaux, desquelles (êules nostre intention est déparier pour ce voyage. Au mrplus, par ce que l'eau distillée prend de la plus grande part fort Bfrfffr» JL cfîcnce, con/iftcncc, ficaures semblables qualitez, du Chap.iteau, est cbatfitt» bon de faire élection des meilleurs Chap.itcaux que lon pourra choi1 iij, C !.t ■,■.-. d'cr.uit. de Cemt tl faite goHtn mer les mlambtts de yotrrt. Afortitr 4e citent. t»mr. dtfttl laiton des tsux. LIVRE. IL fir: les meilleurs sont de voirre, puis de terre virréepar dedans etpar dehors: tiercernent d'estaiu: quatermet de cuyvre enduit derain: quintement d'erain enduit d'estain. niais les vaûlêaux d'erain. de cuyvre ont ces deux incommoditez, j'une qu'ils rendent leurs eaux rou liait tes. à demy bruslées, l'autre qu'il y a en l'erain. au cuvure une qualité veneneuse plus qu'en nul autre metal:)(cxtement de fer, quand principalement lon veut distiller quelque matière difficile. distiller, qui doit élire appliquée exterieurementnon prise interieuremet.Ceux qui ne craignent les frais usent de vaisseaux d'or ou d'argent. niais par ce qu'un chacun n'a pareille puiflance, si vaut mieux le contenter de

vailfeaux de"voirre, ou de terre plombec, ou de vitrée, ou de grais nom» met terre de Beauvais, plustost que de plomb ou d'autre metal. Tou tesfois ceux de verre sont les meilleurs. en fécond lieu ceux de terre plombccjou vitrée, ou de gros grais: après, ceux d'estain. Ceux de verre ne doyventestre de feucce, mais de verre criftallin bien renforce, lesquels par ce que ne lai lient d'estre fragiles tant soyent ils renforcez, les faudra eschauffer lentement, de peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain de Marie, ou for cendres chaudes au feu du fourneau. puis quand la distillation sera paracheuce les refroidir tout doucement. Et par ce que le Chap.iteau estfêparc du vaisseau corpulent, sera bon les vnir tous deux cn(êmbles, avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de l'fgcilc, qui est. .u si le plus communément de blancs d'œufs, farine de febves, bien peu de mastich. Le vaisseau où est receu Teau, de là dit Recipict, sera une phiolede voirreAyant le col long dans lequel entrera le bec du Chap.iteau, qui pourra pareillement c/lrc vni Avec. eluy bec de mortier de uigcflè, de crainte que l'eau qui distillcra ne. euaporc par trop. combien que nous en voyons quelques fois d'aucuns qui sont en façon cÇvrinal, qui ne sont liez aucunement au bec du Chap.iteau.

Chap. LXI Quels doyvent estre les fourneaux pour la distillation des eaux

A forme des fourneaux qui se nient. distiller les eaux est diverso, selon la diversité tant des matières que lon veut distiller, que des. ai fléaux desquels on le veut foruir pour distiller. Quand. la matière les vus font raie. s de briques crues, fort bien defoichées au Soleil, dautant qu'elles sont plus maniables que les cuites entières, qu'on les peut couper avec fer, pour leur bailler telle forme que l'on. eut, agencer de terre rçrarTe:les autres se sont de plastre leul: d'aucuns de terre grasse foule. les meilleurs sont faits avec ciment, blanc d'œufs, terre grasse. bourre. les autres de brique broyée, estoupes, fiente de cheval, nerfs de bœuf, terre grade. Quant à leur figure, elle reipond aux vaillèaux que lon met dessus, les uns font ronds par tout, tels sont les meilleurs. plus cominodes, les au DE LA MAISON RVSTIQJE.. 5. très quarrez. les autres eslevez allez haut en forme de pyramides:daucuns en façon de voulue. les autres en sorte d'estuves ou de poisles, tels que tu pourras congnoistre àlœilparles figures précédentes, qui te (cruiront de plus grand. feut enseignement, que toutes les descriptions qu'en pourrois faire. Tels fourneaux, comme tu peux voir. l'œil, doyvent avoir deux fonds l'un plus bas, qui recoyuc les cendres du charbon ou d'autres telles matières de feu.l'autre plus haut, qui confié ne les charbons allumez, soit faict en façon de gril, ou verges de fer passantes d'outre en outre au travers du fourneau, ou bien séparé par plusieurs petits trous, à fin que les cendres du feu s'escolent au fond d'erabas plus facilement, qu'elles ne suffoquent le feu qui eschauffe l'alambic: le fond d'embas peut avoit une ou plusieurs gueules, pour plus commodément oster les cendres qui. feront amalíccs, quant à celui d'enhaut, il en doit avoir une seule de grandeur médiocre pour mettre le charbon ou bois dedans, en haut deux ou trois petits trous pour donner air, esventer le feu, lors que tu voudras l'augmenter. l'une. Pautre gueule feront garnies de leur bouchon ou porte. En défaut de fourneau ou de matière pour ce fiire tu peux accommoder son vaisseau, ou bien son chaudron, ou iatte sur un tripié, et là deliôus allumer son feu.

Chap. LXII Comment il faut préparer les matières avant que de distiller les eaux.

E'n'est assez que les fourneaux. instruments. distiller soyent appareilles. la sorte qu'avons dit, encores faut il que les matières que lon veut distiller soyent préparées avant que les commettre. l'alambic. Or celle préparation est de trois sortes, à sçavoirinfusion,Putrcfa(5kion, Fermentant ion. L'infufion n'est autre qu'une trempe ou macération de la chosequelon veut distiliercn quelque liqueur non seulement. fin de rendre les matières plus promptes. faciles. estre distillées: mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquérir une qualité nouvelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autres nns, comme nous déduirons en particulier. Vray est que ceste préparation' n'est ncceflàirc. toutes matières: car les unes n'ont besoing d'estre infusées ou trempées, mais Dluftost deseichées, avant

qu'estre distillées, à raison de leur humidité fort grande. les autres se contentent d'elles arrosées légèrement de quelque liqueur, comme lon void estre fait à la distillation des roses. chamamilles seiches, lesquelles on arrose seulement d'eau commune. d'aucuns les estendent sur un linge toute nue en esté au temps serain, pour recevoir la rosée, après qu'elles sont allez moites les distillent. Celles que lon fait tremper. infuser demeurent au Soleil, ou sur le feu l'espace de demie heure, ou de plusieurs heures, nuit entière, jour entier, deux jours, trois jours, un ou plusieurs mois, selon le naturel du médicament. diverse intention du médecin. nécessité présente. Nous exprimons quelquefois auoir la distillation les choses trempées, distillons l'humeur exprime, quelquefois nous distillons l'herbe entière, cest à dire, ce qui est infuse, la liqueur en laquelle est faite l'infusion: Par exemple de thofes. ou. en ce. c. préparation qui se fait par infusion, faut observer d'ici deux choses, le temps de l'infusion, la liqueur dans laquelle l'infusion. les matières sont infusées. Le temps de l'infusion doit estre mesure de temps & de lieu. on la diversité des matières: car celles qui sont dures. fonges, cures. & ches. entières, méritent plus longue infusion que les tendres, ou récentes, ou pilées: dont advient que les racines. semences demandent double temps. l'infusion: les feuilles. fleurs simples, ainsi confectées. & de telles autres matières. les liqueurs esquelles se fait l'infusion; f. infusion, doivent répondre non seulement. la qualité des matières que lon veut distiller, de sorte que les matières chaudes soient infusées en liqueurs chaudes, les froides en liqueurs froides: mais au final aux fins. intentions que lon attend en ce que lon distille, qui estieule cause de la diversité des liqueurs, esquelles on fait l'infusion & telles sont de la plus grande part eaux de pluie, de fontaine, rosee, & elles crues ou distillées, jus crus ou distillés, eau distillée, eau de vie, vinaigre crud ou distillé, vin. urine crue ou distillée, mesme de lait crud ou distillé, sang humain ou de pourceau, ou de bouc distillé ou non distillé. Pour ce regard les matières qui ont peu de suc, comme Quinquina. t. t. la sauge, betoine, melisse, absinthe: ou qui sont fort odorantes, comme menthe. m. metoute. orris d'epicerie, toute sorte. herbes, ecorces. bois odorans, quelle est la canelle, veulent estre infusées en vin, à fin d'exciter quelque vertu. celles qui en ont peu, garder aux odeurs leur odeur, qui se peut facilement evaporer par le feu. rai son de leur (substance tenue. subtile. Vray est -que le plus aité. meilleur (eroit faire tremper les epiceries, choses aromatiques en vin ny'eau de vie, plustost en eau commune: parce qu'en les distillantainli que lon peut expérimenter, les vapeurs monteroyent trop tost. ne porteroient avec eux la vertu des chofes aromatiques, mais l'eau ne monte point sans porter avec elle la vertu aromatique. les matières qui (ont dures. metaliques, comme perles, Coral, coquilles d'œufs, crys. uriu. ma. ta. c. m. cauc. c, y acmt. & &. ures telles, (ont infusées commodément t. z. s. f. en vinaigre crud ou distillé, ou bien en urine distillée ou non distillée: & f. n. ym telles eaux ne doivent entrer dans le corps, mais seulement estre appliquées par dehors. Semblablement quand lon veut que quelque . t. a. u. soit fort aperitif. pénétrante, lon peut infuser les matières rhâtes: & . v. na. o. le C. i. u. c. 011 distillé, quelles sont les eaux que lon distille contre le calcul ou gravelle, ou pour délivrer les grandes obstructions du foie, rate, matrice. Quand lon désire que l'eau retienne la vertu de la matière dont elle est distillée, on la peut pour le fait infuser au lieu de distiller en son suc, ou en suc qui ayt pareille vertu. Lon infuse aussi les matières quelquesfois en sang cru humain, ou de f. f. bouc, ou de pourceau, à fin d'augmenter ou aider leur vertu: coram. c. -". "» I, eau que lon distille pour rompre le calcul des reins, ou en la v. c. i. f. c. Jt b. c. i. c. o. dt peut avoir receu l'infusion premièrement faite en sang de bouc. Autant en faut il penser du mesme de Lie, de chèvre, auquel on fait infusion des matières pour les eaux, qui doivent servir. nettoyer m. f. g. < b les ulcères des reins ou de la vessie. En général faut adviser que toute infusion soit faite en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matières que lon veut distiller, avant que faire infuser les matières, l'infusion doit les inciser. piler menu, en adjoustant quelquesfois la douzième par-, < it. ». " - tic de sel. celles qui sont fort humides, comme chairs, sang humain ou "iri d'autres bestes, tant pour les préserver de corruption, que pour faire titret. la separation de l'humeur qui doit distiller. Adjourner Lon met aucunesfois pourrir les matières. distiller, après quelles sont putréfiées nous les distillons, mesme m. c. n. c. quelquesfois la mesme putréfaction est distillation, ainsi que dirons cy après. Fermentation des matières. des infusions se a. à. U. ou au Soleil ca-Femur niculaire, sinon au Soleil ardent, ou au fourneau, ou dans fien de. cheval: laquelle. besoin de plusieurs

jours, comme de quite ou plusieurs: & d'autant que meilleure sera faïe la fermentation. préparation, d'autant lon tirera plus grande quantité d'eau.

Chap. LXIII Receptes généraux pour la distillation des eaux.

Près que tes matières sont préparées. la façon qu'auons dit, ne reste plus que les commettre dans l'alambic: ce que dois faire avec grande caution. prudence, enobfêuant quelques préceptes généraux pour ranger. conduire son ccuure. bonne fin. Réearde premièrement que tes fourneaux fbyent en lieu où ils ne mm puissent faire tort. ta mailon pour le danger du tcu, ny aussi que rien ne /,,. „i. puisse tomber sur les fourneaux. pjj,»t fkt Si tu distilles comme vif argent ou autres telles choses qui ontune malienité veneneuse, durant la distillation n'en approche que de ... ;, loine: car la fumée qui expire de ces choses malignes apporte ou yi»,,» paralysie, ou exulecracion de poulmon, ou abolition de mémoire, ou îbuuentesfois la mort subite:comme tu vois par expérience des plombiers. fondeurs.. Si tu fais la distillation en vaisseau de voirre, fiutqueles eflifes lUdim bien cuits, fansbulles,{ànsncuds, e(gaux de toutes pans:espais. defiiUmbta <U approuués. les charbons soyent entièrement allumes. à demy brulés avant F<Jé J/j que tu mettés les matières dans l'alambic, à fin que la fumée ou autre b0 . telle maligne qualité de charbon soit expirec.ou pour le moins, entre l'alambic. le fourneau mcis quelque peu de cendres ou d'ianes q menues, à fin que le charbon n'infecte l'eau de (à fumée. Le feu aussi ne foie allumé de bois. demy pourri, puant, ou de charbons suffoqués dans une foflè, ou de charbons tirez de terre, soyent ils de pierre ou de terre, de cramtc que les vaisseaux. distiller. les liqueurs ne soyent infectés de leur vapeur rerde. puante. Le feu ne soit violent pour le commencement, tant pour la fauuechsleûr <W-garde des vaisseaux qui se pourroyent caflèr recevans la chaleur trop futta» iêmt»-bite, qu'à fin que les matières conçoquent lf chaleur tout doucement: ctnunt.. a. haJ cur toutesfois Ce pourra augmenter petit. petitjvoire uifques au troisieme degré, si besoin est. (Ne faut mettre dans l'alambic trop grande quantité de matière, auQuentite autrement pourroit (brtir hors. regorger, joinÂ que le deflbus fchauimatttrt dmt ra, le defltis demeurera entierains sera le meilleur d'yen remettre l Mlambsc. souvent, par ce moyen l'eau en distillera en plus grande abondance. 7 L'eau du bain de Marie ne doit estre non plus chaude que le doigt vau J». puisse durer: combien que souventesfois se présentent des matières. hânâeM.-distiller au bain deMarie, pour la distillation de fqu elles s'il advient que l'eau du bain de Marie ne rende assez véhémence chaleur, méfie parmy arène menue pour augmenter la chaleur de l'eau. Si l'alambic de voirre se vict. caflèr mis sur le feu, vous empescherez que les cforits ne seuaporcnt, si trempez plusieurs linges dedans un l blanc d'éœuf bien batru, les appliquez sur la caflèure de voirre chaudement l'un après l'autre, de sorte que si tost que l'un sera deseiché comme une crouste, l'autre. Coït mis, ainsi confèquemment. Situ distilles tes eaux. la chaleur des cendres(comme lon fait le plus souvent) ou d'arenes, ou de limature ou escaille de fer pulverisée, DiPu'trdU. 7. rr. i i. i. r, r. €hlt»T4ltf-OWt environner le vaisseau corpulent de l'alambic (loit qu'il loitde Mo». voirre, ou derain, ou d'autre matières de cendres fort menues. criblées ou d'arenes ou de limature de fer bien pulvérisée, en sorte que lefdiâes cendres surpassénr d'un grand demy pied les matières que lon veut distiler. les cendres feront contenues dans la partie supérieure du fourneau, ou dans une terrine mise au dessus du fourneau, eschaufec d'un feu de charbon qui sera au bas d'iceluy fourneau. les eaux ainsi distillées sont de plus longue durée que celles qui sont distillées au bain de 1 JJ-Marie: quant au reste,Toutes les deux d'égale vertu: j UIJ? Si tu n'as le loisir de faire ta distillation par j'alahic, que tu veuies distiller quelque fus ou quelque liqueur, fais bouillir son suc en quelVinmfrt d que vaisseau, dessus ce vaisseau mets un voirrc-.cn. eluy la fumée se ftiiU falxt-tournera en vapeurs, qui par après Ce condenseront en eau.Par ce moy«vsenr. en y c yjigre. e tourne facilement en eau, laquelle est fort utile pour j. les taches & taves de l'œil, principalement si avant la distillation lon fait DtfuUtTi '.u-bouillir en vinaigre blanc quelques brins de rhue. fitmrt fourue. és matières chaudes, pour estre d'efficace requièrent bien d'estre ixftnc an. JiftiJlccs par trois ou quatre fois, en les rejettant sur autres matieTcs, ou bien les rectifier. pan. mais aux froides, quelle est la rose, furfit i DELA MAISON RVSTIQUE. ±jj une cuftillationipar ce moyen en

sont plus froides, attendu que la force du feu acquiert chaleur & acuité aux choses.. Quand tu voudras distiller trois ou quatre fois unecau, fautàcha-Qmetie s. cune distillation diminuer la chaleur d'un demi degré, en après d'un de-Umrest n<ni gré, ainsi confcquemmcnr, jusques. revenir enfin au premier degré. ' . a "" deïiuiait, dénommé tepidr.la raison est, par ce que la matière estat ûib-?J. »", w tiliée de plus en plus par chacune distillation, ne mérite si grande chaleur à là fin qu'au commencement qu'elle est plus grolle. plus espaiillé. Lon fait autrement quand lon veut extraire la quinte eissance de quelque Extriare chose: car alors on doit augmenter la chaleur de plus en plus, y»tetijt En toutes distillations d'eaux faut diligemment séparer. mettre ij. à part le phlegme, cest à dire, rumeur plus gros, plus cipais, plus a-Stinr. ciucux: & pour ce faire faut adviser foijzneusement. la matière que lon fl. m ' distille:par ce que le phlegme lort quelquefois le preniicr, aucunesrois qj le dernier en la distillation: comme en sa distillation de l'eau devie, il /, fhugm. demeure le dernicr, encore quelle soit distillée plusieurs fois:en la distil. lation de la plus grande part des autres, il fort le premier, comme au vinaigre, au miel, cho ses semblables:cc que tu pourras congnoistre au gouter des eaux premiercs& dernières distillées.Et au cas que le phlegmc ne soit ainsi sépare, comme il n'esten plusieurs eaux, cfqu elles est meslé: en ce cas faut exposer les eaux au Soleil quelques jours, en vaisseaux estoupez de linge, ou d'une membrane trouée, à fin que tout ce qui est excrementeux en elles se consomme: ou en défaut de Soleil, corne en temps d'hyver, faut mettre le vaiiTèau qui contient les eaux diftil lces dedans un vahTcau plein d'eau, là les faire bouillir jusques à la consommation de la tierce partie.. Lon doit juger que la distillation est en bon estat, il entre les gout-Ben. Jt tes quidistillent, lon pent compter une dizaine de nombre, de là. dipxtso» ttuflil on prend jugement de la quantité. force du feu. Si lon veut que les eaux ayent l'odeur, ou faveur, ou autre qualité. Jjj W90 <îe quelque ciroseomme de miel, de canelle, de camphre, de mufe, ou. h autres telles matières odorantes, soit pour donner quelque odeur. ecl-MM. ùjhleles qui. en ont point, ou bon odeur. celles qui l'ont mal plaisant côme dirons tantost en l'eau distillée de fiente d'homme, sera bon de frotter le Chap.iteau avec ces matieres, ou enfermer quelques unes d'icelles dansun petit nouct de toile, les mettre. l'extrémité du bec du chappiteau, à fin que par ces matières l'eau distillante en retienne lodeur, ou autre qualité. Et par ce que les eaux distilléespar force de feu, rctiennent tousjours patrie de leur force ne seuapoi mettre leur vaiiTèau bien estouppé en quelque lieu froid dans arene humide, pour diminutr leur grande chaleur.Toutesfois faut noter que les eaux froides, que lon aura distillces au bain de Marie. auront eracf bcfbing d'estre ainsi decouvertes, mais plutost doy uent estre miles au Soleil dans un vaisseau de voirre non plein du touttou que leur vaif(eau soit plonge l'espace de quarante jours dans arenc chaude fin que leurphlegme. humeur plus elpais foiteonfomme. 17 Si les eaux diltillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y tu îcttant une goutte ou deux de vinaigre pour chacune hure d'eau.

Chap. LXIII Comment il faut distiler les herbes, escorces, fleurs, racines

en f4rti(Hhen E. eaux que lon distille sont de diverses sortes. vertus:aucunes medicamenteuses, comme l'eau ro(è, de sauge, de mariolaine. semblables: Autres alimenteuses, corne les rcltaurans. plusieurs medicamenteuses. alimenteuses, comme les restaurants al iraent eux, au ("quels lon ad. ou il. cho(ès medicamétcuics:autres sont purgatiucs, câme Peau ou liquair de rheubarbe, si elle estoit recéte. verte. Autres sont faictes pour embellir la face & mains: Autres sont odorifiques, comme celles que lon tire des aromates, fimpies de bonne (ènteur pour laver les mains, face. tout le corps, encor toutes ces sortes d'eau sont simplcs, ou composées:Nous parlerons premièrement des (impies medicamenteulcs. L 'absintc, autrement dit aluine, doit estre distille au bain de Marie j4U. our en y rcr eau °l. . . & cur. &hcut d'iceluy & pour mieux faire, .. ". ne le faut distiller tout récent, mais quelque peu (ce le macérer en vin premièrement, puis le distiller ou au bain de Marie, ou sur les cendres chaudesiainsi sont distillées arnoife, agrimoine, ozeille, autres femE m/ tt niabiles plantes, cnobservant les cho ses ecnerallesey devant lppcifiecs. m. e "~ ainsi l'eau de coqueret est distillée, qui (ert contre le calcul. gravelle, tant des reins que de la vcflîe. L'clcorce extérieure des noix communes, soit

qu'elle se (eparc de la laücit nosx mou non séparec peut distiller au mois de Septembre: & l'eau qui en est extraite beue en petite quantité avec la tierce partie de vin aigre, est un certain remède contre la peste, si avant qu'en noire on se fait tirer du (âng. elle est (buueraineaussi pour faire gargarifine aux ulceres ifc [mX-. . bouche: bonne pour fomentier les lieux podagrcs:bonne. noircir Ui dtJyer.. és cheveux. L'eau qui est diltillée des feuilles de noyer. là fin du mois de May, est singulière pour ded'icher. cicatrizer les ulceres, si on les lave (bir. matin avec un linge moitte qui aura trempé f» ikfuti-. anS ce. C eau. £. Pour distiller les frai fes, faut les laisser pourrir dans un vaisseau de voirréen. adjoustant quelque peu de. i ou de sucre, puis en extraire yjuin.. eau, qui est. ou uerai ne contre le venin: comme aussi pour oster les ta~ en M9 dis €ncs P rouet. Il. r les mois, de(êicher les yeux larmoyasielle aura tourv. .. ces vertus quasi ad mi rables, si ou lu. mesle eau de vie. If noix DELA MAISON RVSTIQUE. ijS L'escorce iucrieure du frcfne distillée reruiunéea (meulière con-otilplumi, tre la peste, si on la boit en esgale quantité avec eau de vic, comroe trois £41 dtfrft onces de chacune principalement si on répète ce breuvage trois heures après-.bonneaussi instillée dans l'oreille pour le bruit d'icelle. », les noyaux de Cerises noires cetafles, ou la chair seule, distillez, font 4,4,"? une eau qui délivre entièrement l'accez du haut mal aux petits enrans, nfa, incontinent qu'on leur en met dans la bouche environ demie once. JJuut mal Eau diûilcc de noix aucllainesnouvelles, beuële poid At deux FttH. e drachmes, est un présent remedc, cortt:rjc la colique & i tranchées, chose oMtUatmT. feurc. expérimentée. L'eau qui est distillée de l'escorced'hiebles ou de fuzcaii, beuê'iou~ Taux «tientesfois evacuc les eaux des hydropiques. Eau de betoine: faut piler les feuilles de betoine. les infu(er quel-Eaux dt bc que temps en vin puis. lit. lier. L'eau de meliiTc& de iaulge est ainsi diftilcc.l'eau de betoine est (meulière pour les affections de teste, de reins. a »t tmt. si m & de la vessie.l'eau de meliïle resjouist les personnes, délivre des acccz d'appoplxcic, duluut. .1, huer, bonne mémoire, oste la douleur des Vtnim, dents, rompt le calcul, guarit l'hydropisie, préserve de vciiia ccux. qui ont avalé. uclque araienc,/î on en .boit soudain après., Eau de gentiane: Prenez quatre livres des racines récentes, ou plu-. ftost seiches, de gentiane: hachez les menu, faites les infuser en vin, ou seulement les en arrousez, puis les distillez.Ceste eau est singulière con-P<P tre la peste, toute sorte de venin, calcul tant des reins que de la vcflïe, pour guarir les apostumes. ulcères intérieures. Eau de pyrethre: Prenez racines de pyrethre récentes ou seiches, ha-jjj chez les menu, les faites tremper en fort bon vin. l'eau est bonne pour apparier la doidcur des dents, pour les corroborer. tenir nettes, re»Ur J< S lon en gargarise la bouche au matin, ou quand lon voudra. Pour faire eau d'eufraise: Prenez feuilles. rieurs d'eaifraise.diûilles. r les:! eau qui en vient éettoye la veuc.. Ainfi est distillée l'eauclicnicotiane, de laquelle avons parlé bien amplement au fécond linrc, a merueilleux crfects contre le noli me. . mc +' tangere. chancres, dartres., gratelles, difficulté d'haleine. hy-tMt "" dropisie.. ainsi est distillée la veronique,Feauxle laquelle est (meulière pour F» un cuerir les playes, gratelles, autres arfc&ionsxic cuir.L'viaée de ceste nt 1<eau est foliverame pour les ladrcs, pour les heures pestilctcs, opilatis. rM. de soye. de rate, exulceracions de poulmons. ainsi est distillée la velvotc, de laquelle avons parlé en son lieu au livre fécond, Eau d'hy foppe se doit distiler sur les cèdres chAides:elle est exccl-ff4. vfyfo léte pour les douleurs de denrs, provoquer les mois des femmes, pour la toux, «Se autres maladies de poulmons. Eau de raves. Prenez raves entières avec leur escorce, ou bien Te-ktdtm. feorec seule, vous en distillerez eau(principalement derescorce)qui fcx-ipxoffi table pour faire uriner & provoquer les sueurs.. i Mm leVm »\ £a. J. limons ou jus d'ictux profite beaucoup au calcul des reins. Mm ejmil £au de se non ji j renez racines. feuilles, les distillez, ou bien faites les bouillir en eau, puis mettez les toutes chaudes dans un plat d'estain ou de cuyvre. qui sera couvert d'un autre plat: la liqueurqui sera au plat de dessus le doit réserver en unephiole, pour mettre une goutte ou deux danslccoing lœilpour les afrc&ions d'yeux. Eau de persil de jardin. pilez dans un mortier les feuilles du Persil, tait de ftrfil. p. i. distillez. elle nettoye l'estomach. conforte les reins. ainsi sont distillées les eaux d'ache, de Basilic, de buglo fc, de menl3 tnc ». cam". » de soucy, de chardonn bcniït, d'efdcTC, clucorce, capilli mmttrit veneris, chèvre fcml, dVndiue, daulnce, de fumetccrc, de genestc, de fcclrvgty} re, queuë de cheval, de lavande, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guymaulves, de lis d'estang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parictaire, de pimprenelle, de platain, de pourprier, de pouliot, de rhue, de rosmarin, de garcnce,

de saulge, de sarriette, de scabieuse, de scolopendrière, de morelle, de jombarde, de feuilles de
 fenouil, de fenouil, de thym, de bouillon blanc, de tenaïf, de valériane, de vervaine, de fleurs.
 feuilla d'ortie tant gricché que morte. de plusieurs autres plantes, en observant les préceptes
 généraux qu'avons cy devant prescrits. La canelle est ainsi distillée: Prenez une hure de fine
 canelle, concassez-la. puis mettez infuser quelque temps en quatre livres d'eau
 rose distillée, demie hure de vin blanc fort bon: puis jetez le tout dans un alambic de verre pour
 estre distillé, ou sur les chaudières, ou au bain de Marie: telle eau est souveraine contre
 toutes maladies froides principal emet de l'estomach, de la ratte, du soye, du cerveau, de jui
 fte - kmatrice des nerfs fines pour les faillances. syncopes: pour promouvoir, n'importe uoquer les
 mois. Turine retenue, pour appaiser les vomissements, / 'Jitt, pour reprimer la malignité de toute
 sorte de venin froid, pour accouchement de femmes qui sont en travail d'enfant. ynniK, L'eau
 rosée est distillée, ou de roses récentes, ou de roses seiches, qui font ou incarnates, ou
 blanches. La façon de la distiller est diverse: car aucuns fois elle est distillée par defluxion
 tendant en bas, que lon appelle frr desecnfumji la manière que pourrions deckrer cy après au
 Chapitre 71. Auncuns fois elle est distillée par infolation, comme aussi nous dirons au lieu
 mesme: quelques fois, le plus souvent (comme aussi pour le meiiAfl£Jfr°Us. cur. au. n . Marie,
 avant que la distiller est bon, si les roses sont «,,/. seicheSjde les humc&er. la vapeur de
 quelque eau bouillante ou de rose. L'eau qui est distillée de roses rouges, est plus cordiale.
 plus corroborante: comme celle qui est faite de roses blanches, plus refrigerante. Donc pour
 distiller ne Donne eau deroie, faut faire infuser ou tremper les rosées en eau de rose distillée, ou
 bien en suc tire d'icelles, ce par l'espace de deux ou trois jours, son vaisseau estant bien lute.
 bouché, puis les mettre en alambic de verre couvert de son Chap. iteau bien lute & accommodé
 de son rccipicnt, le mettre au vaisseau du bain de Marie. Eau Eau de fleurs d'orange, appelée
 eau de nasse, distillée par la campane-gm. . ne, est bonne pour faire vomir, comme aussi pour
 bonne senteur. Eau de pommes sauvages, de pommes de chef ne non meures, de EaJepimts
 chataigncs, de verjus. demy meur, est utile contre les rougeurs. Ci-/t. rons de Ja face. A la
 façon de l'eau rose sont distillées les eaux de fleurs, comme de defuros marin, qui est bonne
 pour refouyr: de fleurs de fuzeau, qui garde Kjmjifm le teind contre le haile du Solcihde fleurs
 de foulcy, qui conforte les r/gr, yeux: & autres telles.

Chap. LXV La manière de distiller les liqueurs.

O. s'avons dir cy devant que l'efficace. vertu singulière, !& quasi divine des choses qui sont
 distillées, tellement ravi les esprits. estude des hommes, que bien peu de choses se
 -'crouentayans quelques crTe<2s& singulantes en foy, que lonnefoumettcà la distillation. Or
 l'appelle en ce partage liqueur, çyî. tout ce qui. v ne confidence liquide, soit suc, soit humeur, (oit
 exerc-u. <n cg ment ou autre telle semblable chose fluxile, comme vin, vinaigre, W. miel, urine,
 jus d'herbes ou de fruits, faut penser que l'eau qui est «Milice de jus d'herbes ou de fruits, est
 beaucoup meilleure que celle qui est distillée des herbes ou fruits mesmes nous commencerons
 . j-n.il'. y. donc au vin distille Eau de vie est ainsi distillée: encore que tout vin soit propre pour
 faire eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, esvente ou infec}, tou-re/?ie/, oup tesfois le plus
 fort. plus amoureux claret. est le meilleur, soit blanc tyhë+tm ou rouge Pren donc de tel vin
 certaine quantité selon la grandeur du vaisseau auquel tu distilles, qui est appelle vessie,
 comme avons die cy devant, à sçavoir en forme de courge droite. emplis-le de vin lufques à la tierce
 partie près du goulet ou orifice. à fin que les vapeurs ayncfespace: puis couvre le de sa Chap.e,
 ou alambic. long bec, lequel soit bien. proprement selle de mortier de fagefle. qui est tel
 quel'avonsdcferitcy dessus)acc que nulle vapeur en puissesortir hors: fcainsi fais-le distiller.
 chaleur d'eau chaude, non bouillante, ou bien. chaleur médiocre de cendres, ou de sablon
 menu, en augmentant toujours de peu à peu la chaleur, donnant garde toutesfois que le vin ne
 vienne. bouillir: à fin que tu ayes eau de vie Fort bonne tu la pourras faire distiller par quatre ou
 cinq fois, car tant. plus sera distillée, tant meilleure fera, comme avons la dir. Pour la première
 distillation, sera allez de tirer la dixiesme partie, à sçavoir de fiméfi dix pintes de vin une pinte
 d'eau de vie, plus ou moins. Pour la féconde, la moitié de ce qu'aurés mis, qui feroit chopine.
 Pour la tierce autre moitié, ou peu moins, qui feroit denay-sextier; tellement que plus elle sera
 distillée de fois, moins en y aura, mieux vaudra, partant faut au commencement prendre grande

quajituo LIVRE. i r. de vin. on bien avoir plusieurs vaisseaux. Vray est que si ta distillation est bien faite, la quatrième rendra pareille quantité d'eau qu'elle au ra receu, de laquelle aussi on se doit contenter, sans la distiller d'avantage: car tant fréquente distillation est de peine. de grands frais. Ce pendant faut observer qu'en chacune distillation, on doit diminuer la chaleur d'un degré, en après d'un degré, pour revenir en fin iniques. ni premier degré qu'avons nomme, tepide. Vray est que je (crois d'avis que la première distillation fuit au feu de cendres, & les autres au bain de Marie. Ceste fréquente distillation sert. J'uy oster le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros. plus aqueux, qui demeure au fond, au cou (lu me de sortir. Le dernier après qu'il est bien digéré par fréquente distillation. Au reste, on cognoistra que l'eau de Coïfir. vie sera a (Tez distillée par ces figues. si elle revient. pareille quantité l't». itvit d'eau, si allumée ou enflambec elle se consume du tout, ne lai (Te j'uf aucune marque d'humidité au fond cru vaisseau. si le linge qu'on au. " ra trempé dans l'eau de vie, estant allumé ne se butfle aucunement, si une goutte d'huile jetée là dedans, va au fond: il une goutte d'eau de vie espandue sur la paume de la main, se consume. s'euapore bientôt, (i l'ambre cicrin enflambe brusle dedans l'eau de vie. h le jZfa'JI camphre fais eii eaade vie se difibur. Faut aussi noter que l'eau de vie yin, o»délù. c. distillée aucunes fois de lie de vin fort bon, non aigre nycuente, »» dt ctrwfe ou infccSc telle souventes fois n'est de moindre, voire de plus grande bonté que celle qui est distillée de vin. mesmes si elle est souveot distillée, elle est plus chaude. seiche que celle que lon distille de vin. vr.i. est que celle qui est tirée de vin, est plus plaisante au goust, & de plus geacieuse odeur; l'eau de vie aufu est quelques fois distillée yijfeéMM de ceruoife, mais non tant bonne que de vin. Les vaiftc.iux pour dij" fillcr l'eau <ic vie sont divers, à sçavoir, les cendres. arènes polant bon alambic, ou retotte dedans le bain de Marie, la viilfc. on la peut aufu diffitler dans un chaudron, ou pot de cuyr ou d'erain fait en forme de marmite, couvert d'un. couvertle, duquel soire un canal droit, montant en haut, courbe-enangle droit, qui pafic par dedans un seau plein d'eau Fraische. après que tcau de vie sera distillée, la faudra expo fer au Soleil. quelque temps, pour la subtilier de plus en plus. ainsi peuvenr. estre distillez tous Vmm d\-.r 1115. liqueurs, comme sang humain, urine, vinaigre, rosec, laiâ, i»yn. blancs. jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. les vertus de l'eau de vie sont infinies: elle délivre les apoplectiques. epileptiques de leurs accez: tellement que ceux qui l'on. lubie cl. a tels maux en temps d'hyver, doyvent tous les matins avaler une cueilleree d'eau de vie bien sucrée, manger un petit morceau de pain blanc: chailt le venin, girde le vin des'esventer, pourrir. ttroubler: giuritiien tost toutes les parties froides des nerfs, mufdes. membres refroidis fr'ils en sont fomentez: fait mourir les vers, ado utift la douleur des 4kms, 6wc. voyez en nos Remèdes Secrets. DE LA MAISON RVSTIQJE. 258 Tour la distillation du vinaigre, faut entendre qu'il y a quelque différence entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre: car par jnué que le vin est de substance vaporeuse. ignée, la meilleure vertu d'i-Dijferi «■ celui gist en la première distillation, est. dure. 1 eau qui est drtillée tn. . d. premièrement, tellement que ce qui reste. demeure au vaisseau, ne "" fent quasi que l'eau, n'a gueres grande vertu. Au contraire, l'eau JjZ&mm première du vinaigre ne fenc rien. attendu qu'il est plus terrestre K«MgN par altération de qualité. car le vinaigre n'est autre chose qu'un vin ff» corrompu fait aigre par putréfaction. ains la vraie acetoute éc vertu d'iceluy demeure en ce qui reste audit vaisseau, après en avoir extrait la première eau. Et par cela appert que ce qui reste au vin après la distillation d'iceluy faite, doit estre appelle phlegme, comme ce qui fort tout le premier. la distillation du vinaigre, est le phlegme du vinaigre. Parquoy pour avoir bon vinaigre par distillation, après Tavoir mis en pareille quantité qu'avons dit du vin pour faire eau de vie, dans l'alambic, faut laisser distiller le phlegme, cest à dire l'humeur aqueux, le mettre. part en quelque vaisseau sépare: puis quand le vinaigre sera consommé jusques à la tierce ou quarte partie, que lon sentira au gouter que l'acetofué vicndra, sera bon. Ja mettre. part pour s'en servir aux infusions. puis augmenter quelque peu le feu, ainfi continuer la distillation jusques à ce que l'eau V'[[«» commence. rouflir, à avoir la consistance de miel, ou de poix, ? eur dt. t9 alors on la pourra mettre. part pour en user, non pas en médecine, J""jj. mais bien és choses métalliques: corrofiucs. Car ceste cave jui di-yintiptii» flille la troifiéme, sent comme un caduflion, & est appelée la matie-Tk. re sang. inc du vinaigre. Le vinaigre est distillé commodément en mesme vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres ou arènes chaudes, plustost

qu'au bain de Marie. ainfi distillerez le vinaigre rosat, de fuzeau, de doux de giroffles, & autres. Le vinaigre distillé est propre. dilfoudre choses dures & métalliques, comme perles, coral, coquille d'œuf, criftal, esmeraude. Toutesfois l'or. l'argenr, ny peuvent estre dissours. Cela est cause que quand les Alkemiftes veulent distiller quelque métal ou pierres pour en tiier l'huile, ont coustume de dilloudrc leurs matières en vinaigre ou vrine distilleez. F>flttm L'eau salée ou marine est rendue douce par ce moyen. Emplissez manut. un pot d'eau salée, faites la bouillir près le feu: puis distillez par alambic comme l'eau rose, le sel demeurera au fond. C'est le moyen que lon doit tenir pour sçavoir quel métal domine aux eaux minérales. MitlM&i La manière de distiller le miel est telle: après que le miel est fort bien purifié, mets le en petite quantité dans l'alambic. car en plus grande quantité il s'enfleroit des que sentiroir la chaleur) distille-le au bain de Marie. chaleur tepide. l'eau qui sortira la première, est le hlegme, qui se pourra garder. part, pour coulourer. allonger la barbe. cheveux. En après, augmentant un peu la chaleur, ionira/, K ij LIVRE HT. eau cicrine. comme don c, laquelle pourras garder en antrevait'cau, ayant vertu de mondifier les playes ranr superficielles que profondes: continuant la distillation, forcira autre eau fort coulourée. plus rouge que l'autre, lors pour mieux faire, sera bon changer de chaleur d'eau, chaleur de cendres ou. arenes, cest à dire qu'il faudra enfucuelir l'alambic parmy cendres ou arènes jusques près de son orifice, qu'entre le feu. l'alambic il y ayt comme. i pc fleur de deux ou trois poulces de plat, en augmentant le feu plus fort que devant, par ce moyen sortira eau plus visqueuse que les autres, que lon pourra appeller huile de miel. ainsi pourras di tt. lier terebenthine, autres telles liqueurs crasscs. visqueuses: vray est que pour distiller telles liqueurs craûcs, feroit le meilleur les distiller dans la rctorte, plustost qu'au bain de Marie, ainsi que dirons. la distillation des huiles. S>g Jebnte Pour distiller fane de bouc. Prenez fane de bouc encore jeune. J si 'ff. Jr. . e. bien nourri, non le sang qui fluera le premier ou le dernier du corps du bouc qu'aurez décollé, mais celui qui sortira le milieu. laiîcz le reposer quelque temps, & ttez hors l'eau qui nagera par dessus: puis avec une dixième. douzième partie de sel, agitez le long temps. bien fort. cela faiâ, enfermez dans un vaisseau bien estouppé. bien luttc. que vous enlevclirez dans fumier de cheval l'espace de quarante jours: puis distillezle plusieursfoisen jettant tousjours furie marc l'eau que vous aurez distillée. après la quatrième ou cinquième distillation vous aurez une eau admirable, laquelle sera encore meilleure, si après la distillation elle demeure derechef quarante jours dans fien de cheval. Telle eau est singulière pour rompre le calcul. CaUut. Lon distillé de mesme façon sang humain pris d'un jeune homme SS/ I<. bien dispost, bien sain, de l'aage de vingt ans ou environ, bien habité. bien nourri, pour faire comme restaurants aux corps exténués, tabides. hectiques: mesmement pour les gouttes. defluxions sur les jointures, si les lieux malades en sont fomentés. Combien queie n'approuve pas beaucoup, que pour cest affaire lon distille sang humain, veu que cest choie indigne. contre la religion Chrestienne, & qu'auûl en si grand nombre d'autres remèdes lon s'en peut facilement passer. Voyés nos remèdes féercts., Le sang de canard est ainsi distillé contre le venim: ainsi, peut estre MrSdtftM distillé le sang de teflon, veau, lièvre. luft IUJltl'e. Lon peut distiller le laict de mesme façon que l'eau de vic. Lon dit qu'au pais de Tarraric le laict distillé enyvrc. il faut donc que tel laict r/Tû' °. 8 ras, î uc. c & laictdciument. Aucuns Médecins tiennent que 4it pt e.. c distillé est bon contre la jauni(Ic, mesmes contre la fièvre quaité, si on le distillé avec pareille quantité de vin. LtîCtâcche-On distillt souventesfois lclaide de chèvre pour (èruir. nettoyer wrt dtftiie.. és ulcères des reins. vessie, quoy le laicte sera de plus grande efficacc, si la chèvre est nourrie la plufpart de pimperlcl. La fiente d'homme est distillée par alambic de voirrc, la façon de -j. l'eau de vie; l'eau qui en est distillée(principalement de fiente d'hom-. K. j, f merougeourouilcaujestfouveraine pourguarir& cicatrizerles ulceres piofondes, cavernueuses, vieilles. difficiles. curer:& pour oster vlctntff lcastaycs des yeux.Pnfc en breuvage.dclivre du haut mal, raesmeme't. ondt ' û leur teste en est frottee. du calcul des reins. de la vcilîe, de l'hydropisie:& proffite beaucoup. ceux qui sont mords de chien enragé Morfrtde ou d'autres bestes venimeuses. Toutesfoispar ce que telle eau Cita-'hutnr£e. plcracnt. sans autre mixtion distillée, retient l'odeur de tel excre-Dolmtrhm, ment, ferabon pour luy donner quelque bonne senteur, mettre au. bec du Chap.itcau un petit nouct de musque, ou frotter le dedans du j' ta dtJltUte. chappitcau avec musque, ou autres semblables bonnes odeurs. Amfi tu pourras

distiller la fiente de vache, celle de pigeon, de % 0th y!£ laquelle l'eau distillée est bonne pour comrainuer le calcul.. 1

Chap. LIII Comment il faut distiller les animaux, ou partie d'iceux.

Our distiller le corps de quelque besteja faut premie-vi ji tU(rln remet furfoquer.ahn qu'il n'en forte sang aucun, puis autm4MMt en oster toute la graisse(s'il. en a)&les entrailles:puis hacher menu la chair, jeter par dessus une dixième ou douzième partie de sel, &i'ainsi distiller au bain gJr» de Maric.ou sur les cendres chaudes, la façon de ro-. nt. fes: Ainsi. & distillée la cigoigne. une, tendre, qui n'a encor volé, laquelle. n doit premièrement cuiféerer. farcir d'une once de camphre une drachme d'ambre: l'eau qui en vient est excellente pour Faire liniments. fomentations és paralysies. convulsions.Ainfi est distillée la pie, la grenouillères limaçons, les fourmis, le foye. poul-Endef», mon de veau, de rcnard, autres semblables bestes. combien que sans. ww, fl, i userdcCestefilonguepréparationonlcspcutdistiller furie champ. tm mt. laraesme façon des autres caux:comme nous dirons tantost en la diAillation des restaurants.. Eau d'arondellcs: Prenez arondelles le poids de six onces, castoteum une once, qu'ils trempent route nuit en eau, mis dans l'alam-' bicsoyentdistillées: ceste eau est singulière pour se préserver du mal caduc/i on en use deux cueillerées une foisic mois au matin & un. les chairs des bestes sont de ceste façon distillées. Hachez menu E4» Jk les chairs, incorporez. broyez les avec la dzieme partie de sel com- raun: puis mettez les dans un vaisseau en façon de courge bien estouppc, qu'cnfcuclirez dans terre, entourc de chaux-yiue, rien de cheval à demy pourry, pour estre là dedans digérées l'espace d'un mois ou enuiromdurât lequel temps, arrousez souvent la chaux-vive. le fien d'eau ricdc, pour. exciter chaleur:& renouvellerezla chaux. le fien' trois ou quatre fois la sepmaine.car faut peser que par défaut de chaleur les chairs se pourroyent pourrir au lieu de digercr.Et api es qu'cllés auront estc allez fufnfarament digérées (ce auclon cogroistta four la séparation de la plus grofïc matière d'avec la fubti le) on tirer» e vaisseau du furaicr, lequel on couvrirad'une Chap.e ayant bec bien luté, sera lon distiller les matières sur le bain de Marie par plusieurs fois, en remettant tousjours l'eau distillée sur le marc, aptes la cinquième di(lillation, on reservera l'eau: fid'auçnture on ne la veut encore circu! er, pour4uy acquérir quasi une quinte eûence.. Z4Hxfct»ft. les Œufsrant blancs que jaunes sont ainsidistillez & ne les faut laisser digérer sous le fieo quecijnquaux jours-pour le plus. les eaux ainsi distillées sont plus que restaurants, ayans vertu de substancicr le corps &.lcs.membres.commevrayc chair ou viande.

Chap. LXVII Comme on doit distiller les restaurants

estaurantalont préparez en diverses façons, toutes- fois la plus fréquente. meilleure est telle. Hrf4HT4mt \ [| Prenez chairsde veau, ou de'chevrcau, ou de mou-. ron, decouppées. hachées le plus menu qu'il lira possible:bu bien, prenez chairs musculeuses, que lon appelle blancs de poulets, Chap.ons, poules grasses, bien chaudiics, bien venecs. laiTecsuffl hachées nicnu&decoupees: adjoustez pieds de veau, puces d'or, ou plustost lames d'or fort tenues &tielices. mettez k tout dans alambic de voirre bien luté avec mot-. Jff " tlçï. c. ar, Cib!anc dœuf, bien peu de mauich-.dansC'est alambic. ru-rez (pour donner grâce. la distillation, mingucr quelque peu la chaleur que luy acquiert le feu) une demie poignée d'orge mode, vue poignée de roses rouges seiches, ou récentes, qui auront trempé premièrement en jus de grenades ou eau rose, quelque peu de canelle:disposéz le tout dans l'alambiccomme par petits litfts, espandez par de 11 "us poudre d'clc&uaire diamargariton froid, ou de gemmis, bien peu de coriandre préparée. subtilement pulvérisée pour difliper les vents. Si on veut faire médicinal de tc(laurant, on pourra adjouster choses qui serviront. la maladie. affections vrge.ri te s, comme racines. herbes capitales pour les affections de. Ité, quelles sont betoine, pouliot, ftechas, origan, fàuge, autres semblabl es. pour les affections des reins, racines. plantes propres pour rompre le calcul:, pqr le haut mal: semer.ée de pivoine, guy de chesne. pour la heure quarte, polypode, scolopendre, racines de tamaris. pour les affections vénériennes, racines de gentiane, de campane, bois de gayac, &ainsides autres: toutesfois mc.semble que feroit bien le meilleur de

ne mesler les poudres cordiales parmyles autres matières, de crainre que Leur vertu qui est. tenue, subtile. fort odorante, non se vinft. cuaporer, par l'ardeur du feu: ains vaudroit beaucoup mieux couler la distillation par un linge fort net, au fond duquel les poudres cordiales (eroyent: lon peut aussi adjouster quantité de theriouque, mesmes quelque: conserves, selon l'etcafion qui se présente Martitr de ta. les matières ainsi dispolées, feront diltillées par alambic de voirre bien luté, comme nuons dir, mais au bain de-Mat ie, ou sur cendres, sablon, ou arènes chaudes. car par ce moyen la distillation retiendra moins de la chaleur da feu. Scia bon avant que les chairs (byent mises dans l'alambic pour elhc diilliecs, qu'elles ay en y bouilli d'un bouillon ou deux, dans un pot de terre neuf, pour leur oster le plus gros excrément. Faut encore se souvemr, que si lon veut -mettre or dans ceste distillation, vaur mieux. mettre petites feuilles ou lames tenues d'or, iic pièces entières: parce que l'or encicr, i ai son de sa folidiré ne fe consume que fort peu, à grand' peine. Ce restautant est appelle fa divin, doitcitre présenté au malade quelque peu tiède. Autre façon de restaurant. la.mode des Italiens. Prenez un chappon ou une poule bonne, qui n'ayt encore iaic"t ses œufs, soit plumé tour vif, à fin que le sang soit esmeu etespandu par tout le corps;après qu'il sera piumé, vuidcz lc, luy. liez seulement ses boyaux, pais pilez le tout entier avec ses os dans un mortier. adjoullez. autant de moelle de painfrais, qu'il y adcchairpilée, pilez le tout ensembleucc une poignée de. abieofe verte ou seiche, le poids d'un escu de feuilles d'OT, laissez le tout reposer .une mua entiere, puis faites distiller dans al ambic en adjoustant trois livres de fort bon vin. meur. Autre façon de rcitaurant: faites bouillirun Chap.on ou autre tel-Af «f'A»" le pièce de volaille encierc, avec bourroche, buglo le, fcariolc, endive, Wtue, ou autres (êmbables herbes, qui feront necesitaires pour la maladie/v après qu'elle aura bouilli jusqu aestre comme pourrie de cuire, pren ez le brouêt ou chaudeau, le mettez dans. alambic, puis iertez là dedans les chairs crues des perdrix, poulets ou autres telles volailles qu'aurez haché <& decoupe menu, y ad louile. les autres matières que cognoistrez estre ncccssaitcs. la maladie pefente, eommccqnservedero{c,<lcJugloic, raisins de damas, poudres deseletluaires de gemmis, aromaticum rosatum, choses semblables. puis faites vostre distillation ainsi que dessus. Atrrrjlm -«Aucuns uc sont tcûaurants que de chairs de Chap.os,)es plus vieils r4nt% qu'ils peuvenc trouver, lesquels ils tftoussenr, ne déplument point en eau chaude, mais. eur arrachée plumes après plumes, puis leur. i. elles entrailles. hachenr menu: adjoustent rieurs ou conserves de buglofe, bourache, Taifihs de damas, orge monde entier, semence de coriandre, perles, poudre de lelcdtuairiediarhodô, ou d'un autre femblablefçoillcsd'or, titillent le tout ensemble, en ton. v 1er aux malades, femmes au «n Jices, vieillards. Îlteu: Pour faire une loi te de restautant plus lubiteraent, qui ne sera de. M. [ouiî grand frais, y de tant de peine: hachez menu les chairs. la façon ntmtnt, quavonsdit cy dessus, mettez les dans une phiole «on bouteille de voirre allez capable, de lotte que tous les morceaux de chairs (o veut enfilez de s'il double. tiennent l'un l'autre, & que le s'il double qui les contient soit hors la bouteille, qui doit estre bien estouppée par K jnj L. V. E. I I. dessus, avec un linge ou cotton trcpc en mixtion faicte Je blanc cPœuf èc farine d'orge: mercez ceste bouteille dans un chaudron plein d'eau qui bouillira. petit feu, l'ylahtez quatre heures, plus ou moins, jusques à tant qu'une bonne partie de la chair soit convertie en humeur.faites que la bouteille soit dans l'eau jusques au col, &qu'elle ne touche au fond du chaudron, bien appuyée de toute parr, à fin qu'elle ne vacille.les quatre heures paiTccs, diminuez le feu tout doucement à fin que la bouteille se rafraischifle lentement, laquelle si vous ostenz toute chaude de lcauelle se rompra incontinent. Puis destouppiez la bouteille avec eau tiède, si ne pouvez autrement, en tirez le fil. les chairs tout doucement, en sorte que l'eau demeure seule. coule cède eau en façon d'hippetras, puis l'aroraatizez avec sucre etcancllc, pour donner. boire aux malades exténuez. Vous pourrez selon cette formc, faire restaurâs rcls qu'il vous plaira, plus ou moins chers, plus ou moins délicats. plaisants, plus ou moins médicamenteux, comme l'etcafion le pourra requérir.

Chap. LXVIII Manière de distiller eaux composées.

ffi&fâS/I Es eaux sont distillées, non seulement d'une seule ou /te/, lgfissime plante,liqueur, autres matières: mais aussi de pluucurs meslées ensemble:& telles eaux nous appccssroU fortes PyTWjSÎ!. ons caux composées, à raison de la miftion de plusieurs 1 matieres.Or ces caux sont de trois fones:les unes sont médicinal es, les autres sont odorantes, les autres. crue nt es fards.

ornements du corps nous parlerons des médecines. j. les premières, puis des autres.

maux d'estomac. . au. c composez prenez égale partie de fœuge. de poitlor, pilez-les en un morrier. les distillez avec eau de mal de ventre, te appaise les gouttes froides, (ion boit avec petite quantité de castoreum. "E. tu < k ra » es. au de raves composte: Prenez raves, ou domestiques, ou sauvages. B cs, ou toutes les deux ensemble, racines d'ache. de Persil, croence d'anis, faites le tout infuser en vin blanc ou vinaigre, distillez par alambic, Eau d'angelique Prenez égale partie d'angelique, tant racines que Feuilles (mais principalement racines) et fleurs de lavandes: infusez en vin» il en distillera une eau singulière contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueillères. d'antimoine (l'antimoine) cueillez au commencement du mois de May Météorologie. cui j l cs < . ç. j le j j. j ne. y cucurbitacine, pilez-les, en tirez de chacune trois onces de fécule, que méfiez en feinde: ajoutez. quelr) t. r- qacs boutons de roses, trois onces de sucre candi, quatre onces de Z > » rd & sje. r0 rc bonne turbie, autant de sang de dragon, distillez le tout par alambic; ceste eau oile les rougeurs. taye des yeux. Eau de vigne, Prenez eau qui distille des seps de vigne alors qu'on la taille, qui est au Printemps, distillez la avec pareille quantité de Z'. miel: ce rte eau guarit les démangeaisons, < haleurs, rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne sans estre distillée. Eau de roses, Prenez roses trois parties, fenil, rhue, de chacune une partie, hachez les menu, les mêlez fort bien ensemble, puis les M. distillez, faites que l'eau qui en distillera tombe en un vaisseau, auquel il y ayt une poignée de herbes de fœufaites. telle eau contregarder Ceatremdir de la veue, si on en lave les yeux en Elle. yte. L'eau de vigne, Prenez chelidoine, fenil, rhue» eufrase, verueine, Ej. roses rouges, de chacune demie livre, cloux de girofle. poyvre longue eom. t " chacun deux onces. concaillez le tout, le distillez par alambic de voirre: telle eau est singulière pour la veue débile. Eau de rosmarin, Prenez eau de vie distillée de vin blanc, eaudi-E» der» fme ftille de rosmarin & de sauge, de chacune cinq livres. succreux.

"" Marcs: là dedans faites infuser huit jours durant sauge. fleurs de rosmarin, de chacun deux onces, pilez, coulez, réservez l'eau, pour. . rn. i. r FiMtltt guarir les nltuies des yeux. Jy» Eau de theriaque, distillez dans un alambic de voirre de la theriaque & » thtrique avec pareille quantité d'eau de vie. de vinaigre: telle eau est souveraine pour touchet les ulcères. erofions de la bouche. principale-, ment si on. dillout bien peu de bol armene. b—che Autre eau de theriaque, prenez thieriaque vieille une livre, racines d'cnula campana, de gcntiane, de fouchet, de tormentille, de chacune. It. une once: chardonn benedict demie once: conserves de bulgo(c, bourroche, de rosmarin, de chacune une once. faites le tout tremper ensemble en trois livres de vin blanc, livre. demie d'eau de cistene, deux livres d'eau roses: distillez par alambic. Eau de doux de girofle, Prenez égale partie de doux de girofle, Erf. Jtdamx gingembre, fleurs de rosmarin, faites les infuser en vin fort bon l'efpace de huit jours, distillez le tout, ceste eau conforte l'estomach,, appaise les douleurs. torsions de ventre, fait mourir les vers, d ytmrt, amaigrir les personnes grasses, on rend grasses les maigres, si on la Jm < » gr>.. méfie avec sucre

Eau de saxifrage, prenez jus de saxifrage Jeux livres, jus de l'herbe Ea. aux perles, de Persil, d'anis, de bardane, de chacune demie livre: r4. e. vin-aigre blanc huit onces, distillez le tout. certe eau beuë au matin continue le calcul. cV < » W. Eau d'arondelles, Prenez arondelles, les défèchez au four, fai-. < » tes en poudre. meslez la avec bien peu de castoreum. bien peu de. ' fû " vin-aigre, distillez le tout, certe eau guarit du haut mal, si on en boit par quatre matinées. Eau de l'herbe de queue de cheval, Prenez queue de cheval, plan- & » J < » Mtain, roses rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, reghfle j& " Tp" ratisse, de chacune une once, demie once de bol armene, seméiwe-de. ' ', -courage. de concombre. de chacune trois drachmes. semence de-pauor blanc lxx drachmes, semence de coings demie once. faites le tout .infuser en mesguede laicte de chèvre l'espace de deux jours, puis en rlcmi dtt distillez eau, qui fer uira pour les ulcères des reins, de la veille, on rtint. en boit quatre onces tièdes au matin. < » i de flam Eau de flambes: prenez égale partie de flambe Sjd'hyfTope. d'au k' Tonne, pilez les diligemment, les biffez ainsi quelque temps, puis les distillez. cède eau provoque les mois aux femmes, fait mourir les vers des petits enfans. -tau it pîm-Eau de pimprenelle, Prenez semence de pimprenelle, Persil y ache: prencH, feuilles. racines de bardane. d'ache, égale partie d'un chacun. pilez le tout ensemble, puis ajoutez sang de dragon une once, bien peu de bon vinaigre. U liez le tout tremper ensemble quelque Ti tre & / temps, puis le distillez. cette eau.

une vertu merveilleuse pour la grjmtUt. pierre. gravelle. Eau j«r. £ au. in. U lj cr. pour la gravelle, dont usoit avec heureuse ifiue feu Monfieut du Tillcr, Prenez racines de Persil, de fenail, bien net. toyées. délivrées de leur cœur, de chacune quatre poignées, faites les bouillir en douze pintes d'eau de rivière: quand feront. demy cuites, adjoustez tendrons de rnaues, guymaues, violiers de Mars, crifte-marine, de chacune quatre poignées, faites le tout bouillir. la confbmpcion de la moitié, puis paitez par une serviette blanche. faites cela distiller dans alambic de verre, adjoustant deux hures de rctebenthinc de venise. Fau pMf ltt Eau singulière pour les yeux, Prenez chelidoine, veronique, betoine, eufraise, rhue, fenail, toutes récentes, de chacune deux poignées: pilez ensemble en les artoufant d'une demie hure de vin blanc, exprimez en le suc, dans lequel par après ferez tremper poyvre, gingembre, pulverisez de chacun demie once: (âfran trois drachmes, myrrhe, aloë SjfarcetoUc de chacun une. once: miel fort bon une livre.-faites le tout distiller dans alambic de voirre. petit, feu, A: en réservez l'eau -pour la taye des yeux. Mém imft-Prenez quatre onces d'escorce d'Oranges deséchée. l'ombre du Soleil l'espace de six iouwrnoix museadeset doux de girofles réduits en poudre chacun. part. de chacun quatre onces: faites tremper dedans une phiole de verre lesdites poudres aromatiques en eau rose l'espace de dixsept jours au Soleil. puis jettés par de Aus lesdites poudres, l'escorce d'oranges, laquelle. laisserez tremper l'espace de quel. que rem ps. Ln aptes prenez une Hure de rose rouges récentes cueillies deux jours auparavant. demie livre de racine de foucher, feuilles de roi marin, d'hyllope, de mclille, de. oies de buisson de chacun deux poignées. feuilles de laurier une poignée. mettez tout cela. sécher a. Soleil. espace de deux heures. puis les faites rrcmpei.cn eau rose .l'espace de trois heures: ce fait diiposez tous ces matériaux dans l'alambic de celle façon. Au fond d'iceluy alambic, faites un het d'vae irure de roses rouges récentes: un fécond \t des poudres aromtiques. & escorce d'orange. un troisieme des fleurs de violet rts de Mars. le quatiisme. dernier list des herbes lufaites soies le tour. tftillcr an bam de Marie lentement.. l'eau qui sera distillée adjoustez deux limes d'eau rose ou eiHiironà propoition en tierce on quatre partie d'œilléeau diftillcc. Cède eau pris au matin le poixd'une drachme tient le corps sain, di/pos& le fait raicunir, clî (iigulière pour 1.'. doi leur de relie, des dents, de ventc, trcnchees, pour la paralysie, conuul. lion, apoplexie, faillances, autres telles maladies froides. C'est. 'ean qui est tant estimée en la Court des Roys, Princes. cnuers les grandes Dames. Eau alumineufê, Prenez verjus, jus de plantain, ias de pourpier, FmUm de chacune une lturc. (êpt blancs d'œufs. dix onces d'alun de ret hci mesléz. diltillcz par alambic. Autrement, Prenez plantain, pourpier, ozeille, courges, morelles, verjus, de chacune une poignée, pi lez. tout grossement, mêliez dix ou douze blancs d'œufs. mettez le tout si lit nier dans alambic de voirre, ou de terre, en meilant parmy une demie livre d'alun lic"b sur Uûs. cette eau est bonne aux chancres, ta rougeur de visage, aux. Jéei es, en y applinquant linges trempez. Lon peut aussi distiller eaux purgatives, en faisant infuser les me-fmA dicaments purgatifs, tant (impies que composez, les plus récents que lon pourra en eau de vie, ou vin, ou. itâ, ou melguc de laict, ou eaux di ftillées, ou décodions cōuenantes & telles eaux auront semblables vertus que les médicaments pnrgarifs. ainll tu pourras distiller le catholicon, le diaphenicon, la confection hamcch, l, clctuaire de fucco CttboUtm, rofarum: ainlt distilleraslarhuatbe, l, agajic, relcborc, lafcammo-j%££".. née, 6Y autres tels purgatifs récents.. La manière de distiller la rhubarbe peut estre telle. Prenez une. •..</>. quantité de rhubarbe récente. vcite, soit une livre ou demie, plus dtjlèlou moins mettez la par petits morceaux, ou la pulverisez allez groUc-lttm ment, jettez par demis jus de buglose & de bourroche, de chacun deux livres, pour une de rhubarbe. biffez le tout tremper l'espace de v. nt quatre heures fut les cendres chaudes, puis la dilmlcz en alambic de voirre, au bain de Maise. Celle diùillation des médicaments purgatifs, est pour gents deln cacs, qui npeuvent sentir l'odeur des médecines..

Chap. LXVIII Deux eaux odorantes en particulier.

Es eaux odorantes servent pour laver les mains, face, cheueux de la telle, poils de la barbe, pour faire r4Hta. sentir bon les linges, vcltcments, gants, autres tel les choies. frirl-Uta Eau de lavande, Prenez fleurs de lavande récentes on seiches, au rousez les, on infusez les avec eau rose, ou vin, ou eau de rie, puis les distillez. L'eau en sera plus odorante, si vous faites seicher les fleurs au Soleil dans une phiole de voirre bien estouppée, puis. trezpar defius vin

blanc:& au défaut de la distiller, si vous en voulez avoir subitement qui représente l'odeur d'eau de lavande, ttez une goutte om deux d'huile d'aspic en allez bonne quantité d'eau pure, agitez le tout ensemble dans une bouteille ou phiole de voirre, qui ayt le col estroit, Cestecau, encore qu'elle ne soit distillée, ne laïlle toutesfois d avoir sa vertu odoriférante. d-. don» Eau de doux de girofle, Prenez demie once de doux de girofle de pffl. bien concassez.mettez les tremper en livre. demie d'eau rose l'clpacc de vingtquatrre heures, puis les distillez au bain de Marie. E4» dt fin-. au de senteurs,prenez Basilic, menthe, marjolaine, racines de ffaumrt. bcs, hylîopc, sarriette, saulge, mcluTe, lavande, rôûnarin, de chacune une poignec:& doux de girofle, canelle, noix museade, de chacun demie once, trois ou quatre citrons mis par rouelles altez espaïlcs, faites le tout tremper en luffifante quantité d'eau rose l'espace de trois jours, puis distillez le tout au bain de marie. petit feu. la distillation faicte adjoustez un scrupule de musque. tofemié-Eau de rose musquec, Prenez boutons de roses, ostez en le blanc; faim. disposéz les dans l'alambic, au milieu duquel sur vos roses mettez un petit noec de musque, ainsi les distillez. Zmd'fie daspic,prenez aspic avant que la fleur soit du tout espanouïc, '. en ostez tout le bois. faites un lict dans une Chap.lle ou alambic: puis par dessus, un autre liû de roses presque espanouïcs, y mettez une douzaine de doux de girofle, si n'avez aspic, mettez. de la lauandc, faites la distiller. feu modéré le moins que luy pourrez donner d'air, quand la distillation sera quai! paracheucc, arrousez les matières d'n peu de vin blanc fort bon, achevez vostre distillation:gardez l'eau en phioles bien estouppecs. téutitda-Eau de d'amas, Prenez deux poignées. demie de roses rouges, fleurs de rosmarin, de lavande, d'aspic, de chacun une petite poignée: brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menue iaulge, pouliot, marjolaine, de chacun une poignée. faites le tout tremper en vin blanc l'espace de vingtquatrre heures: puis mettez le dans l'alambic, l'arrousent de fort bon vin blanc. espandez par dessus la poudre qui f enfuit, Prenez once. demie de doux de girofle bien cnoifis, une once de muguettes, benjoin, ftyrax, calamité, de chacun deux drachmes, faites poudre. L'eau qui sera distillée doit estre g.udcc dans un vaisseau bien estouppé. Eu de myr-. on. à. t au {£ eau. ort odorante de myrrhe clairc, reccn tc, gomraeufo, divisée par petits morceaux, roife tremper en jusde roses fa fols autant que de myrrhe. la distillation doit estre fuitte sur les cendres chaudes. petit feu, lequel il augmentez viendra l'huil y avec Peau. Telle eau mise d'une seule goutte en cent d'eau de puits ou fontaine, la rend rref odorante. Eau rose musquee. Prenez vaisseau de voirre en façon d'vrinal, f. /'. ~ Jçavoir large au dessous. estroit dessus:auquel mettez douze grains. "" de musque ou plus, l'estouppiez avec bon parchemin, exposez le au Soleil par quatre ou cinq jours:puis ayez un autre vaisseau de la façon DijMLtr ftr du premierjcquel emplirez de roses bien peu seiches. piléesrestoup. { ctn 0»» fez le vaisseau d'un drap de lin assez clair, ou. 'estamine, puis mettez a gueule du vaisseau où sont les roses, dedans la gueule de l'autre où est le musque. lutez les bien ensemble, ainsi les exposez au Soleil, de façon que celui des roses soit defltis celui de musque, en quelque fenestre ou autre part où aura grande chaleur de Soleil. Parce moyen distillera une eau sur ledit musque, propre pour en user feule, ou méslée avec d'autre. Autrement, Prenez vingt grains de mu (que, noix muscade, clouz de girofle, galange, fpiquenard, graine de paradis, roacis, canelle, de chacun vue once. pilez le tout, mettez dans alambic avec livre& demie d'eau rose, lauTcz l'y quatre ou cinq jours, puis distillez. Eau d'orenges. Prenez efforces d'orenges. de citrons verds, de . mn. chacun demie once, doux de girofle cinq ou flx, fleurs d'aspic ou de'. lavande nouvellement cueillies flx onces, faites infuser le tout ensemble en six livres d'eau rose, j'espace de quatre ou cinq jours, puis le distillez., Eau de naffe: Prenez fleurs d'orenges, faites lesdistiller en alam-. na. 9t bic de voirre, ou de terre cuitte vitrée, petit feu. vous. pourrez adjouster fleurs de citrons si vous voulez. L'eau doit estre reservée en bouteilles de voirre couvertes de nattes délices. bien estouppées. Eau de naffe contrefaire. Prenez boutons de roses rouges les Tautit "g plus doubles que pourrez trouver, ostez le jaune, faites en un lict dans vostre Chap.lle, par dessus.un autre lict de fleurs de lys, puis un autre de roses, puis un lict de fleurs de lavande, en après un au tre lier, de roses, entre chacun desdiâs licts semez. du clou de girofle conquaflc, au milieu de tous faites une fossette, en laquelle mettez quelques grains de musque ou civettc, ou d'ambre gris, ou d'autre sorte de parfum, puis faites le distiller. petit feu. resernez l'eau en petites bouteilles couvertes de nattes déliées, bien estouppées. Autre eau de senteur: Prenez marjolaine, thym, lavande, rosma-Frfl.

rin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillets, sarriette, escorces d'orenges: faites le tour tremper en vin blanc, tant qu'il pafie par dessus lesdites herbes, puis les distillez en alambic par deux ou trois fois: gardez l'eau en bouteilles bien closées, le marc pour faire parfums.

Chap. XX La façon de distiller eau pour les fards,

F, tnx p»r Açoit que la bonne mesnagere ne doive eflrc beaucoup Ut fards, ftiV soingneofc des fards. ornement du corps, d'autant que toute. on estude le doit du tout appliquer. l'entretencèkgœ&% ment. augmentation de son mesnage, plustost cjiia Gc polir. sarcler. toutesfois je ne veux qu'elle soit ignorante de la manière de distiller les eaux pour les fards, non pas .pour les convertir. -Ton usage, mais pour tirer quelque profite de la vente qu'elle en pout_ ra faire aux grands Seigneurs. Dames, toutes autres personnes qui sont curieuses de se -farder. -Or telles eaux en général servent. Troit fa&t trois usages. L'un est, polit. tenir net le cuir, tant de la face que Àtitamxftwr des autres patties du corps. l'autre. teindre.les cheveux. pojlsde la Us fards. barbe-tic tiers pour blanchir les dents. Et au nombre d'icelles les unes font (impies, comme l'eau de fleurs de febacs, de frai (es, d'eau de vi-gne, de la rosée, de laiSb dechevre, de laicte d'asnefiè, de blanc d'éeuf, de fleur de lys, de serpentaire, de pieds de veau. les autres sont compoféesde plusieurs ingrédients, comme tu congnoifraspar le bref -recueil que nous en ferons. Et» dê fw. au de. ra jf cs. p rC nez fiaifes meures, mettez les pourrir quelque temps dans un vaisseau de voirre, en y adjoustant quelque peu de sel ou de sucre, puis les distillez. celle eau nettoiyé les taches du visage, les macules de l'œil causecs d'humeur fioid ou chaud; elle sera de plus grande vertu si vous faites infuser les frai ses en eau de. ie, avant <]ucdclcsdifrlilcr. 2. mdt fitnrs. au de fleurs de fébucs. Prenez fleurs de febves, faites les infuser dtftbiHs. un jour ou deux en vin blanc, dans une phiole de voirre au Soleil, puis les distillez. celle eau ode les taches du visage, si on l'en lave soir iCc matin.. 1U» dtfttr-La racine de la serpentaire grande distillée, rend une eau fingukere ftntairt, pour oster les veffiges. marques de vérole. autant en fait l'eau distillée des racines de coulevrée, de flambes, de pain de pourceau, de coq, dangelique, de campagne, de raves.de concombres sauvages, d'oi gnons blancs, de gentiane, de cappres, de lys, de garenc, autrement dite Jmm des Latins, d'orchanette, de quinte-feuille, de pied de corbin, de chardonn. benneticr, de plusieurs autres herbes, 'Zmdgsiée.. au de gaiac: Prenez gaiac, le mettez par petites pièces, faites le tremper quelque temps en décoction de gaiac, tierce partie de via blanc, puis distillez le en alambtede vostre. l'eau qui en di Aillera est singulière pour. lier toutes taches du visage, principalement si lon adjousle. la distillation quelques racines de lys. 7s Jt pef-Eau distillée d'égale quantité -de feuilles de pesches. de saulcs, oile 4ht. S def» Jj roU. Curs. ruD. s <J. j. f acc. km dt bl.ns. au distillée d'égale quantité de blancs estrufs, de jus de limons, d'ixufs. rend la face bien belle. bien nette. au lieu de celle eau, ît tu n'as la DE LA MAISON RVSTIQJVE.. 6. commoJitc de la distiller, tu picnJras sept ou luucc limons ou titrons, que tu couperas en quatre, puis les mettras infuser en vin blanc au Soleil. Autre eau. Prenez six onces de la mie de pain blanc, faites 1er in rufer en deux livres de laict de chèvre ou d'Asneirc, mellez les diligem-. ment ensemble, faites distiller. Eau de limaces. Prenez limaces blanches environ trente, laict de Fu J, Hm+ chevre deux livres, graisse depourcelet ou de chevreau trois onces-: & « poudre de camphre une drachme, distillez par alambie de. oirre. Eau de blancs d'œufs. Prenez blancs d'œufs frais, environ douze, Ttu. Mict canelle fine une once, laict d'asneile douze onces, distillez le tout par à% J. alambic de voirre. ceste eau. eu. la perlonne fort fiaifchc, si qu'elle semblera n'avoir que quinze ans. Eau de pieds de Vf m: Prenez pieds de veau, ostez leur la peau. Fu Je pùd les ongles, puis mettez tout le relie en pièces, c'està scavoir, les os, les nerfs, la moelle, ainsi distillez. celle caurend la face, vcrmeille, et ode les taches de la petite vérole. Singulier dealbatoire: Prenez fienre de petites lézardes, ou de Fétu Jt </&. . seiche, tartre de vin blanc, rafure de corne de cerf, coral blanc, farine tçirt. deris, autant de l'un que de l'autre, battez les long temps dedans un mortier pour les rédiger en poudre fubtiie, puis. ai liez les tremperune ruicr en eau distillée. f cgale partie d'amandes douces, limaçons de vigne, de fleur de bouillon blanc. adjoustez. le poids d'autant de miel blanc, faites le routdiffillct en alambic. Eau de mie de pain composec.'Prenez moelle de pain d'orge noien f». t entre blanc. noir, deux livres. laict de chèvre trois livres, vin blanc. fm. demie Hure; des'quatre semences froides grandes, de chacune deux onces: fleurs de

febvres ou febves fciihcs, pois ciches de chacun deux livres, ris demie livre, fleurs de lys d'estang, roses blanches, de chacune deux petites poignées, les blancs. jaunes de vint œufs, faites le tout. i & il 1er au bain de Marie:& l'eau en 1er. beaucoup plus excellente si vous adjoustez. la distillation térébenthine de venisei Eau de bouillon de Chap.on. Prenez bouillon decha ppon OU de Fanant heu il poule, ou de poulet trois livres, jus de limon une livre, vinaigre blanc. f / demie l'un e, (leurs de febves Si de lys d'estang, de chacun trois petites poignées, le blanc de deux ou trois œufs, le poids de deux escus de ciphre, faites le tout distiller. Geste eau est de vertu merveilleuse pour oster les taches. macules du vifage, d'autres parties du corps. Eau de fon:prenez son le meilleur que pourrez trouver, cribles le Tn it fm. diligemment, pois destrerpésavec fort vinaigre, mettés le dans l'alambic, 56 par dessus. ercs dix ou douze jaunes d'œufs faites le tout distilfer, ceste eau rend la race luisante, nette. bien belle. Autre eau. Prenez fleurs de £«bucs. lys d'estang, de chacun une tau de Cmlivre, moëlle de pain blanc, farine de ris, fleurs de flambes, de chacun "«r. Ilx ou ces, miel vue hurc, vjn blanc. eau.de fontaine, de chacun trois livres, le tout foie bien nulle en il. Me, puis distillé au bain Je Marie. t£f»tiUit, o-Autre eau: Prenés racines de flambes. de concombres sauvages, catrket, m4r-. c. h acun tro. s livres: racines de guymauves. de lys, de chacun deux JJJJ? liars.-raiûns meurs demie livre. rieurs de febves. feuilles de pariétaire de chacun une poignée-.fleurs de lys d'estang.de mavaes, de chacun une poigneciraoelle de pain d'orge une livre, le tout Toit infuse en vin blanc, ou mesgue de laict de chèvre, en adjoustant. l'infusion demie once de la racine de taucs, & autre demie once des quatre semences froides grandes, urine d'epucelle demie livre, le tout soit diltille ensemble; Cestecavest singulière pour ostet les lentilles, cicatrices, marques de petite vérole, toutes autres taches du cuir. F.. pourfr Eau de laquelle usent les dames de la Cour, pour tenir le vifige «fr. blanc. frais.-prencs un pigeon blanc, une choppinc de laict de chçure, quatre onces de beurre frais, quatre poignées de plantain & autant de racine. feuille du seau de Salomon, ne once de camphre, une demie once de sucre candy, deux drachmes d'alun:faites le tout reposer ensemble, puis distiller. Autre eau: Prencs moelle de pain blanc deux livres, fleurs de febves une livre, roses blanches, fleurs de lys d'estang, de lys, de chacun deux livres, laict de chèvre six onces, fleurs de flambe une once, distilles le tout, ceste eau est propre pour blanchir. tenir nettes les mains. Mém de UM Eau de. ai<a. c vactc. rcn. s laict de vache au mois de May ses autres mois il ne vaudroit rien. deux livres, quatre pommes d'orenges, cinq citrons, alun de glace. sucre fin, de chacun une once, mettes les orenges. citrons par menus quattiers, les faites inraferdans le laict, puis distilles le tout, ceste eau est fort bonne pour tenir le teind net. frais. ygémtwfs. Eau d'œufs, Prenés un certain nombre d'œufs les plus frais que pourrés ttouver, mettés les tremper dans fort vinaigte trois jours entiers. trois nuids, puis percés les avec une espingle, tant que faciez for tir toute l'eau qui sera dedans, faites distiller celle eau par alambic, elle est excellente pour embellir là face. ffr laver aussi, " ce avec lai(. d. amandc. ou lai<a de brebis 00. chevrcjO. bien appliquer sur la face quand on se va coucher un linge blanc mouille en ces liqueurs, est utile pour embellir la face. f'df' Autre eau:prenez deux pieds de veau, faires les cuire en eau de n' uierc. la consommation de la moitié de l'eau, adjoustez une livre de ris, mie de pain blanc destrerapec avec laict de chèvre, deux livres de beurre frais, la glaïre de dix œufs frais, avec leurs escailles & peaux, distillés le tout, &en l'eau distillée adjoustez un peu de camphre. d'alun fuccarin, ceste eau tend la face trefbeile. Méftdt Urd. Eau de lard, Prencs telle quantité de lard qu'il vous plaira, ritiûcl le le mieux qu'il vous sera possible, puts pilcs-le en un moitcr de mitbre/ant qu'il devienne comme palte, laquelle distillérés dans un abm bicde i6< bic de voirre:l'eaU en sera blanche, est fuigulière pour rendre les cheveux blancs. luifans. t»it mkl Eau de miel distillée, comme avons dit cy demis, foi&s les cheveux beaux. longs. Eau de cappres. Prenez cappres verdes. les distillez ceste eau ta. teind les cheveux en Ycrd, si après qu'ils feront lavez de ceste eau on les. rtt. cfluye au Soleil. Autre eau:Prenez une liûrc de fort bon miel, feuilles d'auronne ma£ Eéu. w. f/ le, deux poignes, meslez le tout, distillez. ceste eau est bonne pour finû. rendre beaux les cheveux. poils de la barbe. Eau pour nettoyer. i dents:prenez. iulge, origan, marjolaine sauva ée, roimarin. pouliot.de chacun une poignée: pyrethre, gingembre, £a ?f. ". '. doux de girohc, noix muleade, de chacun le poids de deux clcus: mettez le tout ensemble,6£ l'arrousez de vin blanc, puis le distillez. Autre eau pour ce mesme cfFe&. Prenez poyvre long le poids de deuxxefeus,

pyrethre, staphyfrage, le poids d'un efor. arrousez le tout avec demie once d'eau de vic, puis adjoustez miel blanc une once. de mie, ainsi distillez.

Chap. LXXI La maniere de distiller les eaux en bas,

D'filtr fxr O. t. distillation qui se fait par la vertu. force du feu ou de chaleur semblable, est de deux sortes. l'une se fait par va peur eslevée en haut, que les AlKemiftcs appellent fer tféen'frm: l'autre par manière de refudation, ou denuxion d'humeur tendante en bas, qui est vulgairement nommée fer deféenfrm. les eaux font distillées de la plus grande pan fer dféenfrm, comme les huiles de la plus grande part fer deféenfrm, je dis de la plus grande part, parce lue quelques eaux sont aucunesfois distillées fer dejéen fr m, comme auf1 quelques huiles fer dfcefrm, quelles sont les "huiles qiù sont tirées des feuilles, fleurs, fruiéts, semences, autres semblables matières. Or les eaux qui sont distillées fer deféenfrm, sont principalement les odorantes, qui sont faites de fleurs. feuilles d'herbes de bonne odeur, Qn neétuM lesquelles ainsi distillées ne s'euaporent pas si tost. la distillation, rc-duitts per tienne mieux. plus long temps leur odeur naturelle. deféenfum. La façon en est telle, Prenez roses récentes, ou autres telles fleurs, mettez les en un linge estendu sur un bastim d'erain ou de terre plom-j£ rt. j£. bé, par défais ce bafÉun mettez un autre vaisseau d'erain ou de terre en defenfum. forme de paeffe ronde, qui aura le fond couvert de charbons allumés, ce pendant ne laissez pas lon temps le feu sur le vaisseau, de crainte qu'il ne soit par tropcf chauffé, quercaune fente aduftion, ce soyenest propre sur. toutes les autres pour attirer grande quacité d'eau en peu de tempsjSc sans grands frais, des fleurs. toutes matières odorantes, refrigerentes. altringentes. Ainfi est distillé loignon marin, qui est appelle folU, Coupez par °<X" roelles lWnon marin, mettez les dans un vaisseau de terre, qui aura ilcÎTam Plufieais petits trous au fond -.faites que le fond de cevaiQeau entte dans ddceUum.. U(. d, un autre vaifrcau dç tatous deux fort bien lûtes enfemFaire mour bl c, que ce vaisseau soit enfonfe dans terre jusquesau goulet. enui rats. rôncz 2c. cu de charbons allumez le vaisseau de dessus. espace dedix /V-r " ou douze heures, il distillera de l'eau en bas, laquelle si meslez avec farine ou pain, ferez des pastilles qui ferot propres pour faire mounrles rats. souris, voire subitcment, & vous. mcQcz quelque peu de htarge, J«r façon Autrement lon peut faire la distillation des fleurs fer descenftm Uns tSUtu chaleur de feu: Prenez deux vaisseaux de voire (emblables l'un à l'autre SeX qui ayent tous deux le fond assez large. le coi estroit(à la forme d'un Jmi chaleur. urinal)accommodez les l'un sur l'autre bien lûtes ensemble, en mettant entre deux un linge fort itenue. non espais: celui qui est dessus soit plein de roses, ou d'aut es telles fleurs médiocrement pilées, & autre vuide: exposez-les. un Soleil de midy fort véhément. il en distillera une eau fort plaisante. odorante.. pi Ainfi est distilec l'eau rose musquee, de laquelle auos parle aux eaux odorantes-.ainsi sont distillées les jaunes des fleurs de violettes de Mars & l'eau d'iceux est fort singulière pour les rougeurs <ses yeux. Ea»xJc,Uu-Ainsi sont distillés les petirs tendrons. bouts de Tcnoil, cueillis a«t.; uant que le fenoiliertc ses fleurs: l'eau desquelles est fort souveraine. U-rsitMoT, pour nettoyer Tordure des yeux, confortcr. rendre meilleure la veuë

Chap. LXXII La manière de distiller par le feutre

O vs avons déclaré cy dessus les causes de distiller parle p feutre, qui sont. fin de séparer les liqueurs la partie plus liVIUr., sMsfï monneuse. terrestre de la fubnlle, qui est un propre moyU feutre.. en pour distilier les jus qui acquierenr quelque etpefleur, consistance incontinent après qu'ils sont refroidis comme le jus de arron ou de limons, ou d'oranges: aussi le prudent apothicaire, quand il f lit les syropsde jusde citrons ou de limons, il coule par le teutre les ms, premier que de dispenser les lyrojps. Or la manière dedistiller par h; feutre, est d'avoir trois escuelles, iarrcs, ou bastins, ou autres vaifleiux de relie matière que sera requis/elon la matière ou liqueur que voudrez <hfïtiller, tellement polcs&lituez que l'un soit plus haut, les autres plusbas: le plus haut contiendrais jusque lon voudra distilMbas reccura la distillation. Dans le vaille tu qui sera le plus haur, trempera une ou piuiieurs pièces de drap ou de feutre assezioniTiie, qui ferakrgcpar un bout. pointue dePantrcÉrcoste large treinrrer.i dansienis, le

pointu pendra en <{t.'hors, par. quetlalKracur plus subtile monrera & découlera goutte igoutte au
v4uircam4&rnixis: & en sorte que le plus limonneux. inipiir.dc:ne»irer.i en l'aurrevaieueautfiudra
quelquesfois esptairvd te cette piecejdR'drip, quid lon verra queHc commeiKetà devenir noire, &
que les goûtes distilleront tardivement. raison des excréments desquels elles feront pleines, les
laver, puis les remettre dans le vaisseau. Si lon veut. lui. cuis fois distiller une meslne liqueur lon
pourra diiposer plusieurs vaiiTèaux en forme deschaillier ou d'eichellerte, & en chacun de ceux
qui feront les plus hauts mettre la pièce de feutre de la façon qu'avons & t, en (brtc que le
dernier vaisseau soit celui qui recevra toutes les distillations. Au lieu de £cutrc les apoticares
usent souventesfois de manches de draps, autrement appellées chaufès en pointe: par
lesquelles ils députent. clarifient les (irons, iuleps, apozemes. Ces façons de distiller peuvent
supplccr la distillation circulaire fort longue. par trop pénible, laquelle est plus propre pour les
Alkerniftes, que pour gens mesnagers Médecins. Apothicaires.. . ainsi est fait le laict vitginal
par le feutre. Prenez litargc d'or mis „/. en poudre trois onces, faites-les inrufer en (îx onces de
vinaigre blanc crud ou distille, ou vinaigre fcillitique l'espace de trois heures dans vu vaiiîeau.
pan: dans un autre vaisseau mettez pareillement infuser sel rritre ou commun en eau commune,
ou de plantain, morelle, ou autre. ce propre. faites les distiller par le feutre chacun. part: & après
qu'ils feront distillés, meslez-les en(cmbles. Ce laict virginal est propre pour ç'J" guarir les
dartres, goutte, roses, taches rouges du visage. rcher ro JDes eaux distillées voyez plus
amplement en nostre hure des Rc-x" jsedes Secrets.

Brief discours sur la distillation des huiles. quintes essences.

Chap. LXXIII Le proffit des huiles. quintes essences. quelles quintes essences seront icy traictées.

Près avoir discoursu iuccinctement, selon que la matière Rustique pouvoit permettre, de la
distillation des eaux, ne sera trouve estrange nyefloingné du proie& que nous avons cy devant
propose, de faire quelque legere. brevve description de la distillation des huiles, pour (êrui
d'exemplaire. côdm te. la maistrefle ou fermière de nostre maison Rustique laquelle voulons.
devrons estre douce de toutes les vertus. perfections que Xcnophon autheur grecprfc. loue
cane en la bonne memagere & nommément de l'adretie. promptitude charitable de secourir les
gens. voisins es ncccflîtes de maladie» par remèdes que ks urdins de vergers luy pourront
fuggerer, moyennant quelque préparation quelle. pourra employer par sa dexteritc.Et «Partant
ue les. tr!ei distillées entre les remèdes sont trouvecs par expérience plus valiLij LIVRE HT. des
plus efficaces, plus plai fuites. de plus soudain effe& que nuls autrcs, pour dompter toute sorte
de maladies rebelles, principalement les playes, ulceres, douleurs, tumeurs, autres accidents
exterieurs, il sera fort louable. bien feant. la fermière ou maistreirc de nostre maison
champestre. estre ignorante de ceste sonne de distillationmon pas qieiei veuille quelle s'y
amuse beaucoup, s'y employé autrement que pour son plaisir. contentement: & si n'entends
qu'elle distille autre matière, ou bien peu que ses jardinages. vergers luy fubminift rcront. Ce
quant à la distillation des métaux, mincraux, pierres. autres telles matieresjqui ne sont cultivées
par la main, labeur. dextérité de nostre fermier, cest plustost l'oemire d'un Alkcmiftc. abftra&eur
de quinte cifence, ou de personnes oilîues. opulentes, que d'un bon meinager. Or les matières
dont elle pourra tirer l'huile par quinte effence iont celles cy. Herbes, rosmarin, serpolet, rhue,
calamenthe, origan, 1. mande, caMatitmâot momiUc, fâulge, hy(Topc, baulic, ache,
menthejftcchas, (arricte, abfynon jnutptur r£e, liucfchc, thym, pouliot de montaignj, iue
arthritique,(auine, geHaba nrcalement toutes, herbes qui sont de tempérament chaud. fisc, qui
ont bonne ou forte odeur. Semences: fenail y anis cumin, persil, filer de montaigne,
anet,ûntonique, nigelle noire. blanche, fauine, pdyurette, carotte sauvagc, Semennt. ploficmircs
semences qui sont de bonne ou forte odeur. Fleurs, de lavande, bouillon blanc, mille permis,
d'oranges, de.rofcsi fit %% ». «Je damas, de iofmin, de rosma rin. &c. Fnù&s: de genevre,
tfaycs defaurier. de lierrc, noyaux de pin, capFrmîil. pres, d'abricots, de pesches, etc. Aromates:

canellejpoyvre noir, ciou de girofflc, escorce de muscade, Kircmatri. costé odorant, anélique imperatoir«, galangue, graine de paradis, noix mu{cade, gingembre, cubebes, cypres, escorces. oranges, de citron, escorce de noix, de de cappres, plusieurs autres. Bois. escorces de boiSjrosmariijfâuinierjgcncurejfrmcAyac fu£9ttm zcau, fciages. esclars de bois, i. «t .tt. 3. v Gommcs. larmes-.mastichjencenSjmyrrhejbclzoinAdanuraereGomn ©• benthine, ftyrax, calamitc, poix, tartre, etc. Urrms. Bestes, ou parties, ou excréments des bestes, serpents, gren oilles Btfiet. ftorpions, fourmis,{àng humairt, os humain, excrement d'homme, graiitrêu se d'oye, œuf, miel, cire.Br crument toutes matières qui sont de tépetlUi. ramét chaud. sec, vray est que «le choses froides, qnelle5 sont les herfjmdti in. C111. ne. s <e pavotj d mfwiarne, autres semblables, oudes /mfUs/rtdi humides, ou de celles qui «irtflttfuc gras, don peut aucunesrois tirer la quinte eilénée» hulleitfe, mâiSà grande peine. longueur de temps, hquelle encore n'aura la vraye vertu de l'herbe dont elle sera rlrce/ maia+noins ftpide ou moins humide que son funplc, à raison de KiJP prchïon de ehaleur. fciçhereflè quelle ejn'elle foit, que le feu enft distillatioû DE LA MAISON. VS TI QV E. iêy di/tillation luy aura delailic. racinement que J'huile qui est extrai&e des simples froids ou humidesjCit plutost yne liqueur aqueuse, aigre. ûloerrcufc ou salée, qu'une substance huileuse. Parquoy vaut mieux distiller les urnples froids ou humides par putréfaction que par refo-Q'fo'it is lucion fii&c par l'aâion du feu.Ains pour dire en vu mor, les huiles ri--itsdtjhrées des matières par quinte eflénée, ou resolution fajcfc. force du' feu, sont vue on&uofitc ou humeur radicale, qui est comme lame. forme qui donne ostre au ûmple auquel elle clt, non agtrerucnt que fait la forme naturelle. lestxc de toutes choses particulières: & en laquelle gist la vertu principale du simple, c laquelle une foisfeparée par distillation, il ne demeure autre chose de. cîpccc du limple diftdle que la lie, terre, immondices.

Chap. LXXIII Quels doivent estre les fourneaux pour distiller les huiles chymiques.

LE. fourneaux qui servent. distiller les huiles chymiques sont de diveric forme, selon la diveriité tant des matières que lon veut distiller, que des vaueaux desquels on Ce veut servir pour diûuller: Lamwstrt routesfois la forme plus commune& plus commode est telle:Baitiucz "r formt 4» un fourneau de briques ou de tuiles. terre grasse, ou de plastre fêul, de figure ronde pou. le moins par dedâs) à fin que le feu porté en haut •", aille par tout en plus égale mesure: de longueur. cipoilîcur médiocre: de hauteur non plus que de trois pieds :& de sa capacité intérieure d'un pied pour le moins. Sa hauteur entière aura trois espaces, le premier d'un pied, le fécond de pied. demy, le tiers tout le reste du fourneau. au premier estage. aura une grille de fer pour mettre dessus les charbons. faire le feu. au fécond estaçc deux verges de fer disantes Tune de l'autre de quatre doigts, sur lesquelles sera pose un vailèau de terre en façon de terrine, la forme que dirons tantost. Au bas du premier intervalle, auîiî un peu plus haut que la grille, au fécond eftage, ondoit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couverdes, la façon d'une gueulle de four, par la bouche d'embas on vuidera les cendres par la haute on mettra les charbons, allumera lon le feu. D'avantage. la haute illûc du fourneau. la part plus commode, on doit] ailler quelques autres pertuis pour donner fortic. la fumée. Voyez le pourr tait d'un tel fourneau, cy douane enia distillation des eaux.Quelquesfois. un besoning lon (c peut palier de fourneau, lon se sert de trepié sur lequel on po(è le vaisseau. di(tillcr, mis dedans un pot ou iatte ou terrine de terre ou de fer, fait on le feu delibus.

1

Chap. LXXV Quels doyvent estre les vaisseaux pour distiller les huiles.

E sçay afièz que plusieurs se fesvent de divers vaificaux pour distiller les huiles, mais. Lufîèray celle diticrftc. examiner. ceux quifc proposént de traiter exa&ement ceste matière chymique. ains moy qui veux cnseigncr la fermière de nostre maison raltique propoJttsx firt. Ccraay seulement deux sortes devaisseaux. distiller ces huiles.L'une prode ytiQïvm. U. \ forteonucnable pour distiller les herbes, fkurs, semences, fruids, racines, bestes, ou parties.

excréments des bestes: L'autre pour les bois gommés, larmes, cî: autres liqueurs crasses.
 on&ucufes. Et pour parler de la première. i Soit fait un vaisseau de terre bien choisie, bien
 nettoyée, fort bien pestée, façonné avec telle industrie que les potiers façonnent leurs pots, qui
 soit de l'IVfpaîfleur d'un doigt ou environ, de figure Ovale, laquelle représente, non l'œuf entier,
 mais l'œuf coupé un peu plus haut que par la moitié, grand. capable selon la grandeur.
 capacité du vaisseau de cuivre: & ce néanmoins que toute (à grandeur s'accorde.
 principalement en hauteur) & convienne avec l'ouverture. dernier étage du fourneau: cVla
 largeur de son ouverture convienne aussi avec les bords de la gueule du fourneau &
 pareillement que la largeur de son fond ait un peu plus grande espace que ne sont distantes les
 verges de fer Tune de l'autre, attachées. travers vers là fin du fécond intervalle du fourneau
 que ledit vaisseau puisse estre là dessus mis. colloque fermement. Parquoy pour bien faire
 leroit meilleur de balbr premier le fourneau, que ce vaisseau de terre. Quand il est besoin de
 grand feu aladistillation, lon fait quelquesfois ce pot. y, non de terre, mais de h-r. afin que nous
 voyons chez les apothicaires. i Le fécond vaisseau sera de cuivre ou de laiton, de figure Ovale
 ou d'une courge, ayant l'orifice allez ample, auquel sera accommodé un col estendu, & long
 pour le moins d'un grand pied descendat du chappiteau, par lequel col les vapeurs des matières
 contenues dans la courge monteront au Chapiteau. Ce vaisseau tiendra douze ou quinze
 pintes, ou sera ample selon la quantité des matières que lon veut distiller, qui est en
 général (ainsi que dirons incontinent) que pour une hure des matières, à sçavoir d'herbes, ou
 Crèmes, &c. soient mises en ce vaisseau neuf ou dix livres d'eau; outre cela faut que ce
 vaisseau de cuivre de sa grandeur convienne tellement avec la capacité du vaisseau de terre,
 qui est dedans le fourneau, qu'il y ait distance entre eux deux, environ deux ou trois doigts,
 pour estre rempli d'arene, ainsi que dirons: & que de sa hauteur avec son Chapiteau surpasse
 celui de terre d'un pied. demy pour le moins. Châsset. Le troisième vaisseau sera le
 effluve, qui sera rond par deffois non poinctué, afin que la vapeur ne retombe. bas: environné
 comme d'une tinette ou cuvette, en laquelle on mettra de l'eau fraîche si on veut, pour plus
 facilement espaisir & refermer les vapeurs: l'un. costé de Ceste cuvette. aura un bec ou tuyau
 qui (sortira de chappiteau mesme, par lequel dégouttera l'huile dedans le vaifseau recevant: a
 l'autre costé. aura une canelle garnie de son robinet, qui forcera de la capacité de ceste cuvette
 pour vider l'eau chauffée. Ce Chapiteau sera joint avec l'orifice. gorge du vaisseau
 précédant, par le moyen d'un canal ample. long qu'il descendra du Chapiteau. s'emboîtera dans
 l'orifice. gorge d'iceluy vaisseau de cuivre assez estroitement, à fin que nulles vapeurs au
 monter. aillent fortir hors. & ceste emboîture. aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal
 pourra estre appelle col de la veille, par lequel les vapeurs monteront au Chapiteau. 4 Le
 quatrième vaisseau (ira le Recipient, qui recevra l'huile distillée, qui doit estre de verre, cause
 de sa clarté. netteté. Telle est la figure de la première sorte des vaisseaux qui sont pour distiller
 les huiles des herbes, seracncs fleurs, etc. A. La vessie qui contient h. matière dont lon veut
 distiller huile. B. L'orifice ou la gorge de la vessie, qui est emboîté avec le canal qui descend en
 bas du Chapiteau. C. Le canal long & vuide pour le moins, autrement dict le col de l'alambic,
 qui est emboîté avec l'orifice. gorge de la vessie. D. Le Chapiteau rond non poinctué par
 dessus. E. La cuvette ou tinette qui environne le Chapiteau, dans laquelle on versera l'eau
 froide pour rafraîchir le Chapiteau. F. Le vaifseau recevant l'huile. G. Le bec ou tuyau par où
 la liqueur huileuse dégoutte dans le vaifseau recipient. H. La canelle, par le robinet de laquelle.
 est vidée l'eau quand elle sera eschauffée, lin d'en. refermer d'autre. 4 les deux vaisseaux.
 distiller, à sçavoir la courge. Chapiteau, d'autant qu'ils sont de cuivre ou de laiton, doivent estre
 cités pardedans, à fin que l'huile. acquière quelque qualité étrangère de ces métaux, veu
 inesmés que le cuivre eschauffé. non estamé peut faire sentir l'acide. l'huile, ou quelque autre
 mauvaise qualité: vray est que outre ceste estameure l'action du feu qui besongne. opère
 subitement. avec impétuosité en grande quantité d'eau, empesche que l'huile n'attire quelque
 mauvaise odeur, ou quelque autre accident & Veuiff» stranger. Parquoy lon ne doit craindre se
 servir en la distillation des «"••». huiles, des vaisseaux de cuivre pour ces occasions. encores
 que les autres vaisseaux. distiller huiles feroient beaucoup meilleurs. plus près de terre ou
 de verre & ausquels ne refide rien de metalic, que rien de de cuivre ou de fonte, ou d'autre
 métal, si n'estoit le danger de rupture & de l'ouverture de laquelle les vaisseaux de verre ou

de terre iont fort fubmeMerif»»r qua nd ils sont eschaufTcs, bien qu'ils soyent enduits de mortier, JtjliUtr les. « crrç. fc. cimentotl autr. telle def cnfe:Laquelie caïiure ou rupture n'est de petit dommage cVcôfcquencc en la distillation des huiles, prindpalementde celles qui sont precieuses.Toutesfois il est libre àun chacun d'vfct de vaisseaux de terre ou de verre, la charge qu'on soit foin mieux de les contregarder. empescher qu'ils ne se cafcnt ou romper, encores qu'en Textra&ion d'aucunes huiles faut neccssiirement se servir plustost de vaiifeaux de verre, ou déterre verniecs &plombcz, que non pasdccuyvre ou laiton. lesquels. peine laÛTcnt venir les huiles des nvKicrcs qui tiennent de l'aigreur, soit ou bien. cause que le cuyvre. une qualité semblable, ou d'une occulte vertu. faculté oui est en iuy. Ce qui se pratique aux grains. pépins de raisins, delouels l'huile Vcconvertit plustost dans tel vaûfcau en une verde ronrtlure) qu'en exhalation tenue. aërec, par quelque art. manière qu'on. adjouste le feuimais en la distillation des huiles des madères odorantes, de (Lueur aromatique. douce, ou bien qui sont de qualité diucmbiable au cuyvre, il semble qu'un vaÛTcau de fonte soit plus convenable

Chap. LXXVI En quel temps lon doit distiller les huyles, comment faut préparer les matières avant que les distiller.

£s£2tegacE. matietes doyuct estre distillées au temps de leur mciilËDB) leure disposinon: & scavoir les semences. choses aromanques, lors qu'elles sont Fraisches. récentes cunl liesicar tant plus feront Fraisches. rccctcs, tant plus rédront d'huile excellete, principalemét les choses odoÿ. J rates &aromatiques.Quandauxherbes, les faut cueillir lors qu'elles sont en leur plus grand' vigueur, cest à dire, quand elles font en fleur: que si on les distille plus tard, l'huile qui en sortira sera de la plus part plus escumeuse& race, avec cela on n'en reccura pas tant. estant en tel temps cueillies les faut defêichcr. l'ombre par l'espace d'un mois ou ejen x, à fin qu'une portion de leur humeur aqueux. alimetaire soit diminuejcVque l'humeur oleux. radical soit extrait plus pur. entier, mcfinement. fin qu'icelles puiiTcntestre triturées plus facilement.Et au contraire si les herbes sont Fraisches distillées, ou récentes cueillies, elles rendront allez d'huile, par ce que leur humeur naturelle abondera, mais l'huile n'aura pas ranr d'efficace, ny ne (êra tant odoriferante, comme si entre ces deux extremirez on rait une médiétrité. Or quand. la préparariou des matières desquelles on veut extraire r. f l'huile n'est besoin user d'infusion, ny putrefadion, ainsi que lon faici. dts nuiitraAi distillation des eaux (comme avons cy deuat déclaré:) Car l'iniufion qu'on leur donneroir, fust en eau ou vin, ou eau de vie confondroit. meslçToit les propres (àucurs. odeurs deshuiles avec autre chose, aliée ce les rendroît plus moites. humides, qu'il n'est besoin pour en tirer l'huile pure. fyncerc. aussi vous les mettrez pourrir en flen de cheval, ou en rcrre, ou en cendres chaudes, ou en eau bouillante poui en mieux distil 1er huile par après, suyvant les moyens que dirons incontinent» vous donnerez occasion de quelque vice. Vhuile. Caria matière citant pourrie est impoisible que l'huile n'en fente quelque choie, veu qu'elle est une partie de la matière. Qu'ainsi soit l'huile qui est distillée des. atierc aûifi putréfiées, encor qu'elle ne se corrompe incontinent, est-ce que dans quelque espace de temps elle (è corrompt, voire beaucoup plustost ians comparaison que les autres huiles qui sont extraites (ans, aucune putréfaction précédente des matières: parce ne fuis d'oui. que les matières dont on veut extraire l'huile fbyent premièrement ny destrempées ny putréfiées. mais seulement triturées, broyées. rédigées en petits brins, puis panées grofiement ĩ or un crible, ce qui servira autant, voire plus que l'infusion ou putrea&ion, sans pilcr, broyer, ou triturer: outre plus l'on. plustost expédié l'affaire & encores que vouluffiez faire destrempier o» putréfier les matières, vous n'en tirerez pas trois gouttes d'huile d'avantage, que parUsimple trituration,

Chap. LXXVII Le moyen. ordre qu'il faut tenir en la distillation des huiles.

Pris que tu auras préparé la matière dont tu veux extraire l'huile, à sçavoir concaûe. jedigé en petits brins, puis paiTé grostement par un crible, jettela dans le vaisseau de cuyvre avec certaines mesures d'eau de fontaine, à sçavoir pour cquinoler deux livres pcfimr de matière,

mettant environ dixhuit livres d'eau, à raison dequoy faut que le yaillèau tienne de douze. quinze pintes, à fin que la tierce partie d'iceluy demeure vuide quand la matière. l'eau. fipront. Ceste eau sert. Ja matière que lon veut distiller, comme de véhicule. chariot. porter ses vapeurs en haut. à séparer ses humeurs, par le moyen de la décoction qui s'y fait. Tu pourras augmenter. ou diminuer l'eau selon la quantité. des matières que tu voudras distiller, la charge toutesfois que tu mettes tousjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matières. que son vaillèau de cuivre ou de verre ou de terre, ou de telle autre matière qu'il te semblera, ayt une grandeur proportionnée. convenable. la quantité des matières que tu voudras distiller. car qu'il soit trop grand ou trop petit feroit peine. frais perdus. Vray est que les deux livres de matière. les dix huit livres d'eau cy mentionnées, est la quantité plus fleurée qu'il faut choisir, pour en tirer huile y aisément en quantité. car si en mets d'avantage, la longueur du temps t'ennuiera. si en mets moins, grande peine en tireras tu dix gouttes d'huile. En quoy toutesfois se faut conduire, selon l'expérience ces choses: lien plus recommandable. car le bain de Marie, cest à dire, l'eau bouillante ne rend chaleur assez compétente proportionnée, ains prend lentement, l'huile y attire toujours. foy quelque corruption, si on est trop long. l'œuvre, principalement si la matière n'est point de foy humide : & avec cela. grand peine l'huile par ce moyen peut elle monter pour venir dans le vaisseau recquant, d'autant que la force luy défaut pour ce faire, cause que l'eau bouillante ne leur peut tant inciter que le feu clair, vaisseau de terre, (à blon entre-deux. Le vaillèau de cuivre citant ainsi accommodé dedans le four. a l'eau, accommodez. le canal ou tuyau horizontal le vaisseau recquant appuyé sur une petite scabellle, ainsi que voyez en la figure: dihlUuw. estoupez l'embouchure d'iceluy canal. vaillèau recquant, avec paste. bol armene, ou blanc d'œuf. farine estendus sur un drappeau. Puis allumez les charbons qu'aurez mis sur la grille, faites un feu lent & doux pour le commencement, à fin de le chauffer tout doucement les matières jusqu'à tant que la matière qui est dedans le vaisseau de cuivre avec l'eau de fontaine bouillonne, sans toutesfois. trop bouillons qui. eslevent par trop contre le Chapiteau, ainsi que nous voyons coutumièrement advenir en aucunes (émences, comme l'anis, lesquelles. raison de leur substance rare, mesmement de leur viféofite, jettent bouillons. force. en quel cas faudroit diminuer le feu. ou si la diminution du feu ne pouvoit encorcs arrester la fureur des bouillons, oster le Chapiteau, de remuer la matière avec un ballon, ainsi l'écume se refondra en vapeur, laquelle par après se pourra modérer, arrester, deseicher par feu médiocre, puis remettre le Chapiteau & le luter comme au paravant, Entretenez. continuez le l'eu en pareil degré, jusqu'à tant que fendez au toucher le Chapiteau estre eschauffe. lors ou plustost si vous lez, emplûtez la cuvette emi entoure le rond du Chapiteau d'eau fraîche, laquelle rafraichissant le Chapiteau, empêchera les vapeurs. esprits de l'huile, qui sont très subtils. très chauds, les convertira en l'huile, quand l'eau froide contenue en la cuvette sera chaude, on la doit laicher incontinent par la canelle du refrigeratoire, en son lieu verser de la nouvelle. Vray est qu'aucuns n'ont prouvé que lon rafraichisse le Chapiteau avec eau fraîche, d'autant que les vapeurs parce rafraichi flèment du cliappit cause paillir. refferrent trop tost, avant que sortir du bec ou tuyau. ains retombât dans le vaisseau, ou derechef se refoudent, à la parn par continuelles paillissements. rencheutes se consomment. viennent. néant. ou pour le moins par continuelle ebullition peu de vapeurs parviennent dans le vaisseau recquant, si si encore telles vapeurs si tost espaisies ne sortent aisement. par ainsi lon en tire moins d'huile des matières, mesmes qu'on ne tire est aucunement vicié par combustion. Parquoy au lieu de ce rafraichissement mis sur le enappiteau pour empêcher. les vapeurs eslevées au Chapiteau, mettent tout auprès du Fourneau un tonneau n'ayant qu'un fond, au travets duquel sont posés fer un grand tuyau d'estain, par des pertuis faits obliquement audit tonneau. lequel tuyau est emboîté dans le bec ou canal qui sort du chappiteau, bien luté ensemble, s'en va rendre dans le vaisseau recquant le tonneau est rempli d'eau fraîche, par le rafraichissement de laquelle les vapeurs envoyées ou poncees du Chapiteau en ce tuyau d'estain, sont empêchées. relerres, & conuerries en huile, ains degouttent aisément dedans le vaisseau recquant, avec plus grande commodité, quantité, bonté. que si elles estoient conuerries en huile dans le chappiteau par le rafraichissement d'iceluy avec eau froide: & à fin que l'eau ne s'écoule du tonneau par les pertuis par lesquels le tuyau d'estain traversè, lon estoupe bien fort les pertuis. Qui voudra user de ce moyen de rafraichir les vapeurs, faire le pourra, toutesfois le nostre n'est moins

commode, utile, ny prosti table que l'autre, n'apporte ceste incommodité que lon dit, ainsi que Pexpciencc enfagne, & au cas qu'on eust crante qu'U l'apportait, ne raudroit emplir lacuette d'eau rraifche: mais d'eau qui fust. demy tiède, ou couvrir/êulement le rond du Chap.iteau avec drappeaux mouillez en eau rraiiche, lesrenouveler (ôuuentesfois.. v. ' ?'-on 3U£ -jî Continuez par ces moyens vostre distillarion fins cefièr, entreprenez le feu en mesme degré, ou si besoing est l'augmentez, jusques à tant que les vapeurs fbyct cîpaiflies les unes après les autres, que toute la Signes ât l liq UCUr qu'elles portent. qui est dedans le. ai & au de cuvure, soit eff" coulée dans le vaisseau recevanr & le ligne de tclerfc& iera congneu quad on verra que de dixhuft livres d'eau, ou envirô, on en aura receu dix, queles goûtes distillantes ne rapporteront plus augoustlaûueur des matières:lors faut cefièr, de craint%que la matière qui est dedans le vaisseau de cuyvre ne fenflambe, ou ne s'attache au rond d'iceluy, ains ne se haufTc. Lon ingéra que la distillarion ira de bonne fuite, de bon ordre, sera en bon estat, lî entre les gouttes qui distillent n'y. quasi aucun espace du tomber d'une goutte. autre, qu'à grande peine on peur compter un ou deux en nombre, de là aussi on prend jugement de la quantité. force du feu. Par ces moyens en peXI de temps tout le vaisseau de cuire se vuide, peu souvent ne demeure à ce faire plus long temps que de dix ou sept heures, si la matière convient en sa pcfmteur âuec l'eau du vaisseau, comme de deux hures de matière. dix huict livres d'eau. Faut remarquer en cest endroit que l'huile fort quant à quant F» jM, tt Ycali, que l'eau qui distille avec l'huile vient non fèulemèr du simplc, ivlîmtftt cr mais aussi de l'eau de laquelle lon s'est serVI faire la distillatiomlaquell. p ar. A force de la décoction qu'elle. eu avec keluy (impie darant la distillarion, s'est mēslée par la force du feu dans la maricre pilée, de laquelle en y rapporté la vertu entière, ainsi que lon peut iuger par l'odeur. (aucurcTicelle, qui n'est autre que celle du (Impie Pûrqiioy ceste eau, qui distille quant à quant l'huile, n'est de moindic l'n. I. P Î-les Sf andc. » vcr & meilleur effectue celle qaiestmftllcedes finales par alambic, d'autant quelle sent encore plus fort le simple que les autres que Ton. tiré par alambic. Entre lefquellesn'ya autrediflcrenc, rinonq. ereau distille par alambic est celle qui (le Loleil eschaufiant la terre)p esté introduite pour l'accroissement ou nourriture. nature du simple: l'autre, qui est mēfiée avec le fimpie, dont est tirée l'huile, est tellement incorporée. meslée. par la Force du feu. dans-la matière pilée, qu'elle en rapporte acquicrr, retient toute la vertu, ainsi que raonftre la faveur & odeur qui est en elle. laquelle faneur. odeur approche de bien près. celle que l'huile. en foy, encore qu'il semble que l'huile dairait retenir toute la faveur& odeur du simple, veu que l'huile est comme l'amcc la tonne qui donne estre audit simple. mais en la décoction véhémēte d'iceluy simple. de l'eau il se fait une si grande diffolution, et defliment des parties diflîmilaircs dudit simple, que l'odeur. faueur d'iceluy est communiqué. tous les deux: ains tant Teau que l'huile retiennent, non pas également toutesfois, la faveur. odeur du simple. Outre plus vous ferez plus afleuré comme ceste eau. retenu la venu du simple, auquel elle aura esté meslée poéHa distillation de Dlfjult/ fonhu.Jctparccque si Li voulez distiller encore une fois ou plusieurs, «Su» vous trouverez en elle amaslée toute l'odeur. faveur de son simple, comme il advient de l'eau de vie, qui. en foy la force d'une grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuyvre, versez. toute l'eau qui aura distillé avec l'huile, disposez de ordonnez toutes choies necessaires, ainsiqu'ona fait. la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dixsept livres, vous en aurez receu une. sçavoir, la première coulée, il la faudra garder. car elle aura en foy amasse toute la vertu de toute. eau, ne sera de cucre moindre vertu que l'huile.

Chap. LXXVIII Par quelle industrie faut séparer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant.

L est tout certain que l'huile qui aura esté distillée, est une hqueur, qui par le moyenne par la force de l'eau bouillante !où ferameslée, aura estéfeparce. desracinée de la matière . conservee Avec. elle, conduite dans le vaisseau recevant. Etpourcc l'huile sera tousjours avec l'eau, non pas toutesfois roufiouts en la superficie d'icelle: carfoitetntwfois elle est au fonds, quelquesfois pesle melle. si l'huile est plus pesantéen égale mesure que l'eau, elle sera au bas: s'il advient que l'huile soir par froideur congelée comme en nuées, comme en petits brins de laine.lors elle sera me(lée avec l'eau. De rechef l'huile in au fohd, si elle est faite d'une

espaisse substance. bien amavée, comme est celle de canelle. de doux de girofle, autres semblables .. les huiles. qui confinement, ce p^{cn}!..nc qu'elles espaisiflènt par froid, vont. cravers l'eau, (bnr huiles d'anis. de fenoi, ce pour une cerraine proportion qu'elles ont avec le poids de l'eau. Donc pour séparer l'huile que l'eau. apporté avec foy (eroit bon en premier lieu que le vaisseau recevant fust un peu pointu par le fond ayant en fondit fond un petit permis, qui fust estouppé durant la distillation avec cire ou bon ciment, lequel après la distillation et que l'eau. l'huile (èroyent refroidis. l'air sur un tripied, pouiroit ftre estouppé, si après qu'on. regarde aitement dedans ledit vaisseau recevant, on void l'huil y au bas d'iceluy vaisseau recevant. ains le ciment ou cire ostée, l'huile sortira, l'eau demeurera dedans le vaisseau en bouchant ledit pertuis si vous l'y voulez estre gardée. Si l'huile va au dessus. nage sur l'eau en destouppant le trou, toute l'eau le vuidera au vaisseau d'embas. l'huile farrestera au fond du receptoire, si Ear cas fortuit elle ne tombe plustost au vaisseau d'embas que dedans la l fiole apprestée, quoy il faut bien prendre garde. mais si l'huile est meslée parmy l'eau en façon de nuée, coulez toute Theau par un linge de lin. l'air, je dy froid: éc après que la distillation sera refroidie, l'huile estanc dans le linge, sera ai se l'amafièr avec un cousteau. la mettre dedans une fiole, dans laquelle. la parfin, si besoin est, on la pourra réduire en subtile liqueur par moienne chaleur, en la mettat au Soleil, ou sur les cendres chaudes:ii l'huile nage par dessus la superficie de l'eau, vous la separerez au fourneau de digestion avec une cuiller d'argent. Vous pourrez aussi usér d'autres moyens. serarer l'huile d'avec l'eau qui l'a portee, comme par exemple avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la poin re. au déliions & fanant par plusieurs fois le semblable, qui. cité. aic'k par le vaisseau reccuanr,àfcavoir, en verfont la liqueur dedans ledit entonnoir. Vous ferez aussi le semblable par le fuccement de l'eau du vaisseau recevant, qui laissera l'huil y au fond: lequel fuccement se sera par des tuyaux de fer blanc, tels que tu vois. y depein&s. lesquels en peu de temps attireront toute l'eau du vaisseau recevant, ainsi que tu en vois s'en servir en France pour faire cfcouler l'eau en forme de fontaine, de quelque seau ou autre vaisseau où l'eau est contenue.

Chap. LXXIX Quelles sont les facultéz la durée, usage des huiles distillées.

Vis que les huiles distillées, ainsi qu'avons déclare cy dessus sont l'humeur radical de toute matière. lequel humeur radical est comme lame. forme qui dÔBc estre. toute matiere, dont dépendent les vertus, pui(Tànccs, facilitez, âc actions d'icelle matière, ne faut douter qu'aux huiles distillées ne confifle l'entière vertu du (impie dont elles fout distillées: voire d'Autant plus pure. subtile, que par la resolution chimique les substances fubtiles. sont séparées des groflSerCs, par la racflange desquelles estoyent empeschées. ainsi est il que toute la vertu qui estoit en une iurc du finv pic, est enclofcen une drachme plus ou moins: outre cela telles huiles ont ceste propriété entre autres, que par j'esmercillable subtilité de substance qu'elles Ce sont acquises du feu, pénètrent subitemcnx jusques es parties profondes, mettent hors soudainement leurs vertus. Quant à leur dufce, elles sont de earde, principalement si après cure re&inecs, c'estàdire, encores une fqis distillées sur les cendres. petit Dm. ' fini dans la cornue, les enfermez dans bouteilles de voirre double. ", /ri. td renforcc, bienestouppccsdecimenroude mastich, ou cire mastichec, sans leur donner air aucun,(înon lors qucn voulez v(cr, ce que nepouuez faire sans perte d'icelles. car d'autant que sont du tout aerces. ignées elles. exhalent etcuaporent facilement, ains Ce con(bmmentà veuë d'œil y ainsi qu'on congnoist en l'huile de camphre. Quand. l' vfige, n'en faut vier que par gouttes si les prenez (Impies de (èules, soit par dedans, soit honydu corps, ainsi qu'entendrez cy après. Pour en usér plus commodément dans le corps, faut dilîbudre lucerc en eau de viole ou de rose ou de canelle, ou de telles autres, en. eluy. tter une ou deux gouttes de l'huile de laquelle on se veut (êruir, éc former des tablettes.

Chap. LXXX Particulière description de quelques huiles, qui sont distillées selon la methode précédente,

£. s huiles des semences, comme danis, de fenoi, de fuzeau de cumin, d'autres, sont distillées de ceste façon: Prenez tdlle quantité de semence qu'il vous plaira, comme cinq ou fixlivres pour le moins. pour le mieux triturez les grollément, en regardant (ôineneusement que pas une semence ne demeure entière, mettez les dans Te vaiûcau de cuiurc. versez par de£ fus eau de fontaine fort claire vingt cinq ou trente livres, méfiez les diligemment ensemble, couvrez le vaifièau defôn Chap.iteau, faite» ainsi qu'à este dit cydessus. L'huile qui distille la première est de plus grande efficace que pas une: pour ceste cause lon pourra changer par deux ou trois fois le vaiûcau recevant. cest chose digne d'obfêuation, que l'huile d'ants en temps dEftc ne peut estre bonnement distillée, par ce que Ces esprits (brr trop fubtils, beaucoup plus (ûbtills que ceux de la (êmençe de fenoi: dont advient qu'ils. euapotent facilement par la chaleur du feu, tanc foit il petit. doucement gouverrié. Mais le temps tres-commode pour la distiller, est l'hyver. car d'autant plus l'hyver sera froid, d'autant plus est espaille en forme de camphre, quand elle découlera dans le vaisseau rceuant. après que l'aurez coulée par un linge net, toute faquosité païTc, l'huile demeure au linge, laquelle par après faut dif(budre dans un grand verre. la chaleur d'un poëfle: ainu le phlegme est facilement sépare.Ceste huile est singulière, soit prise seule par gouttes avec vin on bouillon /ou en tablette avec sucre, pour conforter l'estomach, aider la digestion, difliper les vents. aux gouttes, aux maladies des poulraons, comme aum de l'amarry, dont advient qu'elle arrête les fleurs blanches des femmes. VruilU. les fruicts, comme de gencure, bayes de genevre, .. raison que font quelque peu plus oléagineux que les herbes. semences, ne demandent telle quantité d'eau qite Jps semences. herbes. il que pour hure de fruicts sera allez de cinq oofix livres d'eau.. les faut piler allez menu, puis. tter dedans la courge. faire comme aux herbes. seméees, l'huile en fort la première, puis l'eau. 9fricttits& les espiceries. choses aromatiques sont distillées. la mesme façon mromaut. que les (cmcnccs, en leur distillarion ny meslez ny vin, ny eau de vie, comme sont aucuns, mais pure eau de fontaine. par ce que l'eau de vie & le vin montent incontinent en haut, ne portent aucunement avec Coy la vertu des choses aromatique, mais l'eau simple ne monte pas fâns choie aromatique. L'huile de noix muscade nage par dessus, aussi fait celle de macis. t/i .V, It ta.-Pour distiller huile de canelle fort excellente. Pilez une livre de canellc, de telle façon qu'elle puisse pénétrer par un crible, ne foie du tout rédigée en poudre. mettez la dans la courge, en laquelle on versera eau de buglolè, bourroche, endive, de melillè, de chacune demie liurc, laifièz les tréper quatre ou cinq jours en un vaisseau bien estouppé: puis de ceste courge, versez les en une autre courge, mettez ceste courge dans une terrine. du sablon entre deux, sur le fourneau. faites feu doux premièrement, puis l'augmentez de peu à peu: après qu'il sera distille une mesure de ceste façon, ostez-la plus excellente. car celle qui fuit est de beaucoup moindre efficace que la première, aussi lon peut garder ceste seconde pour. tremper canelle nouvelle. ri Vous. i. h lierez de roeûne façon doux de girofles, poyvre, angelique lagangue, &c.Voyez en nos Remèdes Secrets.

Chap. LXXXI La manière d'extraire les huiles des bois.

'Avant que la substance huileufc des bois est plus tenante. adhérente, cause de sa vifeofité. aussi rcxtraéHon d'icelle est diverse. celle des herbes. semences, se faiék avec plus grands frais, Ce tire. recueille. plus grande peine, difficulté. industrie, que non pas des fêmenecs. plantes que nous avons cy devant tiJruces.lclçay bien qu'aucuns ont decoustume d'en tirer l'huile fer deféen/nm i . 75 tUpenfnm qu'on appelle, en deux vaisseaux de terre posez Tun sur l'autre, une lame de fer trouée entredeux. mais telle huile n'est de valeur, sent la plus part je ne sçay quelle aduftion:le meilleur est la tirer fer âfcenfùm, pour estre fort excellente, belle. pénétrante. La manière en sera relie. Faites le fourneau de matière. forme que dessus sauf qu'en quelque part du sommet d'iceluy. ayt une fente ou ouverture, pour plus ailement (iruer. disposer le col du vaisseau. Lcvaisseau sera en forme d'une vclîie, cornemeuse ou mufette. berger, appelle par les Chymistes, Cornue, qui soit de voirre ou bien de terre, au

dedans vernice. plombé. duquel la capaciré intérieure puisse tenir douze livres d'eau, ayant un col de pied. demy, ou d'un pied pour le moins, long. courbe en bas. lequel foie diuile en deux parties, desquelles l'une depuis le ventre dudit vaisseau festende jusquesàux doigts de longueur, de groflèur telle, que par son orifice on puiitc mettre la main dedans ledit vaisseau pour le nett«ycr:& l'aa tre famenuifant toujours jusques au bout, qui finfere&jointà la première partie, moyennant quelque glud, ou ciment de bol armene, de sorte qu'ils puiifcnt estre annexe. séparez quand besoing fera. Telle en est la figure. A. La retorte ou'cornuc de verre, ou de terre, vernicec. plombée au dedans. B. L'orifice de la rctorte, pour jetter les matières dedans son ventre, mettre la main aussi dedans pour la nettoyer. qui doit toutesfois pour CesterTecl: estre plus large & plus ample que n'est. y hcurc, autrement la main n'y pourra entrer. C. L'autre partie de la cornuc, dans lequel doit estréemboifté l'orifice de l'autre partie de la cornue, qui ayt une bordure au lieu où 1er deux parties feront cimentées. lutées. D. Le canal, qui doit estre pointu. aigu, à fin qu'il puisse estre emboifté en toute sorte de fiole ou bouteille de verre. Si n'avez commodité de fourneau.vous poserez la cornue accommodée dans ta terrine, ou au lieu de celle rernne, dans va vaisseau ou pot de ferassez creux plein de sable ou de cendres, ou de rien, s'il est besoin déplus grand rcu.furun tripié, ainll que nous voyons journellement estre fait chez les apoticaire. Donc pour tirer huile de bois olcagineux, faut premièrement deC-TrtfmâtUn peccr. amenviser le bois avec le tour, non pas avec la feie ou aucun bots. OWf autre instrument tranchant, ne aussi le rédiger en poudrecar en bouil-/J. ' lantelie. enfle par trop, comme aussi les morceaux divisrz par tianehants on autres instruments, peine. difficulté rendent huile:mertez dedans la cornue deux livres de ce bois despecé avec le tour, autant d'eau de vie pour l'infusion. macération d'iceluy. biffez les tremper l'espace de quelques jours: celle eau de vie par sa subtilité. ténuité pénètre plus aisémentque nulle autre liqueur, ains sans aucune difficulté sépare Scdcfracine l'huile de son propre subicâ, &ce pendant elle ne change ny corrompt en façon quelconque la nature de ladite huile, pour autant qu'elle approche bien près du tempérament des huiles. qui est cause que nom. méfions plustost eau de vie qu'eau commune, encor que. ne fois en doute que la manière cy devant defenre, Touchant. distillation des huiles, des herbes. semences, par laquelle lonv(c du vaisseau de cuyvreavec le ch ippiteau, versant de l'eau claire de fontaine, ne puisse estre treféerrame. tretcommode pour l'extraction des huiles des bois. n'estoit qu'il faut craindre sur tout la trop grande. véhémence ebullition qui provient du difeord de la liccitc des matières, de l'humidité de. eau, laquelle pourroit interrompre le cours denostre distillation. joint aufii que difficilement peuvent telles espèces d'huiles monter jusques. la fommité interne du chuppiteau, si nous vfons de ceste forme de vaisseau de cuyvre. Citio» après que le bois aura trempé suffisammcncr, mettez sa terrine et» n'MÊfêtm. a. arl. c supérieure du fourneau furies verges de fer. disposéz la cornue dedans celle terrine avec lablon, entre deux de toutes parts, mesmement couverte de sablon, faites que le col d'icelle passe par la fente du fourneau, décline ver l'onfll du vaisseau reccuâr, avec lequel il soit estroi&ement coniomt. son fo ingneusement estouppé. bien luté de ciment. Puis peu à peu mettez les charbons allumes fur le çril, quelquesfoisauûi ne sera mal faictd'cn mettre sur la conue ou sont les matières cnclofcs. qui n'aymeroû mieux. mettre une terrine pour couverde en forme d'un Chap.eau, ce pour reueibera lion de la chaleur. Ces choses paracheuées faudra conduire. continuer. feuJ'augmentant de peu à peu ftlon qu'il sera besoin, attentivement conuderer l'euement &fuccezde l'œuvre, jusques à ce que l'eau de vie paravant infuse soit du tout distill! ée:car ç'est celle qui foi. la première en la distillation, famafTc dans le recevant. puis l'huile toute seule. pute se distille, voire en telle quantité que lon n'en doit esperer d'auintage de quelque putréfaction que ce soit. Gardez soingneusement ceste eau de vie, laquelle vous servira pour mesme vfâge, cause qu'elle retient tousjours quelque faculté de la iûbftaace où elle avoit este roeflec, mesmemeni qu'elle peut fer un. deux, voire trois semblables infu fions». près que le vaisseau recevanc sera oste, en faudra remettre un autre qui soit demy plein d'eau clan ev dans lequel l'huile distille. nous disons le recevant devoir estre demy îlein pour l'empyreumeou viccquel par trop forte cbulirion l'huic auxoit peu cooe cuoir, par lequel cmpyruiuc l'eau se pourra aifc 274 menr corrigcr, l'huile se conservera sans aucune exhalarion:cc que aussi lon sera plus commodément si vous mettez le raisseau recevanc dans un baffin ou autre vase plein d'eau froide, laquelle changerez d'heure. autre, jusques à tant que la distillation soit paraihucc.

Vous pourrez auî, si le trouvez bon, changer une fois ou deux le vaisseau reccuanr l'huile, à fin que congnoistiez la différence des huiles. La distillation paracheucc, que congnoistrez estre telle par les signes qu'allons cy dessus remarque, vous séparerez l'huile d'avec l'eau parles moyens qu'avons aulh déclare: & en mesme temps ou avant toute chose, osterez la cornue de dessus le feu du fourneau, de laquelle dif. joindrez le col, tirerez du ventre de ladite cornue les fèces, marc. excréments. reliez: lesquels par après destrempez tant de fois avec eau, que les ayant panez par une estamine. recuites, elles sortenc comme bouillie, laquelle lèuirade remède pour les maladies, auxquelles les huiles sont dedices. Par cette méthode est distilice l'huile ""f. " du bois de gayac, qui est singulière és ulcères. douleurs de vcroHc: i L'huile de rraifnc, laquelle appliquée prostate. la goutte froide, re-frasft. foudre la morphée, la paralysie & prise par la bouche est un singulier remède. ceux qui sont afrhgc de. rattc:huile de bois de gcxieure spéciale pour conforter les reins. la matrice.

Chap. LXXXII La manière de tirer huiles des gommes, premièrement de celles qui sont liquides.

POur distiller les huiles des gommes, Ce faut (cruir du mesme fourneau, de la mesme cornue où sont distillez les bois oléagineux, Lesquelles, pour parler. la vérité, ne se tirent sans grande difficulté, xaifoo de leur vifeofité gluante, tenante. adhérente, de laquelle sans grande peine & industric ne peut estre extrait l'humeur radical. Qui plus est, autant. a de façon (f extraire les huiles des gommes, qu'il. t de différences de gommes. Car les unes sont liquides, est. (çavoic d'une substance visqueufc, laquelle. peine peut estre contenue en ses propres confins. limites, comme est la terebthinc, ie ftyrax liquide, et autres semblables, lesquelles participer plus d'une qualité ae'rec que xerrestre, aius se tefoluent facilement. à petit feu. les autres sont dures, quelle est l'encens, le benjoin, le mastich, lesquelles demandent chaleur médiocre pour estre mollificc: les aucunes Ce resolucnt avec humeur aqueux, quelle est le myrrhe. la gomme arabique.. Pour distiller donc les gommes liquides. en extraire l'huile, lon Deu. m y. i P» n.. '. I 1» A.. pour txtrasre peut tenir deux moyens. L un est vlitc de long temps, & autre est plus nouveau. selon le premier, l'huile de térébenthine par exemple est ma Umia, ainsi distilice. Prenez térébenthine claire autant qu'il vous plaira, pour chacune livre prenez trois onces de cendre.de quelque bois dut ou fort, ou sablon menu, ou arenc iavée, ou poudre de briques, Hw/<. fè pour empescher que la térébenthine ne monte. mettez tout cela ttbuhme. \AinfthJHr dans la cornue qu'agencerez en sa terrine sur le fourneau, de mesme fi&a j'hmU façon qu'avons dir aux bois oleagineux: au commencement le feu dt cve.. oir. j OU]É. OUr. r ft, cr l' eau. U. sortira la première. puis augmenté pour la distillation de l'huile. Elle se distille aussi selon le moyen invente nouvellement: Prenez deux livres de tcrbcnthinc, huict livres d'eau de fontaine bien claire, mettez le tout dans la cornue, la distillez. chaleur médiocre, suyvant la méthode cy dessus défaite po<r tirer huile des bois oleagineux. L'huile que tu recueilleras sera trefpurc. nette, de couleur fort claire. lucide, d'odeur fort fuave, de goust fort gracicux:lesquelles qualirez ne se trouvent. l'huile distillcc selon la commune. vulgaire façon:cc qui advient, parce que l'eau par fesquaJitez tempère Ta chaleur conceucés matières par la vertu du feu. chaleur du vaiiTcau, lesquelles autrement cuîcncr peu concevoir un empyreume, n'eust este l'humidité de l'eau: aussi que ladite huile entre dans un vaiueau reccuant demy plein dcau fraische, qui pour cest cffcCk apporte un grand amendemcncr.desquels moyens estdestirucc l'huile que lon distille vulgairement avec Tarencou fable, laquelle aufiïest trouvec de goust mal gracieux et de couleur noirciitant. jaunastre, ains ne peut estre appliquée extérieurement, tant s'en faut prisepar la bouche sans danger du malade. desgoust d'iceluy :mais celle qui est distillée avec l'eau est singulière. toutes les arTe&ions, esquelles est tant célébrée de tous, se 'uoir l'huile de térébenthine la difficulté d'haleine, au calcul, aux douleurs coliques, aux maladies des poulmonsprise par la bouche le poids de deux drachmes:à oster les cicatrices delaiftées, nettoyer les lentilles, taches, autres macules de la peau, appliquée. QufnàU Ai-Or si tu veux sçavoir quand sera parachevec la distillation de son fltiUtton fer nu jl c. sens garde quand il ne coulera plus rien de la cornue dans le vaisseau reccuanr.car alors la distillation est accomplie de la meilleure. plus excellente huile. Et au cas que tu vouluflès extraire encores. huiles des

matières restecs dedans la cornue, tu feras cela fort alternent, en jettant dans ladite cornue du plomb par petits morceaux jusquesà unonce, cVcepar l'orifice de la première partie de ladite cornue, lequel faudra bien accommoder. bien luter avec l'autre partie comme auparavant. Car ledit plomb estant fondu, il refoudra les reliques des gommcs, de sorte que tout ce qui. sera huileux, dégouttera comme rhuile, que tu recevras dedans un autre vaisseau recevant. Quoy paracheuc tuosteras dextrement la cornue du fourneau, laquelle nettoieras pour t'en servir par après en pareil usage,

Chap. LXXXIII La façon d'extraire les huiles des gommcs dures,

LEs gommcs jJures, quelles sont l'encens, le benjoin, le raafich, la :ire, d'autant qu'elles sont plus terrestres, ont plus ferme confidence,© se refoudent plus difficilement que les liquides, d'autant sont plus de peine. en tirer l'huile, uns ont besoing de quelque sorte d'hui le. médiocre chaleur pour estre amollies, tin que par après plus aisémenton en tire de l'huile: vray est qu'encre. elles aucunes sont plus constipecs. plus fascheuses. resoudre, comme IV ne en s, le benjoin: aucunes moins. plus faciles. Ce liquéfier, comme la cire. d'autres moyennes cime les deux, comme le mastich. Tellementque toutes ces fuldites gommcs, selon que plus ou moins sont difficiles. le refoudrc, on les doit amollir. liquéfier avec les moyens susditscn la diltillarion des gommcs liquides:excepté en l'eau, laquelle ne le doit jamais mettre dans la cornue avec les matières, attendu que les gommcs dures endurent fort difficilement l'eau, pendant qu'encloses dans "la cornue elles foultiennent la violence du rcu:mais au lieu d'eau lon y peut mettre jusque. rrpil onces d'huile de terebenthine, tant. caufc que ceste huile c(t très pure. distillée par médiocre chaleur. ainsi ' qu'uuons dit cy diffus. comme ayant une ptopriété plus voisine de la nature de ces gommcs, dont il semble plus convenable d'en user pour la distillation de ces matreres, pour corriger leur durctevaussi par ce moyen on citera plus d'huile qu'en vfanc d'arenc ou de sable lave. tcé sur les matières:ainsi que nous voyons communément estre fait és extractions des huiles de toute ibrtc de gommcs. Et au cas que nVufficz la commodité d'avoir promptement huile de terebenthine, pour icz user d'autre sorte d'huile, pourveu qu'elle soit despouillee de toute couleur. odeur le plus que sera possible. routesfois par ce moyen tune profiteras d'avantage que par le précédent. Car il y acneores quelque sorte de gommcs, tant fascheuses. (è resoudre comme est l'encens, qu'il faut de mesme façon en tirer l'huile que des féecs. excréments dercrbcnthinc: àlçavoir, en jettant dans la cornue des petits morceaux de plomb, mais en levant aussiuu peu plus haut le col de la cornue qu'en la distillation de la cercbcnthmc. bois oléagineux. Par ce moyen, après que la matière lcra eschauffée, indubitablement vous verrez quelques onces d'huile nager au dessus de l'eau du. ceuanf.lesquelles pour autant qu'elles sembleroyent de mauvaise odeur, infuaucs au goust, cause de ladite qualité. conceuc par la véhémence de la chaleur lors endofe dans la cornue, il les faudra corriger par changement d'eau froide dans le receuanc, en les gardant pour l'vijc qui sera die cy après. Ces choses susdites bien entendues, quand voudrez avoir plus grande quantité d'huile, puis claire. plus excellente, vous prendrez deux livres des mesmes matières. gommcs qu'estoit l'huile que vous gardiez: vous les mettiez dans la cornue bien nettoyée.laquelle poserez sur le feu ayant son col panciié un peu plut bas.Sc en peu de temps (voire fins grande véhémence de feu) il se fera. ne matière de beurre, laquelle fluera en assez grande abondance, quasi de moyenne coniiftanec entre la gomme. l'huil y auparavant distillée. Derechef prendrez cette matière beurreuse, la mettrez dêOft la cornuc.l'ayant pieM ij micrement très bien nettoyée, puis pour la seconde fois la mettrez furie fourneau avec quelques onces d'huile purgée, que vous aurez premièrement riréede la mesme espèce de gommcs. Par ce moyen & Kaide d'un feu médiocre que vous. ad iou lierez, vous retirerez autant d'huile. voire trefexquise. que l'art. la nature en pourroyent ensemble donner. Voylalavoye plus certaine. plus aûcurec poar tker l'huile des gommcs dures, laquelle bien que (oic.de grand frais, doit toutesfois j)our son excellence, estxc pluïlost pratiquée que la commune, qui le fait avec fable, ou cendres, ou arenc lavée. ttec dedans la cornue avec les marieres. Par tel moyen vous ferez l'huile d'ambre, de la pieire de gagates, de soulfhre, autres semblables cipéecs, estans

premièrement pulvérisées, adjoustant huile commune. liant premièrement bien nettoyée. purgée dans un vaisseau de plomb ou en eau tiède. Huile de cin Huile de cire est ainil préparée tclon le vulgaire: Prenez une livre de cire neustie, vous la laverez ainfcpremierement faites la fondre au feu, incontinent jettez la dedans un vaideau plein de vin blanc, la maniez souvent avec les mains comme une palte, maintenant en y iraot, maintenant en rompanr, maintenant la redoublant -.fûtes la fondre encof une roi s, ex la rejettez au mesme vin, puis maniez la comme auparavant, ce que itérerez trois ou quatre fois, voire jusques à tant que verrez la cire avoir consommé quasi une pinte devin. cela faict, mettez la cireainsi préparée dedans une cornue, jettez par dessus fable, ou arène lavée, ou briques pilées, encore que sans fable, arène, & briques pillées elle se puisse. i il il lcr, ai>fi que lon voit par expérience. lutez tout autour la cornue jusques à la moitiédu col, la posez dedans une terrine pleine Jcxendres menues sur le. eu, que ferez doux lAuir ma-. lent pour le commencement, puis l'augmenterez de degré en demerede fûH gré:l'huile en distillera fort dairc. Auttesla préparent de celle façon: Wc de art.. 5 me ttent un vaisseau dererre plein de vin blanc ou rouge sur le feu, auquel vin.estant chaud, jettent laciredivisée enplufieuts morceaux: puis la sont bouillir le vaisseau bien couvert, après que le vin est consommé en versent d'autre, jusques à tant que cnasque livre de cire ayt consommé dix livres de vin & quand ils voyent qu'il y a encoresun peu de vin avec la cire, ils client la cire du feu, lin qu'elle ne (c brusle, incontinent jettent la cire en un autre vaisseau auquel y ayt un peu de vin blanc. après qu'elle est refroidie, son humidité ostée, la sont distiller dans la cornue. Sur tout faut le donner garde qu'elle ne bouille. en distillanr, corame en la térébenthine, miel: carrelles liqueurs eschauffecs s'en rient facilement. Parquoy faut faire .un feu doux. lent pour le premier, puis l'augmenter de peu à peu, & rafraischir l'alambic. mesmement pourempescher Pebulirion, tter dedans quelques petits morceaux de plomb enfermé dar du papier, ou feuilles de lierre, ou lable menu, &c. 'Cette huile est singulière pour faire suppurer les apostumes, appai-%r<>>it'.-hui '1er les douleurs, conforter les nerfs endurcis. tendus, pour la parai. lie. L'eau qui Jiltille avant l'huile, guarit merveilleusement toute sorte de playes, si elles sont lavées d'icelle, cVque lon mette -dciTus un linge. trempé. Vous distillerez de ceste façon le benjoin, le ben, le ladanum, autres semblables gommcs. faut toutesfois remarquer que relies gommcs se peuvent aussi distiller avec eau, ainsi que les huiles -des herbes. lemcncs cy devant ipécifiques. Chap. LXXXIII La manière de faire les huiles de myrrhe, styrax calamite, gomme arabique. autres semblables.

hfHCtCr-dutrfs [cmhuyles LA Uquenr que lon tire de myrrhe, gomme Arabique, ftyrax calamité, n'est huile, mais une matière craiTc, visqueuse. glueuse: ce que lon peot congnoistre, par ce qu'elle ne fenflambe point, te si en trouvez quelqu'une qurfoit conibuftiblc, tenez pour certain qu'on. a mesle d'autre huil y avec eau de vie. Prenez donc des œufs bien frais, faics les fort durcir dans l'eau chatide, puw fendez les par le milieu, en tirez les moyeux ou jaunes: au lieu desquels mettez autant dégommes, ce avant qu'ils soyent refroidis, puistejoingnez les deux moitiéz de chacun, y failanr un trou au bout plus menu, pendez les en unccave, à fin que par l'humidité au lieu la gomme. enclofê. loir myrrhc, ou ftyrax calamité) plus facilemenrac se resoluë. mettez sous chacun une fiole, dans laquelle flucraune matière ressemblant au miel, ou plus liquide. Ce Uidl prenez ce qui sera distilledans une fiole, ielle bien estouppée, couvrez-la profondement de fien de cheval, à fin que par. chaleur (propre pour altérer. corrompre la qualité de ceste matière visqueule. soit corrigée. rendue plus humide. semblable. l'huile. FctrAucuti Empiric Italien au 57.Chap. du î.livre, ij.du 4. livre de ses Capriccs, prépare l'huile de myrrhe de ceste façoniprenez myrrhe choisie. non falfiriec six onces, eau de vie sans phlccmc douze. onces, mêliez ensemble dans une cornue de voirre, laquelle laisserez reposerfous fien de cheval aiTez chaud l'espace de six jourspuis distillcz au bain de Marie jusques à ce que toute l'eau soit montée. passce entièrement. lors vous verrez au tond de la cornue l'huile, laquelle coulerez par un linge de lin, la garderez pour conterucr long temps la face belle, la contregarder en sa iplendcur. fraîcheur de jeuneiTc. ceste hurle est un vray batilmcpour consolider soudainernent lesplayes, &guarir toutes autres maladies intérieures, en prenant deux drachmes par la bouche; est bonne auIE pour la surditc d'oreille. Des distillations des huiles, voyez plus amplement en nos remèdes secrets.

LE VER FILANT LA SOYE

Chap. LXXXV L'utilité du ver filant la soye.

La bonne mesnagere, à qui appartient le gouvernement du bestail, ne doit faire moins de cas du ver filant la soye, que de la mousche à miel. Car outre le plaisir qu'elle peut prendre à contempler l'industrie merveilleuse de ce petit animal à faire & filer la soye, encor peut elle tirer un profit incroyable de son ouvrage tant excellent, lequel honore & rend les hommes glorieux, revestus de la pompe de ceste facture & artifice, ainsi que nous voyons les Roys, Princes, Gentilshommes, Prélats, justiciers, & autres personnages notables estre parez du travail de ces petits animaux. Qui plus est, la soye ne sert seulement de parure aux hommes, mais de remède singulier pour conforter le coeur malade, le resjouir, & recréer les esprits triste & ennuyez, ainsi que nous pouvons reconnoistre par la confection noble & Royale, appelée des Médecins, Alkermes, laquelle estant composée de sa plus grande part de la décoction & infusion de soye en jus de kermès, prise par la bouche, est un remède souverain aux faillances & syncopes. Parquoy la fermière de nostre maison rustique sera estat de nourrir des vers à soye, afin qu'elle en puisse retirer profit de la vente de la soye qu'elle sera tous les ans, quel exercice les femmes Tourangeoises sçavent fort bien pratiquer en nostre France.

Chap. LXXXVI L'assiette du lieu pour loger les vers à soye.

La fermière pour entreprendre le gouvernement des vers à soye, & pour s'en acquiter à sa commodité, faut qu'elle choisisse en quelque part de sa ferme un lieu pour les nourrir, qui soit plustost haut que bas, en bon air, sans aucune humidité, & si bien accommodé de fenestres, que le Soleil y puisse entrer du matin & du soir, ainsi que semblera bon à ceux qui les gouvernent, faut que cesdites fenestres soyent bien closes ou de verrières, ou de chassiss, ou de toiles subtiles, à fin que pleuvant, ventant, ou faisant temps froid, ou humide, elles puissent estre tenues bien closes & serrées, car qui faudroit les gouverner & pourvoir de telle sorte, cest sans doute que ces animaux estans délicats en tout temps, seroyent pour mourir soudain, pressez du mauvais temps. Faut aussi qu'il y aye des rets & filets devant les fenestres, à fin que les chafliis estans ouverts, les passereaux, arondelles, & autres oyseaux nuisibles n'y entrent pour se paistre sur ces vers, ne faut y laisser entrer ny coq, ny poule, car ils s'y saouleroyent de telle sorte qu'ils seraient pour en creuver. Le pavé doit estre bien net, les murailles sans trous & crevaces, par lesquelles les grillons, lezards, rats & autre vermine puissent entrer, qui de nuit ou de jour pourroyent tuer ces animaux. Qu'en iceluy y ayt des traverses distinguées par piliers sur lesquelles seront appuyez plusieurs ais ou clayes faictes de joncs & de roseau, pour accommoder ce petit bestail; lesquelles avant qu'y mette ces animaux, il faudra arrouser avec un peu de vinaigre & les frotter d'herbes odorantes, à cause qu'il y aiment les bonnes odeurs.

Chap. LXXXVII Le gouvernement des vers à soye.

La soingneuse mesnagere, si tost que le printemps s'approchera, & verra que le meurier commencera à boutonner, sera apprest des œufs des vers qu'elle aura gardé tour l'hyver pour les mettre couvrir; & au cas qu'elle veist que le meurier fust tardif à boutonner, luy sera bailler du fumier frais à ses racines durant la nouvelle lune de Mars, à fin de le haster : car autrement en défaut de feuilles de meurier, s'il advenoit que ses vers fussent esclos, seroie contrainte pour leur nourriture avoir recours au cœur des espines, feuilles d'ormeaux, tendrons d'orties, & autres. Et quant au choix qu'on doit faire des vers pour faire couvrir, on doit prendre semence qui n'aye plus d'un an, & qui baignée dans le vin va au fond & ne nage par dessus, & qui ayt encores les marques que dirons cy après : le temps de les faire couvrir est le quinzième ou vingtième d'Avril, du quatrième jusques au dixième jour de lune, jamais en decours : car faisans la soye autour, ils produiront au quarantième, lors qu'ils seront puissants, tellement que les bouts & escorces seront plus grandes, plus dures, plus fines de poil que les autres produites en

autre saison, mais ceux qui naissent au decours de lune sont toujours foibles & ne sont profit aucun. Le moyen de les faire naistre, est après les avoir arrousez ou baignez dans vin blanc, plustost qu'eau tiède, les poser près le feu jusques à tant qu'ils soyent un peu eschauffez : puis les mettre entre deux oreillers de plume aucunement chauds, ou entre les tétins des femmes (pourveu qu'elles n'ayent leurs fleurs) & ainsi que les vers naissent, les oster avec feuilles de meurier, les plus tendres, & les poser sur des ais ou des cartes qui ayent esté frottées d'aluine ou ou auronne, ou autre herbe pareille. Estans naiz, elle leur baillera feuilles de meurier soir & matin, leur croissant de jour à autre, selon que ces vers s'agrandissent, jusques à la quatrième mue: car lors leur en faudra aussi à midy, entant qu'ils mangent plus que de coustume, mais faut estre adverti que lors qu'ils muent, leur en faut bailler assez escharcement, à cause qu'ils sont foibles, sur tout que les feuilles ne soyent fanées, moites, ny mouillées: & au cas qu'elles fussent moites ou mouillées, les faut soigneusement essuyer avec linges bien nets, & les seicher près le feu. Faut aussi les cueillir de meuriers plantés sur les coustaux exposez au Soleil, plustost vieils que jeunes, qui portent leur fruct aucunement rouge & noirastre, & cueillir lesdites feuilles non au matin, tandis qu'elles sont baignées de rosée ou autre chose, ains le Soleil y ayant passé par dessus, & avant que les bailler aux vers, séparer les mauvaises d'avec les bonnes. Ne faut toucher ces bestelettes de la main que le moins que lon peut, entant que tant plus quelles sont maniées, tant plus on les endommagera, à raison qu'elles sont tendrelettes & extrêmement délicates, principalement quand elles muent. Et ce néantmoins les faut tenir nettement, & oster leurs petites ordures, de trois en trois jours, mesmement parfumer le lieu avec encens, ails, oignons, porreaux, ou lard, ou saucissons cuits sur la braise, à fin que ces animaux y prennent plaisir, & s'ils sont malades, cest odeur les remet en force. Faut aussi bien adviser s'ils ne dorment pas: car d'autant qu'ils dorment quatre fois, principalement quand ils muent, s'il advient que quelques uns mangent toujours sans dormir, les faudra mettre à part sans mangeaille pour les faire dormir, autrement ils creveroyent tous ; vray est que s'ils sont des petits, leur faut distribuer le vivre sobrement. après qu'ils ont mué la quatrième fois, trois jours après ils mangent mieux que jamais, jusques à ce que le corps leur reluit, & qu'ils monstrent souvent le s'il de soye qui est en leur ventre ; laquelle s'ils doivent rendre blanche, ils ont la teste comme si elle estoit d'argent, si doit estre jaune, elle a couleur d'or, si verte ou orange, la teste aussi en porte la signifiante. ainsi se sentans estre bien saouls, ils cherchent quelques cas à propos pour s'attacher & y ourdir par ordre leur soye, chacun s'enfermant en son escaille ou escosse, laquelle ils font & bastissent en deux jours ou quelque peu d'avantage. Lors faut estre soigneux & leur apprester autour des tables force genest, fougères, sarments de vigne, rameaux de chesne, de chastaignier & autres choses, mais qu'ils soyent bien secs, car la moiteur leur est ennemie, lors ne les abandonner jusques à ce qu'ils soyent tous pendus & attachez à ces branches, pour y faire leur ouvrage, duquel ils sont si appetissans qu'ils vont de furie à s'entasser en leurs pelotons, si qu'il semble qu'ils se doyvent suffoquer. Lors les faut secourir & donner ordre qu'ils ne tombent à terre, & s'ils chéent les remettre en quelque lieu à propos. Ils ont parachevé leur ouvrage en deux ou trois jours, plus ou moins selon le chaud ou froid qui règne pour lors. ainsi comme on entend quand tous travaillent, aussi se font ils ouïr fort bien alors qu'ils mettent fin à leur besongne. Ils demeurent tout au plus en leur escosse vingt jours, voire plus ou moins, selon la tendreté, mollesse ou dureté du peloton de la soye. Quant au choix de leur escosse & escailles, les orengées sont meilleures & non les jaunes, & moins, les blanches ou vertes; & quant à prendre les simples ou les doubles, les simples vallent mieux, à cause que le masle & la femelle sont dedans les doubles: laquelle femelle comme a vuidé ses œufs le marin s'accouple tout aussitost avec le masle. les escailles estant ainsi choisies, lesquelles sont bonnes pour l'engeance, soyent mises en un lieu sans poussiere, Bien couvertes, séparant les doubles d'avec les simples, à fin qu'elles facent plus belle soye & sur tout qu'on ayt des gents qui soyent les meilleurs ouvriers à cognoistre la soye & tirent avec telle discretion que le proffit en soit apparent. Quand les vers seront hors de leurs escailles, aussitost en choisir des meilleurs, pour en avoir de l'engeance: ceux qui sont les plus gros & les plus noirs sont les plus forts & faisans meilleure semence que tous autres: faut aussi plus prendre de femelles que de masles. Et quant à les discerner, les yeux de ces animaux en donnent tesmoignage, entant que les femelles les ont plus subtils & moins noirs que les masles: faudra

les mettre à part & estendre les linges blancs, ou plustost feuilles de papier sur des tablettes pour recevoir leurs œufs: le papier y est plus propre & commode que le linge, à cause qu'on. peut racler aisément dessus avec un cousteau, pour en tirer les œufs qui restent, sans qu'on les gaste aucunement.

Maladies du ver à soye

Quant aux maladies, ausquelles sont subjects ces petits animaux quand on est mal soigneux à les nettoyer, ou que le vent froid de bize, ou la chaleur du Soleil de Midy les a molestez, ou qu'ils ont trop mangé, ils deviennent malades: parquoy les faut tenir nettement, estoupper les fenestres & trous par où les vents froids entrent, porter en leur loge braises de feu sans fumée, mettre forces braises de l'encens, ou saucissons coupez par rouelles (car il y aiment tant cest odeur que soudain elle les guarit) mesmement les arrouser un peu avec malvoisie, ou eau de vie. S'ils ont este molestez de la trop grande chaleur du Soleil de Midy, on les doit arrouser avec eau rose, s'ils ont trop mange, on les guarira avec la diette, les faisant estre trois ou quatre jours sans pasture: s'il y en a quelques uns, qui soyent tachez d'une couleur meurtrie & jaunastre, & qu'on voye sous leur ventre certaine humeur qui les baigne, les faut oster soudain de là compagnie des autres & les porter hors & le matin avant Soleil lever mettre les sains à l'air pour quelque petit espace de temps, puis les remettre en leurs places, & les arrouser de bon & fort vinaigre, & frotter d'aluine & d'auronne, & encore leur donner l'air & faire sentir la vigueur du Soleil, pourveu que ses rays ne les touchent, accommodant si bien leurs fenestres que l'air du matin y puisse faire aller son haleine.

Fin du troisieme livre.

QUATRIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE.

LA PRAIRIE

Chap. 1. Qu'il y a deux sortes de Prè.

Cy devant avons discoursu ce qui appartient au labour. culture des jardins. vergiers, maintenant est besoing qu'entendions la prairie, d'où vient la plus grande part de la nourriture du bestail y à fin que suyvions l'ordre cy devant proposé. Donc ce que lon appelle vulgairement Pré, rencontre au mot des anciens prat, rous deux ainsi dits. denommcz, comme pour terre preste. appareillée. faire teruicc. son maistre ou métayer, sans toutes-fois qu'il y ayt peine aucunement, pour le regard du labour, encore en terres dites prairie, comme sont celles qu'abieueuent la Marne si v-nepart, & la rivière d'Aube de l'autre, lqui est d'enviroo cent cinquante lieues de pays en quarré, mesme la rivière nommée Vcielle, qui est la plus affluenre. abondante en praiiies. autant en cA-il es terres franches, depuis Bar le duc jusques à Vitry en Partois, depuis louvemonc jusques à Vaffi en Tigrache, le long de la petite BloudcU Ic, Afcori'orce du grand. petit Morin, en vostre beauuoills. Telles prairies ne craignent les orages. tempettes, comme sont les jardinages. autres terres labourables: mais. peu de frais. despens rous les ans elles donnent double revenu en foin. en pastures. Or il y a deux sortes deprez; l'un sec. l'autre humide. Le sec ne demande autre eau pour élire arrousé, que celle dé la pluye, d'auranc qu'il est en lieu gras. plein de suc, où le foin vient volontaire nent, beaucoup meilleur que celui qu'on fait venir par arrouseMcnC d'eaux.. humidité. besoing de quelque ruificau, pour est. nourri. en graille, à raison de Ja legereré, & icherciTc. maigreure naturelle de là. ire.

Chap. si Quelles terres sont bonnes pour les prez, comment il faut faire prairies nouvelles.

LE lieu gras. plein de suc, encore que nullement soit arrousé de uiilc.au, eu bon pour produire foin, moyennant que tel lieu ne fou beaucoup esloigne de quelque ruisseau, ou estang, ou petites riuictes, ou pour le moins qu'il fou humide au fond, auquel si lon fait quelque fofle

médiocrement profonde, on trouve l'eau en abondance; Car l'humidité est Tune des nourrices du foin. Au défaut de tel lieu gras. plein de (uc, lon peut faire pré en toute terre, soit forte, foitlcgierc ou maigre, moyennanr qu'il y ayt commodité de ruisseau pour l'arrouser, que le champ soit un peu en pendant, non trop avallény trop droit. mais auquel ne s'arreste. demeure trop long temps l'eau du ciel, ne celle des ruuTeaux qui. partent, ai ns s'cfcoule & passe tout doucement. Parqaoy j'accorderay, faut aussi confefler,

que quelques terres ne se ttouent si promptes ny utiles que les autres, recevoir la semence du foin, comme sont celles qui par trop grande voisinance des grands fleuves. eflangs, ou lacs, trop larges eieux, font souvent inondées. couvertes de l'arfluence d'eau qui en Hyver noye les terres, dont advient que le foin n'en eu si délie, ny délicat pour les bettes, ains plus gros, chargé d'herbes rudes, larges moins aggrcables au goust d'icelles. Quoy qu'en foit, le foin B<m. oin Hcsestangs mal ménagez, etaltctez, ny mesmele foin qui naturellement ptovient à l'entour, aux larges bordures des lacs, n'est tel que la beste délicate requetroit, non plus que celui qui se recueille en terres maritimes, duquel le goust trop nitreux. salé, defapetifle les bettes. ce past moins accoustumées, joint que les herbes, outre les communes, en son. plus fortes, de faveur tt op diflcmblable. Parquoy si tu veux faire prairies nouvelles, cilis le meilleur terroir Fa!re. r . ". que tu pourras. lequel tu mettras en gueret un Eue entier, puis en Automne tourneras. laboureras souvent la terre, y semeras pour la première année des ravesou naveaux, ou mil, ou febves, ou avoine: l'année suyvantc, du froment & la troifiémcla laboureras diligemment. semeras de la vesse meslée avec graine de foin. puis la gfcuueras. la façon des prairies ja faic~fccs, comme dirons tantost.

Chap. III Quelle culture demandent les prez

Eux qui trop obvinement dillent qu'il ne faut main mettre. la prairie, me semblent estre defaoyezdeboniucement, sous correction. car. la longue toute terre se Pnz, i/tmtr 1 iflc, la faut rafraischir en quelques endroits, mesmes reflemer. reformer si besoing est, principalement aux pat}is, prez dédiez au pasturage des bestesà corne: car cellesà laine ne demandent lieux aquatiques, se contentent des berges le long des chemins vers les terres labourables. l'accorder.!. que les haras des jeunes chevaux. Asnes paistenr proprement et commodément avec les bestes. Encore ay je veu en Champaigne, comme feroicà Pont sur Seine, país de prairie, les oyes. les poulets d'Inde estre envoyées journellement si ordinairement aux prez des pasturages, pour le moins de coud qu'au logis, ce qui ne (croie boa aux endroits de Montfort l'Amaury, où lon entretient partie du haïtmAwrij. ras des Rois de France: car le duuer. la plume de la volaille, mcfracs la fiente d'icelle, fiir malade les bestes cavallines, comme outre la chevaux, les mulets, les Asnes. Qy qu'en soir, le soigneux métayer ne doit négliger ses prez:vtl quelescultiverluy est choie plus de soingque de peine. Le premier soing sera de garder qu'il n'y vienne aucunes espines, ou huillions, ou grandes herbes, dont il en faudra arracher quelquesunes en Automne ou avaac l'hyvercomme buifibns, ronces, loncs. les autres au temps nouveau, comme chicorées, fegue. autres herbes inutiles pour. nourrituredu haras. N'y.faudraaussi laisser aucune pierre, ny autre chose qui puisse nuircà les bescher. remuer leut terte. Le lieu bien espierre,(cra uni. egallé fort gentiment durant l'hyver, puis. ubcilcment. diligemment labouré avec le fet, puis herse, principalement celui qui est maigre. en pendant & nullement arrouse que d'eau du ciel: me (me Fumé en ianuier. Février quand la lune croist, à fin de l'cngraisser. luy donner quelque suc pour produire heibcs. Le meilleur amendement qu'on luy sçauroit doner, est la terre esmice. indice avec le fien. qui luy sera plus proffitable que le fumier le plus pue qui soit en l'establePour ce faire on recueilli ra durant l'esté la poulierc des chemins plus fréquents, laquelle on meslera avec les fiens des bestes, les ordures. netieurcs de la maison, boues des rues, balievres du courtil. court, tien de poules. pigeons, fiente de bœufs. de chevaux, toutes autres telles ordures: & huilera lon le tour incorporer & meslanger ensemble l'hyver entier, jusques à ce que ccûc matière ar rousee des caux, transpercée par les gelées, soit suffisammert mrurc.'ceste meslange espandue pénètre mieux jusques au fond de la terre que le fumier,éc s'incorpore mieux avec la terre. Fwr.

Chap. III Ce qu'il faut semer aux prez

Stmtrlet frit Sdmil fotn. ô. r. donques reformer les endroits chenus. altérez de tô pré, s'ils sont trop desnucz, il les faut en têts de renouveau, se mer de bonne semée, qui est le Saicû foin, que lon nomme en quelques endroits Soupe en vin, cause de sa fleur, qui est l'herbe, dont les anciens saifo. en y grand compte, S: laculiuoyet. part, rSlifta, . UC. â vc . cmo. cnr cn, lanuier, ainsi que rculent Catoa & Palldius. La marvicrede leferncr. fera<Je&ut au cinquiesmebAl aSo ure, traître des légumes. aussi est bonne la semence de Florable, que les anciens nommèrent Gallion, & du Vcflcron, Aucucray, qui fu-GcflI renr nommez Vitiago. /Egilops. Le Poète Latin l'appelle ptoprement, avoine stérilc. Encore n'y est mauvaise la petite mauve sauvag<>7 legobclet ou ranuncule, pourveu qu'il n'ayt point la racine bulbeuse, t'est à dire ronde comme un petit oignon. car elle est eauAteue. venimeuse pour la beste, mais faut qu'elle soit capillaire. Le Atyrion des deux sortes, est bon en d'aucuns endroits où naturellement il croist: aussi est l'hetbe sommée Hyacinthe, dont l'une est de fleur bluc, l'autre purpurcc, en ce différente du fatyriô, qu'elle est plus dikoste. séparec par les petits boutons, & aussi plus odorante. N'est ru. ;. bon qu'il ayt grande quantité Je plantain, s'il n'est bien petit, que lon nomme ArnogloïTe. Le Daucus, qui est comme tTpecc de carrotc fauDage, principalement celui qui au milieu de la blanche fleur en unibelle, porte. rcmonstre un grain odorant au ftoiter sur la roain, ainil que l'escailate, de pareille couleur. Le panax sauvage(que Diofco-/traehon. nde nomme panais d'Hercules, ou Panax Hcradion. est fort«bon Ctrmmndrte. {ourucu qu'il ne grandille rrop. aussi est bonne la germandrée, que. 'h 9n(<. es Grecs nommèrent Peur chesneau, cause de la forme de la feuille. Bien bonne aussi est la Responce, que les anciens nommèrent Petite uette, caulcde sa racine, qui honore lesjalades de Caresme, aussi bien que le cresson. Rien n'y vaut le Colchicon, que lon appelle chien C M'''> taige, ou safran bastat d, cause de sa Heur, parce que tant. fleur que la racine sont mourir lesbestes, ainilque la fegue, que lon nomme la mort aux oisons:ny le cydrage, que lon nomme Hydropiper, venimeuxavec chaleur, provenant autour des eaux crouppics& pu5-J« tes, iommc Pat he de rife e, que lon nomme herbe fardonique, pour. r ce qu'elle fan mourir les bestes. les personnes, comme en liant: la guesde fâuusage, nommée lfaris, la barbe de bouc, appelée Tragopof;on:aussi la laivgue de bouc, la toute bônt sauvage. b.. lie croitfanr, eviolierde deux sortes, la centauree mineur, toutes le. trois espèces de marguerites, que lon nomme consoulde, singulietemet les gobelets,' le treffueil ou trt fflc, dir piatenfc de prairie, sont bôncsJfc>>> bcset singulières aux prez de bon rapport. l'ail, que lon noramem> pcntin, quw lon jugeroit comme un petit jonc assez long, n'y fer. pas mal, no. plus que le vray. petit (cordon, qui se trouve souvent Gri& p. es prairies de Cheles. ailleurs, mais la quantité grande rend le foin t'tscords. n és mal odorant, comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de Ç''' deux sortes, ou les trois sortes de baume, le colt:mais la menthe, ny. ' le marrube, qui est camomille sauvage, n'y valet gnctes. La quant à du vclîèron fait le foin de grande nourriture pour la btftcja lâçclée, l'argentinc de deux sortesja perficaire.à cause qu'elle porte fleur de pc£ cherja pimprenelle, les trois sortes d'aiguilles de pasteur, les ancics sommèrent col de grue', cause de la façon de ce qu'elles portent au dcilus de la tige, dont l'herbe lobert en est une, font grand bien aux bestes eharpouitr. metijft. Charito b> t. V. E. I si & les guiramiflent de-gravelle, leur provoquent l rine en aboadance. Le mille-feuil, herbe bonne. la coupeure, cest pourquoy lon la nomme herbe. charpentier, est bonne, d'odeur aiTez suavc. mais le chiendent, quelon nomme gramen, destruit le pré, d'autant que la nidifie l'amende,© augmente le laict aux vaches, ainsi que le cytifui fait aux chevres, aussi la verueinc. le feneçon, herbe de bonne nourriture pour les connins. Garde auc les chardonns ne s'engendrent ca son pré, si ce n'est le chardon bemft. qui porte la fleur jaune:& le chardonnet principalement attf£ bordures, s'il. la feuille de branche vrfinc, que lon nomme Acanthus, raais plus petite, tachée comme de gouttes de laict, cest pourcjuoyon le nommé chardonn de la vierge Marie: le mouron rouge. bleu, cause de leurs fleurs, mesmes les blancs. servent autant que la mercurie ou mercuriale masle cusemcllc, toutesfois que ce sont plus herbes de vignes. de chemins, ainu que le lizer. la maurelle: la linaire, qui diffère de l'efule ou rcueillematin, en ce qu'elle n'a point de laict & croist haute ainsi que le lin, finô qu'elle. la fleur jaune, est bonne:mais le resveillc-matin n'y vaut rien nonplus que le mille pertuis. Ces deux sont trop ch.iudeset

malFaisanres-le melilot petit. grandjc mirrhis, qui porte feuille de fenoil, plusieurs fleurs blanches séparecs.est de grande vertu. a l'odeur de myrrhe: bref, laArrorc&le cheruïs (eruenr grandement. la nourriture. bonté du foin. Somme, le pré bien entretenu. conserve rapporte tousjours le double, côrrc le mal gouverné etmesnage.

Chap. V Qu'il faut hercer, arroser, tenir fermez les prez

• Vt. b lasemencedes bonnes herbes, qui est fort reqoife aux prez, encore. a il d'autres façons nécessaires. la bonté [du roin: car il le faut hetéer, rasteler incontinent après qu'ils feront semez, pour quasscr les mottes en poudte, 6n que les fauchevrs ne trouvent chose qui puisse nuire. leurs faux. Si »re du pré est aride. seiche, sera un grand bien conduire tout dr l'hyver, pour le moins quelque ruisseau dans le pré pour l'arroser, &luy apporter quelque humidité, qui est lavraye nourriture du foin, ce qu'on doit faire sur touejors que les feuilles rombent desarbres durant les mois de Novembre, Décembre, lanuier. Février: puis quand la terre sera abbreuec, fermer le partage. l'eau coulante du ruisseau. Vray est que si le pré est en pente de quelque colline, on «erre haute, ne sera betoing de larrouser, car la première pluye venir, descendra en bas, apportera au pré fuffifân arrousemée, avecqacs bonté. suc du fumier que tu auras mis és lieux hauts. Ne sera auûî bcfoind'arroser beaucoup le champ où il y aura grande quantité de tréfile. car le treffil" raourroit tout soudain.Eucotes ne faut il raire courir. au sur les prez qui sont vieux, durant les grandes «SccxccÛiucs M, froidures jfi ce n'est qu'elles cussènt. continuer longuement:dautanc que l'eau défaillant, ceste terre ainsi recuite. abbreuec souffriroic grandement par la véhémence des gelées. glaçons. S'il y aun marais ou eau dormante en quelque partie de son pré, il la faudra escouler. mettre hors par conduits. tranchées: car sans doute l'abondance d'eau. nuir autant que la faute. pénurie ou. ifctte.Nc faudra biffer entrer les pourceaux aux prez, par ce qu'ils fouillent toujours du roin, cnlcuenr grosses mottes de terre: ny semblablement gros estail, finun quand la terre est fort seiche, parce que la corne des pieds entre en terre &froille les herbes, ou en coupe les racines, dont elles ne peuvent plus. tter ne se multiplier.

Chap. VI Faucher, resaucher les prez, amasser le foin. renouveler les prairies.

Cr réduire les fratries Jlerdes dtt ldh\$Hrge. LE foin doit estre fauché en la nouvelle l'une, jamais au declin, lors qu'il est encores un peu tendre, non encores trop meur. car on en cueille d'au antage, est plus friand. plaisant. manger au best.nl, plus fiuourcux pour engraisser les bestes, pour rendre les vaches plus abondantes en laic"t, mesmement que le prC'est plus prest. soisonner du regaing. car s'il estoit fauché trop meur, il auroic perdu tout son suc. sa substance, ne serviroit plus qu'à faite li&icre: &s'il estoit ferre trop verd, il se pourriroit au fenil ou grenier. estant fauchr sera seiche en temps beau. serain, deux ou trois jours avant que le ferrer;. ce pendant quelques pluyes surviennèr ne sera (erré avant qu'estre encore une fois seiché. & quandil sera sec de toutes parts, le mettras en meulons: puis le botelleras pour lusagedetonbestail. Vray estqueceluy que lon veut garder pour la nourriture des chevaux. bœufs doit estre soir seiché. car ainsi apprçflé leur donnera plus deforcc, empeschera qu'il y ayent des tranchées: mais celui qui doit servir pourles vaches. brebis, ne faut qu'il soit gueres sec, d'autant quelles le mangeront mieux, en fconr plus abondantes en laict Ecau cas que lon ne peust fiost (errer le foin ou le mettre en botteaux, il faudra faire un meufonhauc et pointu, à fin que le foin se défende mieux de la pluye & encores qu'il ne survienne pluye, il sera bon faire ces mculons, ou meulots, fin que toute l'humeur qui est au foin, si aucune yen a, se puisse cffuyer. evacucr. Et pourtant les laboureurs bien advisèz, combien qu'il foie défia apporté au logis. mis. couvert, ne le (errent jamais en greniers, ou fênil, qu'il n'ayt esté quelque temps en meulors, pour s'elchaurk-r. fuçr là, le quasi se recuire ensemble, puis se refioidir. estant ferré au grenier ou en son fcoil, 1c faut couvrir très bien de paille bien elûuyce. seiche, de la hauteur d'une braïc, tant pour le conserver de chaleur, garder de la puanteur des cûables, d'autant que

la paille attire. foy toutes ces imprcf&ions. Au surplus, Encore que tes prez lovent fauchez, tu ne dois ce nçant moins sur la. y Septembte laisser. les faucher de rechef, tant. raison du regaing venu depuis que tu les auras fauchez, que pour l'herbage qui sera eschappé. ta faux en les fauchant. Si par la cueillette de son foin tu apperçois que ces prez deviennent stériles, soit par ta negligence, que tu n'as pas esté assez soigneux de les bien cultiver, ou par vieilledc, d'autant que la terre se lasse quelquesfois pour les renouveler use de semblable moyen qu'il faut. faire nouvelles prairies, qu'avons déclaré cy devant au fécond Chapitre de ce livre. ou bien. tu vois que tu perdrais tes peines. renou• ueller tes prairies itcrilcs, délibcre de les réduire en labourage, principalement celles qui sont seiches, arides, lesquelles produisent fort peu d'herbes, qui sont bien encrouitées, enracinées d'herbes plus tost malignes que profitables. Pour ce faire, coupe en Avril le defftis. croustedu préavec petites besches en mottes longues d'une bradée. demie, larges de moitic, espaisics de deux doigts. laillè seicher au Soleil ces mottes l'espace de hu\û ou dix jours:e(tans cuittes par la chaleur du Soleil y adianec-les l'une sur l'autre, près l'une de l'autre, en façon de fqrneau. puis mets. le feu avec force paille: citant bruslées, laille les refroidir lix ou sept jours, espand les cendres d'icelles par tout le champ cgallement. attens quelque bonne pluye en May pour unir. incorporer ceste terre cendreufc. ce fait, laboure la en juin, incontinent après seme. du millet, puis du segle, en fin du metail. froument.

Chap. VII L'ozeraye

Trois choses diligemment entretenues. augmentées par l'afiduite du laboureur, l'enrichiitcmt sans grand travail:les prez, j'ozcrayc, la fauUâye: lesquelles par le moyen de l'eau, qui selon les veines fubrerrances, discourent légèrement es lieux gras. amandezdela deféentedes collines arrousées des Hcuues esparsà l'entour, croissent naturellement chacun an, rendent grand profit. leur maistre, pour la nourriture de son bestail, façon de cercles. tonneaux, liaifon d'iceux, encore pour le chauffage. aifance des perches. marrin, pour les treilles. hayes d'appuy, eschallats aux vignes. Nous parlerons donc premièrement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la faulfaye, que voulons. entendus n'estre ailleurs posecs qu'aux prairies, bien fort esloignées des tetrcs labourabics.'d'autant que leur ombrage est si nuisible aux fromets, lins, légumes, autres grains, que jamais ne viennent beaux es lieux où s'edend cest ombrage. au contraire les prairies en reçoynuét grand profit. tant. raison que l'herbe devient plus belle. gaillarde. rombrc, que où elle n'est point ombragec, qu'aussi les feuilles delozier, saule, aulnc, autres tels arbres tombans dessusles prez, s'y pourriflants, les rendent plus gras, abondans. fertils. L'ozicr donc, que les anciens nommoient Saule amerine, ou viminale, cest à dire, propre. licr, ne demande approcher si près de l'eau, mais veut estre au déclin de la valce, veut l'ozeraye finir au bord de la faulfayc.l'ozcraye doit estre picquée. la ligne, en petits forte» entre deux lignes, faut sepater un brin de l'autre environ cinq pieds. demy, pour luy donner son espattement. estendue. Elle ne veut l'ombre d'aucuns arbres. aime fort le Soleil de midy. Le franc ozier vermeil, est de Frtnc o. pdifficile culture, craint les gelées. guillecs de Mars,l'eau trop froide. le blanc. le verd, qui ne se ployent ny se refendent si bien, font de plus dure nature, montent plus haut.Scra bon picquer plus du franc que d'autre, tonfjours eviter lombre, qu'il n'ay. que bie peu l'eau au pied, la plus part de la faifomparquoy luy faut faire rayons par voye pour garder. entretenir l'eau. il le faut labourer deux fois Fan pour le faire bie venir, à sçavoir. la my-May. vers là fin de Nouebre incôrincr aptes qu'il est cueillH, qui est aussile temps de le planter. On luy fait plaisir de remuer la tetre avec la besche, luy renucrier les mottes vers le pied quinze jours après la saint Michel, qui est le temps de la cueillir bottcler. Il faut tenit les bottes grollesd'une embrassccfraischement, ouen cellier, ou en cave, si la faison est fcichc p.ir fois les arrouser par tout. Aucuns les cffueillent en cueillant poJr faire bonnes cendres:autres leur laiirent tomber les feuilles. elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, en Hyver auprès du feu donner le pnsstcmt aux valets de le refendre pour les vanniers Quelques uns ne couppent de. ozeraye que les brins. alentour. lurent le maistre brin en son entier jusques à cinq ou lix ans, ou ilVaut renouvelcr. repicquer: car cest la durée de la plante. autrement le reste du temps la plante se seiche, le btin endurcir.

Chap. VIII La Saulsaye.

La Saulsaye demande pareille culture que l'Ozcrayc, par ce que le faulx diffère seulement d'usage, ou de grandeur, de forme d'escorce, d'avec l'ozicr: carie faulx est pour les perches l'ozier(comme il. esté dit) pour l'ailon de la vigne. des tonneaux le faulx est gros. plus haut que l'ozier, l'ozicr plus menu plus bas: le faulx. l'escorce de couleur de pourpre obscur. l'ozier de couleur blonde jaune. Quoy que ce soit, le faulx demande lieux aciatiques. est planté de cime Taillece, ou bien de perches: les perches sont prises au dessus, de bon grosceur, mais toutesfois non plus grosses que le bras, doivent estre plantées. fichées en terre tant avant qu'elles touchent la terre ferme. la taille de la cime peut estre logue de pied. demy, mise en terre, en la couvrant un petit. Ce que ni planterai LIVRE. 1. T. doit estre coupe tout sec de l'arbre: car s'il est coupé cirant mouille il ne profitera: parquoy. la coupe du faulx faut euire jour pluvieux. Le temps meilleur de planter les faulx est en Février au commencement. ou. la fin de l'auvier que les grandes froidures sont rompues, endommagent souvent le plant de nouvelle plante, vray est que des le commencement de Novembre, il pourra aussi estre planté & cueilli. les plantes se font distantes l'une de l'autre de six pieds en six pieds en échiquier, soigneusement cultivées, principalement les trois. premières années, comme les nouvelles vignes. Plus ample en trouveras de la faulx au sixiesme livre. L'eau distillée de faulx est bonne. boire pour arrester toute sorte de flux de sang. la décoction de ses feuilles, ou une lessive faite des cendres de son bois beue, fait mourir les sangsues qui adhèrent au gosier.

Chap. IX L'ormaye.

SéVE. anciens faisoient grand cas de l'ormeau, à raison des vertus de l'orme, parce qu'ils marjoient les vignes. l'orme, comme l'Ormeau. 1^{re} le cime ce jour d'huy lon fait encore en Italie: maintenant l'orme est appliqué à autre usage neccessaire à l'agriculture & la maison Rustique. aussi avons nous commandé au peuple de famille, qu'il fust planter un ormeau au bout de son jardin fruitier, tant pour le fagotage, que pour les roués. efficace des charrettes. charrues, mesmes pour le charrage. autre avantage, outre le plaisir que l'ormaye apporte le long de l'esté. Pour planter donc l'ormeau, prendre une pièce de terre grasse. moyennement humide. combien que cest arbre vient en toutes sortes de terroirs) laquelle tu laboureras ou bicheras, puis qu'issiras diligemment les mottes, réduiras toute la terre en poudre, au nouveau temps la herceras. aplaniras: puis. semeras bien dru. espoir de la graine d'ormes, qui sera d'un peu rouge, aura esté long temps au Soleil, toutesfois qu'elle ayt encore de la substance. humidité naturelle & la semeras de sorte que la terre en soit toute couverte: après jeter par dessus de la tene fort menue bien deux doigts de haut, l'arrose un petit, puis couvre la place de feutre ou rameaux. branches rompues, à fin que ce qui sortira de terre, ne soit mangé des oiseaux. Et quand les scions commenceront. Ce monstrer, oste ces feutres. rameaux, arrache les mauvaises herbes bien soigneusement avec les mains, de sorte que les petites racines des ormes, qui encores sont tendres, ne soient arrachées Faudra que les fenestres. quarrées soient si bien ordonnées, que celuy qui arrachera les herbes, puisse facilement toucher de la main au milieu du ranc. Car s'ils effroyent trop l'orme, il faudroit en arrachant les herbes, fouler la terre avec les pieds, dont les lettons en pourroient avoir dommage. Puis quand les drageons auront trois pieds de long, DE LA MAISON RUSTIQUE. tSj les oit cr de leur pépinière. planter en autre terre, puis les transplanter. Lon peut aussi planter l'ormaye par petits drageons ou branches tirées des grands ormeaux, ce beaucoup mieux en Autône qu'au nouveau temps. puis trois ans paltez, la faut cranter planter depuis l'Automne, que la terre commence. estre moite, jusques au nouveau temps, quand la racine peut estre tirée sans laiffer son escorce: tu pourras planter les ormes de quarante en quarante pieds & ne les coucher aucunement de deux ans après. lesquels paîx faudra fouir la terre tout autour du ronc, eilagner ou clinoder avec la farpe de deux en deux ans. De l'Ormayc nous ne ferons plus longue description, mais te renvoyerons au sixiesme livre, où tu trouveras en particulier allez amplement déchiré comment il faut planter cest arbre, en quel terroir principalement il vient.

Chap. X L'aulnaye .

jÇJjg? 'Avlnaye nest moins profitable. la maison Rustique SfKjfc que rOrmayc, d'autant que le bois d'aulne fait beaucoup Mxffiffi à faire iostuments de labour, comme eschelles, ridelles de ££iS%K charrettes. chariots, perches, manches d'outils, raste liers. autres telles choses. Pour appuyer les fondements des édifices qui sont battis és fleuves, paluds. estangs, d'autant qu'il ne pourroit jamars dans l'eau, dure quasi immortellement, et supporte des raasscs estranges.

L'aulnaye donc sera plantée près d'un ruiiêau, en quelques prairies fort moites. aquatiques: car l'aulne de sa nature sur tous autres arbres demande l'eau, veut que la plupart de ses racines soient dans. plus bas que l'eau, autrement il ne prendra accroissement. L'Aulne n'est semé, d'autant qu'il est stérile, ne porte fleurs ny fruit: on le peut planter en deux manières, ou de branches prises de gros aulnes, ou de racines vives, qui sont tirées des lieux humides avec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, que pour le moins la moitié de ses racines vives soit plus bas que l'eau, par demies ceuertes d'un doigt de terre: & ce pendant avant que les planter, faudra couper les branches. un doigt de la racine, laquelle rejettera puis après plusieurs tiges. cest arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'aurant qu'il. grande moelle, jette beaucoup de bois en peu de temps. Tu pourras bien faire son aulnaye en quelque lieu haut. mais non sans grande peine. à peu de profit, parce qu'il feroit besoin <un continuel arrousement. Vaut donc mieux que son aulnaye soit en quelque lieu aquatique, comme tuons dit, pour en avoir plaisir. profit, De l'Aulne, voyez plus amplement au fixitfme livre. Ses feuilles récentes esteignent les inflammations. supposées sous la plante nue des pieds, delatcnc fou ceux qui sont atteints d'uuoit beaucoup chemine. pleines. toutes moires de la rote du matin, espandues en esté parmi la chambre font mourir les puces. Son escorce sert. faire encre, & à ceindre en y noir les cuirs.

L'ESTANG, LA MARE, ET LA FOSSE à POISSON.

Chap. XI La manière de faire viviers et estangs.

Le point premier & principal d'une maison Rustique, c'est n'avoir faute d'aucune chose, tant pour la prouision du seigneur, que pour le profit qui en peut venir. Le bon mesnager donc ne sera peuplé de cas des poisleins, veu que d'iceux il peut tirer. nourrir, grand rente & Pv uenu, ains doit avoir quelque lieu de réserve près sa maison, pour bastir estangs ou viviers, à fin qu'au besoin il. puisse trouver viande pour, foy. sa famille, aussi preste qu'en un garde-mager ou cuisine, outre la vente que tous les ans il pourra faire de ses JfiuHtdts poijfons. Donc pour assèoir ses estangs ou viviers, choisira joingnanc tJUitff. prairie quelque lieu maigre, duquel il n'aura peu tirer aucun. revenu, qui soit néanmoins enxcrrc ferme, fablôneuse, on arencufe, car rcls lieux nourrissent fort bien le poisson. encor que le limon neux. sang.ux soit propre pour la tanche, sa bourbette, le teflu, l'anguille. autres tels poillbns glaireux: mais qui sera curieux de faire iânrc ne peuplera ses cûangs ou viviers de tel poisson. L'estang sera merveilleusement bien arfjs, s'il est continuellement rafraîchi par l'eau de quelque fontaine, ou ruitcau ou petite rivière courante dedans, qui charte dehors la première eau qui. estoit, ne la laisse demeurer long temps dedans son clos & pour ce regard s'il est possible que l'estang ayt yliuc d'eau par quelque part. car par ce moyen l'eau le renouvelle & rafraîchit plus facilement, le poisson s'y

efgaye. y profite. veuë d'ceihau contraire, l'eau accroupie. corrompue luy donne mauvaise nourriture, rend sa pulpe.de mauvais goust. mal plaisant au manger.Il ne faut oublier ce pendant. mettre des grilles d'aiBain ou de fer bien ferrees,età petits trous, es conduits par lesquels l'eau entrera &s'cfcoulera, pour eropescher lepoifion de fortIl Sera bon que l'estang soit fort large. grand, à fin que les poiitons qui yferont enclos.s'y esgaycnt. leur aise, ne se fenrent aucunement estre enfermez: sera bon auilUcn ces eilangs faire quel2ues rcoings, comme petits penuis. logettes dans une muraille, n qu'il y ayt lieu pour cacher. retirer le poisson durant les grandes chaleurs d'estc:pourveut, outcsfois que l'eau qui. sera entrée en puifc se facilement for tir...

Chap. XII Quel est le gibbier de l'estang.

Ce qui recommande beaucoup un héritage, cest d'aSfTWêS uoirauz champs lc-gibbier, &lc poiflon. Quant an gibbier, il est partie au bois. à la garenne, de laquelle nous parlerons en son lieu: partie aux terres labourables, de iafthcres, comme le lièvre grand & petit, VC=Sfe2U si la perdrix, la caille, l'alouette: partie dans le bois, comme le cerf, la bichc, le daim, le sanglier & quant aux Oiseauxje ramier, le bî(cr,la tourterelle, la gclinotte, le pluvier, autres. Or pour Gibbitr de retourner. nostre estang:fon gibbier(principalementdOiseaux)est le. '. i ?4 "Xcygne, le heron, la beccasse, la beccailine, le canard, (arcelle, hallcbran, l'oye sauvage, le butor.encore. a H, quant aux bestes que les anciens nommèrent de double vie, cest à dire qui vivent aussi bien Hi. tu dans les eaux que dehors, la louttre, le <aftor. qui véritablement. la queuë chargée d'escailles, ainsi que le poiflon] bicurc, lcloir, au£ quels nousadjou(tcrons lacortuc, délices des Princes. grands Sci-. . ""» gnetirs:combien que la plus singulière, de plus grande faveur. rcquestefoit celle que lon nomme Nemoralc, qui fait son terrier dans les bois, ridu--flè des païs de provence& Languedoc.

Chap. XIII De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poissons.

•
Ovr peupler tes estangs etviuîers, est besoin que tu regardes soigneusement la nature du lieu auquel iru lésas faits:caren tous lieux ne se nourriiënt indifféremment tous poiflbns. les lieux pierreux. de rethers, nourrissent bien les poiflbns de leur nom, que nous appelions faxatiles, comme truittes, perches, lethcs, gardons, vandoifes, goujons. Es lieux limonneux cVfangeux vivent. se gardent fort bien la tanche, la bourbette, le testUjPanguillc.'Les lieux sablonneux ou areneux, ne nourrissent pas mal le saumon, le brether, lcarbeau. Parquoy, à fin que parlions en général: Pour le regard du poiflon de l'estang.marcs ou fofles(choses communes aux Beaucerons, qui n'ont telle abondance d'eau que le Solongnois,Pcrchcron,Tourangéois, Angeuin ou Manccau) les plus Carpt. communs, qui mieux le peuplent, font la carpe. le barbeau:Vray est £rbta». que le brethet en est de bon manger, si principalement est en eau vi-Brethtt. ue, au travers de laquelle coure quelque fleuve, comme en l'estang f£. . de Nau ou Nouc, à celui de Gouuieux, deux des plus grands. na-pj'jg turels estanec de nostre France, &qui jamais ne tariflent:maisil y a ce Nom. <U ; lon appelle blanc, font la perche, vandoife, rounîer, cheverne. gon;o% lethc, menuise. veron, combien que les premiers soyent de délices & requestes pour les malades. gens délicacs. mars le plus roy.il. Tnuttt. délicieux est la truite, qui jamais ne se crouue qu'en eau courante, ou S mtnnure aux grandes fontaines. La fiulmonnicrC'est de grande délice, aussi. elle la chair plus ferme. rouge, ainsi que le (au! mon, dont aussi elle Td»the. porte le nom. La tancheja bourbette, le tcltu sont des plus vils. %yfnmUt. ljmonneux, ainsi que ranguille, qui toutesfois est singulière es grands estangs, recommandée en celui de Noue. aux moulins de Gouuieux:tesmoinglesanguillieresqueles Puncesy ont faïéfaire, dont Ançè&kTts'. celle de foc me semble de fort grande estime, aurat que la chauffée: mais aucuns desdaignent l'anguille pour la fadeur de sa chair, aussi que son dit qu'cl/e Fraye avec le serpent ou la couleuvre, quoy qu'en JUmproye, soir, ic la trouve nufli bonne en eau fort courante, que la laniproye. ftttfoit »•». -lamproyonjpoiïibn venimeux en la mer, quand il c(t defgorgé, mt»xt». entré dans les grands fleuves, commele Loie, est d'aitez ferme

nourriture, sinon qu'il est visqueux, de dure digestion, quelque bien ap» pareille qu'il l'oit.. Excnmtnt les excréments de l'estang, dont lon mange en guife depoilbn, HiJi''' °° nt Tcinc ou. rcnou 'l'. & resercuitCjdcfqueU le premier prins en £rtno»iRt.. faisons, quand il n'est plus en fray, bien .pparcillc, donne goust de quelque petit poullet: l'autre charge plus IVltomath qu'il ne nourrit: toutesfois cest au laboureur. fermier, comme une manne pour (à famille, qui aux jours des petites festcsfcdonne plaisir les picndrei Jitr'luftn-. a l°. g uc arbalestre, au manequin, comme auit le petit poisson. U 4., sauve, la treule, cVà la ligne: car le feuja ronnelle, l'nppast foi.s défendus de tout droit.. n'est sur tout que la rets. Tamccon.

Chap. XIII Qu'il faut curer les estangs, avoir soing de la levée.

R si tu veux avoir profit de son estang ou de ra fofle, tu dois prendre soing la mettre àfée de six en six ans, pour le moins de la curer de trois en trois ans, osterles roseaux, joncs cV larges feuilles, que lon appelle nymphée, fleurs d'eau. car cela Cha/fer £746il. u. s. empescbclcpoifibnas'cfgayerj&lrcrndlimonneux ms d'ea». rnauuais goust:faut aussi ebaflèaux iarsd'eau, ou les predrcavec . l'cngin.-et au Joutre, au bicure, qui destruiset fort un estâg: ces deux N< intr tvrans. °°uucnt plus en Lorrainc, qu'en la nostre vraye. naturelle ttbbîfTfr. ranc Encor faut-il que tu ayes soing que lon ne tire pas souvent un /v/tag. g'bbierquife trouvera sur l'eau, avec l'harquebuzc de chaili.. car cela x.'«r<j»eUÇe estonnele poiflbn, & le fait mourir bien souvent. il y a aussi d'autres f"£. " rirlt moyes pour les prendre:& n'est .fidangereuscl'arbalestre/oit. traide ou. boulet.Vray est que l'arc. ialct est le plus singulier, fait bien autant de meurtre que le turquois, quand. est tire de bonne grâce. feure vifée. Le plus grand frais de l'estang est, l'entretien de la levée des deux Zméeeitfa costez, de la chaulfée avec sa bonde, efdufe, fo(lè de contr'estang, pour recevoir l'eau durant la pesche, nulîi le curer du limon. mauuaises herbes d'iceluy, qui sont cause, quand l'eau n'en est. fort vive, de le faire atterrer & ores que vive feroir, d'cn faire tarîr les fou recs, de prendre ailleurs la conduire de leur eau:parquoy les meilleurs mcû ngers feront tousjours garnis de fer, pour réparer les grilles, de cailloux. pierres tort dures, pour l'cnettien de la Jeuée. Quanrà la marc. la soire. poiflbn, doyoent estre souvent eu-M<rt& fof rces, repeuplées de nouveau, rafraîchies de menue denrée. car de /'. tonfjours prendre. rien n'y mettre, cela fait le monceau décroistre. Audi est le bon roestayer soingneux. diligent en lapesehedetouf. jours rejeter le menu dans.lcau, ne le naurer aucunement il peut: Tray est que pour meilleur racfnage, il picque à l'entour de sa foiTc ou de si mare, force planteaux de faulx: aucuns. mettent l'aulne. l'ormeau, pour le chauffage de la maignce: autres le tremble. le peuple, félon la disposition de la terre.

Chap. XV De la nourriture des poissons d'estang, mare. Fosse à poisson.

L est tout certain que les poiiTons qui habitent en la mer, ou aux fleuves. nuiercs courantes, ont plus grande commodité de mangeaille, que ceux qui sont enfermez aux ertangs, mares, fortes. viviers: car ceux qui ont liberté en pleine mer, fleuves, trouvent toujours quelque appast que leur apporte l'eau courante, outre ladiversité des petits poirtbns, qui sont nourriture des grands. mais les autres détenus. enferrez en un gardoir, ne peuvent conquister aucune pasture. Sera donc besoing quelquesfois de leur. tter toutes sortes de menus poiflbnSjboyaux. entrailles des grands, figues tendres decouppées, noix cassecs, cormes molles bouillies, fromage frais, lopins de pain bis, quelques fruits hachez menu, route sorte de poissons salez, & autre semblable viande. car & le poisson n'est nourry. engraisse de la pasture que le père de famille ou le fermier luy sera donner, quand on le portera. la halle ou marche àpoiflon(car j'entens que le bon mesnagerfaceproffic de tout. sa maigreur denorera alfez qu'il n'aura pas esté pris en pleine mer ou rivière en sa liberté, mais en un gardoir, qui luy oste. rabat beaucoup de son prix. Sera bon quelquesfois d'espandre sur l'eau des estangs. Piseines, fciulles récentes de pcrûkcar telles feuilles resjouiifcnt. recréent les poiflions malades.

Chap. XVI De la pesche de toute sorte de poissons.

A pestfhe des poiflons est diverse selon ies rivièr es. lieux aquatiques où ils habitent, pareillement selon la diversite des potirons; car autrement la. pesche le fait. la mer, autrement aux eaux douces. autrement les grands poidons, autrement l'anguille, autrement le brether, autrement la carpe est pefchée. Or parce que telle variété de pesche (croit tort difficile. longue. defe rirc, nous laiderons cède congnoissance. ceux qui sont cdat de vendre. acheter poidbns: dirons seulement pour la commodité du père de famille, que les manières plus principales. prendre poillions, sont au manequin, U treule, la ligne, au rets, à l'amcçon. les rets apportent plus grande quantité de portion, mais ils sont de grand entretien. La treule en cas pareil. La ligne. l'amecoa sont plus ingénieux, mais moins fructueux. rrmpt four Lc-temps commode de pescher, en Automne, est après le Soleil ; pfckir. cou clic, principalement entre chien. loup, comme on dit. car lors les poidbns dormailcnr, Ce peuvent estre prins reposanrs aux torches allumées. flambantes. En Hyver, le temps propre. pescher est environ le midy. En printemps tout le long du jour, principalement au.int Soleil leué-.lcquel Printemps est le plus commode de tous Dour la pesche, d'autant que lors l'eau estant tiede, le poidon incité. génération, acoourt dû profond. la ûjpcrficic de. l'eau, vient jej)kis souvent au bord. le temps plus incommode de tous est l'esté, principalement durant les jours caniculaires, desquels l'ardeur fait mourir le poidon, est contraint se retirer au profond de l'aurains la pcC chc en esté se doit faire toujours de nuit. Lon doit avoir esgard au Vent qui fo utile, quand on pesche, l1 que quand le vent de Bife souffle lon tourne ses rets contre le vent de midy, autrement dit marin, où de pluye, au contraire,le vent de Midy, fourTlinr, contre la bizerpareillement quand le vent de Zcphyr foufTlc, les retsdoyucnt dire tournez contre le vent Eurus, au concauc-.fur tout la pesche se doit faire en temps tranquille. hors de tempeste. Atfmhlrt Pour adcmblcr poiflons en un lieu, prenez pouliot, sarrietre, oiiftffom en yn gan, marjolaine, le poids de trois escus de chacun: escorce d'encens Ce myrrhe une once de chacun:griottes fetches destrempées en bon vin, demie livre:soye de pourceau rosty, graide de chèvre, aulx, de chacun une livre. pilez chacun. part, puis. adjoustez fabion dehé, une heure ou deux avant appâterez le poidon de ceste .mixtion, avec les retsenvironnerezle lieu où sera le poidon. VALrt toute Pour prendre toute sorte depoiflbns, prenez graide de brebis, fc(afirte dejojif-mc bruslé.aulXjOriganhym marjolaine. ichc, de chacun aîñez com'. pctcmment, les pilez avec mie de pain. vin, donnez de ceste meflange au poidon. Ou bien, prenez, griotte seiche la broyez, en fai «s pillules pour donner aux poiifons. Ou bien faites un app.1ft .1ucc chaux, vin, fromage vieil, sein de bellier que jetterez dans l'eau, vous verrez les poiifons incontinent accourir dessus l'eau. les pclchevs pour prendre. la ligne petits poissbns, accrethent. l'ameçon des petits vers de terre, desquels les poiifons sont fort fiands. autrement, prenez cocque de levant, cumin, vieil fromage, farirc de froment, pcitrilicz le tout ensemble avec vin, formcz petites. 1 11 ni. s au îîi. gtolses que pois, jettez les dedans la rivière lorsque l'eau sera tranquiJCjtou. es poiifons qui gouteront de ceste confection, comme cny-' urez exfrupides accourront au riunge de TcauAinsi pourront estre pris' avec la main.ou bien faites une confection avec racine d'aristoethceronde contuse, ou pain de pourceau. chaulx, jettez sur l'eau quelque portion de celle confection, les poiifons. accourront incontinent,& en ayant gouûc mourront soudainement. Pour prendre petits poiitons:Prenez chair d'efeargor sans la queuè, rre. J rtftcV de cela faites amorecure, n'en mettez pas plus que d'un efeargot ""fM. à la fois:ou bien prenez chair. sang de veau bien broyée, mettez la en un vaisseau, la laiifez ainsi par l'espace de dix jours,.puis en usez» pour amorce. Autrement, prenez griotte seiche, la broyez, er faites pillulcs, lesquelles baillerez aux poillbns. Pour amorcer tortues. Prenez sel ammoniac, une once. oignon jmwctrft le poids d'un efeu. graisse de veau, le poids de six efeus. faites pillules tts. en forme de febves, les baillez aux tortues. d'elles mefracs-viendront. l'odeur, (éprendront. Pour les seiches: Prenez lie de fort vin, ÔY la méfiez avec huile, & prtmt fden. ttez au lieu où vous congnoistrez que la seiche aura laissé son dNp encre noir, elle viendra au lieu où l'huile feraitV ainsi vous la pourrez prendre. Ou bien, prenez sel ammoniac deux onces. beurre d« chevre une once. pilez tout, & en faites petits pains mois & de cela frottez en quelque graine ou petits linges qui ne soyent point frangez; car ainsi les seiches paistront à l'entour, n'en bougeront, incontinent les prendrez. Pour prendre lothesiPrenez son desroument, deux

liorcs. l'entilles VtfchtrU entières demie livre. meslez le tout ensemble, les broyez avec fau-. . ' meure en suffisante quantitet puis adjoustez demie livre de fefame, de cela vous en faut départir. jeter deçà ex' delà. car aussi tort que vous l'aurez. tté, tout le petit poil'bn. accourra & d'avantage, ils falsemblent en un lieu, encores qu'ils soyent fit cens pas loing. Ou bien prenez sang de bœuf, de chèvre, de brebis. de pourceau, la fiente qui est aux petits boyaux d'iceluy, thy m, origan, pouliot, sarriette, marjolaine, .nl. lie de bon vin, autant d'un comme d'autre, graiiic ou moelle defaits animaux tant que vous verrez qu'il. en aura allez: pilez chacun. part. puis les meslez ensemble, en formez pillulcs, que jetterez au lieu où voudrez aflèmbler. spoil'bens une heure an paravant, puis & téz les fiiez. Autrement, prenez sang de chèvre oîrtfic'de bon vin, farinc dorge, autant d'un comme d'aotre. brojcè le tout avec un poulmon de chèvre decoupe bien menu, faites en pillules pour en user. la façon deflûfaite. autrement. prenez aulx demie livre, fefanacbruilcautant, pouliof, ongan, ihym, raarjoUinc, sarriette, ûaphisagre sauvage. de chacun quatre onces, fatine d'orge vue livre. de la fermenrcc autant. eLorce d'encens, deux onces. niellez le ptfchtr f<r-tout ensemble avec fon, en donnez aux poil'fons. (hts. Pour prendre perches. la perche ne se prend facilement aux rets, ny. la nafle, maisplustost avec amorceur propre, encore en eau troublée. parquoy faudra faire amorceur avec soye de chèvre, en amorcer l'ameçon. ou bien prenez papillons jaunes qui volcnr, fromage de chèvre, de chacun demie once, opopanacis le poids de deux escus, (âng de pourceau demie once. de galbanum autant. pilez bien le tout, meslez ensemble, versez par dessus de gros vin pur, en faies petits pains, comme û vouliez faire parfums, les feuhez P min Cml-. om. le. (IM, Pour prendre Saulmons tant de rivière que de mer: Prenez testicules de cet une once. noyaux de pommes de pin bruslez deux onces: pilez le tout ensemble jusques à ce qu'il soit redigé en forme de farine. Autrement, prenez graine de rhue sauvage. graùTc de veau, de chacun une once, fefame deux onces, pilez le tout, en faites petits frfirttrmt pains, desquels userez. tts. les Truittcsqui sont une espce de Saulmon, se prennent avec la main citant retirées dedans leur caverne, ou avec les rets ou nailcs, G»i«». quelquesfois. la lumière de chandelle. cirjt. Le Goujon est pris. l'ameçon ou truille: La carpéelt pefchée avec la rer, l'ameçon. natte. mais oieniouvent trompe la rct enfonçant fa telle dans le limon ou bourbict auquel elle se pLuft. Fin du quatriesme livre.

CINQVIESME LIVRE DE LA MAISON RVSTIQUE.

Les TERRES LABOURABLES.

CHAP. I L'arpantage et mesurage des terres, de quelque sorte & forme quelles soyent. P596.

Les mesures communes pour arpenter. Encores que l'art de mesurer & arpenter ler terres, appartienne plus aux Géomètres qu'aux laboureurs, mesme, que comme les maistrs maçons. architectes, qui doyvent fç.ivoirles mcfures. dimenfions, ne daignent iaroais mesurer les bastiments qu'ils ont faits. ordonnez, mais laissenteeest œuvreàceux qui sont prosession de mesurer. aussi semble que ce ne soit l'office d'un laboureur d'arpenter ses terres, plurtost de ceux qui exctéent tel mestier: Toutesfois, Devoulant que le maistre de nostre maison champestre ignore chose aucune de ce qui luy peut servir pour l'cnrichissement de son mefnagf, j'ay trouvé bien raisonnable, avant que de palier outre au discours' fropofé, du labeur des terres. grain, légumes, d'expliquer familièrement quelques reigles d'arpenter, communes en nostre France, desquelles le fermier pour sa commodité, en cas de ncccflîtc, Ce pourra ayder. Emmfiuti Donc pour entrer en propos, toutes terres, soyent prez, vignes, bois, isles d'eaux, courts, jardins, terres. grains, places, champs, au-. t Roy. t'fes tels lieux sont arpentées, mesurecs en France par pied, toise, v. de Xoy. pcrche. Le pied par toute la Ftance contient reiglémenc douze poul-. °» It ' ces. le poulce conrient douze ligncs, doit éгалer en longcur douze ç'''''. grains d'orge bien nourris jointcs ensemble en large non en long: Tsift.' M tiers ou tierce partie du pied est appelle dour. la quarte partie, tft Ptnbe, Ppcllée quart. La toise. la perche se inclurent par pied, naaJs <omken de pieds l'une. l'autwdoit contenir, iVc lUî afleute, rcigléj ny

LIVRE V. certain par toute la France que de la me Une du pied, pont la variété des mesures, donc non seulement les diverses contrées de la France, comme Bécaine, Normandie, Gasconne, Poitou, autres pays François. mais aussi les lieux situés en rive de France, yofins, voire pres de Paris se servent: de façon qu'en d'aucuns pays, la toise contient six pieds huit onces, la perche vingt pieds; En d'autres, la toise contient sept pieds. quatre onces, la perche vingtdeux pieds. En plusieurs la toise contient six pieds, la perche dixhuit pieds. En d'autres, la toise contient six pieds cinq onces. demy poulce. ou équiron, la perche dixneuf pieds. un dour, qui sont quatre onces. vray est, que comme il est réglé par coutume la France, que le pied contient douze onces, auquel est il affirmé. invariable, que la perche contient trois toises: Parquoy sans avoir grand égard. la toise. e. se. qui. la mesure est plus propre pour les maçons. architectes. cs. uc. Quid. es. ar. censures. és terres. à bien arpenter toute sorte de terres, se faut contenter de deux mesures principales, pied, perche, sans omettre les onces, quarts, dours, qui sont parties du pied: Qui plus est, d'autant que les pieds, toises. perches sont petites mesures, desquelles résulteroit un nombre quasi infini, on pour le moins par trop fâcheux, difficile. comprendre, principalement quand est besoin de mesurer, arpenter un bois, prez, places, isles, terres labourables autres tels lieux de longues estendues, outre le pied, toise, perche, lon le sert d'une autre mesure, que les François appellent l'arpent: Les Bourguignons, Champenois, plusieurs autres journaux, pris du mot Latin iugerum, qui est autant de terre que deux bœufs ou charrues accouplées, mis sous le joug, peuvent labourer en une journée. Les Normans Acre, pris du mot Romain solum. Laquelle mesure résulte de plusieurs perches adjoustées, ou multipliées ensemble, comme les perches résultent de plusieurs pieds multipliés. bien est vray, que tout ainsi que les perches ne contiennent par toute la France un certain nombre de pieds, aussi l'arpent n'est d'un nombre fixe de perches. mais autant de pays, sont quasi autant de forces de mesures d'arpent. Qu'il soit en France lon peut remarquer entre plusieurs autres quatre sortes de mesures plus accoutumées. arpent. La première est celle du Roy, dont on fait ordinairement. arpenter Ces bois, qui est de vingtdeux pieds pour perche, douze onces pour pied, cent perches pour arpent. La seconde est plus commune, de vingt pieds pour perche, douze onces pour pied, cent perches pour arpent. La tierce, moins commune de toutes, est de dixneuf pieds, un dour, qui sont quatre onces pour perche, douze onces pour pied, cent perches pour arpent. La quatriesme est la plus commune de toutes, de dixhuit pieds pour perche, douze onces pour pied, cent perches pour arpent. pour tant de diversité de mesures d'arpent, l'arpenteur ne laissera. bien conduire son œuvre, ains avant que de commencer. arpenter, fera soigneusement. faire noter quelle mesure lon tient. la coutume du pays au lieu où il est appelé pour arpenter. Outre plus faut sçavoir que l'arpent peut estre divisé en plusieurs parties, demy arpent, Tierceau, Quartier, demy quartier, Demy tierceau, qui contiennent chacun. proportion, ce que tout l'arpent contient. les parties. O' les parties. à l'arpenteur. L'Arpenteur doit estre garny de dix ou onze fleches, autrement il n'a brethettes ou affiches, par ce qu'on les fiche en terre, pour conduire la chaîne, faites de bois, garnies au bout d'un bout d'un bout de fer, longues de deux pieds ou environ. Faites toutes dix ou onze ensemble tant qu'un garçon de quinze ans les puisse tenir aisément en son poing. Nous avons dit qu'il en faut dix ou onze. à sçavoir dix quand l'arpenteur se sert de son baston de geometrie au lieu d'une fleche, ou onze quand il ne se sert point de son baston. Le fécond instrument, fort nécessaire. l'arpenteur pour estre bien fleuré des mesures, à sçavoir des pieds. perches, nombre d'icelles, est la chaîne, faite de fer de richard plutôt que de corde. d'autant que la corde tendant, ne retient tousjours constamment sa longueur) elle se fait forte. grosse, distinguée par bouclettes d'anneaux longues d'un pied: à fin qu'elle se puisse ramener. mettre plus facilement tout en vain: laquelle aussi doit estre longue d'une perche, selon la coutume de mesurer de la France, ou de deux ou trois perches, plus ou moins, selon l'avis de l'arpenteur. coutume du pays, avoir aussi en chacun de les bouts un anneau ou une boucle allez large. grande pour. par. fer aisément le maître doigt. qui est celui du milieu. de l'arpenteur & de son aide, fient leurs doigts. puissent jouer librement. sans aucune importunité. Outre ce, doit ladite chaîne. si lon veut. estre marquée par voyes, à sçavoir, par tiers. quarts, de quelques mailles différentes aux mailles de la chaîne, à fin de reconnoistre plus facilement les faits tiers. quarts.

Et quant à l'arpenteur, il doit avoir trois ou quatre pieds de chaîne de reierue dedans sa piethe, ou quelque petit sac de cuir, à fin d'alonger sa chaîne si besoin estoit, ou pour Ten aider au cas que sa chaîne vinft. rompre. Tu vois en ceste figure les fleuries amassecs, une. part. La chaîne amalfée, à part. LIVRE Y. L'instrument principal de l'arpenteur ponr bien. atteurement trouver la forme de la terre qu'il doit arpenter, si est quarrée, balongue, ou de celle autre forme: pour diféerner la longueur. largeur d'icelle: pour réduire roate sorte de terre. de quelque forme qu'elle soit en quarté, pour bien drclîcr. commencer ses. dures, est rEfquicrre, qui est un instrument fait de fer, ou de fonte, ou de bois, ou de bre(11, equarré ou arondy, distingué justement. également en huict portions, ayant forme de lignes droiâes, les plus déliées. tenues que sera possible, carrant plus feront tenues. déliées, tant plus feurcs feront elles. QneC'est équierreait en son milieu un rond en forme d'aneau ailèz espois, percé de son long d'outre en outre de huict zS< les lumières. arpenteur sera sa vifecau clein d'œil, pourdiféerner la longueur, largeur. autre telle forme des terres qu'il doit arpenter: faut aussi que justement au milieu de la hauteur de ce rond de l'Elquierre. ayt un trou, dedans lequel le baston de l'arpenteur, dont parlerôs incontinent, puisse estre receu, à fin de soustenir ledit Efquierrc, le rendre de telle hauteur que sera besoin. l'arpenteur, pour commodément faire (à vifée sur la terre: Sera bon au lli, non toutesfois beaucoup nécessaire, que sur ce rond. ayt unemonstre pour diféerner les heures du jour si besoin estoit, pour congnoistre de quelle part cille midy Le baston qui fountientl'Efquicrréest appelle ballon de géométrie. B<t. on qui doit estre de bois, tort droit, long de lix pieds ou environ, gros médiocrement pour estre portatif. tenir en la main, ayant le bout dembas pointu, garni d'un bout poindhi de fer, fort dur. clpais, pour estre fiché dans terre. le bout d'enhaut garni d'une virole de fer ou de cuyvre, etd'un petit puiot ayant forme de viz au dessus. au boutd'icelle virole, pour recevoir. tenir ferrée l'Efquierrc. appliquée fin qu'elle ne se mouve, ne tremble ou s'esbranle au vent quand un vent grand. imperueux souffle, lors que l'arpenteur exécute fou œuure. Le baston doit estre de son long marqué de marques de pieds, demy pieds, quarts, riers de perches. k Tu vois en ceste figure rEfquicrre. le baston. part. LIVRE V. UiroerteurdoitrmffiestregarnY <îc deux sortes de tablettes. une qui foitfrde d'ardoyfe sfTez espoiflê, rucc vue petite ronde attcnéeaubout d'n WTer, qui soit de mesme l'arooyfc, à fin qu'il ne grave point ladite ardoyfe en f>ijfnt son calcul. Laurette tablette era de bouts ou autre matière femhable, telles que sont celles que lon apporte d'Allemagne, ay?nt une touche de cuiure, qui servira rudit /rre ueur pour rédiger par cflrit les tenants. aboutiffiats, le contenu de la pièce de terre qu'il aura mefutée. Doitmirti wrd-ux hommes, à sçavoir un ayee pour aller devantluy perce, unlouc de la c. ajic, planter les dix o» onze flei. 9. ches & celui qui fait arpenter. terre, ou quelqun pour luy, qui doit monstrier audit arpenteur les bornes. limites de ladite pièce, soit terres, ou bois, ou prez, ou autre telle place. Cêmmt. 'drpenteur dstt exécuter son œunre L'arpenteur donc estantbien accommodé de tous les instruments susdicts leruents. l'Arpentage, aflifte de deux hommes pour luy servira faire son devoir, doit avant que commencer. paner outre f enquérir (bingneusement de la manière, f.tçon. coustume de mesurer du lieu auquel sera mandé. de quelle longueur doit estre (à chaîne. combien de perches conrient l'arpent en ce pays là, la perche combien de pieds, car comme avons dit cy dessus, autant de pays, autant qua/1 de sortes de mesures. outre cela estant bien enseigné. infruicî des séparations, bornes. limites de la pièce de terre qu'il veut arpenter, doit oster, ou pour le moins bien troufler son matcau, se mettre. l'un des bouts de ladite pièce de terre ou bois, ou pré, ayant les fleiches attachées toutes ensembleà sa ceinture, du costé gauche, fon Efquierre pendue. un petit crethet. (à ceinture du costé droit: là ficher dans terre son baston de géométrie, accommoder. afièurer fon Efcmierrc au boutdudit baston, l'endroit où est le petit puiot, bailler. son aide les dix fleiches qu'il y attachées. si ceinture, du costé gauche, puis la testepenchce, vifer au dein d'œil au travers. pardedans les lumières de fadicte Efquierre la forme, premièrement, la longueur par un costé de l'Efquicrre, puis la largeur par l'autre costé dudict Efquierre. fâns bouger ny tourner aucunement. Efquierre hors de derfûs le baston. de la pièce de terre qu'il veut arpenter, vray est qu'il n'aura besoing. Efquierre nyde brfton, fila pièce est quarrce, ou de petite estendue, d'autant que. ins Efquierre luy sera facile de diféerner la forme de la terre, mais faydera seulement de les fliches, qu'il baillera. son ayde, de la chaînede laquelle il tiendra un bout par. boucle, baillera l'autre. son ayde qui ira devant pour ficher les fleiches. chacun bout de la

chaîne, tous deux vîants de ceste forme. Layde ira devant. Je premier, tiendra dedans sa main gauche les dix fleiches toutes ensemble, en laiiTèra l'unziemc. son maistre Arpenteur poar ficher au lieu où il commencera son arpenta gc(fi d'aventure l'arpenteur au lieu de fleiche n'ayme mieux se. ruir de son b.-fton) ledit ayde tiendra l'un des bouts de (à chaîne. par son aneau avec le maistre doigt de la main dextre, tans en estre importuné aucunement. fichera dans terre une des fleiches que la main gauche luy aura délivrée. la main dextre au bout de la chaîne estendue de son long. lediét maistre Arpenteur fuyura qui levera la fleiche que fon ayde aura fichée dans terre, puis ledit ayde parfera oultre portant toujours la chaîne, fichant une fleiche au bout d'icelle, laquelle fleiche le maistre Arpenteur levera & tous deux continueront ceste O ij LIVRE V. diligence, l'un. ficher les fleiches, l'autre. les lever, jusques à tant que rarpenteur aura recueilli. amalîc toutes les dix ou onze fleiches qui feront dix perches. chacune fleichc remarquant le bout de la chaîne laquelle doit contenir une perche, comme avons dit cy devant: par ainsi les dix fleiches ainsi leuecs, donneront enseignement qu'il y aura d'un bout de terre. lautre dix perches. Ce faict tous deux iront aux deux autres bouts de ladite pièce de terre, feront semblablement comme du premier. Ou bien l'arpeteur ayant mesuré un codé long, mesurera le large, laillèra l'autre costé long, l'autre costc large, ayant preueu par son Efquicrre que la pièce de terre qu'il mesuré est quarrée, d n'aime mieux pour. aileurer. contenter lon maiftrc, arpenter. part les deux longueurs. les deux largeurs. Dont adviendra que il sa pièce de terre ou bois par exemple, de bour. autre de tous les costez dix perches, en multipliant un costé par l'autre. sçavoir dix par dix, il y auront la fomme totale des perches du u. narré, qui feront cent perches, qui est un Arpent. par ainsi l'arpenteur iugera que ce lieu là contiendra un arpent. aussiau cas que la terre fuit plus spacieuse, de plus longue estendue que de dix perches en quarrc, continuerontccmesurage, &païèront outre de bout. autre, contans ce qui sera de surplus, reduifans toujours tout ce qu'auront mesuré avec leur chame. cent perches pour arpent. Voila le moyen facile pour mesurer les terres, bois. autres lieux de petite estendue &quarrée, en quoy n'est grand besoin d'Efquierre. maisî la pièce de terre ou de bois, ou d'autre tel heu est de grande estendue, & ce néantmoins de droit s'il de tous costez, tomme de cinq ou lut cents arpents ou plus, sera besoin que l'arpenteur fayde de son Efquicrrc, parquoy il fichera son bastonde géométrie. l'un des bouts de ladite pièce, accommodera au bout. en haut d'iceluy baston fon Efquicrre, vifera au travers des lumières dudit Efquicrre, l'autre bout de la terre, fifiveuc&l'estendue de ladite terre le peuvent permettre, sinon si loing que iâ veuè" portera:auquel endroit directement ou regardera la ligne droite de l'Efquicrre, enuoirà son ayde, ouv» autre homme, ficher un diamètre, à sçavoir un eschalas ou perche, ou iallon, ou autre certaine marque. tellement distanteque l'arpenteur h puisse veoir du bout de ladite pièce dont il fait si vifée. voire plusieurs diamètres cnluficurs lieux, tousjours regardans directement le premier diamètre, au cas que la pièce de terre fust de plus longue estendue, qu'un diamètre lèul, ou deux, ou trois n'y puifînt fu frire pour ncpouvoirestre veus ny cufccrnczà l'aifè par ledit Arpenteur. Le diamètre ou les diametres ainsi fiches, serviront. l'arpenteur de mieux. plus facilement arpenter la pièce, estant quasi divisée en plu(îenrs portions cgales.Si cest une pièce de bois taillis qu'on veuille arpenter, il faudra que l'arpenteur. deux ou trois boucherons coupent. abbatent quantité de ce bois nillis pour faire voye de lèlle largeur que l'arpenteur cVfon ayde priment paner aisement. Si DE LA MAISON RV.STIQVE. 191 cestun bois de haute fustaye de longue estendue., les gros arbres serviront de diamètres, sans. flfcher eschalats pour. faire diamètres. s'il est de petite c(tendue, ne sera besoin de diamètres. Donc l'alinlemen But & les diamètres ainsi fichez. parvenuz jusques à l'autre bout de la fûecc de terre, l'arpenteur baillera. son ayde dix fleiches, retiendra 'onziesme, ou au lieu d'icelle se servira de son baston ainsi qu'auont dict cy devant, tiendra l'un des bouts de la chaîne avec le maistre doigt de la main droicte, son ayde tiendra aussi l'autre bout de ladite chaîne avec le maistre doigt de la main droi&c, aura dedans la main gauche les dix Haches toutes ensemble, desquelles en fichera dans terre une. chacun bout de la chaîne estendue, ninfî qu'avons dit cy devant, Tu vois en ceste figure de quelle façon larpenteur. son ayde exécutent l'arpentage. LIVRE V. La mdniere de reluire ttute fine (y de terre âu giurrc. Urpentdgc Or d'autant que toutes terres ne sont d'une mesme forme, auût les mesures n'y peuvent estre accommodées, de mefrac façon. Parquoy pour en parler en général faut noter que tous lieux ou sont quarrez, ou plus longs que larges

que lon appelle balongues droites ou incgaulx. tant en longueur qu'en largeur, que lon appelle balongues cornus: oii en forme d'un coing, à sçavoir longs également, mais larges inégalement, ou en triangle égal, ou en triangle inégal, ou ronds, ou en demi cercle, ou en arc, ou ils ont plusieurs angles. coings, ou ils ont plusieurs figures entreiucflées, ou ils sont endavez 1. n dedans l'autre, pour tous lesquels lieux bien. a il eu renient mesurer faut les réduire au quarré, qui est comme la reigle de Policière pour bien mesurer toutes terres. places. la mesure du quarré est bien facile comme avons dir, à sçavoir pareil nombre de perches de tous costez, qui est de dix perches. l'arpent françois, lciuelles multipliées par foy mesme, qui est dix par dix, font la forme toulle des perches de l'arpent françois, qui sont cent perches, dixhuict pieds pour perches, Si donc la terre est trouvée par le mesurage qu'en. faict. arpenl JJJJJ] teur, plus longue que large, ayant toutesfois les deux longueurs eU?ge, m4îê gales, les deux largeurs aussi égales, que lon appelle balongue d. Unguntr. ro. ae, pour la réduire au quarré, faut le (buucnir. ou bien avoir mis »ry.. parescrit en ses tablettes pour mieux s'en souvenir. le nombre des Jxjî" perches de la longueur, celles de la largeur, multiplier la loncoïln, gueur par la largeur. à sçavoir les perches de la longueur par les perQ»stfl»4-ches de la laréur: comme par exemple, si l'arpenteur. trouvé en la dw longueur égale cfune terre, vingt cinq perches, en la largeur egale, quatreperchcs: il multipliera vingt cinq par quatre, dira quatre fois vingt cinq, sont cent: Ceste terre donc contient cent perches, & par conséquent un arpent, à cent perches pour arpent, dixhuidfc pieds pour perche. En pareil cas, si la longueur est moindre, ou plus grande. Semblablement la largeur moindre ou plus grande que Je nombre de la longueur. largeur multiplié ensemble fust moindre ou excedaft l'Arpent, sera son calcul. proportion, selon le nombre moindre ou plus grand des perches, tant de la longueur que de la lar-. geur. comme par exemple. si Tarpenteur. trouvé en la longueur dVne terre trente sept perches. demie, en la largeur une perche, il multipliera trente (eut perches. demie par une, dira que Ceste terre contient trente lept perches. d emic, que sont quartier. demy d'm arpent. cent perches pour arpent, dixliuict pieds pour perche. par mesme moyen, si la terre. de longueur dix-sept perches, de largeur deux perches, six pieds, en multipliant dix-sept perches pax Terre inecorMl». . 9. deux perches six pieds, il trouvera vu quartier à demi deux perches trois pieds. arpent. à cent perches pour arpent, dixhuicfc pieds pour perche. Silatierréest trouvée par l'arpentage qu'en aura faiéc l'arpenteur J. JJ iZt estre de balongueur comme, c'est. sçavoir incgale, tant en longueur des deux costez qu'en hurgeur, si que l'un des bouts fust plus large que l'au-ba. trcj&rl'un des costez plus long que l'autre: raut Ce souvenir, ou pour f s'en mieux souvenir mettre par escrit en ses tablettes le nombre des deux longueurs, celui des deux largeurs inégales, puis réduire les deux longueurs, comme aussi les deux largeurs en égalité, en fin multiplier la longueur égale par la largeur aussi égale, comme par exemflic, si l'un des bouts larges d'icÿhc terre contient quatre perches, & autre bout deux perches seulement, l'un des costez de la longueur contient feize pcrclics, 6V l'autre duc perches, pour mettre. réduire la choie en quart cure, faut des deux perches dont l'un des bouts hrge mrmomtc l'autre, prendre la moytié, à sçavoir vue perche-, les adjouster avec les deux perches de l'autre bout, ainsi feront trois perches de chacun bout large. Et des six perches dont l'un des costez longs surmonte lautre, en prendre au m la moytié que sont trois perches, © les adjouster avec les dix, ainn feront treize perches de chacun costé long. puis prendre le nombre d'une l'argeur ainft égalée. l'autre comme avons dict, qui est trois perches, pour multiplier une longueur aussi égalée. l'autre, comme avons dit, qui est treize, perches, compter trois fois treize, sont trente neuf. Lon aura trente neuf perches, qui sont un quartier à demi avec une perche. demie, d'un arpent. cent perches pour arpent, dixhuiéb pieds pour perchcs, parainsi faut tenir ceste reiglecn toutes choses de balongnc cornue que le bout. costé qui contient le plus, secourcle moindre, & faire qu'ils soyent en nombre pareil pour les ramener. la quarSi la terre est en forme d'uneoïln, à sçavoir longue également des medteom. deux costez, l'un des bouts plus l'arge que l'autre. comme par exemple. longue de vingt perches, large par un des bouts de sept perches. de rautre trois, lors faudra aflcmbler les deux largeurs, qui feront ensemble dix perches, prendre la moytié de ce, feront cinq pour multiplier la longueur, puis compter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui sont un arpent, cent perches pour arpent, dix huict pieds pour perche. Terre. triSi la terre estoit en triangle ayant trois costez égaux, faudra tenir ceftc reigle qui est de sçavoir

combien de perches. a en chacun costé du triangle, puis multiplier le nombre d'un costé par le nombre de la moitié de l'autre couéicc qui resultera, sera le nombre total des perches du champ, prc(u)pose que le champ de trigouc égal ait dix perches de chacun costé, je multiplieray le nombre d'un costé par la. moitié du nombre de l'un des autres costez. à sçavoir dix par cinq, O iiii LIVRE Y. que sont cinquante perches, qui est un demy arpent, cent perches pour l'arpent, dix huit pieds pour perche, douze poulces pour pied. Terre oyat. Si. terre auou. 1 forme d'une teste de bœuf C'est. dite, de deux jtrmt de trigons égaux joints ensemble, que chacun ce rte, par exemple, deux trigo-contienne vingt perches je multiplieray le nombre d'un coite par le ntu nombre de l'autr. costé, à sçavoir vingt, par vingt, diray vingt fois vingt perches, sont quatre cents perches. Quatre cents perches valent quatre arpents, cent perches pour arpent, dix huit pieds pour perche douze poulces pour pied. Tene Je. terre. °. ron<. c en y ° rmc d'un ccrdc, il faut diviser ladite tti ir_JL_ rondeur en deux diamètres, qui facent quatre quarts égaux d'iceluy rond: sçavoir le nombre des perches de chacun quart, puis multiplier un quartier par l'autre, la Comme qui proviendra de la multiplication sera la fomme de toute la rondeur de la terre-. par exemple, chacun quart du rond contient vingt perches. nous multiplierons vingt par vingt, feront quatre cents, ainsi feront quatre arpents que ceste terre ronde contiendra, cent perches pour arpent, dix huit pieds pour perche, douze poulces pour pied. Si la terre est d'une forme entremeslée de plusieurs figures, le meissement entre-. cur. m réduire par le moyen de rEfquiere toutes ces figures dirTrenmtflée de fi-tçs en ffg urcs. uarrC cs, en y elles rccercher le nombre des perches, . adjoûter les faits nombres l'un avec l'autre: Et si les reduifants en figures quarrées, tu empruntes quelque chose faudra réduire le nombre de ce que tu auras emprunte sur le nombre total que tu auras recueilli, par ce Terre entU movcn tu auras. e nombre entier de ta terre. ntl Si la terre est cnclavée dadas quelque autre terre, faut tout mesure. ensemble, puis oster l'enclaveure, leparer l'une d'avec l'autre, & la mesurer. part. Voila iuccinement ce que le laboureur doit congnoistre. mesurer ses terres. Si luy survient quelque arpentage de plus grande consequence, il doit avoir recours aux maistres arpenteurs.

Chap. si Quelle maniere de cultiver les terres labourables sera traitée en ce livre.

O. m. Lon void ordinairement les complexions des habitans és provinces d'une bien grande région, selon l'air ou afpedk du Soleil, que lon dit climat, différentes les unes de l'autre: lon void au cas pareil la nature. fécondité des terres labourables engendrer diverse complexion. gouvernement en un lieu plus qu'en. autre, (elon que le terroir est elairreux, fiblonneux, cro yeux, briqueurs, cailloueux, ou franc. qui fait que de neceffité nos premiers habitans de ce pays ont varié de culture, mesmes 4e façon de charrue en la France. vulefin d'icelle, haute. basse Beauce, pays de Normandie. vulcfm d'icelle, Sangterre, Bcrry, Picardie; DE LA MAISON RVSTIQUE y aussi haute. basse Bric, Champagne, Bourgogne, Nivernois, Louibonnois, Rotelois, Forestyonnois, Brciic3auoye. Et encore au pays d'Auvergne, Languedoc, de Solongnefoù grain n'y croist que le fcigic Bordclais, rethelais, vendomois, Ba(adois: & généralement par tout Je païs de Languedoc jusques à la Gasconne Bilcaye. Bearn, sans obmettre le pays de Bretagne, quelon nomme Galloet Tonnant. Bref outre la Provence, Mainc, Tourainc, Poiûou, le Pcrchc, Côte d'AnjoL, qui sont comme terres de promillion en nostre pays de Gaule. De toutes les manières de cultiver ces terres labourables, nous auos propole traiter cy après en bref. bien facilement, pour le regard seulement de l'agriculture de nostre vrayç France, que nous entendons, comprendre tout ce qui est enclos entre les rivières d'Oyfè, Marne et. Seine: & voulons ce néantmoins fiirc son agriculture comme un exemplaire pour toutes les façons. manières de cultiver des pays, tant voisins que quelque peu cfloignez. non toutesfois d'autre reiïbrt. domaine que la Gaule car des pays estrangers n'en. y souci) comme la Bc Avec, Solongne, Anjou, le Maine, Bcrry, Poiûou, Auvergne Brie Cliapaigne, Picardie, Bourgôgnc, Normandic. Lyonnois, Forest, Breflcy Dauphiné, Savoye, provence, pays adherens, qui sont les plus fructueux de toutes les Gaules.

Chap. III Quelles sont les terres labourables de nostre France.

R quant au labour de nostre France, qui comprend le Vulcfin furnomméle François. s'estend jusques au. ays de S.ntcrrc bref qui circuit tout ce que baigne a Seine jusques àl'Oyfe d'une part, d'autre costoye les rivières de Marne. d'Aube, il est certain que le labour. est fort:comme aussi la terre se trouve. radie meuble noire profonde, bautc en gueret, peu pierreuse, & par confequent de bien grand rapport. aussi produit elle le pur froument noble au panifiée. nourriture des hommes, lî nous voulons reconnoistreGonnefre,Louvres Poiliy, D.mipmartin, jusques à Sarcelles, déliions.. Itou. & Luf.rchc. Auiquelspaïs lacoulpcde chevaux. iprix de centôVilx vingts escus pièce. au destùs, egecntle labour f .us estre criés ny harics. ne sont que certaine tadhe parjour.n'cndurent les grandes chaleurs ou pluyes. les forts vents, les gelées. sont aussi bravement traîtres que les courfters. chevanx de Tance aux cCeuyries des Princes Vray est que tout terroir de la France nc'ft par tour semblable:car en d'aucunes contrées tu trouveras force argilles, fibl6s: en d'autres, pays marescageux, moitiés, pierreux cailloueux, deferts, montueux, picins de. ndes de joncs, de genêts: lesquels si lon veut de-Ch dicr. porter grains; faudra les amender de la façon qu'avons difcouxu. au premier livre. létfihirt. Jtr{hh}le. J<tlmt. Ttrre usn Cul. tue.

Chap. IIII Quel espace & estendue doit avoir la terre labourable.

I voulez que tos terres. grains foict plaidantes. voir, aiïecs. labourer, de grand rapport, partirez les en plusieurs pièces qui foient quarrées, n ayant chacune. Lus haut de quaratc perches en longueur, ny moins de trente ou vingt cinq & au cas que la commodité du lieu ne permit que les puiffiez faire quarrées, faites les barlongcc, non toutesfois de plus longue cltendue que defaites quarante perches. car outre unp infinité d'autres commoditez. plaints qui s'cnfuyuet des champs courts, de peu d'estendue, encores ce prorat. est bien grand, cest que les bœufs. chevaux. labourent avec nins de travail, fatigue, d'autant que non seulement ils s'eûouyllent et reprennent haleine cl t, ms au bout du fiilon, mais auûi lors que le laboureur nettoyé. descharec son fet de terre, puis le transporte pour commencer l'autre raye. hllon. faites, si poïïble est, que vos terres foient unies:car outre le plaisir qu'aurez les voir d'un bout. autre, encotes elles feront plus aisecs. estre labourecs, fumées, semées.-foflbyc» les tout autour, ou pour le moins des deux codez, de folicz, tant pour taire efconler l'eau de pluye, ou autres qui s'y pourroient arrester, que pour empescher les traverses aux passàns. Ne plantez ny dedans nyl Tentour de vos terres. grain arbres aucuns, pour crainte de leur ombrage, citant asseuré que tant plus elles feront. decouvert, tantplus elles auront la iouyllàncc du Soleil. des vents qui les deschargeront de la pouïïere, défendront le plus souvent des nçiges, brouillarts, de tcpestes. Et au cas que pour vostre plaisir. voulùllicz planter quelques arbres. n'y plantez autres arbres que des failles, ou autres tels qui ne foient beaucoup ombrageux:jamais Pcuples,Trébles, ny Aulnes, l'ombrage desqueis n'est seulement dangereux. nuisible aux champs labourables, mais encores par leurs grandes, grosses, plusieurs racines attirent. foy le meilleur iuc, fuccnt la graisse de la terre, par ainsi en ostent le meilleur au grain qui. est femé.

Chap. V Combien de façons demandent les terres labourables.

Ovr donques vous dire (uccinâement le labourage des terres. grains. légumes, entedez en général, que les façons des terres labourables sont diveries, selon les lieux. firuations d'icelles, ainsi que nous nuôs recité: mais quoy qu'en foit, en quelque terroir qui se puiffc descrire ou narrer, il faut que les premières façons. la iaschere. les anciens leur dônoient le nom de champ, restibule. de re■ DE LA MAISON RVSTIQUE. 194 lais. foicnt d'espierrer par tout bien unimcncr avec le rasteau, peine de icunes gens, ou autrement: car la terre en foy n'estant cultivée, n, cogen-< dre que pierres. herbes fories& iniftjles, comme reliques du tien tonfoinmé, altéré

jusques au cinquième degré de chaleur. Et ne faut douter que la terre franche, quand elle ne devroit produire que des Tenuës, du chiendent, mourron, mercuriale, chardons de plusieurs fortes, hiebles, vefflèron, pavot rouge, aveneron, vcrucinc, aubifoin, cornucette, ou autres telles herbes inutiles, sans obmettre la nielle, Fiuroye, Sc ce que lon nomme arreste-bœufjou pour le moins la fumeterre Sz la hannebanne, encores fera-elle quelque choie. telles en y a qui produifent d'elles mesmes la maroutc, qui est la faufle camomille, le myrrhis, her-. j«// cbe propre. la hargne. ce l'on. franchises terres & ce que lon nomme chamepy tis, comme iay autresfois veu en la vraye France. Pour distin&ion de ces herbes les chardons montrent la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique. odorante, 4a feuguë, l'ache l'uijuge, la fumeterre, viennent de putréfaction. le lizet petit. grand. " kttbrs prétendent partie de seicheressc, partie d'altération d'humeur. la mo-""ff. relie petite. grande viennent de la partie froide, qu'elles tirent de l'humeur de la terre. la mercuriale de deux sortes, l'euphrase aussi de fit. deux ou trois fleurs différentes, la menue ozeille rouge par dessous: les trois sortes de plantain tiennent du froid ou tempéré. mais le creston alcnis, "herbe croilant aux fofiez, que lon nomme erylimon, la roquette, le feneué fâuuagc, mesmes la saine des deux sortes, ont natures différentes. plus chaudes, selon l'humeur qu'elles confelict de leur propriété: bref, ce sont certains. ux& plaisirs de Nature, qui jamais, encores qu'elle ne fbit cultivée en la. v<Tf ". '. si terre, ne veut demeurer oifeuse, ou fins faire quelque action. Vray j. MH0. m. que le chiendant, celle que lon nomme arreste-bœuf, semblét vouloir plus que la verueinc. unguinaire. prendre policflion du lieu, où elles s'heritent faute du labour, mais elles craignent le coulter, comme leur tyran. Pour conclure, ces herbes dernières coupées. déracinées par long. profond labour, doyvent piûs après. principalement les chardons. estre rabbatues. comminuées avant les premières pluyes, fr que rien d'elles, non plus que du fetpent venimeux, puiffc puis après progenicr. recroistre : ' car leur naturel est, si tost qu'elles rcyoyent quelque peu d'humeur celeste, Ce joindre. attacher n fort au limon de la terre, qu'elles. entrent en telle poficflion, que leur fait bien fbuent fustfbquer la mère. Concluons donques, que les fâ-. nmitrt fçons de la terre labourable sont espierrer, amender, espandre le fien ou. "" la. marne, labourer de première façon, rayonner, efmottcr àuecquesîe rouleau ou planche, couvrir puis quelque temps après que les pluyes ont donné fus, labourer de seconde rayon, que les anciens difbient Mift itérer, ce qui ne se fait fins rayonner :& de tierce façon en plusieurs. tni endroits, que lon-appelle tier, ccr. enfênencer, hercer, tirer les herbes» qui par l'abondance des pluyes, luxure de la terre, abordenr. surmontent !c grain nouvellement lcué. Et pour le dernier, rnoiflonner te de(pouillcr, (cicr ou fau&hcr, engerber. chaumer.

Chap. VI les instruments du laboureur.

Le soigneux laboureur long temps avant que de bailler les façons. ses terres labourables prendra garde que tous les outils. instruments de labour lovent prests. bien accouffrcs, pour s'en servir quand il sera besoin-.à sçavoir une charrette ou deux selon que la poficflion est grande, & elles moyennement grandes. agiles. manicr, Dicn garnies de roués qui soyent gentiment encercclées. clouées. aiTez hautes, mais plus par le derrière que par le devant, un ou plusieurs chars, quon puisse alongcr ou accournfclon que requièrent les hardes que lon mer dessus, une charrette legere, garnic. aix par bas. assez forte. porter bleds, vins, bois, pierres. autres matières de plus grands poids. la charrue garnie de son coulter tranchant, autres pièces. les tomberaux pour porter les fiens aux terres, les ciuieres, les hottes. charger. porter le fien, les fourches ficres. charger. entaflèr les gerbes, les houes. qu'à Jlèr les plus grottes mottcs, le rouleau ou cylindre pour esmotccr les sarclcts, ferfett. rrurres, pour arracher les herbes fortes. inutiles, les herces. rafleau. dents de fer ou de bois, pour couvrir de terre les semences. les fauciles, pour feier oucoupperles mcuiuestles fléaux pour battre le grain: les vans & les cribles pour nettoyer le bon grain & le séparer de la paille, poudre, autres ordures.

Chap. VII Espierrer, essarter, eschaumer, premiers labours des terres aux frouments.

OR pour parler en particulier des façons de la terre labourable dédiée aux frouments, à sçavoir blé, fçglc, metail, fçourgeon, blé de turquie, blé fàrrazin de autres Tels, dont on fait le pain, premièrement de celui que les François appellent par excellence blé froument, les Latins Tritieum: onespierre en Hyver, en terre neufve et iascher, qui se fait pour espargne, parles petits valets. servantes, qui avec les mains Ce courbans en remplirent mannes. corbillons, les portent au milieu du chemin panant, rux rayons. ornières du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre en quelque endroit inutile. Le devoir estant necclaire que si le champ nVft bien espierrer, iàçoit qu'il fust deuëmentlaboure, gras. fertile defon naturel, il produira moins que tout autre:& quelque maigre qu'il soit, pourveu que il soit net, bien espierré, il ne laiuerà. bien produire. Quelquefois avant que. espierrer lon charte. arrache les ronces, espines, buiffions & grandes herbes:raais telle peine se doit prendre en terre nouallc, qui n'a esté aucunement labourée. Londoit osterles chaumes. estculs. celles qui ont porté ou du seul froumer, ou autre blc, ou avoine, ou autre grain, si tost que le grain sera feie. coupe.

Chap. VIII Amender, second labour, fumer pour rendre fertile le champ qui est maigre.

O. t. s terres que lon dedic. porter grains, soyent nouai-. les, ou iascher, ou qui ont défia par plu/leurs fois porte grains, se doyvent amender au commencement de THyver environ la saincfc Martin, ou sur les advents de Noël, avec fiende brebis, de trois ans l'un en terre maigre pour luy donner cha-. j leur, ou bien avec fien de vache. de cheval méfies ensemble, pour luy ji. ufun. ' donner chaleur tempérée. Faut mettre le fien par fumerons, ou petits monceaux, ou par tas, le long des raizes, quelon entend faire au labour pour les espandre en la fufon, soit fien pourri, ou mamc. Et sera faicl principalement en temps d'hyver, à fin que par la distillation des neiges. pluyes survenantes, le fien le matte &.amollulc. Le mauvais memager le respand tout chaud, mais il en voit l'expérience des herbes surcroissantes: carie fien estant premier Ccmc. espandu, combien que il soit matté puis après néantmoins de ce qu'il contient de grain rcipâdu en restabfe, il en rend premier la geniturc beaucoup moins naturelle. fructueufè, que le grain seme puis après. si est-cc que cela empesche fort la terre. le laboureur. leur service. cest pourquoy le Solongnois. Beauceron meilleurs mestayers, sont leurs rofinarins en temps d'esté, pour estre pourris. amendez en temps d'Auconne, quelquesfois plus longuement: mefincs qu'ils retiennent celadpcrc uV tn en fils, que rien n'est plus cher que le fien en si saison pour l'amende-. ment de la terre. Aucuns prennent le fien quasi tout chaud. demy ÎKHirrL au bout de leur héritage. mais cela fait grand tort, par ce que e fié n'estant encor mjté des pluyes, neiges ou autres hnmiditez celestes, comme crud, demeure inutile, sert plus la féconde, que la-prcmierc année, mesme garde le meilleur fruià de proffiter. faillir. fbn plaisir.Vray clique filon veut engrailèr un champ sterite, le fien frais. jj; Oer j; tt. {, chemenc cueilli en Pestable doit estre plustost choisi que le plus viel, et espandu durant le croislànc de l'une un peu avant que donner les femenecs. la terre, moyennant qu'il soit incontinent loutcrré. Ceux là ne me. mblét mal faire, qui après avoir cueilli ou en Aoust, ou en Ser tembre, le grain, avoir feie bien -haut, sont brusler les estculs. autres herbes qui sont aux champs, dont en sont comme fumier par le icfice des pluyes survenantes. Cela leur sert comme de premier amendement. leur terres, principalement aux glaireuses. arcilleuse, ou qui ont fort gueret. vray est qu'ils. en vient tous les ans, pour ne. t. mmi. O perdre la commodité de la couverture de leurs maisons. de la litière de leurs bestes. Et moins mesemblenr, faillir ceux qui après aLIVRE V. uoir laisse en feiant ou fijuchant le chaume long. assez haut, donnent incontinent une façon. leur. être, par. elle renversent lediék chaume avec les mauvaises herbes, pour les Faite raatter. pourrit aux pluyes de lhyvet.Il n'est fut tout que le ptemicramedement de la terles celles qui sont maigt es. stérilcs.encore faut-il tenir. autres moyens, enttc lesquelsle principal me sembléesttc de laulcr un an ou deux en tepos le champ, uns oubliet toutesfois de la labourer tant hyvet qu'esté, raesmement. la ptemietefois qu'on le voudta faire porter, Jensemencer de lupins, ou plustost de pois, pourveu que le champ

ne foit morfondu, d'autant que le légume n'y profite gueres. Et au cas que ces moyens ne soyent fiits, sera bon despendre la chaux sur la terre labourée sur la fin de Février. car outre qu'elle engraisse grande ment, elle nettoie toute terre, y fait mourir toutes les herbes meschantes. dangeuses, d'où vient que la cueillette en est plus abondante que de tous fens qu'on. sçaurait meslanger. Au surplus, si la terre est leger, sera bon de faire escouler sur les bleds l'espace de dix jours ou environ, quelque eau, laquelle sera d'un grand profit que v. le fien ou amendement. V. Il faut espandre le fien ou la marne durant le croissant de la lune, environ le 1^{er} de Martin d'hiver, attendant que la terre, ou terre de relais aye pris sa recreation mais si c'est pour le grain plus généreux & non froment, on doit fumer incontinent. la fin d'Automne, pour donner loisir aux terres de recevoir les eaux du ciel, qui serviront de meilleure putrefaction. leur semence, considerant l'imbécillité de la terre. aussi si c'est pour le seigle, ou pour le froment meslé, que l'on dit metal, on doit fumer en cœur d'Hiver ou peu auparavant, combien qu'aucuns attendent le mois de Mars, pour recevoir les pluies de Mars; il, qui peuvent fort amender, attendant la fin de Septembre auquel temps ils sèment en poudre, seicher, venteuse, attendant les premières pluies, la putrefaction d'icelles. Quoy qu'en soit, comme on ne peut mieux fumer, que ne point fumer aussi vaut mieux fumer souvent, que trop fumer car tout ains qu'un champ se refroidit s'il est fumé, aum il se brûle quand il est trop fumé: & taire de quoy faut diligemment Considerer le tiers. car la bonne terre n'a grand besoin d'estre fumée, que la maigre. Le champ humide veut estre plus fort fumé d'autant que quand il est gelé par moiteur continuelle, fien par si chaleur le rebute. degle. Le champ sec en veut moins, par ce que de foy mesme il est assez chaud, cause de (à seicherelle & en y mettant beaucoup de fumier, il pourroit estre Fim. ferrer. TU. <: ' Vmrite de. aur ainf. avoir efafe. la bonté du fien, car le bon fien doit estre <••». ferré de Cûfon. repose un an: s'il est plus vieil, tant moins en vaut. Le 196 fien meilleur de tous est celui de pigeon, puis celui de l'homme, principalement s'il est meslé avec d'autres ordures. immondices de La maison: car de. 1 nature il est trop chaud après le fien. Asne, qui est le meilleur de tous fens de best. iil, parce que cette beste masche. mange lentement, dont elle digere mieux. rend le fien plus confit, idoine. esttemis promptement en terre. Apres ce tuy, le fien de brebis, puis celui des chèvres: finalement de tous autres, comme chevaux, jumeus, & bœufs, le pire de tous est celui de pourceaux, à raison de (à grand' chaleur, par laquelle il brûle incontinent la terre: au défaut de fumier les caules & tiges des lupins coupées, ont vertu. efficace de très bon fumier: ou bien semer des lupins es terres. grains qui long nuigrès. legieres, des qu'ils feront fortis retourner la terre. les enterrer la dedans. il y a plusieurs metaux, où il n'est possible nourrir des oiseaux du bestail, pour en avoir le fumier. Toutesfois le soigneux métayer en faute de humer en pourra faire de feuilles d'arbres, d'apines, de boue ou terreux ramassés par les carrefours: il en pourra aussi faire des fougères, les mesler avec les ordures de la balle pour faire une fote crue. en y elle amasser les cendres, le chaume. l'ordure des égoües ou ciucs, toutes autres immondices ramassées en nettoyant. balant la mailon. Et au milieu de cette fosse faut ficher une pièce de bois de chesne ou de rouvre, pour garder que les serpents ou bettes venimeuses. viennent, ou s'y engendrent. Si tu n'as que terres labourables il ne sera besoin de mettre. part & p. n si les sortes des fumiers, mais si tu as des vignes, près. terres. bleds, il faudra mettre. part attaque sorte de fumier, comme celui de chevres. des oifeaux, il faudra remuer en Ette tout son former tu ce des ratteaux, comme si tu les voulois nouer ou befcier. fin qu'il le pourrit le plus tost, et soit meilleur aux terres.

Chap. IX Avant que semer faut cultiver la terre de trois façons de labour.

Ouvr bien. deuxièmement. labourer la terre/ont requièrent principalement trois choses: un laboureur garni de bon S (cns Sc iuement meur, les bettes. propos, la charrue & le soc bien dressés, mais sur tout il est nécessaire que le labour n'ait de force car. ô grmilié. c naturel. condition du terroir qu'il WgJGÈjSSJ entreprend de labourer pour. cueillir du fruit, fin qu'il le remue Cfc taille tant de façons que son naturel pourra requérir. Garés champs qui sont de bon fond faut mettre le cotilte. fet/avant que la meilleure terre. plu gratte qui est de fôis-fôit remuée. tournée en haut,

au contraire de la terre infertile, qui pour estre remuée en son fond n'est point rendue plus fertile, anli il ya plusieurs champs, lesquels sont plus (ou lient on s'en fait, ils en deviennent plus maigres. stériles, quels sont ceux qui ont le gueret léger, lesquels tant plus on laboure durant les chaleurs. V. lairs, ils sont tellement pénétrés du Soleil, qu'ils en demeurent foibles & peu habiles. produire grain. Vray est qu'il y a fort peu de terroirs qui ne (byent plus fertiles, estans (buvent. plusieurs fois façonnés, que si on les remuoit peu (buvent. mais quoy qu'en soit, le grain de froment ou seigle demande principalement trois façons de labour, premier qu'estre (comme d'une qui est dite première façon, qui se doit faire si tost que le fumier est espandu. autrement le fien perdrait sa force par la balle du Soleil s'il n'estoit couvert) ficceste première façon est pour remuer la terre. Tailbuplier au labour, en n'empoignant guerre de terre avec le (bc, ny pénétrant beaucoup avant dans terre pour la première fois, mais la tranchant tellement que les rayons (byent si près l'un de l'autre, que lon ne congnoisse par où aura passé le (et: car par ce moyen toutes les racines des herbes feront rompues, mourront. La seconde (c fait au renouveau, lors que la terre commence. s'ouvrir de foy mefine: & alors faut faire (éillons quelque peu profonds. larges, à fin que la semence. soit mieux receue. Mais. as. congnoistre que selon l'assiette des terres propres aux grains, ou aux légumes, au si. selon le pays, le euererjc (blage, lon. de c oui tu me diversifier le labour, pour la necessité & commodité des habitans, car. la Brie où sont les terres glaives. humides, propres. faire le pot. un besoin, on laboure en talut, comme en dos d'afne: & tiét on entre cinq rayons un feillô plus large dresse aussi en talut pour recevoir les eaux, tant de la pluie que du déliens du gueret, qui est tousjours humide, cause de deux fleuves que deçà. de là arrosent abondamment les terres par déliens. Et pour ce mefine effet (ce qui se pratique au si. à la petite Beauce, comme au Long-boyau, Val de Galie, val-boyau Nivernois, Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuecs allez hautes, où. a entre ladite leuec & pièce de terre, une fosse faite au propre, comme une longue cuve, pour recevoir les eaux qui s'escoulet des grandes pluies, autrement elles pourriroient. suffoqueroient le grain: cela nuit aux paysans par ce pays, cest pourquoy lon nomme les uutereaux de Bric. Encores ne sçauroient les si bien faire, qu'en temps trop pluvieux ruyraye, hiebles. autres herbes surcroissent, ne leur donnent s'attm peine. oster. arracher, qui est encore une autre façon que les anciens italiens. nommoient exherber: sans ce que. abondance de l'eau du ciel fait ce tort. la (comme d'ice, de la découvrir par fois, encore qu'elle soit bien herbeuse. cce, la terre forte. puiflante. Il n'est mestier de telles fosses ou louées en la vraye France, ny en Tifle d'icelle, plat. franc pays de blayric comme le Long-boyau. la Beauce (vray grenier de la France) (ans oublier le pays d'oye. de Sangterre, mesme le Berry. franc Poitou. Et fût bien de ce danger excuser tous pays sablonneux, comme en plusieurs endroits de la Picardie, en Solongne jusqu'au Percheron: aussi font ils les rayons plus près. prethes l'un de l'autre, tout ainsi comme aux déféentes. vallées, j Faut aussi labourer les terres en saison commode. temps oppor cun DE LA MAISON RVSTICIVE. tff tun pour les rendre fertiles: Par ce le soigneux laboureur ne labourera jamais le champ candis qu'il est baigné: car en y partant le coutre, la terre. demeure touc amette, principalement es terroirs qui ont torts, durs ou croislans, d'autant que cela les rend si prefles, qu'il est impossible les réduire en poudre. Lon ne doit au h jamais mettre la charrue sur un terroir sang.ux ou bourbeux, d'autant qu'il est mal maniable. difficile. remuer s'il n'est iec, non apte. recevoir la l'comme d'ice. Et au cas qu'il. eust quelque arbre ou plant de vigne dans le terroir faut palier la charrue en levant le fet par dessus les rejettons, qui lortec des racines toutes les fois qu'on les lent. ou bien on les retrichera avec la hachette plustost que les rompre avec le coulter en danger de le rô- pre. faire tort aux bœufs ou chevaux.

Chap. X Que selon les pays lon se sert de diverses bestes pour labourer les terres.

N terres fortes. franches, comme dit est, où il fuit trois /A. t ur chevaux fiir charrue de cinquante pieds, non ainlt joints. 1 attelés comme en pays où lon laboure avec juments, alrtes & bœufs, ou buffles: faut après le premier labour efmottcr avec le rouleau, appllarir ou esquarnr. applanir avec la planche. En terres maigres, îablonneics. moins fortes, n'y faut il grands frais de chevaux ny de gens. car il n'est mestier si fort enfoncer en gucrer, au(U oat les laboureurs de

tels pays plustost expédié que les autres, labourent plus tard. cause de l'air. du ciel de leur pays. aussi labourent ils avec l'aine de le bœuf, comme en Auvergne avec le mulet, la Romaine. campagne d'Italie avec le buffle.. la vérité le labour des bœufs n'est si exploitable, ny si tost deïpesehé en ncceiTirc. mais il fuit com-B(rH. ±. mencer le bœuf plustost au travail. en avoir plus grande quitité que bonr de chevaux: il est de plus d'espargne quand. La nourriture, achet, rcuente, joint que vous pouvez manger le bœufrou revendec après qtnï vous aura servi quelque temps:vray est que celui qui. tiré du matin te doit rafraîchir la relcucc. cVvont les bœufs. la charrue de meilleure heure, mais ils retournent plustost du labour que les chevaux: la plus grande commodité en est, qu'ilsendurct mieux l'iniportunité'du temps» de en terre forte ils enfoncent plusavant, s'en retirent mieuX aussi ne leur faut tant de ferrure, ny harnas, aux pays où le fer. les autreshardes sont cherchi.Et ne sont subic&s. tant de maladies sinon qu'il les faut garder de morfonturc, etdepluye, avoir soing de les bien Couvrir. %sffnetil le ne trouve labour de moins de frais que celui des Asnes, tels que lon recouvre en Tabie, en Calabrc,Sicile, aux endroits de lafYrc, pays où sont beaux. grandsicar ils durent plus. la peine, ne sont subjects à tant de maux, ne cottftent tant. nourrir. Vray est aussi qu'ils n'enfont pas tit, ne si bien du tout.parquoy servent mieux en terres maigres Son multi (mon que le mulet en Auvergne surmonre toutes autres bertcs:mais il numtift. & facheuxidur au col lici, ou au tirer, si cervelin qu'il n'y a mulet qui P' n'ay. sa l'une, ne donne faschcric. son maiitrc: mais on dit, que de suffit. 4 U-bon mu. ct mauvaise beste. hJtr, Le labour des burrls, comme lon voit. la Romanic. ailleurs, est bon en terres grallès. argilleuse, coustent moins en harnas: p.ircc qu'ayans le col si court, il ne leur f.«ut qu'un anneau pour les retenir. lier au muftlcimais ils sont dangereux eneste, entrent souvent en furcur, qumd principalement ils voyent quelques habits ro\igcs.ToutesVL&iti m-. ms. durent plus long temps. lapeine, sont plus diligents que les gts. bœufs. Somme ce bestail sert. vaut outre le labour, pour le laict, f»our le cuir, plus que la vache ou le bœuf:car en d'aucuns endroits les iboueurs. aident auiñ bien des juments, afiellès, mules, vaches, pimt&i J<. ue des masles de ceste façon. tharruc. le ne m'empesche en cest endroit de la forme de la charrue, ny de la diversité qui se trouve selon les régionsomme tu pourrois demander la dirferece des cliarrues. bœârfs&. chevaux, attendu que comme félon le pain il faut le couiteau, aussi selon la force. puiflance de la fer rc il faut rinitrumet &outil pour la couper. labourer: & ne me dôncray peine en cest endroit, si nostre charrue est fimblable. celle que deferirle bon Hesiode cnfonœuvre &jour:non plus que de la façon de la fêrpe. coingnéedcColumelle, qu'il dit de son temps aHoir este nommée Frahçoïfc.

Chap. XI Esmetter, puis labourer de seconde façon, tiercer, puis semer,

çfijtfijji. faut il après la première façon du labour de la terre oster «3?TP diligemment &iabbatreles mortes, rendre la terre bien Z'mztfr.. KtJ lf unic, pour mieux semer. distrlncr en bonne proportion le, grain fus la terre.Ce que faict nostre commun en temps, qu'il appelle de poudrette. combien que le Beauceron. y prenne pi. de si près gardecар. cause de la graine de (â terre il préd le temps comme il le présente'estant point alicurc du beau temps ou pluvieux. Lon efmotte avec le rouleau, que les anciens appelloyenteylindre, qui en terres forte mérite bien estre du marbre ou oas liais bien poli. ou bien avec une herfc bien denrée de pointes de fer bien longues. Quoy qu'il m Je 7° en °. . aur cant. c f°. labourer. relabo urer, que la terre soit toute en poudre s'il est oolfiblc, à fin qu'il ne reste aucune motte. quaffet après que lon aura (emc:parquoy après que les mottes feront abbatues de applanies, pour la (êconde façon on retranchera les terres environ la my-luin, si elles sont graiïès. hiunides: ou environ le mois de Seprcbre si elles sont maigres. seiches autrement en la terre maigre feroit deseichée. brulée du Soleil, ne luy resteroit fuenc vertu. Sur tout faut garder ce moyen en labourant, que les terres ne soyent trop fcicjïés ne trop humides: car la grande humidité les rend sang.uses. 19. boucufcs, la seichereflè nuit. bien labourenparcc que le fet ne peut entrer en terre, ou s'il. entre, il ne Pamenuise pas assez, mais eflenc des erofles. larges motes de terre, dont après on ne peut bien retrancher le champ.certainement on ne peut faire en un champ le devoir, ce qu'il. faut, quand la terre ett trop dure: par quoy le champ quia eftc tranche en seichereflè, doit estre

tranché en temps de pluies que lon attendra, à fin que la terre arrosée. ramoitic soit plus facile. cultiver. Bien tort après ceste seconde façon faudra tiercer, cest à dire, bail-timtr, 1er la tierce façon, laquelle doit estre la plus légère, celle qui ne pénètre pas si avant que les premières. Ceste façon donnée, faudra applanir. esgaller le champ avec la hercette puis incontinent après, qui sera environ la my-O&obre, (èmeras. distribuer as en bonne proportion le grain sur la terre, non toutesfois en autre temps qu'en croissant de la l'unc, jamais en défaut: ce que feras plus heureusement, si tu attends quelque petite pluie, suivant le proverbe commun, qu'il faut se semer le froment en boue. lorge en poudre: & autant que le froment est jf J, IU estant dur, appréhant de la nature du bois, germe mieux & plus tost quand il est destrempe. amolli dedans la boue. ou bien pour crainte des fourmis, lesquels si le froment est semé en terre sèche, Ce mettent incontinent après. l'emporter: toutesfois si tu vois que la pluie soit tardive (d'autant que l'homme n'a pas puillanc sur ce temps) ne différeras. semer, principalement en terres. ichcs: car les bleds, qui font fémés en terre sèche, bien herccc, couvent se gardent la sans aucune corruption, aussi bien que s'ils estoient en grenier & (c il survient une pluie, la semence qui aura esté long temps en terre, se levera en un jour. le présuppose cependant que le laboureur ayt bien repos. chommerdeux ans les terres, esquelles il veut semer des froments, afin qu'elles rapportent mieux. Au surplus, le temps de semer expire environ la S. Martin d'hiver, car alors la terre par la froideur de l'air devient toute ferreeV comme heriflbnce, ainsne pourroit pas tant bien recevoir la semence, en faire son profit. Vray est qu'es lieux froids lon doit semer plus tost, es lieux tempérés plus tard, es lieux chauds encores plus tard: d'où vient que . en Italie lon sème aux advents de Noël: en nostre France, qui est tempérée en octobre. es lieux froids. voisins de la mer, aux Calendes de Septembre, encores plus tost, à fin que les racines des bleds teniez fbyent en vertu, avant que les pluies d'hiver les molestent, ou les glaces. gelées. Toutesfois en quelque temps que tu faces tes semailles, faut faire plusieurs esgouts. travers les terres, des conduits, pour escouler les eaux hors des bleds. Cependant le laboureur tantost s'effouira, tantost craindra du bon ou mauvais fucce Je la semence qu'aura fait par la disposition du temps qui se présentera: Aura bonne esperance de ses fenilles, s'il voit que le temps soit addonné. pluies douces non violentes, pluies trempées non excessives. fréquentes: car les pluies douces ressemblent. la rosée, les excelsiucs humectent & rafraichissent par trop. Si pareillement la neige tombe en abondance endurcie par une gelée survenante. car telle neige empesche que la terre ne s'exhale. euapore sa graisse. son ame. quand ce vient. fondre arrose lentement & subtilement la terre cTune liqueur pure, douce, & qui est comme l'escume des eaux du ciel <mi sert de gaille. b terre, moyennant que si tost que la neige est fondue ne vienne une pluie, accompagnée de grande gelée Si d'avantage les clés viennent en leur temps: car les trop hastes brulent les nouveaux germes, les tardives leur nuisent beaucoup.

Chap. XII Chois et la quantité de grain pour semer.

Gféumitfnit

Le foineux laboureur choisira le grain de froment, qui fait. r. [cin, espoir Sipel.m r, erme si fort qu'il ne puisse qu'à peine estre trache avec les dents, de couleur rouille lucide, net, non plus vieil que d'un an, duquel le pain qui en est fait, est savoureux. de bon goust, pour lequel le laboureur aura fleu. mis. part les meilleurs c(pis: & après l'avoir criblé. vanné aura pris le grain qui sera defibus, comme celui qui est le plus gros. plus pointu: outre, qui soit nay en terre grasse & contraire au lieu où il sera (mé, comme d'un heu de montagne, en vu lieu plat, des lieux moites en lieux (ès: en forte toutesfois que la (èmece d'un mauvais lieu soit plus tost semée en un bon lieu, que des bons lieux es mauvais car les semences/tant bonnes soient ciles, sembleront toutesfois, & s'abastardissent facilement, quand elles sont mises en mauvais gueret. -. Sera bon avant que semer le grain, le faire tremper en eau du jnsun. ran. quelques heures, puis. cl tendre. londre pour. essuyer. licher il bien qu'il puisse rouler. courir lors qu'on le sème. par ce moyen onchoira pour semer les beaux grains qui demeureront au fond de l'eau, lesquels naîtront dans trois ou quatre jours, lon otera ceux qui nageront par dessus, comme ne valans rien. semer. lesquels toutesfois lon pourra faire servir ou. nourrir les poules, ou. les faire moudre pour en tirer le peu de farine ou fleur & elle qui encore. reste. Aucuns ruant que semer le grain

l'arrousènt quelque peu avec de l'eau en laquelle aura trempe la jombarde, ou les semences. racines pilées de concombres sauvages, à fin que les bleds ne soyent rongés de taulpes, mulots, & autre telle vermine. HuafiflJ'r " grahvjuï doit estre lcmc, sera mesurée, estimec félon le terroincar l'arpent de terre grâlîc veut avoir le plus fbuucnt quatre boifleaux de froment, la moyenne cinq, la maigre d'avantage: vray est qu'il faut avoir esgard aux païs. lieux où lon seme. Car aux pays froids. terres qui sont fort aquatiques,'. qui endurent eontinuctrement les neiges, est besoing de semer beaucoup plus qu'ts pays chauds ou tempères, terres seichesiparcc que le froid, eaux. gelées corrôpent la plus grand' pan les grains semés.Outre cela, encor faut il observer le temps, la disposition du ciel:car en Automne faut semer moins espais, en Hyver ou au temps apprethant l'hyver beaucoup plus. Es pluyes les semailles doyvent estre plus espaisces qu'en seicherelle.

Chap. XIII Hercer puis sarcler.

Ncontinent après que la semence sera distribucc en rcrrc, raudra pour le dernier labour hercer de long. de travers, puis ralteller de fillon en fillon, mais. la traverse. à ce faire les herces dentées de fer sont meilleures que si les dents estoyent toutes de bois, d'autant qu'elles sont mieux entrer le grain en terre, laquelle ils ejjnientet rompent plus commodémét, à fin de couvrir le grain de terre pour le moins de quatre doigspour luy faire prendre racine, empescher qu'il ne soit mangé des Oiseaux, le laisser en telle sorte l'hyver entier, jusques au Printemps, vray est que durant l'hyver sera besoing faire des esgouts pour tirer. escoullcr toutes les eaux qui feront tombées du ciel. Quand le Printemps sera venu, que le froment aura prins ferme racine, faudra fârcicr les terres, cest à dire, nettoyer. arracher les mauvaiscs herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'hyver, luxure de la terre, abondent. surmontent le grain nouvellement leué, comme veflcs, veflcron, pavot, nielle, autres fcmbiables, sera bon de sarcler encor, pour la seconde fois, quand les espis commenceront. sortir, carainules grains feront beaux &ncts, mais ce pendant faut sarcler de telle sorte pour la première fois, que les racines ne foyent bieffées, ains soyent couvertes. chargées de terre, à fin qu'elles s'estallent en terre. s'estendent d'avantage.. la seconde fois que tu sarcleras, ne feuit trop recouvrir, car si le froment ne germe plus, il se pourrira en terre fins rien produire, s'il est trop couvert. Parquoy. la seconde fois que tu sarcleras, il ne faut que remuer. unir la terre. Ce devoir. labeur n'est de petite importâce, entant que bien souvent les mefehates herbes furToqué. les bleds, les courbent par terre. ar leur trop grande gaillardife, mesmement estans renversez ou par les vents ou vehemetci pluyes. Par ainsi ne se faut esbahir il la plus part des espics sont vuides & sans grain quelconque, si les autres ne viennent en perfection. maturité. aussi quand le bon grain est accompagnc de veflè, yuroye, autres herbes nuisibles, non seulement le pain en est rendu mal plaisint, moins savoureux, mal fâin. tache de mauvaise couleur, mais aussi ne renient pas. la moitié du bon bled. froment non méslé de ces herbes meichantes, tellement que trois charges de tel bled, après estre criblé, ne reviennentpas. deux de grain pur. net: Qui pis est, les chips où telle semence est esparfc, ne produiient pas la moitié, que sont ceux cruels on seme les grains bien purgez. criblez.

Chap. XIII Moissonner.

Dtrn'ur U-. dernier labcur, pour loquel on. prins tant de peine krur. 3\$Ê kl\3%w toute l'année, est moiflbnnr. despouiller ou fcier les bleds, ce que lon doit attenter des qu'ils feront meurs qui se congnoistra quand ils commenceront. devenix légalement blonds ouiauncs, avant que les grains foyent du tout endurcis. devenus roux, tin qu'ils grossiient plus en Taire ou en la grange qu'aux champsr car cest choie certaine, que s'ils sont mefhués de bonne Cufon, ils s'augmenteront. grossiront après: là où si on attend. les fcier quand ils feront secs, la plus grande part des grains tombera. terre en les mestiuant, sera proye aux oiseaux & autres bestes:& s'il advient quelque vent impétueux ou tourbillôs, ils feront couchez par terre: sur tout faut moisionner entre Ttmpt âfcitr deux l'unes quand on veut que le bled soit de garde.La vraye heure de Ut bltdi.. cs. c. cr. ft. a. 0. ntc du jour, quand ils sont pleins de rosee.La façon de moiflbnnr, est ou de les couper par la moiftié du fêftu ou tuyau, à fin cbmt. d'avoir du chaume

pour couvrir les maisons champestres, meunement pour chauffer le four. cuire du pain,és païs où il n'y a commodité de boiscomme en la Beauce-.ou bien de les îcicr un pied près de terre, pour plus grande réserve de foï rre, qui servirapuis après. faire paillafles Ftirt. pour les liûs, ou lidtiere pour chevaux, & autre bestail, &(qui est encor N nus. Je plus grand proffit de tous)pour employer aux natres, lvùzc de commodite des chambres du père de famille: ce qui réitéra, sera fauche ou feie avec fauciles ouferpes attachées au bout d'un gros baston, pour faire du feu durant l'hyuenou bien sera bruslé dans les champs mesmes, pour faire fumier par le moyen des pluies survenantes, aux terres principalement glaireuics. argilleuîes, ou qui ont fort gueret. Le bled couppé sera amAsie. mis en gerbcs, puis mené. conduit Grnf, en la grange du mestayer, qui doit estre pofée en lieu allez haut, à fin qu'elle puisse recevoir promptementle vent, non pas toutesfois que le vent qui viendra, puific aller contre les maisons ou jardins, car outre le dommage que les menues. déliées pailles apportent aux yeux des personnes, sans s'en apperecuoir, encor nuisent elles beaucoup aux jardins, parce que adhérentes aux feuilles des herbes. arbres, aux fruicts d'Autonne, les deseichent. rendent prompts. faciles. estre bruslez par l'ardeur du Soleil.

Chap. XV Battre le blé.

Jfutrtltbl L ne réitéra plus pour le dernier travail du laboureur, que ' ft£.l:Vf. c battre. bled pour le semer, ou pour en faire réserve au grenier, ce non pas plustost que trois mois après les meftiués, car encore que le grain soit cueilli avec là maturité, toutesfois il prend tousjours quelque amendement dans la grange, DE LA MAISON RVSTICtVE. joo les Gascons toutesfois craignans que le bled laiîicîonguement en gerbe ne s'eschauffe, ains n'abonde en papillons, tignes. artufons qui le gastenr, sont (cicher les gerbes au Soleil trois jours durant, au champ. fff. 4ftrt mesme où le froment. esté moiilbnnnc', puis le battent en ce lieu, Um. de là portent le grain au grenier: par ainsi n'ont affaire de eranches pour. porter &garder les gerbes.avant que le battre faudra {oingneusement préparer Taire, Tarrouser avecfâng de bœuf, mesle avec huile d'olive non lalcc.puis après j'vnir. polir par defilis avec un battoir ou roulcau, à fin qu'elle n'ayt aucunes fentes ou crevaces, esquelles le grain battu sepuisse perdre, ou les fourmis. engendrer. cacher. La manière plus commode de le battre, est avec des fléaux, puis Je nettoyer de la paille, balle, autres ordures avec un van:& pour le dernier le cribler.Sur tout qu'on ne laisse pas longuement le froment en gerbes, d'autant qu'elles s'eschauffentensemble, ainsi le bled abonde en papillons, tignes, artufons qui le gastent. Ce pendant ne faudra perdre la balle, laquelle pourra servir non seulement pour la nourriture des chevaux. autres Destcs, meslée avec avoine, mais aussi pour meurir les fruicts. les garder ainsi qu'avons dit cy devant, mesmement les espagnols, Italiens. garder de la neige tout durant l'Efté:car ils sont des folîes fort profondes dedans terre, esquelles ils mettent la neige. la couvrent de balle.

Chap. XVI Quel doit estre le grenier à mettre bled.

E grenier où le froment sera gardé, prendra (à clarté de Crtmtr. l'Orient, cfuenté modérément du Septentrion. fcJ TtHmtnt. Poncnt, principalement du vent de Bize, qui tient tousjours le bled sec. en fraîcheur, non du vent de Midy, ny d'autres semblables: aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, le petit vent doux. refriéeratif souffler dedans:& s'il ne sera point planche par dessus, à fin queles vents aisément. pénètrent entre les canaux. tuiles du toi&, que le lieu en soit plus frais en toute saison seraloingde toute humidité, autres mauvaises senteurs, air mal plaisant, mesmement des estables des chevaux. bœufs, autres semblables: son plancher sera accouffre comme l'aire, à sçavoir, arrouse avec sang de bœuf, mesle avec huile d'olue non saléejpuis uni. poli avec un rouleau ou battoir, dans lequel ne faut laifier trou ny pertuy tant petit soit il, qui ne soit bouché. chaux. fible. Ledit plancher où doit estre mis le grain, sera arrouse de vinaigre.ses murailles feront parées avec mortier destrempe? encau, où auront trempé racines. feuilles de concombre ftuuage, ou avec chaux deflrempce en urine de brebis, qui servira beaucoup contre toutes bestes qui mangent le bled. Au grenier ainsi préparé sera mis le bled, bien nettoyé premiereSl»4Homtr ment, car plus est net, moins estil endommagement decharentons. autre vermine. Vray questant au grenier pour la

défense de ceste vermine, pourra estre souvent remué, avoir à l'entour de ses monceaux de l'origin. fumage, ou feuilles seiches de grenadiers, ou abilncc, ou auronne seiche. ou pour le mieux, parmy dix charges de blé bien sec, on. meslera une de millet bien nettoyée. car par la froideur du millet le blé' sera défendu de la vermine. de toute eschauffon, lequel millet sera facilement séparé d'avec le blé par le moyen du crible. mesme à fin qu'il prene quelque accroissement, faut espandre par dessus les monceaux de blé, sel nitre. de son escume, tous deux subtilement pulverisez. meslez avec terre bien délice. Et s'il advient que le ble ne soit de garde, qu'on l'ayt mis en farine, pour la garde dicelle fiucfiire malles ou pastillons (ces de cumin. sel pilez, les mettre parmy la farine. Ou si lon vit que dedans le ble se soyent engendrez des hAnetons, ou autre telle vermine, pour s'estréeschauffé, le faudra espoudrer incontinent avec le crible, puis l'espandre. le laitier au Soleil durant sa plus grande ardeur jusques au fotr, puis ainsi chaud. bien nettoyé le rapporter au grenier le plus haut que lon pourra. ainsi ceste chaleur s'amorrira. tuera toute ceste vermine, se Wé deviendra si frais qu'il sera hors des dangers de ceste ruine. Au fui plus touchât la vente des grains, fiut que le laboureur se donne garde d'estre trompé des mesureurs, non moins que des mesures, lesquels pour faire plus pleine. meilleure mesure, en verfmt le grain le. relient avec la main ou frappent leur mesure du gcnouil y à fin de mieux cntaflcr. ammonceler le grain: ceste ruse est eau se que les dernières mesuresne reviennent aux premières.

Chap. XVII La culture des autres espèces de froment

SEIGLE. ; liû.mL.

El. I. dit en Latin seule, des anciens Farrago, ne demande si fbinçneuse culture, ny terroir si gr?i, & tant bien amende que le froment, car il fructifie en toute terre avec telle abondance que d'un grain firul il en vient cent, tant soit il mal labouré. rumé. tesmoinescn sont les Auvergnats, Limosins, Périgordins, rorefiens, principalement la Pe.uifiè folongnoile, qui est abondâte en ceste espcce de froment, iaçoit que la plus part de son terroir soit maigre fâblonneux, & mal cultivédeses habitas qui sont plus soigneux de nourrir leurs bestes. laine, que de labouFarra EE LA MAISON RVSTIQUE. iai fer leurs terresdont lon peut dire que négligence proffitea quelque cho e:le grain est fort menu, ridc. chetif aux prix du froment, duquel le pain est fort mal plaismt, gras, vi(queux, pesant, afteux, noirakre, plus utile en temps de chcrté, pour aimupir la faim aux gens vils & Rustiques, queponr nourrir, aussi les riches. aisées petfonnes n'en tiennent compte: vray est que plusieurs le mènent parmy ble froiuncn. a fan que le pain faict d'icciuy, demeure plus long temps tendre. qui plus eit, les médecins de Cour ordonnent telle sorte de pain aux Rois 7si. fc/g 11. P our «». J'cnrrce du repas, principalement en Mte, lin. avoir se ventre lasche. qui sera soingneux de sa (ântr, principalement ceux qui ne travaillent point de leur corps. comme les ces ftudicuxjcs Moines, ne doyventuser du pain. û<2 de. farine seule de Seigle, encores que les laboureurs ayent ceste opinion quel'vf ge de ce pain red les corps plus forts. robustes, que pour le certain nous voyons les femmes Lionnoifes, Arucrnoifes, Forefiennes, pour user deccpamestrefort belles, avoir un corps plus solide. fucculenr. Lon tient aussi que l'eau pance de cepain de Seigle est plus plaisante. beaucoup meilleure que de pain de froment tant blanc soit ihLespafficrs sont les croustesde pastezdela farine de fcigle, à fin de pluslong temps durer.Cc psin est propre pour aourirles chiens, nonr engraiïier les pourceaux. toutes les autres bestes, principalement les joules. chevauxj'abnorrcct du tout:le Blé est fort subicû. la rouille, a rafon qu'il retient Teau de pluye en sa bale, le faudra secourir des remèdes qu'avons deferif. Lon le sert de son foerre, par ce qu'est flexible l lier les vignesj'ayât ftiâ tremper en eau, de sa farine pour faire catapLimcà suppurer un apostume:la décoction du grain fait mourir les vers. adjoustant graine de coriandre, aussi les médecins des chenaux en baillent aux chenaux qui en sont tormentez. METEIL. Metcil, queles Latins appellent Metcllum, n'est une espcce de frou-. " ttL ment mais une meslange des grains de blé froment. de fcigle ou de blanche froment, que les Latins appellent Fr Atrium. ainh que dirons tantost & de seigle, si que ces deux sortes de gr .ins diners met lez sont semez, rccuiellis, battus en(emble, ains appelez vuliremet Metcikle grain raesté demande terre. culture mestieue, voire pour le. mieux telle que le blé froment .Le pain qui est faict de la farine de meteil, est des meilleurs, plus facile. digérer. Vf. t SECOVRGEON. Sccourgeon est une cipece de blé d'un grain fort maigre, ride.

chctif.fcm'jlable aucunement. l'orge-, qu'on n'a accoustume de fe-. fiW. r mer en France, ûnon en temps de famine, encores es païs. contrées LIVRE V.. stériles& bien maigres, pour aflbupir la faim des po tires gens plu tost que pour les nourrir, aussi est il dit des François Secourgeo n, quau des mors Latins fuccurfus gcntium, Secours des gents. La plu/parc du Perigord. païs Limosin Ce sert de ceste lortc de blé. semble que ioit un grain auquel dégénère le froment, doyve estre appelle mau nais froment, ou froment sauvage. Il doit estre Cerné en terroir le plus clpois. gras que lon pourra choi/îr, encores qu'on die qu'il faime fort en terre légère, d'autant qu'il germe hors déterre le îepriefinc jour qu'il est semé lon plus gros bout Ce conuerritfânt en racine. l'aurre plus menu en herbe qui florift. Le temps plus commode de le semer est environ le mois de Mars és lieux froids, ou environ le huict ou dixief• me de janvier si l'hyver est doux, non point des plus rigoureux.C'est une espèce de froment de trois mois, dont parle Thcophraste en son livre des plantes, encores que Columelle ne recongnoifiè. ucn froment trimestre. Teophraste aussi fait mention d'une sorte de froment de soixante jours, qu'il appelle bimestre, une autre de quarante jours. j'entens qu'au païs de l'Inde nouvelle, nomée la Floride, il croist froment de deux mois, de trois mois, voire de quarante jours. nous en voyons assèz communément en France de trois mois, voire és païs de Beauce, de Touraine, Lionnois, de Savoye, d'Auvergne, de Frests, provence, Chartain, autres, esquels le froment semé en Mars, vient en maturité. prest. estre moiilbnné dans le troisieûne mois. L'etcaflon de le semer si tard, sont les eaux ou les froidures excefflucSjOu les neiges ou autre telle inclémence d'air, qui ont empesche de le semer plustost. les froments trimestres, bimestres, de quarante jours, entre eux pri ncipalement le Secourgeon, rendent une farine fort blanche. bien légère, àraison qu'elle. fort peu de fon, le grain ayant tiré pour la nourriture fort peu, encores la plus légère substance de sa terre & par ce fort peu de son. pour le peu de temps qu'il est demeuré dans terre. Le pain qui est faiEk de ceste farine est fort blanc, mais fort léger, peu substantiel, plus propre pour les villageois, serviteurs des familles, que pour les imirtcrs&personnes opulentes. aussi és païs où lon faict estat de ce froment, on en mesle parmy du blé froment pour en faire pain de famille. a< BLANCE ou BLANCHE. Blanche ou Blance, est une espèce de froment, que les Latins appellent/îr, &les anciens nomnioicnt/orm», comme un froment dine d'estre adoré pour son excellence. bonté. il est fort dur & cipois, ains demande une terre forte, encores que ne soit des Fradrt 301 mieux cultiver<;. Il virnr anffi fort bien en lieux. contrées fort froides, ne craint froidures aucunes tant excefliucs soyent elles: Ne rcfufe pareillement les terres feiebes, arides, exposées es grandes chaleurs diftc, Je grain ne peut estre desnudé de sa balle. petit folлиеule, l il n'est fricaiTé. aussi pour le moudre. faire du pain, on le fricaiTe, mais pour le semer on le laide vcflu de son folлиеule, est ainsi garde pour estre employé aux semences .11 est fort pesant, mais non tant que le ble froment, plus net toutesfois, & qui rend plus de farine, de pain, que pas un froment, Ceste cipccc de froment est fort rare en France, Bien fréquente en Italie, où est appelle Sacidata. S. L. G O. il y a une sorte de froment menu. fort blanc, que les Latins Siîig». appellent Silig», duquel on fait le pain plus blanc appelle aussi des Latins sdigmri Jcs François ne luy ont point encores donne de nom. Il Ce doit semer en lieux fort ouverts, chauds. exposez au Soleil: encores qu'il ne refuse pas la terre croyeuse, dense, humide. limonneuse, mesme que les bons laboureurs diicnt que n'est besoing de si grand soing. faire croistre ce froment, que lî l'on. mc du ble froment en quelque lieu humide. limonneux, après la troisième fcmaille, il dégénérera en Ceste elpcce de froment. OLYRA. il y a encores une autre espèce de froment, que les Grecs. La-o.y. tins appellent tljrâ, moyenne entre le ble froment. l'orge, diflèmbledu toutàSiligo, dont nous venôsde parler de semblable espece. faculté que l'espeautre, dont nous parlerons incontinent. De laquelle Diôfcoride fait mention, Mathioli, nommé en françois Seigle blanche. Sa culture est semblable. celle de l'espeautre. Lon en tait du pain fort blanc.Il se voit fort peu en France de ce froment. c ESPEATVRE. espeantre, cest que les Latins appellent dont les anciens. MWN< Rommains faisoient grand cas, luy donnoient le nom de Semcn par excellcnce, comme lesjltaliens 011. espeautre croist en grande abondance, l'appellent Biada .Le grain en est moindre, plus noirastre que du ble froment. Il se trouve quelquesfois double, quelquesfois (impie dedans Pespi garni de longue barbe &aresté. Il doit estre femc en terre bien forte. durc, autrement il ne proffitera point, n'y à grain de froment qui travaille. donne plus de peine. la terre que celuy

cy. lcpain qui en est fait est excellent. lesitalicns en sont de la fourni entec fort singulière. St'U. ai SEMOLE. Semole, cest ce que les Latins appellent sitmUn ou SimtU, qui. bien parler nest pas froment, mais une sorte de farine excellente, faictc d'un blé froment fort excellent, passcc parun crible fort menu. tenue, moulue en un moulin des meilleurs qui se puissent trouver: encorquelemot de Scmole semble enseigner le contraire, quafi sans mole, de mesme que le latin StwfUuâiftne msU. Nous n'auonsenec país le grain dont est faicte ceste farine dite Scmole: La Provence en seme grande quantité, comme aussi la Campanie. le país de Naples, dont est apportée en France grande quantité de ceste farine, laquelle les médecins ordonnent aux malades en forme de panade ou de bouillie avec un bouillon de Chap.on, encores que Galicn, la plufpartdes médecins afferment que la Semole soit d'un suc gros. visqueux, qui se digère avec peine, ains dommageable à ceux quiontbcfoin d'une nourriture délicate. atténuaute. Vray est qu'elle est de grande nourriture, le pain aussi qui en est faict. Au lieu de Semole, nous nous feruons du ble meteil y ains quant au froment dont est f.iide la farine fcmole, il demande telle terre. culture que le Meteil.. FRVMentée. FrumentéejC'est ce que les Larins appelloient stUu. OM chëndrus:r-, ne espèce de frommcnr, duquel après avoir trempé quelque temps dedans l'eau, puis pilé, desnué de son escorce, enfin deicicht au Soleil, moulu groupement, est tue te une forme de grosse farine, resscmblant de bien près au gruau, de laquelle on fait tantost de la bouillie, tantost on nielle és bouillons des viandes, tantost de la panade, toutes telles viandes, au vray dire, de beaucoup plus de nourrirurc que profitablespour la famé, autant qu'engendrent un suc espois eros. visqueux, fort dommageable. ceux qui sont subiccU aux opilations & aux calculs ëc grauclics. Blr'de TurBLE DE TVRQV1E. Blé de Turquie, ainsi nommé, ou plustost blé dInde, d'autant qu'il est venu premièrement des Indes etcidentales, puis en Turquie, de la en France, non pas qu'il. soit cultivé que pour plaisir, ou pour admiration des choses estrangeres, desqueuës les François tiennenr grand compte.Faut tenir ceste diligence. le semer. on doit labourer le champ soingneusement de toutes les façons qui sont ncccflàircs aux terres labourables, puis environ là fin de Mars, lors que le Soleil eu corn mcnce. nous donner librement de fcsraytms/auc tremper deux jours entiers en eau les grains de ce froment, ce faict attendre que la pluye donne quelque arrousement. la terre: quoy advenu, loudain faire ouverturc dedans la terre avéepaulx aigu, de droite ligne, de distance égale. suffifmte-.dedas ces trous. tter quatre ou cinq grains decefroment, &soudaineouvrirlaterreouverteavec le pied emplit tout un Chap.de ce grain de ceste façon:Si la terre est gràliè et-le gr.. bien nourri, ne faudra de germer dedans sept jours, estre prest d'effre moiflbnnc dans les quaiante jours, deux mois, trois mois, ou poule plus tatd quatre mois, plustost ou plus tard, selon la bonté de la terre. force du Soleil, plustost en lieu chaud. espofé au Soleil en bonne terre, plus tard en lieu froid. terre maigre.ll. semblable tempérament. nostre blé, plus chaud Toutesfois, ainsi que lon peut congnoistre par la douceur du pain qui en est faict. Sa farine est plus blanche que de nostre blé, mais le pain qui en est faiêst de plus groflè, plus esponTe, plus visqueuse substance, tellement que la nourriture en est plift croflêrc, plus prompte. engendrer obstructionsrparquoy si la cherté du blé. famine contraingnent semer de ce blé de Turquie our en frire le pain, vaut mieux mesler. firme parmy celle de nostre lé, que d'elle pure. (impie en faire pain. ceste farine. cause qu'est visqueuse. espoific, feroitutile en catapLifmcs suppuratifs. car par lavifcoiuéestouppantlcs poresde la peau, matureroit la matière des apostumes. BLE SARRASIN. Blé Sarrazin, cest un froment assez vulgaire par toute la France &plus sans comparai son que le blé de Turquie predir.on le doit fe mer en toute terre, d'autant qu'il ne refuse anun gueret, fult-il sablonneux, oude quelque autre qualité, en Avril principalement en lieux chauds, ou plus tard en lieu froid, est tant fertile que deux fois. an il peutparcroistrceen un mesme cAmp, en terroir chaud, ainft que lon VoitcnItalie.il peut estre moutonnné trois mois aptes qua esté (êmc, on l'employé en ce país. y la plus part en la noutritute des pourceaux pigeons. volailles, en temps de cherté. de famine. faire pain, Qui sera beaucoup meilleur si le grain de ce bled est meslé parmy du ble froment. Lon en peut faire grofic farine, ainfi que frumentée, meilleure sans comparaifbn que celle du millet, pour estre employée en bouillons de viandes, en panades. bouillics, mesmement. taire tardnages avec fromage. beurre. cest un manger assez plaisant, qui ne charge pas beaucoup l'estomach, encores qu'il soit flatulent, non point tant toutesfois que les pois ou febves. Trdjris Cercātu, 7) phi Cereélif. il y a encores deux autres sortes de

frounaent, que les Latins appellent Trégêt CeretLs, Tyfbé Cctcalm, desquelles Diofcoride. Galicn ont fait mention:LeTyphaCerealis est fort semblable. nostre seigle, duquel est fait un pain bien noir, qui est fort mal plai/ànt, quand est vieil & est, bien plaiùnt quand est frais cuit, la mesme façon du blé de fêgle. Le Tragos ccreaJis n'est pas beaucoup diflcmblable au grain de frumencée, Guf que (à farine rend sans comparaison beaucoup plus de fbn, ains faict un pain plus propre pour l'alchcr le ventre que nourrirbeaucoup.Nous ne voyons point de tels frouments en nostre France, parce n'est besoing en faire plus long discours.

Chap. XVIII les mars et légumes.

ORGE.

Près qu'avons amplement parlé des bleds, il faut confequemment parler des mars. legumcs:la culture desquels en général est pareille. celles du froument, quant à espierrier amender, labourer de première, féconde, tierce façon, eC motter, semer, hercer, moiflbnnner. différente toutesfois en quelque chose, pour le naturel différée d'iceux:parquoy pour le mieux sera d'en faire particulière description. o. gf. L'orge doit estre semée en terre maigte, seiche. menue, ou en terre du tout bien grailè, par ce quelle amaigrit fort les terres.Et pourtant on la met ou en terre bien graile, la force. boncé de laquelle elle ne peut nuire. ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne. meroit on autre chose.il la faut semer en terre qui aura eu deux façons, en y aucuns païs au mois d'octobre, en ce païs après le quinzième jour d'Avril. selon le Proveibc commun.. la sain<& George laine son avoine, îcmc son orge. si la terre est graflè. mais si cest en terre maigre il faut semer un peu. lui. oit & n'attendre pluye quelconque, autant que félon le proverbe faut semer le froument en bouc, l'orge en poudre parcequelorgencpeutfounTir abondance d'humeur, citant de Coy leichc, rare, froide: aussi l'orge semée en lieux humides, par trop arrousée d'eau de pluye. cnroïille facilement, se convertit en yuraye ou avoinemesme culture demande forge que lon appelle einondée, ainsi dite, par ce que ù. balle chet incontinent. ne tient pas au grain comme elle fait en l'orge commune-.Quand tu la verras unpcu meure, la dois nicfli ucr plu ilo il que tous autres bleds. car elle. le chaume ou tuyau fragile. aise. rompre s'il seiche fort, le grain mal vertu de paille facilement. de fby mesme tombc. terreiqui est cause pourquoy aussi il est plus aise. battre. secouer que tous autres erains.après la moisson Pain Jtorgt. il sera bon laisser reposer un an la terre, ou bien la fumer fort, oster toute la malice qui. sera demeurée. En temps cher lon fait pain d'orge, ainsi que dirons cy apres, meilleurpoual'vlâgedespoures gens que riches: en une chose routesfois recommandable, qu'ileit. propre. utile pour ceux qui sont podagrcsd'aileurance dequoy gist plustost en expérience qu'en raison. Toutesfois d'autant que ro. g c, comme enseigne GaDE LA MAISON RVST1QVE 304 lien, soit en pain, soit en bouillie, soit en ptifmc, soit en orge mondé, ou autrement employé rafraischit. donne une nourriture tenue. aucunement détergente au corps, en cela elle peut estre prostiuble aux podagres, qui sont plcms d'humeurs, subiedb aux defluxions furies îoindhircs. Lon faitdclorge une sorte de breuvage qu'on appelle ptifane. & r. une viande propre pour les malades, nommée Orge mondé, lequel la fermière pourra ainn préparer.Prenez orge bien nettoyé. pelé, faites le cuire jusques à creucr, de forte qu'il semble estre comme une bouillie, puis pilez-le, le païiez par une estamine ou couloucrc fort déliée, ajoutez. ou succeouius d'amendes douces pilées, ou graine de pavot, ou de melons, ou de laictue, selon. etcaion qui se présentera. Ou bien prenez orge la meilleure. plus récente, mettez sa dans un mortier, ttez dessus eautiede, comme pour la mouiller, non pas qu'elle n.-e, c, puis battez-la doucement aucion pilon de bois, de force que la paille qui la couvre en fois hors, frottez-la encores entre vos mains, à fin que toute la paille en soit hors. puis faites la seicher au Soleil: cela fài&, prenez une poignée de ladite orge, mettez la dedans un ot quelle l'empliitc. demy, emplificz le pot plein d'eau, le laissez ouillir petit. petit, de forte qu'elle creue, devienne comme bouillie, paitez la avec un linge. exprimez le lus. AVOINE. L'avoine, combien que fins aucune semence elle vienne entre les o»w»r. bleds. orgeSjcomme un vice. chose inunie: toutesfois pour le proffit qu'elle apporte. la nourriture du grand bestil voire des hommes, en temps de nceiïtc, mente une culture propre. particulière. Elle veut estre lemée es lieux maigres, secs & bien aérez, qui ont desja eu deux façons, en Février ou en Mars, non plus tard:elle dedre d'estre arroû(ée, en vient plus belle. plus touffue. Il la faut cueillir incontinent

après qu'on aura moiïfbnné le leigle. l'orge. Encore que l'avoine ne soit propre fan. p. in, sinon en extrême chcité, toutesfois on la pile en un mortier, en fat on farine que lon appelle du Gruan, lequel on fait cuire tout seul, ou avec la chair, pour en. fer en façon de panade. les Médecins tiennent que le gru.'u ainil Gnum pieparé nourrit beaucoup, est souverain pour la gravelle. difficulté. urine.ie m'en rapporte aux Dictons. angeuit;S, qui en usent pour Grandit. ces effets. Quand on le fait cuire tout seul, pour le rendre plus plaidait on. adjouUe laiâ de vache, on de chèvre, ou jus demandes douces avec succre.les Alemans en sont bouillie qu il y aiment fort. les Mofchouitcs sont distiller e.. d'avoine, de laquelle ils usent en E» <•"" default de vin & telle eau eschauffe. cny urc non moins que le vin. Mil. Mil y ainsi que sçavent bien ceux du païs de Bcran, de bigorre, LIVRE V. cTA.irmigni.ie, après qu'il aura trempé quelque temps en eau demande estre semé au matin ou au soir. la railchevr en terres légères. menues & vient non seulement en terre (àblonneuse, mais aussi en arène, quand le païs est moitte& humide: sur tout il ne veut estre seme en terres seiches. croyeulcs, ou marneuses: ne veut estre semé avant le non uveau temps, car il demande chaleur. Parquoy sera commodément seme, là fin du mois de Mars, voire encore plus tard, pour jouïr longuement de la rosée, n'y faut grande despense. car petite quantité de grains remplit grande quantité de terre. Si tost qu'il sera semé, le faut prcsscr avec une daye d'osier bien chargée, pour le garder de la chaleur du Soleil en naissant. autrement ù. graine se creueroit. deseicheroit par la véhémence. «rdeur des rays du Soleil. Toutesfois il veut estre souvent. bien tost fàrlé, pour arracher les mauvaises herbes, principalement le millet noir.Si tost qu'il aura cCpic, avant que la chaleur le grain Ce monstre, on l'arrache. la main, puis on le met seicher au Soleil y après on le ferre: en ceste forte il Ce carde plus longuement que tous autres grains. Le mil apporte ce profntac{chapsouilauraestcrecueilli, quetcs vers nenuifent aucunement au grain, qui. sera semé incontinent après que le mil sera leué: attend» que les vers lailans le grain seme, attaqueront aux esteuls de millet. En temps cher lon fait pain de mil, qui est assez mal gracieux, principalement quand est raffis. les Gascons. Champenois vfènt. une bouillie qui est faite de mil avecques laicSt, qui est aussi a/îèz mal plai(ânte. tant le pain que la bouillie de mil est de fort petite nourriture, avec ce qu'ils estouppcnt, à raison que le mil est froid au premier degré. et sec au troifiesme. le mil avec fef. fleurs de camomille fricassez, mis dedans un (àchct, sert aux douleurs coliques, trachées: Pour garder les médicaments, comme la rhubarbe, l'agaric, mciraela chair de pourriture. corruption, est bon les entaficr. ejifeuclir en millet, Sestme. Stfune. LeSe(amcveut estre seme en terre noire, pourrie. humide: il vient bien aussi es arènes. labiés gras, ou en terre ramassecs, est fort fertile, non moins que le mil ou panic. Vray est que le bon mesnager ne se doit beaucoup soucier d'en lemer, par ce qu'il rend les Utiles. terres du tout stériles Ôe ne vient en usage sinon pour l'huile qui en pfaaaxdt est exprimée, les eafteaux que les femmes friandes façonnent de fiftmt.. f ar. ne il ne. c. aut. cmcr qu'en plein esté, encore en un temps sec, et auquel on n'clpcrc de long temps pluye. car la pluye luy nuit après la semaille, au contraire des autres plantes, qui se rchouiflent d'avoir pluye incontinent après qu'elles iont semées. L'huile qui est exprimée de la graine de fcfâme ne gele iainais, est la plus legere entre toutes les huiles, toutesfois racflcc avec vin ou eau de vie va au fond 30c fond:Ne faut faite estat de ce grain pour la nourrkure, car il fubuertic l'estomach, se digère. peine, comme toute chose huileuse. Lentilles, les Lentilles doyvent estre f«mccs en deux temps, Automne, LtntiUxt. plus communément principalement en France, pays froid au Printemps, quand la lune croist, jusques au douziesme, en terres petites <& menues, ou en terres grades. fertiles. car quand elles sont en -fleur, elles seperdent. gastent par trop grande humidité, ou par trop abôdamment jeter hors de terre.Et. fin qu'elles viennec plustost. plus grandes, il les faut rae fler avec du fumier sec avant que les semer, quatre ou cinq jours après qu'elles feront ainsi reposées en ce fumier, les semer. Elles feront de garde si on les melle avec'cendres, ou si on les met dans des pots où lon garde les huiles, saulses. confitures. si on les arrouse de vinaigre méslé avec benjoin. les Lentilles.encores que les anciens Philofopties en tinficnt conteront de difficiledigestion, nuisibles. l'estomach, cnfléc les boyaux, offusquenr la veuë, causent des songes hideux, ains ne sont bonnes si on ne les fait cuire avec chair, ou fricaller en huile. phdfeêls. les phaseols viennent es terres chaumiercs, ou mieux es terres graf-W toit. ses qu'on laboure. seme tous les ans, sont semez depuis le dixième d'octobre jusques au premier de Novembre, ou bien en Mars, comme les autres legumcs, après

que la terre aura este rompue des la S. Martin d'hyvei. avant que les semer les faut tremper en eau, pour les faire naître plus facilement, puis les semer au large, selon qu'ils meuriflent, les recueillir. Ilscngraurent les champs 011 ils sont semez. sont abondans en fruicts, se gardent long temps. Pcnflent. croilfent en cuifant, et sont plaisans. tous: vrayest qu'ils sont Ycteux, & difficiles. digérer, propres ce néantmoins. exciter le ieu des dames, si après estre cuirs OQlesaspergedepoyvre, galangue&succe, principalement si on les cuit en laict fort gras jusques à cr cuer.fi désirez oster leurs ventositez mangez les avec moustarde, ou graine de carui. Si avez este mors de quelque cheval, prenez des phaseols, maschez les, les appliquez ainsimafehez sur la pUyc toute récente. les DaMoyselles qui sont soingnrufes de leur beau teinc't peuvent diltillcr une eau fort singulic re des phaseols. se faire belles. Lufins. les Lupins ne demandent grande culture, sont. bon marche, Lu. iat. & sur toutes semences ils profitent aux terres. car quand les vignes & les terres labourables sont maigres, ils leur servent de trefbon fumier. aussi en défaut de fumier ils peuvent estre semez esterres qui ont besoin d'estre fumées, si des qu'il y auront jetté leurs fécondes fleurs, on les enterre par un labour de charrue. Ils viennent bien en tetre maigre, voire lassce de porter a/utée gr.vin:& doyvent estre (èrnez en côtes terres, principalement chaumicics, voire non labourées? L. V. E \r. car en quelque force qu'ils soyent semez, ils endurent la négligence de la terre. du laboureur, ne veulent estre aucunement fardez. cantàraison de leur racine qui est seule, laquelle si estoit blcfice, ils mourroyent incontinent qu'aussi ce feroit peine perdue: car tant f en faut qu'ils puiffenr estre infectez. intercficz par rnanuaifes herbes, que mesmement ils les sont mourir. cest pourquo. piuficurs les fement au milieu de la vigne, tin qu'il y attirent. ioy toute l'amertume de la vigne, qui leur est familière. Il ne les faut pas routesfois semer profondement, car quand ils fleurirent lon n'en tient point décompte. Entre tous légumes ils ne requièrent estre gardez. reposez es greniers, mais plustost furun plancher où la fuméedonne: car si l'humidité les fuprend, il fy engendrera des vers, lesquels mangent les germes, le demeuranr ne peut profficer.Faut les cueillir après qu'il aura pieu, car quand il fait sec, ils fortenc hors de l'ck corce, se perdenr. 1iêj f<r les servent bien. nourrir les bœufs en Hyver, mais -qu'ils soyentutat les ut-trcm. CZ en CÛU filec, ôede rivière, puis cuits. ils fèrucnr aussi. la. nourriture des hommes, pour faire pain quand il ya cherté de bleds. Lon remarque en eux ceste singularité, cest que tous les jours ils le tournent ainsi que le Soleil fait son coursitellement que par là les laboureurs peuvent congnoistre les heures du jour, encore que le cempst ne soit point clair. ftrt Jet pt-les Lupins pilez. mis sur le nombril, sont mourir les vers aux tntt>fns. petits enfans. En décoctioa.provoquent les mois, deiopilenr les veucs, à raison dequoy piuficurs les recommandent aux BUCs, ou femmes, qui ont les partes couleurs. Leur farine est fort singulière en cataplasme pour refcwdr les escrouelles, rumeurs dures, tant cuite ca oxymel qu'oxycratc, mesmes pour les gouttes feutiques. Echues, J<lues. les febves doyvent estre semées es lieux gras, ou bien fort fumez, labourez de deux façons & combien que ce soir en terres chaumières, alîiles es vallées, où toute lagraiftè& substance duhaur pays descend, tomcsfois il faudra soingneusement retrancher la terre, & quaffer les mortes avant que les semer. car encore qu'entre les légume elles consomment. usent moins la vertu. suc de de la terre. toutesfois elles desirent d'estre fort bien couvertes dans la terre. les faut diligemment sarcler, lors qu'elles poussent sur terre. car ainsi le fruict cn multipliera, les cfcofics en feront plus tendres. Elles peuvent estre semées en deux temps, en Automne en terre forte les grottes febves:& au Printemps, principalement en ce pays en foible. léger terroir les febves communes. plus menues. celles d'Automne valent mieux, si bien que les laboureurs difcnt qu'il y ayroent mieux les pailles ou cofTars des febves semées en bonne Gufon, que les febves de trois mois; par ce qu'elles rendent plus de fruict, si ont le grain plusgrand. mieufxfourroy. Or en quelque faibn que tu les taxes, il. . 0. faut regarder. les semer toutes le quinziesme d'aprts la noauelle Lune, par ce qu'elles feront plus chargées de fruict, ne feront tant affaillies de puflbns que si la lune estoit nounelle.Le jour tuant que les semer les faut tremper en lie d'olives ou eau nirreuse, à fin qu'elles rap portent mieux, soyent plus aisees. cuire, ne soyent subjectes. estra mangées des charenfons ou calendres.Faut aussi les arracher. la nouvelle l'une, avant qu'il soit jour, puis les laûTcr seicher en l'aire, les battre avant la pleine l'une, puis les porter au gremcriainu les vermines ne les infecteront point.On les peut aussi planter avec plus grand proffit que de les

semer en terroir bon, bien dreilc, cultivé, engraisse, et fume, auquel terroir si semez l'année suivante du froumen t, la cueillette en sera plus grande. copieuse, d'autant que les febves engraisent la terre sur tout autre legumage. Pour les garder long temps les faut arrouser d'eau salée. à les cuire toutesfois se faut bien garder de méfier du fe!, ou les cuire en eau salée, d'autant que l'eau salée les endurecinc les faut au/fi laiiler. l'ail froid: car le froid les rend plus difficiles! cuire. Pour les garder d'estre rongées des vers, le faut frotter avec huile do! îue, l'une après l'autre, jusquesà ce qu'elles soyent imbibées de cède liqueur. les fleurs de febves, en cores qu'elles soyent d'un odeur plaisânt '••WJ. et gracieux, toutesfois elles nuisent au cerveau débile, faciles. estre y,, e transporré. d où vient aussi qu'il y a grand nombre de fols, lors que lon qmt us les febves floiuTcnt. forfPttlts frii.. m. les petits pois ne sont moins profitables. engraisier les terroirs qui sont maigres, que les lupins: vrayest que (îles de/lrez en quantité. bien colfus, doyvent estre rc semez es lieux gras, tièdes, en temps tempéré. humide, en Février ou Mars, quelquefois en Septembre, au croidant de la lune: combien qu'à grande peine pourroyent ils endurer la froidure de l'hyver, d'autant qu'ils veulent avoir tousjours un plein Soleil:et pour ce regard viennent plus beaux estans (ouftenus de quelque ballon, que fils rampoyent par terre. faut que soyent semez loing l'un de l'autre, d'autant que leurs rameaux. espandent plus que de pasun des autres legumages. Ils sont fort Gibiers. élire rongez par dedans des vers, ce néantmoins ceux qji sont rongez & mangez des vers, sont meilleurs pour estre semez que ses entiers. Pour ceste occasion, si voulez empescher que les bleds fie soyent endommagez aucunement des vers, semez. des pois. vray est que pour mieux profircr, la grande semence est meilleure pour fc nïcr, principalement si on la met en l'eau, pour la faire destremper un« nuidt, cause que les grains en nanTcnt plus facrlement, perdent une partie de lafaleure en trempant, dont ils fereflient de leur naturel. les faut cueillir au decours de la lune, incontincnt qu'ils sont meurs, autrement ils se défrichent, fortent hors de leurs filiques, n'est QJj LIIVRE V.. besoiing que d'une façon. la terre pour enferaenccf. fiu ciches. Tiu cicUt. les. ois ciches vif nnenr aussi es lieux gras. humides, doyvenr cArc semez en temps de pluye. ils clurgçnt. interreflent fort la terre, dont ils sont rcnrouvez des plus fages agriculteurs. toutesfois si tu en veux semer, faudra les laisser tremper en eau tiède un jour de— uant, à fin qu'ils levent. viennent plustost. plus gros. Aucuns pour lesavoir beaux. gros, les sont tremper avec leur goustecneau nitreuse. Pour garder que les paiTans. autres menues gens ne les mangent après qu'ils feront meurs, faudra lesarronner par cinq matinées avant Soleil levant, d'eau où auront trempé les graines de concombre sauvage. d abfince & la rosée cinq jours api es aura oste toute l'amertume qui sera ausdits pois. Telle expérience est bonne aussi pour les petirs pois. febves. Leurusage est bon pour exciter ceux qui sont lasches aux choses CrMutBt, cMĭ venerecs, principalement pour comminuer 1j gravelle & le calcul, tHlmlmw mesmes pour les pulmoniques, autres qui ont la voii balle. de3", yoix bile. Ils profitent aussi aux mélancholiques, les délivrent de tou" tf tes cogitations fascheuses, les rendans gays, si vous les exposez. la lueur du croiîân de l'une, avant Soleil levant les arrousez d'huile d'olive, puis faites tremper deux ou trois heures en eau pour les ramollir, puis cuire pour en manger. Le moyen d'en user, est de humer plustost leur bouillon faict avec racines de pei fil, que manger les pois. Toié Certes. Tfn Ctmt °. Cerres, que les Latins appellent C7rmW4, doyvenr cAre semex es lieux gras, en temps humide, en lanuier ou Février. ils nuisent moins aux champs que tous autres légumes, mais le plus souvent ils ne viennent. prohSncar quand ils sont en fleuraies ne peuvent souffiir n'endurer les. icherestes, ne les vents de Midy, qui sont véhéments, au temps qu'ils fortent de fleur. Ers ou Onhe. Irf Ers, que les apothicaires appellent Orobe, demande lieux maigres, et non humides:car aucunesfois par trop jettcr, croistre trop abondamment, il est corrompu. On le peut semer en Automne, ou. là fin du mois de lanuier, ou tour le mois de Février, non en Mars. car s'il estoitfcmeen ce mois, il nuiroitau bestail, principalement aux bœufs, les troublant de leur ce rue nu. y%S. il y a deux semoisons de la vciTc, la première quand on la semé pont la noun iture des bestes, environ le quinziesme jour de Septembre:La seconde au mois de Février ou MarsrCeste cy seulement pour en avoir la graine. faire du pain. manger, avec d'autre grain. Toutes les deux peuvent estre faictes en terres non labourées, toutesfois il vaut mieux qu'elles le soyent, voire de trois façons. Cestç semence n'aime la ro, 07 (ce:parquoy la faut semer deux ou trois heures après Soleil leué, quand route l'humidité est consommée ou par le vent, ou par le Soleil, n'en faut tant semer

qu'on ne le puifie ce jour mesme couvrir: car si 11 nuict survient, luy donne quelque peu d'humidité avant qu'elle Toit couverte, elle feu tost corrompue. n'est bcoïng qu'une fois labourer la terre où elle sera fumée, ny après qu'elle sera semée la farder. Sur tout ne la faut semer avant le quinziesme jour de la lune, autrement les limaçons luy porteront dommage. ne faut aussi la semer près quelque vigne, ou vergers, ou lieu où il y aura quelque arbre, parce qu'elle attire. foy le suc des plantes prochaines, encores que la veste n'amaigrise le terroir, plustost l'engraïfTe. qu'ainsi soir, si tort que la velle est ostec des champs, on. peut semer des pois, mil, ou quelque autre légume. Tenu. celui qui veut semer du Panis, doit choiflr un terroir leger, sablon-Pmh. neux, areneux, pierreux, afflis es collines. costaux, encores où l'eau n'est guère frequenre:d'autant qu'estant chaud de son naturel, il fort. naist plus facilement que le millet. Doit estre semé en estc, fort li tost hors de terre. qu'on le peut moissonner quarante jours après qu'il est femc.Les Gascons en sont du pain qui est fort mal plaisanT, ration qu'il est friable. facile. fcfmicr non moins que cendre ou fable: les Périgordins le fncaTent avec beurre ou huile. autres le mangent avec du laict ou bouillon de viandes. Smegré, Cum;n, Scncué. Pour semer le Senegr, que les Latins appellent Fœnum Grdcum, faut choisir semblable terre que pour la veuè. laquelle ne faut retrancher, mais seulement rancher une fois dru. menu, non profondement: car si le grain estoit couvert de plus de quatre doigts, il ne pourroic germer ny liier.ains faut que la charrue. la herec passent legremet. La farine de graine de fenugrec, avec souffre & nitre, efface les lentilles du visage.Si vous la meslez avec une quarte parti. de graine decrcfïbn en vinaigre, sera un remède singulier pour laiignc:Si vous la faires cuire en hydromel, adjoulrant de j'axungc, reioulr les tumeurs des testiculcs, des parotides, podagres, (hiragres, les luxations des jointarcs. Sa décoction beue huucni profite infinement aux vieilles toux, aux ulcères du thorax. pour les fluxions sur les yeux, faut tremper des linges en la decodfcion de sa graine, les appliquer sur le front., Quant au cumin &fcncué, nous en avons parle au fécond liurc. Suuuà. Sâtncl Fiin, âHtremet iiÛ Foin de Baurgongne, »(4 soignÂjfc. Il n'y a légume ny forte aucune de pasture qui fort plus convenable ny plus ptecieuse pour nourrir le bestail que le Sainâ foin, ainsi nommé, autant qu'il semble estre ptoduit de terre qnafï par unegraLIVRE V ce. juine, non seulement pour nourrir. engfaiïor les harats, mais aussi pour (croit de médecine aux bestes malades, à raison dequoy les Latins l'ont appelle Aïtdtc: Aucuns le nomment soirvde Bouxgongne, d'autant que les Bourguignons ont esté toujours les plus curieux de culrjuer. semer ceste herbe: les Picatds l'appellent Foincnaïrc. plusieurs luy donnent le nom de grand trerTre. Quoy qu'en loir le prorHc de ceste herbe est li grand, que he soingneux laboureur doit tousjours réserver la meilleure pièce de les terres pour en semer. choisilfcz donc pour la semer. faire croistre en abondance, un terroir bien uny.bien net, fort gras, aile. labourer, auquel don nez-trois façons de labouravant que la femiez, lequel ayez fumé de vieil fien, bien hercé, plustolt houé. befebeau déclin de.la lune» que labouré avec le fet, commençant le labeur en luin, puis en Aoust, etlobrc, Décembre. Feuncr, à fin que les herbes qui sont en ce tef-i roir soyent mortifiées (urhfamment, tant parla chaleur d'Eilé, que. les gelées d'hyver-. Apres-qu'aurez rendu gracieux. prépare le terroir avec celle diligence, commencez. la semer fur. Uhnd'Avril, durant In nouvelle l'une, sur le tard: car estant humectée par larouseede la nuict elle sortira plus foudarin. plus facilement de terre, que si on la femoiten la. Ivdeuc du-lour, d'autant qu'elle se crcuetoit prelque tousjour s, ne ferotr que peu de pro Il ne faut clive chiche. la semer, car plus espandrez vous de semence, tant plus l'herbe croisla dTuc& espailfc, n'y nattltont d'autres herbes, ains tant plus gf md pr< fiir en viendra au bon mesnager. Sitort qu'elle sera semée ja faudi. hercer de toutes parts en long, UrgC & en travers avec tierces ou râteaux de boisà dents espaafïcs, non de fer, car elle est ennemie du fer. puis Tu rouler tout doucement pour la première fois, car si l'arrouitz aveccrop grandeAbondance. im petuofitc d eau, vous terrerez. a semence toutd'y. coste4 champ. ne la devez toutesfois arrouser depuis le mjm de Septembre jusques a là fin d'AvrilSera bon la fauiher cinq ou six fois la première année, & ainsi conséquemment les autres:cat elle dure dix. ans, voire trente, Comme dit Plinc, fânsestre refe mée. Le temps piopre. la faucher sont les mois «k-. t. Juin, lu si le. A ou 11, la lune citant nouvelle:ceperu dantnc la la nierez. ras plus d'un jour sur le pré; car si elle. derueuv roit long temps, feschaofiFeroit ut celle forte qu'elle ludoqueroit. fçroit mourir celle qui luy (èroir au dessous, laquelle n'y reviendrok jamaistparquoy feroit bon la transporter ailleurs, la faire seicher la pl. doit. .. -je ièroit pbftible, la

remuant tous les jours. de iou. à aune. Cependant ne faut souffrir que les bestes paillent au pré celle herbe: d'autant que U dent ôf THaleine d'icelles luy est si dommcg cablev qu'après cela ou elle devient flerilc, ou meurt soudain. ne faut auflf que les bestes la mangent verte. de crainte qu'ils s'en trouveru. mal. rahxvi dé lon hurardite. chaleur. faut attendre qu'elle soit seiche pour leur en donner. manger, çacotes, eu petite quantité; d'autant s08 qûe Ceste herbe leur engendre si grande quantité de sang, que facilement ils feroyeut furibquez pour en avoir trop mange. Le bon mcCnager doit estre curieux de taire réserve. cueillette de la graine de ce sainâ foin, pour la semer quand il sera bclbingnl ne la doit cueillir la première année de sa portée, cause de sa débilité, mais aux autres (uy uant és mois de luin. juillet, si tost que les gouttes, où la graine est enfermée, apparoistront seiches, les grains se moustrtront îavoilUcs. ¥ att Âge. Farrage, autrement dite Dragée, doit clrrre semée en lieux gras. Fanngt. fort fumez, ce qui défia ont eu deux façons. elle sera fort bonne si on la seme d'orge pelé. quelquesfois elle est semée d'orge, d'avoine, de vcfle, de fenegré, lesquelles on tauTe venir pesle roefle, pour les couper par aptes ou toutes vertes, ou meures» pour lapasture du bcftail en Hyver. Si voulez semer du ris, f.iirc le pourrez, mais plustost par curiosité, RU. que proffic. car le ns est un grain pioprc aux Indicns, doncaussi nous est apporté en y rancoDonc pour semer le ris, tant blanc que rouge, choillfcz quelquelieu forr humide, au cas que ne l'ayez entre vof terres labourables, ctoifill. quelque champ maigre, sale. mal nettoyé, ou autre qui soit léger. sa îblc, bien uny ce néantmoins, par lequel puilliez rairc efeouier quelque ruisscau ou canal -d'<au. Donnez trois façons de labour. ce champ où voudrez semer le ris. estant trois fois cultivate semez. vosttc graine de risjaquelle aurez fait tremper premièrement vo4our entier dedans de l'eau; si rost que l'aurez semée faites. enrter l'eau du ruisscau, laquelle. fournirez cinq mois entiers de la hauteur de deux doigtz: te quand verrez que l'herbe vientà Te former en c(py. sçachant qà au mesme point elle florit. grene. lors redoublez l'eau pour garder que le fruit ne soit miellé. gasté. Si ainsi le gouvernez, non seulemcnr recueillirez grande quantité de ris, mais aussi le pourrez semer trois années de-luite fims laisser reposer le champ, &-fi Ja dernière année ne sera moins seconde que par la premierctoutre plus rendrez le champ plus gras, plus puifrant, plus gaillard. plus purgé de toute herbe nuisible. des bestes dommageables qui. estoyent auparavant. Qui plus est, vous. pourrez semer par après deux ou trois ans continus bled sur bled, foie froument ou metal, la cueillette duquel entera fotc belle. profitable. un mal. a au ris, cest qu'il y aule mauvais air. raison de l'abondance d'eau qu'il Amande l'espace de cinq mois, mais en récompense il est fort proffit ible pour la nourruure, d'autant qu'on en use en potage, &en fait lon du painavec fcigle, ou rnilctjOules trois ensemble: vray est qu'il estoupe beauconp. restraint fort, cest pourquoy ceu qui ont le ventre lasche en vient 4e plus louvent, principalement estat orrtcje, cuit en laict de vache auquel plusieurs petits cailloux de riLIVRE V. uicrc soyent esteints. Si vous le faites cuire en laict, adjoullant fuo cre. canelle, il ftimuleraau. u d'à. ours: Plu heurs pensent qu'il engrai lfe, mais puis que selon les médecins il ne se digère dis l'estomach qu'avec peinc, ains nourrie peu, commentferoit pollîble qu'il cngraîf ic?il enfle plustost qu'il n'engraisse. chanvre. Cbdutr. Le chanvre doit estre semé és rerres graliès, bien fumées. arrouk es de quelque ruillèau, ou es contrées plat ces. humides, bien avant lubources:& ranr plus la terée est grafic.rant plus gtofle sera son escorce. Il sera semé en Mars, cueilly quand la semence est me. c: puis seiché au Soleil ou au vent, ou. la fumée, après mis en l'eau pour rouir, à fin que l'estoupe se puiîc plus facilement escorcher de son tuyau, pour élire puis après appliquée. l'usage des cordes. toillcs, Craint dt propre labour. travail des femmes. La graine de ihanuréest bonne thfmr. pour rendre les poules fécondes. porter œufs, mesme durant les plus Jtetêjre po»-. ranc. és froidures d'hyver plusieurs sont brusler les racines plus grof. lis fécondes. Ja cnanureraa fl C) &d'icelle bruûec& rédigée en poudic s'en servent. faire la poudre. canon. Le jus ou décoction de l'herbe recenre fort expi imée, espan duc sur le lieu où il y aura des vers de terre.les fuit sortir incontinent :mesmement infitiilee dedans l'aureille fait foi tir incontinent les vers ou autres bettes qui. leront entrées. ce que nous ont appris les peschevrs, qui par ceste industrie prennent les vers avec leurs hameçons.' La lemèce de chanvre ne doit estre beoë ny mangée, par ce qu'elle envoye des fumées au cerveau qui excitent douleur de teste:parquoy les femmes faillent grandement selon l'art de médecine qui sont boire du chêneuy broyé. ceux qui ont le haut. il, ou qui ont douleur de teste. Au chanvre cela est. admirer» que combien qu'il soit

de deux fottcs, masle. femelleic cfi le masle qui porte la graine, non la femelle. Un. 1 Le lin ne se doit semer en quelque lieu que ce soit, s'il n'en revient ✓ grand proffit, que le gainie face faire: car il nuit beaucoup. toutes terres, cette cause le faut semer en lieux bien gras, qui sont moyennement humides. Sur tout faut que la terre où les semailles du lin feront faictes, soit curieusement nettoyée, par plusieurs façons labourée. retranchée, tant qu'elle soit quasi rédigée en poudre: & d'avantage la bonne mesnagère sera soingneuse quand le lin feracreu, le délivrer de son entortillement. que lon appelle autrement podagre de lin) non vue fois seulement, mais par plusieurs, à fin qu'en tirant la graine, en le rmailotranr, pignanr voire le fianr, telles ordures ne soyent meslées avec la fillal'ic. Scra cueilly quand il sera meur, que (à couleur jaunira, puis mis au grenier pour estre défendu des pluy es. rosecs, qui luy sont du tout contraircs. Quand il sera sec. on le battra le plus tost que lon pourra, à fin nue les founs ne le rongent, avecques maillets de bois pour enavoir la semence & incontinent après sera i DE LA MAISON RVSTICtVE'. so<r porté en l'eau entre deux l'unes, pour. tremper trois jours en l'ailcc ou Aoust, pour estre arren. ri, nn que l'escorce ou bien l'estoupe en loir plus facilement séparée pour l'usage des toiles. Quand il sera tiré de. c.i 11, il Je faut mettre en un ras cour rond. large de deux ou trois brades, le chargeât dais. de grosses pierres par dessus. pais l'estendre au Soleil y à fin qu'il. éichc mieux. Le lin plus subtil, qui est sans semenec. encore qu'il foitle plus bas de tout autre)est le meilleur, cirant mol. délicat au manier comme soye. celui aussi qui est long & gros est plus aspre. rude. filer. Du lin subtil vous ferez filet. cou-y"" dre trtfblaet. trcfdcic, en ceste manière. laissez le tremper en eau courante cinq ou six tours au mois de huiler. Aoust entre deux Luncs: si tost qu'il sera rir de l'eau, estendez-le au Soleil pour le faire (éicher, sans l'avoir mis par tas & monceaux; car celui qui. elle cntalfco ruant de l'eau, pour le&haaffèl ainsi prcssc devient noir. tendant sur loi: & LUI. de la semencedelin est exprimée une huile, laquelle ne gele ia-i/uiitdtlm mais quelque froid qu'il face. proffjte aux médecins, peirrres, Ô&autres flu (leurs ouvriers. Elle est (ingulière. emollir les durctez, aux doneurs d'hemoithoides, si (Turcs, condyomes du fiege. lavée en eau rose guarit les bruslures. elle profite merveilleusement aux pleureilcs, moyennant que soit récente: car la vieille eschaufTc. fait vomir. Navets. ravets veulent estre en terres légères. délices, non en terres foites. compactes. les raves toutesfois viennent mieux es tencs. lieux humides, les navets es costaux. en pendant, en terres fcithcs. petites, comme sablonneuses. graveleuses. Quoy qu'en ibir, faut que la terre où ils feront semez, soit par plu Meurs. ois labourée, retranchée, hercée. bien fumée: car cela sera que non seulement ils viendront bien, mais aussi la terre ainsi accoustrec apportera après la cueillerte d'u eux, plus beaux blez. les raves sont semées deux fois l'année, cnFévrier. en Aoult, en terre bien fumée, ne faut permettre, dés qu'il y auront pris quelque croislàacc, qu'ils fortent hors de terre; car s'ils en sortent, leur racine deviendra dure. pleine de petits & menus trous, Des navets. raves, voyez au fécond hure.

Chap. XIX Advertissement touchant les froments & légumes.

E. fages laboureurs ne doyvent labourer terres, tailler. ignes, n'emonder, ou curer arbres quinze jours au. n. le l'on. faine h-& e, qui est le clou Lie. me de Décembre, quinze jours après. ScmcZ le plus soudain que pourrez vos froments, n'avendez à Cernez en Hyver. Ne semez jamais le grain qui sera creu envnbtra & gras terroir, soit rroumcnr. ou seigle, ou autre rcl, en un champ mat gte, iterile. plustost semez en un terroir fertile le grain, qui sera creu en champ iterile. bref d'une terre de mauuatfe condition, ea vue de bonne condition : En. tranila semence sur la rerre, faictes que la main responde au marcher, .nuance du pied, si que le pied . droir principalement se mouvç quant à quant la main droite.. semerle blé le devezietter. pleine main, mais. semer l'orge, le fcigle, l'avoine, plusieurs autres grains, principalement qui sont enfermez en colles, co. me le nul, le panic, la rave, taut Les. tter seulement avec les trois doigts. Gtlit, Pour garder que la gelée ne face tort aux grains semez, principalement qui feront semez en terres froides, qui le plus souvent lont fubicâcs. la gelée, relpandez de la chaux sur ceste terre avant que de femer: ou pour le mieux, meslez p.ir my le grain que voudrez semer une Cii ou nuictie (me partie de chaux. Pour garder que voltrc semence ne soit mangée des Oiseaux,

iouris, ou fourmis. ar rouiez la avant que Je la (émet avec luit de îonibardc, ou, selon Virgile, avec eau où le mtre aura trempé. -TtmfttUu L'agriculteur Sotion dit, que pour rendre la terre feconde, avoir abondance de grain, faut escrire en la Jun uc, .ph. i, quand on laboure la terre pour la seconde fois, quand on seme. ltrmmtt. Pont attendrir. faite que les pois, febves, autres légumes soyer de bonne cuillbn, le jour avant que les semer, faut les mettre tremper en eau, en laquelle lonayt fait tondre du nitrc. ou mesler parmyle grain, en le fcmant,£en. nitrc, si par ce moyen ne peuvent encores cuire, mettez au pot, où ils cui(ent, un peu de graine de moustarde: soudain ils se di(Toudronr, mettront par pièces. La febve semée près les arbres, fait seicher leur racine-.la febve sera de garde si vous l'a rrou fez d'eau matinc, encores qu'elle ne puùTe cuite aucunement en eau salée ou mariue. les cithes deviendront plus grands, si avant les se mer vous les faites tremper en eau tiède: ou dans leurs codes, en eau où le nitre aura trempé: û" les voulez avoir de bonneJieurcfcmez les quand. quand l'orge. Zeitêflu.] les lentilles croistront fort beiles, si les trempez dans leurs go/ics en eau tiède avec du nitrc. ou. les frottez de fien de bœuf fecavant les semer.. MU, Ne semez trop espois le mil pour l'avoir bon. en demy arpent n'est besoing en lemcr d'avantage qu'unepleiuemainAutrement eu le farclant le faudioit arracher. »tP». « Semez Jcs lupins avant tous les autres grain sans attedre la pluye: avant qu'ils commencent. fleurir., mettez les bœufs dedans, car ils mangeront toute l'herbe qui sera creue dedans, ne touchcr.pt point .auxjupins, patec qu'ils sont amers: vous les rtndrezdoux si le faites :io tremper trois jours entiers en eau marine, de rivière meslées ensemble. Semez tous les légumes en croiliant de l'une, oste le pois & les CVriCM cueillez si tost que feront meurs, autrement foriiront. tomberont""» hors de leurs gofles. Cueillez les grams entre deux l'unes, si les voulez garder, faites ce qu'avons cht cy devant. S'il est besoing de vendre les grains, ne les vendez qu'au croissant de de l'une, parce que lors ils et ûilfcnt. s'augmentent d'avantage au grenier.

Chap. XX La boulangerie

N vain travaillecoit le laboureur. ranreurieusement cultiver ses terres selon la formequ'en avons cy devant difeouru, tant soingneusement cueillir, amasser, garder ses grains, s'il n'esperoit quelque fruict .de ses peines etlabeuf s:Or quel proffit il. tçoir de les grains ic m'en rapporte sur tout a. la vente qu'il en peut faire tous les ans aux marchands forains, dont luy rcuicnt un denier incrovaMe. tesmoings en sont une infinité de ne hes laboureurs de la Fracc, de la beauflde la Bi., Picardie, plus aisez. plus pecunieux que beaucoup de Seigneurs. Gétils hommes, le mon rapporte anfli en pain de diverse forte qu'il fait de ses grains pour la nourruurc de foy et <Je f famille:mcfoQement aux ga(teaux, toricaux, flar€S, flami-chcs, iarrres, bigncts, autres rodle petites fuandifes qu'il peut sa çôner de la farine de ses grains. Qmj plusest, la la bierc, qui sert de vin éspys où la vigne ne peut fiu&ifier, faicte communément avecle grai» de froment. d'orge. Et d'avantage. la vente du pain qu'il peut pratiquer tousles jours sans sWommoder, ainsi que nous voyons les laboureurs de Gonefle près Paris. Puis qu'ainsi est, il feroit fort mal feant non seulement au fermier, mais aussi au Seigneur de nostre maison llutique d'envoyer àlaville, ou ailleurs acheter du pain,Hmcs, flamichcs, gasteaux, rartres, biere, cVauttes tettes choses nesetfares pour la nourriture de la maison: ou emprunter de leurs voisins g«ns estiangers comme boulengcrs, patif. ilcrs, braircurs, pour s'en feiuir. tiret d'eux cette commodité quand besoingen feroit. Or je veux que nostre maison ihampxftrc, foie comme une Pandore, afTliienteeo toute sorte de biens, de commoduez, à laquelle les villes voifiets puiiTcnt avoir recours en toutes leurs neceirirez.fanstoiïiesfoistcceuoir autre ptofit d'icelles, sinon du denier qui prouiédra de la vente des denrées qu'elle leur envoyera fournira tous les jours. Pentens donc que nollre fermier soit boulcgep, pauc»cr, patifficr, bralteurqu3id beloing fefa.brcfu'jl n'ignore «en de ce cjui peut aider. cmrcicnir, foufienir, enrichir sa maison. m 1.1 VUE V. s Vintefifâift Ufâin. Et pour cnrrcr en propos touchant la boulengctie, ic ne difeout iray icy qui. esté le premier innenteur de faire le pain, de quelles viandes vsoyent les anciens avant ltnuention du pain, si les femmes ou les hommes exerçoyeni au temps palïc la boulcngcric. s'en laisserayle difeours. ceux qui en veulent faire entière prosession, me contenreray d'enseigner au fermier quels grains il pourra employer. faire pain. Certainement le pain peut estre faict de toutes sortes de froments, non de tous grains. car les légumes(que nous appelloDS,)cest àdire

les grains qui l'ont enfermez en go (Tes, que lon ne feie point, i mais cueille en arrachant de terre, comme pois, febves, ris, lentilles, cicheSjCcrres, lupins, phafcols, vclfc, féenugrec, autres semblables, ne sont propres. faire pain, sinon en temps de famine, lors que les froments sont défailants, ou d'extrême cherté, ainsi que nous voyons en tels temps raalheureux, du pain d'avoine, d'orge, de febves, de ris, de mil, de panic, Tels qu'en ay veu en Périgordrmesmement de Ton, de poiflons deseichez au Soleil, de glands, de chataignes, de racines de fougère, tels qu'en ay veu en basse Bretagne. qui plus est de briques.de toiles, d'ardoifes, ami! que lon récite des Sancerrois, qui durant qu'estoyent assiegcZ, firent. mangèrent du pain d'ardoife. D»W. (T de sa différences. f dire pdin. Frpwnmti Le Grain plus excellent, plus sain, meilleur de tous. faite le choijir. pain, est le blé fronmenr, duquel, comme est différent. de diverses fortes selon les régions, païs, terroir, fol âge où il parcroist, selon le Coing de son laboureur, aussi pains de diverses (ortcs, tant en (aveut. goust qu'en nourriture en sont faicts. pour bien choisir le grain, de quelque côtrée. païs qu'il soit. faire. .un, faut qu'il soit gros, plein, c! pois, pelant, terme, de couleur Have, net, qui rende grande quantité de farine nette. blanche qui trempé. cuit en eau, soudain s'enrle: qui soit frais battu venantde la gerbc:car celui qui est vieil battu, encores qu'il soit plus lec, que celui qui est battu frais, ains plus léger, plus prompt. plus capable. faire farine, se garder en y jr inc, outesfois le pain n'en est. savoureux, pour avoir perdu la plus grande part de son suc savoureux, avoir acquis quasi une autre nature par i altération de l'air. auftl certainement les marchands de blé bien ad<t uifez quand ils veulent bien vendre leurs bleds, le portent au marché au mois mesme qu'il aura esté battu. comme les boulangers bien expérimentez n'achettent pour faire bon pain, si possible leur est .que du blé battu frais venant de la gerbe. les blez plus excellents dérout la France, dont on vfè le plus. Faris, fontceux de Beauflè, de la France, de Brie, de Picardic, de Charo ptt< pigne, du Baffiny en Bourgongne. encores que ceux de Berry, dt roidoUjXaintonges.d'Angoulmoisjde Limoges, de Normandre, de Languedoc, delaLimagne d'Auvergne ne soyent. mclprifèr. Le blé de la Beau (Te faitun grain de plus grand' roonftre que ce-2MA loy des autres pays.parcc qu'il est creu en terre glaize, grasse. non nt4M. 4. aride: & a en foy une liaifon qui se monstre grande au pain, encores qu'il y ayt moins de paste: celui de la France fait un grain plus court, r.lè Je èc moindre que celui de Beauftc, cause qu'il est creu en terroir. y Fwmm. trop gras, ny trop maigre, mais médiocre, ains le pain qui en est faift n'est de. grande monstre, que celui du blé de la Beauflc, mais en recompense plus blnnc, de meilleur manger que celui de la beauTc: le bledcla Bridait un grain beaucoup moindre que celui de la Fran-Èle. trit. ce. de la Beauftc, ains de ce grain, un pain de moindre grandeur que celui du blé de Beauftè. de moindre blancheur, de manger, non pas si bon que celui du blé de France, d'autant que la BriC'est en païs de griotte: toutesfois il se trouvera que la vraye Bric surpasse les deux autres en pesanteur de grain. qu'ainsi ioit, le grain est court. gruolleux plus que les autres, ce qui fait poiser le grain: Le blé de Pi-. y. cardie fait un grain le moindre des trois païs susdits, ains de ce grain cdrdt. un pain moindre en bonté, grandeur, blancheur, cVprostu :patce que ce grain est plus dur, robuste, reutfche, non tant facil y au moudre que les autres, duquel la rieur ne peut estre bonnement tirée: qui rait que lon appelle communement le blé Picart plus cceneux que les autres, d'autant qu'estant moulu, le son d'iceluy détient en foy quelque farine: La Cnampagne, encores que soit aflucnte en grain, & foie de belle apparence, si est ce qu'elle est inférieure aux autres nations: d'autant que son grain rend moins de pain que les autres: & raison que de son naturelil est corgeal, tortillant entre les meules, îlus long. moudre que les autres:Aussi est il long, tenue. fendu par e milieu, qui fait autant de place vuide en y eluy. Moudre. grdin. Lé laboureur ayant bien choisi le grain de froment, l'envoyera au moulin, soit. eau, soit. vent, selon la commodité du païs: ou si le choix luy en est permis, plustost. un moulin. eau conduit d'un ruif» fèau violent. rapide pour mieux tourner la mcule, qui ayt une meule de pierre fort dure toute d'une pièce, si possible est, telles que sont en Bric, Champagne, principalement. la fertc sous loarre. car les meules qui sont de pierre tendre. mollastre, se comminvent, rongct & atterct soudain, ains delaitfcnt tousjours quelques gravois en tournant, lesquels meslez parmi la farine ostent toute la grâce. faveur du pain, le plus souvent sont molestés aux dents. Plulleurs conseillenr avant que de moudre le blé, le pilet long temps, en le pilât l'arroofer dcau, puisicEcichcr au.Soleil, en fin ienvoyer au moulin. Aucun» L IVRE 'Y. ne l'envoyent au moulin qu'il ne soit bien (ce, éc s'il n'est sec, le sont (cicher

au Soleil y ayans ceste opinion que tant plus est lec, tant plus rend il de farine. Autres l'arrousent d'eau salée, fperant par ceste rousemeni que la farine eu sera plus blanche, y aura plus grande quantité de l'on. Anciennement, comme on peut colliger d'Atiftote en ses Problèmes, on torréfient l'orge avant que de le moudre. En « France lon n'use d'aucunes de ces préparations, mais tel qu'est le blé, tel est il envoyé au moulin: vray est que le raufnier doit rager la meule de son moulin/clon que son maistre voudra la farine élire plus ou moins fabrile, selon autli que le grain sera plus. gros, plus dur, plus jnenu cVplus.mollastre. fdrmfyfflië fdrine, fleur de fdrine, fin, femiletàmjdondjrge mtnié. Le blé moulu extourné. convertien farine, tellementAe. farine n'est autre chose. (înon ce qui fort du blé moulu. ains telle est lafarinc, quel aestéle blc, à sçavoirfort blanche, file blé estoit pur, net, gros 4c court, quel est le blé de la France. noirastre. pleine de fon, si le blé est chetif, menu, ridé, plein d'otdurc, long. plar, telle est Hmmff. à. Àï. ac cj. fciglc. Or le laboureur avant que de moudre son blc& le convertiren farine, doit adviser s'il veut garder sa farine ou non:cclle qu'il ne veut garder, n'est besoing avoir esgard de quel bléil la face moudrc, soit vieil ou frais battu, ny comment: mais celle qu'il veut réserver. garder quelque temps, cominc en magasin, pour survenic en temps de nécessité, doit choiîr le blé plus sec qu'il sera possible de trouver, par ce que n'estant bien sec, se pourroit bien tost èchauffer cnfarinc:ains faut qu'il soit vieil battu, non frais battu. venant de la gerbe, encores que lepain fai<5fc de farine de blé vieil barru, ne foie si bon que celui qui est raidt de farine de blé frais battu. venant de la gerbe, telle firme qui vient de blé vieil battu. refexucdclonç temps cngrcnier, est de meilleure garde, que celle jqui vient de ble frais battu, parce que le ble estant despouille de sa première vesture & baie, prend l'air avec sa cotte de laquelle il est couvert, ains Ce deseiche& s'endurcit non seulement en sa cotte, mais en famet'Ue. farine. cnclolc: d'où vient que ceste farine citant despouillee de la cotte par le moulage du moulin est de meilleure garde pour estre plus. ichc: au contraire la farine qui vient du blé frais battu, n'est de û bonne garde. est plustost gastée. par ce que le blé frais battu rctenat encores la moiteur de sa nautance red sa farine plus moicc, plus pefante, non. seiche, ce qui causéen elleune plus grande promptitude. facilité. se corrompre, autant que, comme la seicherccssc empescheja corruption, aussi l'humidité la facilite. qu'ainsi foie, nous voyonspar expérience que les soingneux laboureurs pour bien garder leur blé, le lai fient en sa gerbe enrafte dedans sa grange po ur le. v, uerner. fuer dedans sa gerbe. après laquelle sueur ils le sont battic DE LA MAISON RVSTIQJE. pi ponrle nvcttrc de ce lieu en un plus sec, plus aride. plus cminenr.at:quel citant amasse par m«ceaux longuents. non haut eslevez, est diligent le faire remuer de place en place, à fin de luy faire prendre l'airde peu àpcu, spécialement. celui qui est delîous pourl'euéter. mettre dessus; parquoy ne faut douter que la farine qui vient du blé, qu« a pris de ceste façon son grenicr, ne soit de beaucoup meilleure gardeque celle qui vient du blé frais fottant de la gerberoutre cela, faut queJe laboureur pour avoir farine de bonne garde commande au mufnicr qu'elle fait moulluc grosscmenr, car si plus subtilement, elle nefc pourroit si longuement tenir en bonne nature. Fraischeur: toutesfois pour bien garder toute sorte de farine, soit de blé frais battuou vieil battu, faut choisirun lieu plus eminenten tout le logis, foicchaftcau, ville, ou maison de ville, auquel lieu comme en un magazincitant posec, on la laissera reposer quinze jours entiers, pour l'alléger dutravailqu'elca(cnrîàlamoufturc:apjcs quel repos sera besoing, pour la mieux garder, la changer souvent de place. autre; Par ce moye fe gardera demy an entier, cVestant souvent remuée. changée de place s'augmentera de la cinq ou sixiesme partie pour le moins, de laquelle toutesfois ne sera fait il bon pain que de la farine fraichement moullué.Voyla la charge du fermier touchant la boulcngerie, qui est de choisir le blc, le faire moudre, mettre la farine au grenierpour. estre gardee, ou pour l'employer bien rost en pain. Le gouvernement de la farine, façon de pain appartient. la fermière, suyvant la confume des anciens Romains, desquels les plut norables femmes pestriiToyent la farine, &fai. oyentle pain de leurs propres mains, ainsi que récite Plutarque en ses Problèmes. La fermière donc ayant recca en son grenier la farine monUuc, se mettra en dcuoir defjiicdu pain: avant toutesfois qu'en faire, séparera par tamis, sachets, blutcauxle plusfubtil de la farine d'avec le moins» fubtil, le plus gros, ponr accommoder ces diuci (irez de farine à, diucrfcforrc de pain:Le plus subtil de la farine est appelle rieur de farine & des Latins Fiilen, dont les pasteurs sont le pain. chanter, les oublies, les gaufres, plusieurs autres délicateffes: Le plus gros, est le fon, appelé des Latins

F«r/î«', quivier de la cotic ou escorce adhetareà la moelle du blé. Entre la rieur de farine, le fon, font encores d'autres parties de la farine, plus ou moins subtiles, plus ou moins groffîcres. fclon la rarité. espaisteur de tamis. fâchets. par lesquels la farine est païTée, tellement que selon la diucifiré de la farine, le pain est fait de diverse forte: à sçavoir plus ou moins blanc, felâque la fecôdc, ou tiercc, ou quarte partie du son en est séparé par le moye du ta-p'f. 9 f''' misioutre ces parties diverses de farine, encores. a il une farine que, l' lon appelle vulgairement folle farine, ou farine volante, qui fort du. blé lors qu'il est sous la meule au moulin, de laquelle lon ne fait du pxin, nuis les roufnicrs la vendent aux Libraires. Orfeurcs, faire leurs colles: Ixem une autre farine que les Italiens appellent Scraole, Snte. qui est si farine d'un blé tort exquis, nomme des Latins simiU ou lîduquel tuons parlé cy devant. Nous n'en avons point en ce païs, elle nous est apportée de Naples. d'Italie, non pour en faire pain, mais pour mertre cuire en bouillons de viandes, ou en bouillie. Elle est aussi subtile que fleur de farine, non si blanche toutesfois, mais de couleur. demy blonde; Elle est de fort bon suc, de bonne nourriture. Nous avons encore une autre sortede farine fort blanche, fort subtile, que lon appelle vulgairement Amydon, les Grecs jmydtn.. Latins, /f«;w, comme si elle eltoit faiâe sans meules: les anciens Fa wfA-. a kf°y cnt en diucifes fortes: Sa façon est telle en ce païsjon choisi», le plus beau. le plus net blé que 16 puisse crouver, on le fait moudre fort fubtlcment. ée fiict, on ierte farine moulue dedans un cuuiec ou tonneau, que lon remplit d'c.iu, on amasse le son qui nage par deffus, puis on paire toute l'eau par unlinge ou estamine, puis on remec encores d'autre eau au tonneau, que lon coule de recher par une estamine & laisse lon au fond du tonneau la farine blanche qui. est allec, quelon fait seicherà un Soleil ardent, comme es iouls caniculaires: citant seichée elle s'endurcir, puis on la coupe par tranchées, réduit on en farine subtile. Lonpeut faire aussi farine d'autre grains que du blé froment, comme d'orge, de ieiglç, de metcil, de secourgeon, de plusieurs autres grains, dont avons dit cy dessus le pain estrefai&cn temps de eherté. ou de famine: ou bien es pays qui sont pauvres, ont défaut FétUîtorp Vautres meilleurs grains. La farine d'orge est fotr pleine de ion, cest pourquoy aussi le pain qui en est fait lasche le ventre. toutesfois de Forge lon faisoit anciennement une sorte de farine, qu'on appellorc Polenta, sçaooir d'orge récente deicichée, puis fr. aiKe, en fin mouTêUmtM. lue, dont on usoit en forme de bouillie, ou en bouillons de viandes. On fait le pareil d'orge mondée. Farine Je. La farine de fcigle est au(H pleine de fon.. encores d'avaurage oaV celle d'avoine, encores que le gruau ou avenac qui est fait d'avoine pilée, soit bien venu és tables des grands Seigneurs: La farine de ris est Sfn't. blanche. ur toutes les autrçs; quant. la farine des légumes, elle se fait Firme dt ù, plus (ouuent au piler dans le mortier qu'au moudre, encores que plu commodément. beaucoup mieux elle puuTc estre faite au moulin. LEVAIN. 'W Lta4in. levain, dir en Latin Fermentum parce qu'il s'enfle &s'fleuc. la Jonguej cest un morceau de paste delaissee du dernier panificc, couvert. enveloppé de farine, lequel on destrempe, pour ofler la trop grade glutinolite. vifeiditi. la farine que lon vc«t employer. faire paste pour le pain: ce levain acquiert une aigreur. la longue garde, laquelle apporte unegrace. meilleure fiueur au pain, uili no voyôï que 1« pains tantplus ont de Jcajain, tant plus (oiit plailânts plus ùdot i uins que ceux qui ont moins de lcuain. H est chaud médiocrement. quelque peu froid: chaud àxaifondelapourrimreacquistc, &lanature de la farine. Ce lcuain est fait de di. cri es fortes, selon les modes des aïs. Nous les faisons de paste de blé froment, pour taire les pains de lé rroti men t, de parte de fèigle pour faire les pains de fcigle. aucuns. adjoustent du. i, autres du vinaigre, plusieurs du venus de grain, ou de pommes fâuuages. les parti si ci. pour leurs eschaudez Ce servenc de leucurc de bierc, ajjiu que nous dirons en la façon de la bierc. les anciens en faisoient de. mer les fortes, ainsi que Pline rccite. Les Flamans font fort cuire le blé froment, en cuifant levent l'escume qui vient tu dessus, laquelle ils lai lient cl pa. i iï r, f en servent pour lcuai n, cela est cause que leur pain est beaucoup plus legier que le nostre. Quoy qu'en foit, le lcuain dont usentles boulengrs. boulengrcsà faire leur pain, se peut garder quinze jours, non plus, autrement il se gastc&c corrompt :1c meilleur est, ne le garder si long temps -.pour le garder, fuir malaxer la paste en rond, 1c couvrir. envelopper de farine, mesme en Hyver le couvrir. force de vestements dans la huche: Quand la fermière voudra boulanger si paste, faudra deux ou trois jours, ou pour le mieux la veille, destremper son lcuain avec eau chaude, ou bien d'eau froide, selon le temps. la diversité du blé dont elle sera fonpain, ainsi que dirons tantost: Les pasticiers. faire la paste pour

leurs palticcries, ne se servent aucunement, ou bien peu de levain, tant. raison que le lcuain donneroit une aigreur. si petite quantité de paste, dont ils sont les croustes de leurs pasticherics, que aussi par ce que le lcuain attireroit. foy tout le beurre, ou autre telle graisse qu'ils méfient parmy leurs pastés, d'autant que le lcuain. une vertu d'attirer a foy les humiditez, ainsi que nous le pouvons expérimenter es apo(tûmes, pour lesquelles suppu»vi. enfler d'avantage nous. appliquons cataplasme faict de levain. Au surplus s'il advient par cas fortuit que le boulcnger ou fermière trouve son levain par trop aigrejCC qu'elle n'en puisse trouver d'autre, le remède fera, de destremper son levain d'une eau plus tiède. chaude que file levain estoit en sa vertu, afin que par la chaleur de l'eau, le lcuain puisse rccoirrre quelque force, acquérir quelque noualité de ses vertus, estant hors de la chaleur: au contraire, quand le lcuain est en y force. bonté, ne faut user que de fraiseheur cnluy. Ldfdp» élu fâinfilon les Jiutr/ttefju hle dtnt est fâift. La fermière se conduira. faire le pain, selon le naturel. condition de la farine qu'elle employé. faire son pain. parquoy si la fer-Pain. miere est en beausse, ou que hors de beaufTc elle face du pain de fa-de Jttavgc rinc du blé de Beauflè. laquelle farine. la vérité tient le premier rang entre toutes les farines de France) elle sera soingneuse sur tout, de bailler les façons. son lcuain. heures certaines & bien reiglecs: En estc doac rAfcicûra d'eau suifehefon lcuain. midy. le renouvellera. R LIVRE V. cinq heures, à neuf heures pour le dernier, sans. faillir preeifement. Ceste eau en esté doit estre fraische tirée du puis, ou pjustost de la fontaine, ou de la rivière, par ce que l'eau du puis comme est pesante encre les auttes, aussi rend le pain plus pelant: l'eau de fontaine ou de riucte, comme est plus légère que celle du puis, aussi rend le pain plus léger. En hyvet renouvellera son levain d'eau fraische eschauffée, ou nouvellement tiède. De laquelle eau foie Hyver ou esté, mouillera ses bras. mains, pestnra sa paste que toute la gh difrompue. deseichée, à fin que le pain en soit plus fragile, plus facile. mascher, non fipasteux aux dents, bouche, estomach. après tel maniment, elle sera diligente bien tost de tourner sa paste, fin qu'elle n'entre en levain, autrement le pain ne feroit de il boa manger. vray est que quand il y auroit faute. la bonté du levain, la farine du blé de laBeaufle. une telle liaifon, que facilement elle couvriroit ce défaut, pourveu qu'à sa destrempe le boulcngcr ou boulengere faicte de quelque eau fraische. Péтин iê si Si la fermière est en France, ou face pain de farine de ble de France, it Franc, ne. aidera de tant de levain qu. la farine du ble de BeaufTc, tant pour ce que. e ble en est plus coure en paste, in. sa tanne n'a pas si bonne liaifon, que aussi. y. pas telle glutinofité. parquoy. faut mediocrer le levain. n'user d'eau si chaude qu'en ccufuy de la beaufle. autrement si elle luy donne l'eau plus chaude que de besaing, la paste. enflera d'avantage, se deseichera plus que de raison. Péi» lu hlê Pour faire pain du blé de Bric, faut se gouvemer tout autrement, iê Bri. d'autant qu'iceluy blé est grioteux plus que celui de la France, ou de Beaufle. la première fleur qui fort de son escorce est mieux lice que les autres, pour ce que le blé est plus court, ains elle demeure au bluteau qui est le gruau, au contraire des autres bleds, d'autant qu'iceluy gruau est plus doux que celui des autres bleds, qui fait que le bluteau biffe aller. travers foy quelque rondelette farine, qui. appelle la seconde fleur & n'estoit cela, ne iêroit moins court que le blé picarc. Le blé picart est de forte correction, de fort mauvais gounernement, foitcn paste ou autres telles façons, qui aussi demande le four chaud, auquel estanc, il se tai. i une couverture au pain, tout ainsi que s'il n'y avoit aucune forme de levain en y eluy. Il est fort. cuire & fort. prendre couleur, qui est aucunement estrange en luy, car puis-qu'il est tant revesche. aride, (emble que le pain le devroit plustost cuire au four. mais la durtc. pefànteur de la farine, est eau le de ceste cm il on tant difficile, joint aussi que la crouste qui s'esleve incontinent par dessus, empesche que la chaleur du four ne puisse si facilement pénétrer au dedans: cest ce qui fait que le pain demeure tou£jours gras.. Tain i» blé. Fcar.t L ' 314 La farine de blé de Champagne. faire pain, demande le lcuain plus nouveau faiéfc, d'autant quelle. un goust de terre, qui la feroit. . m " empirer en paste, si le lcuain ne luy estoit mesle fort bon, mesme que le blé fortant de la gerbe sent son terroir. à raison dequoy faut user de diligence en la façon du pain. Le meteil rend moins en pain de son naturel. il est gras, mesme Palm de que la farine citant blutée, la destrempée d'icellelonne peut bon-finement en tirer ses mains. la mesnagère, qui n'est usagere. pestrir ccfte espèce de grain, y trouve fort empeschée. d'autant que le son en retient la meilleure partie. parquoy pour le proffit de la maison, vaut mieux bluter que falîer la farine du seigle. du meteil, parce que le bluteau au travail des bras, contraint le son de lascher sa

farincicc que ne fait. y le fâcher, ny l'estamine, d'autant qu'ils ne remuent la farine que de place. autre. La paste donc bienpestrée, remuée, apprestée, comme est de besoing, la faut divisër par portions orbiculaircs, de suffif mtc grandeur, espoificur, pour estre enfournée dans un four médiocrement eschaufTé, accque le pain reçoïuc cuifibn, selon la grandeur, grosseur, qualité de si paste: car un painespois. gros d'une p;ftc du blé de Picardie, demande plus longue. grande cuiflon, qu'un pain îctit. faiët de blé de beau(ïc, ou de la France. Si le four est trop chaud e pain se hauira par la crouste, demeurera mal cuict au dedans, ne pouvant la chaleur pénétrer au dedans par robftacle de la crouste ha tue. Ce pendant ne faut oublier, que quand on voudra faire pain filé, ou anizé, ou dautre telle meslange, il faudra méfier le sel ou l'aniz, ou autre telle chose, lors qu'on pestrit la paste. Lonfai&aussidiverses sortes de pain d'une mcime firinc, selon que le bluteau ou tamis, ou fae, ou estamine y__a palïc. De la firme enriere, de laquelle lon n'a rien fcpaie, lon fait le pain de mesnage: De celle où l'on. oste le plus gros fon, est fii<& le pain Bourgeois. De celle dont on. separe le son du tout, est faict le petit pain lanc. De celle dont on. osté la plusgroflè fleur blanche, de. a on lai lie la plus subtile, sont faicts le pain de Chap.itre, les gaufrcs, le pain à chanter, les tartres, les gasteaux, les autres pains de pasticcrie: lonfaitaufCdupainquafide pur fon, auquel on trouve encores de gros festus. paille, qui est pour la nourriture des chiens. Le lieu plus commode pour cuire le pain est le four, parce que il. reçoit la chaleur du feu également de tous les costez. au foyé ou sur le gril un-costé du pain se cuit, l'autre demeure crud. sous les cendres il ne reçoit si bonne cuisson. Le feu pour eschauffer le four doit estre de bois de fagots, ou de costerets, ou d'esclats de gros bois non fétide ny puant. ou en défaut, de boisdechaulme, ou de fetxre comme en BeaiuTc, ou de gros roLIVRÉ V. féaux, selon la commodité du pais. Le pain doit cuire au four médiocrement. rne chaleur fnedio crc. car la chaleur trop grande hauiroit la crouftc de dessus. aini empescheroit de pénétrer au dedans, qui pour cette occasion demeureroit crud. tout pasteux. la chaleur moindre que de rai lon le huileroiterud: quand sera cuit competemment, fca tiré hors du four, mis rcpofèr en Yn lieu non fétide ny puant, ny infc&c de mauvais air: car le pain chaud par sa chaleur attire facilement. Cuccc la qualité veneneuse. corrompue de l'air. es lieux moites, le pain soudain devient muqueux, remugle. en lieu trop sec, il se raoifit. les bons mcGiagers plus (bingneux de leur profit, à fin que le pain dure plus long temps, qu'on en mange moins, le mettent en la cave, ou en quelque heu moite & leur pain de Seigle en quelque lien pies le soye. Du fainfâift des Autres efieces de frêumentjmepnement de quelques légumes. foi fngt. Le pain d'orge se doit faire de la meilleure orge que lon pourra trouver, non de la farine entière, mais de celle que lon aura tamisée et nettoyée de son plus gros son. vray est que le pain en sera bien fèc, & facile. f esmicr, d'un goust reveschc. ains feroit le meilleur mesler panny cest» farine, de la farine de pur froment, ou de met est. La manière de l'aflâifonner avec le levain, pestrir, cuire, n'est autre qu'au pain de fromét. ainsi est faictJepain de Secourgeon. L'un & l'autre n'est propre pourlE maistre, ny pour le fermier, plustost pourfes serviteurs, encores en temps de cherté, à fin de les allbuuir iaçoit que n'en faut «tendre grande nourriture. airiû est fait le pain d'avoine, duquel on n'vfc sinon en extrême famine, pour ce qui! est Pi» de mil. fort mal plaiian: &, ' Du miljcomme aussi du. paniron peut faire pain:mais qui est fort sec, aride. friable, duquel les Gascons usent communément. principalement les Biaxnois, qui pour ce regard sont appelez les milaciez de4curs voisins. les Biarnoïis sont des miejucs de millet, de ceste façon. Ils prennent crois ou quatre livres de farine de millet pour le matin, autant pour le soir, mettent cela au feu sur une chaudière où il y a cinq ou îix livres d'e?u, la laictnt bouillir, jusques à tant qu'elle. enfle au ford du chauderon: & lors la tirant du feu, la demenct trefbien avec un bastô rondufques. tant que la paste soit rompue. affinée, puis l'ostansduchauderon, la couppét avec un filet en pluileurs pièces, la mangent aussi avec du fourmage ou du petit lai. ulc. ptndtftiU Du seigle aussi Ce fait du pain, mais qiû est fort pasteux, dont avons parle' au discours du fciglcipour luy osterfâ glutinoflté sera bon luy mesler de la farine dorge, ou plustost de bled froment, ou prendre la fleur de farine du seigle. il aura couleur de cire, si estant encore chaud, vous luy mettez dessus quelque chose de pelant. 315 Lon Fait aussi du pain de ris, de febves, d'espeurre, de plusieurs autres efoeces de froment, de légumes. la mesme façon du pain de blé froment. Pareillement l'industrial du boulcnger peut façonner plusieurs fortes Pn de lu de pains, quels sont le pain de bouche ou mollet, ou pain de Cour, ehr. le plus léger de tous, œillcté, qui est

exactement pestri, plein de le-Bifcuit. uain, & d'une paste bien leuce. Le pain bifeuit, qui est de trois sortes un qui est fait de fécule, ou de meteil, ou d'orge, ou d'avoine, ou de cefaits méfiez ensemble, propre pour nourrir les mariniers qui entreprennent loingtain voyage sur la mer, ou pour ceux qui font affecquer dans quelque forteresse, par ce qu'il se peut long temps garder: tel pain ne reçoit beaucoup de levain. l'autre est fait de la farine de pur froment une autre metfange, propre aux poures vczolez. faire leur dicte. Le troiesme est fait de la fleur de farine, la parte de laquelle on adjouste sucre, canelle, poivre, ou zingembre. quelques fois de l'aniz, que l'on mange aux deficiets de karesme.. Reins on fait pain d'espece avec P» & miel, petite quantité de poivre, ou de canelle; Les courtifans boulen., . gers sont du pain avec le lait.

Chap. XXI La paneterie.

Il est tout certain que le pain tient le premier rang entre les choses qui donnent nourriture. l'homme. Qu'ainsi fort, Preffûin (f nous voyons que la plus part des autres viandes tant soient. » elles Aggréables au court, bien apprestées. a/àifonnées de bonnes fr.ulières, apportent le plus souvent un desgouttement. d'cfdain de foy : Le pain seul ne desplait jamais, soit en fânté ou maladie cest le dernier appétit perdu, le premier recouvré en maladie: en fânté cest le premier. dernier manger, ptaifmt. Aggréable en toute sorte de repas. aussi certainement le pain par un bénéfice esmerveillable de nature, est doué de toutes les fâveurs, qui particulièrement incitent. allèchent chacune viande d'estre mangée. les unes plaisent par leurs douceurs, les autres par leur aigreur, qu'elques unes par leur lâlure, plusieurs par leur actimonie, aucunes par leur odeur gracieux: le pain contient en foy tout ce que l'on pourroit gouter de plaisir, d'Aggréable es autres viandes. Encores que les autres viandes, tant fbyent elles de bon goust de foy, ne pourroient estre d'aggrcable ny profitable manger. la fânté, si on ne les accompaignoit de pain, mesme que le pain par sa bonté corrige les vices des autres viandes, aide leurs vertus: cest pourquoy le commun proverbe dit, que toute viande est trouvec bonne. profitable, quand est accompaignée de pain.-aussi nous observons journellement que la plus part de ceux qui mangent leurs viandes, soit chair, ou autre telle sorte de viandes sans pain, ont tousjours l'haleine puante. ains m'esmerveille grandement quiaestcratulierdcccpcoucrbe commun. Que toute repletion de viandes est manuaifc, principalement celle du pain. si ce n'estoit par ce que le pain. taifon de la grande, solide, confiante nourriture qu'il donne au corps, s'il advient qu'il soit mangé en quantité exceflue, il remplit les veines d'une exubérance de (âng:non fluide, non facile. fe euaporer. difeuter, mais solide, ferme permanent, de durée. duquel sang tout le corps estant nourri, en devient plus corpulent, plus plein, plus malHf, ains. nufon de ceste plcnimde moins perfpirable, cause que les porcs. meates du ctur, par lesquels se doit faire la difHation de tout le corps,(bnt empeschez, comme oppilez, quelle habitude de corps est fort subic&c. prompte aux maladies. morts fondâmes, telle se reconnoist en la contitution athlctique, la quelle, ce que nous pouvons entendre des anciens, acqueroit es personnes principalement par l'usage du pain, de la chair de pourceau. le confcfsseray de surcroist, (ainli que nous enseigne Gahcn. que les vices. incommoditez qui adviennent. là fînté, des viandes mal cuites. digérées dis l'estomach, fôt plus griefues du pain mal digré, que de la chair, ou telle autre viande, à raison que le pain donne quelque peu plus de pcine, est plus long temps. se digercr.Mais pour cela lvLigc de pain n'en doit estre moins. préférer. toutes autres viandes, veu que ces vices susdits proviennent non du médiocre, plustost de l'exccîiff vlage, lequel rend non seulement le pain, mais toutes choses bonnes. excellentes, vicieufcs, tant par tout. en toutes bonnes choses est recommandée la medietritéjoint que les vices susdits ne remarquent aucun mauvais suc qui soit au pain, mais seulement une redondance, qui. la vérité luy tourne plus. louange qu'à vitupère. le réserve tel discours pour autre lieu. Puis donc que la vie de. homme consiste sur toutes autres viandes en l'usage du pain, qui sera soingneux de son viu. c, de (à Cuite doit faire choix de pain,(elon sa fortune, condition, naturel. Lcpainquiestfai&dclafarinedcblcfroument entière, de laquelle on n'en. rien séparé par le tamis, est propre pour les laboureurs, fofloyeurs, croeneteurs, autres personnes qui sont en perpétuel travail y autant qu'ils ont besoin de nourriture qui ayt un suc gros, espais& visqueux, propre aussi leur est celui qui n'a pas beaucoup de levain, qui n'est pas beaucoup cuit, qui est aucunement pasteux. visqueux, qui est fait aussi de farine de Secourgeon, de fécule mesle parmy blé froment, de chataignes, de ris,

de febves, d'autres tels légumes grossiers. Le pain qui est fait de fleur de farine, qui est la partie plus pure d'icelle, est bon pour les personnes oïfues, & qui ne travaillent pas beaucoup de corps, quels sont les gens ftudieux, les moynes, chanoines, autres délicates personnes, qui ont besoin de nourriture de facile digestion. Tel est le pain blanc que lon vend chez les boulangers, le pain appelle de Chap.tre: Item celui qui est bien leue, qui est quelque peu fatc, bien pestri, ceillctc, de paste bien leuce, quel est le pain des xourtifantsjappellepain de bouche. Lepainfait de la seule farine de fcigle, est fort noir, pcfânt, pasteux, d'un suc visqueux, mélancholique, par ce difficile. digérer ains propre manger des Rustiques. villageois, non des grands feigneurs. gens bien aisez-.vray est que les médecins le recommandent principalement en esté au commencement du past, pour emolir le ventre, ainsi que nous voyons en Cour les grands Seigneurs en user pour ceste occasion. mais faut que tel pain soit fait de farine non entière de fcigle, mais bien (âssée, si que le pain ayt la couleur de cire, qu'il foit aussi frais cuincar le vieil y aigrit, perd. bonne odeur.Les femmes Lyonoises pour estre belles, avoir un beau teind, le corps fonde. fucculét, usent d'autre pain que de (ciglciceux qui sont fort alterez, au lieu de ptifanc ou cidre, ou biere, ou autre tel breuvage, pcuvet boire d'eau pance, faj&c de pain de seigle, bien agile, battu en eau. Le pain de la seule farine d'orge est fortfec, facile. fesmier, ains de fort petite nourriture, par ce plus propre pour lascher le ventre, que pour nourrir, à raison d'une vertu détergente qui est grande en y orgeic'est pourquoy. Romme on ne tenoit compte de ce ain pour Tvlagedes hommes, on le laifibit pour la nourriture du estail, ou en ignomie des gens d'armes fetards, pufillanimcs: car sur tout estoit défendu qu'on en donnait aux vaillants combattants, pour le peu de substance nutritiue quiestenluy. vray est que plusieurs penicnt que l'vfige du pain d'orge rend les personnes moins subjects. plus exempts de la goutte des pieds. au contraire de ce que dit Aristote en ses Problèmes, que les boulangers. autres qui exercent la boulcngerie, font rendus plus débiles, ceux d'avantage subjects aux defluxions qui manient l'orge, sa farine. (à paste, que les autres qui manient le blc, sa farine, ou sa paste. le m'en rapporte. l'expérience. Le pain d'avoinen'est recommandable, tant. raison que de farine du pain d'avoine est oster la pastorc au bestail, grand argument de faminc), qu'aussi tel pain est de goust fort malplailant. vaut mieux user de gruau fait de lon grain piïe, ainsi qu'avons dit cy dessus es potages, tant de charnage que de karesme. Le pain de mil, de panic, est aflèr vulgaire en Béarn. Gascongne, non seulement au populaire, mais auSi aux grands Scigncurs, lefquels en usent toutesfois plus par curiostté ou défaut de bon appétit qu'autrement. H est fort sec, leger, facHe. dernier, ains propre. deseicher un estomacli. corps fort humide.Il est de plaismt goust quand il est frais cuit. bien boulcngé, principalemet quand il est mangé tout chaud fortant du four. car lors il se reflent d'une douceur fort agreable. aussi es païs où lon fait cas de tel pain, les boulangers le portent vendre soudain qu'est tiré hors du four par là ville, crient, pain chaud de millef.quand il est endurci, il perd toute sa grâce, Lepainfai&demeteilpur&nct, estdcfort bon manger, pour la médiétrité qu'il tient en si substance, tellement que plusieurs le paranR.... mj LIVRE V. gonnent an pain fait de fcmolc, qui estoie anciennement le blé froument plus excellent. Ne. au. faire cas du pain de lon, nu. est. .net de la farine dont la fleur 410. on est ostec, que lon appelle bran de farine, vaut mieux le Lu lier pour les chiens de clufic, ou de berger, ou de la garde de la mm lon. pain mollet Le pain mollct, autrement dit pain de bouche, est pour les grands »» de ho<he.. e jg ncurs. J. pain bifeuit faiéi de fleur de farine de froument, est pour CÇIIX. ont jj ettc. j. p. j. bifeuit fait de fcigle, autres tels nrouments de moindre espèce, est pour mariniers, ceux qui sont aflîegez dans les villes. Le pain despice est pour les frians. fain ltast. Le. am bénit, que lon distribue tous les dimanches es egiïfes, par ce qu'il est mal pestri, mal. uc, allez mal cuit, donne peine. 1 estomach. digercr.voila succinctement de la différence des pains qui viennent en vlage. Signe eU bon -c pain plus excellent. meilleur de tous(fi besoin est le choisirjest faut, celui qui est faitdcbon &pur froument nouveau, non vieil, non corrompu, ny aucunement gasté. non moite, ny trop long temps gardé, de farine bien moulue, bien criblée ou fillcc, bien empastée avec beaucoup de lcuarn, îuffifante quantité d'eau de rivière, ou de fontaine, plustost que d'eau de puis, jamais de paluds, d'estangs, ou de viuiers, ny aussi d'eau trouble boueuse, sang.ufc, ou impure, ou (âlce, bien lcuée, exactement pestrie, tournée de tous costez, laissée de repos quelques heures, bien couverte,Glée quelque peu. d'une maliè de paste médiocre. non exceflue, à fin qu'elle reçoynie la chaleur du feu

esgalement de tous les costez tant en haut quen bas: cuite dans un four elchauffé d'un feu mediocre, clair, allume de bois plustost que de paille, ou de chaume, ou de roseau, ou de bois pourri, carieux ou médicamenteux. cuite médiocrement, si que par trop grande. longue cuiston la crouste n'en (oh haue, le suc doux de la paste, qui est comme l'amc. substance de la Éirinc, ne fexhale, ou que par la cuiflbn légère le dedans du pain demeure crud, ains soit faic'fc un pain pefânt. i estomach, difficile. digérer, qui engendre quantité de vents. de pituitez, tiré du four en temps. lieu, mis reposer en place bien acrée, non puante ny fetide, pour euaporer Ces humiditez superflues. Tel pain ayant receu telle prépararion, ne doit estre mange' si tost ny le jour me£ me que sera cuit, mais le jour suyvanr en esté, ou le troisièrne en hyver. car le pain frais, principalement celuy qui est chaud, rerient encores une grande partie de son numidité, lenteur. vifeofité: ains mangé si frais donneroit des inflations. l'estomach, exciteroit la fbif, Ce digercroit. peine, causeroit fubuerfion d'estomach, opilations au soye, &aux panics internes. vray est que les médecins louent beaucoup P in hil. our. CS. u. anccs. l'odeur ou fleurir de la mie de pain fbrtant hors du nù four arrousée de vin. Le pain vieil cuir, principalement celuy pui passé le trois ou quatriesme jour, perd toute sa grâce. fàucur, acquiert une seicherellè& dureté, dont le digère. peine, descend tardivement aux boyaux, confHpele ventre, engendre une nourriture. fucmelancholique. La crouste du pain, encor que foie de meilleur goust que la. r00. 4. mie d'iceluy, que le commun penfè qu'elle rende les corps plus fokses. et plus robulh s, néantmoins elle engendre un fucbilieux, adufte. melancholique.C'cit pourquoy l'on. accoultumé es cables des grands Seigneurs de Chap.ellcr le pain. Quàntiti de pdî». mdnger. Quelle quantité. de pain un chacun doit manger par iôur, cela ne se. M /p feut déterminer rciglément sans avoir esgard au temps, carcñHyver. Ila. im „ on mange davantngc qu. en esté:à l'aage, l'habitude du corps, l'cftomach plus ou moins famclic, la fortune, la condition, la manière de vivre d'un chacun, la coullumc du pays, ou du lieu, sans obmettre plusieurs autres circonftances. vray est que les courtifans, les chanoines, les moines, les efcolicrs des collèges tiennent quelque reigle en cela, mais non si confiante qu'elle ne soit violable selon les etcurrcccs, qui sont augmenter ou diminuer la quantité du pain. Dmerfité d'vfrge du fâin, L'Vfâge du pain est divers. les deux plus communes façons sont de le manger tout seul, ou avec les viandes qui leur sert non seulemér, ainsi qu'avons dit cy devant comme d'un condiment. fiuce agreable, mais aussi pour corriger leur vices, si aucun en ont, aider leurs fâcultez. vertus, rellement que toute viande est bonne. Cilubre, quand est accompagnée de pain. Quelques-fois. n le fait rostir tranché par petites lesches tenues pour lcmangeràniTuc des repas, fin dedefleicherl'estomach trop moite, &empescher principalement PJ, nro P es personnes grades, que les viandes ne soyent si iôud.iin distribuées es parties du corps:lon dit aussi que le pain rosti m.mgc louvent, amaigritle personnes grafics, qu'il consumela pituite amàlièe dedans Festomach, mangé tout sec à jeun, mesmement deseiche& arreste les defluxions d'humeurs sur quelque partie que ce foit: cest pourquoy les médecins ordonnent le pain bifeuit aux catarreux. goutteux: Aucuns usent de pain rosti trempé au vin avec sucre. canelle pour s'exciter l'appétit assoupi, tant en santé qu'en maladie. plusieurs font des ciucts qu'il y appellent de pain, bruslé fiir les charbons, qu'ils lailtnt tremper une heure ou plus, dans eau. vin, puis les pñflènt par le tamis ou estamine, y adjoustent quelque peu de poudre de menue espice, en sont favecs fort plaisantes. Le pain lavéest d'un manger fort profitable. là finté, d'autant l. qu'il donne une légère nourriture au corps, n'y engendre obstru&ions aucunes, cause que le lavement luy ofle entièrement son espoiffeur. vifcoGté terrestre, dont est rendu léger. du tour aérien: Qu'ûnfi soit vous le congnoistrez par expérience, autant que file icttez dans L'eau il nage par demis comme une pièce de liege, il vous le poilez après qui sera lavé, vous ferez esmerveillé de. îegercté. car le trouvieiez moins poifint de la moitié. les anciens le tranchoyent par lefchcs, le kuoyent en eau, en faisoient grand cas es maladies ;ugucs, par ce qu'il est de petite. légère nourriture :qu'elle est requiséen Cales maladies: En ce temps nous n'en tenons moindre compte, uur que nous ne soisons son lavement en eau, mais en bouillon de viandes, comme de veau ou de Chap.on, possible ayant plus d'cfigard. noltre délicarede. foiblefll, plus grande que n'estoyent es corps des anciens. Au lieu de ce pain Luc, nous vfbns d'une sorte de pain que nous appelions panade ou painfraisé, qui est ainsi préparé: Lon ci. me avec les mains la mie d'un pain blanc non frais, mais cuit de la vieille, ou onlcrappe alfez menu, puis ou le fait tremper

quelques heures en eau tiède, ou en eau fraîche, que lon change trois ou quatre fois, en tin on le t. net cuire. petit feu de charbons dans un pot de terre avec eau beurrée, ou quelque autre graine. Ceux qui la veulent rendre plus délicate, la sont tremper, la cuifent en qu elque bouillon de Chap.on ou de poulet ou de telles autres viandes en la remuant souvent. long temps avec la cuiller. celle panade est de bonne nourriture pour ceux qui sont détenus de longues maladies, mesmes pour les & ns qui sont pleins de crudités d'eu" omach de quelque canfê lovent elles venues, pour ceux aussiqui digèrent mal leurs viandes: Surtout propre. ceux qui par dicttes exquisés tafehent àfêguarirde la vérole. Ceste panade n'eschaufte pas comme fait le pain tans estre Liuc ou prépare en panade. La farine d'amidon employée en pain ou bouillie, est de semblable nourriture que la panade: nous avons diteydevant comment faut préparer l'Amydon. Lon peut auUi nourrir de panade les petits enfans qui tettent, qui leur est beaucoup meilleure nourriture que la bouillie qu'on. accoustumède leur apprestre avec laict de vacne. fleur de froment, d'autant que telle bouillie leur caue, infmics obstructions, fiebures, douleur de teste, vers. Aucuns employenten forme de bouillies farines d'aucuns froments. de pluêurs légumes, ainsi que nous avons dit cy devant de l'orge mondé, qui. elle tant recommandée des anciens médecins: outre les préparations d'icelle qu'avons cy delKis mentionnées au chapitre de l'orge. Ces deux cy me semblent estre des plus excellentes. Faites bouillir l'orge en grande quantité d'eau, iifquesquaûà laconiomption de l'eau, amassez la crelmc par demis, si la prenez avec la cuililicr, de cela faites orge mondé. autrement, prenez farine d'orge bien favec, mettez la dedans un fâchet, faites la bouillir en grande quantité d'eau l'espace de cinq ou six heures, puis tirez le kchet du pot, lahTez l'esgoutter, l'exprimez dedans uncpicflè, feulez le seicher, citant sec rappez de la paste seiche, en tai&cs orge mondé: lon tient que l'orge tellement préparée n'en est pas. venreuse: lon. adjouste quelques-fois myedcpam, smanjcs pelées pour la rendre plus nourriflânrc. Elle luime&c, nourrit mediocrement, rafraischit beaucoup n'engendre, xranchees, ne s'enfle aucunement. ms. est oraacli, bref ù\Et tous lesjrofhts desqueis parle Hippetrates. Lon faidl aussi des bouillies de farine de blé froment & de ris, qui. la vérité nourrhîcnt davantage que les orge-mondez, Jfiais elle chargent beaucoup l'estonuch, excitent force vents, ce d'autant que le plus louvent sont méslées. cuîetes parmi lai et de vache: les bouillies de mille:, panis, d'avoine, principalement de lentilles, outre que sont aficz mal-pbiêinte,, sont de tant difficile digestion, que le lendemain qu'on les. mangées, sont encores dans l'estomach les bouillies de pois riches, phaseols, rebucs, crs,lupins, autres légumes, enflent le ventre, engendrent un sang gros. mélancholic.

Chap. XXII La pastisserie.

O. s avons parlé de la façon, différences. proffit du pain qui peut estre faict des grains fromerus. légumes, maintenant-dirons quelque mot de la dextérité de faire gasteaux rlamichcs, corte. ux, tartics, gohiei es & autres pastiflcTics, laquelle uefironsefhc en la fermière, pour présenter quelques-fois l'année. fonmaistre & maiftrc(Tc, comme aussi pour servir. u famille de quelque petite récréation aux festes. Telles panade ries sont de diverses fortes selon la matière dont elles sont faites, la manière de leur cuissbn leur figure, le temps auquel elles viennent en vfâge, le pays où elles sont faictes. La matière. comme la baie de toute sorte de pastifièrie estla fleur de farine de froment pailec par leltamineou fâflèt subtil, laquelle plusieurs autres choses adjoustecs, diversî-7 ', e, fient la pastilicrie. Qujunfi foit, lon sera les gauffres de fleur de farine de froment bien destrenipée en eau. long temps pcitric, pour luy acquérir quelque espoiflèur, meslant quelque peu defel subtileinent pulverise, puis faifmt le tout cuire entre deux ferrements eschauffez premièrement d'un feu médiocre, puis frottez d'huile de noix: lon voit faire telles gauffres. l'entrée des Eglifês csjours des festes folennelles. patronales pour les plus friands. loa peut faire gaufres plus tendres. plus délicates, en destrempant la fleur de farine de froment en vin nlanccV: eau méfiez ensemble, la pestri fiant soingneusement: puisyadjoustant jaulnes d'œufs, un peu desucce& de sel, faisant le tout cuire entre deux fers, ayans au dedans plusieurs séparations entrel (Tces en forme de menus quarreaux, après avoir frotté lcfdicts fers de beurre frais ou d'huilr LIVRE y. cToliue: l'on. refaite telles gauffres es deflertsdes banquets folenMtfim ne. s ce. uc. Qn. pp. ji. a. aris. j. mc fticr, & £u& de la mesme fleur de farine de froment trempée en eau. vin blanc, adjoustant quelque peu de sucre, le tout cuid entre deux

fers. la mesme forte oàtk, que les gauffres, non pas toutesfois dételle espaisseur: lez oublies pfmà cht reçoÿucnt du miel au lieu de sucre: le pain milfàJ autrement dit pain à chanter est semblable aux oublies, (âuf qu'en la farine dont il est pestri lon n'y meile miel, sucre, ny levain quelconque faon PinftiF/?. . tution de nostre religion. les estriez, bridaux, autres telles palruLraux. ftiflèrics délicates sont faictes de mesmes estorVcs. artifice que les Mtrfyùrts. çauffres délicates et devant descrites: les marfepains sont faids de fort peu de fleur de farine, mais avec plus grande quantité d'avelaines, pions, pistaches, amandes. sucre rotant, qui sont les plus f uns, plus délicats 6V: plus gratieux tartinages de tous. les popelins rophmt. sont façonnez de menue fleur, pestrie avec laict: jaunes d'œufs, Grframx. deurrç fV.iîs: les gâteaux feuillitez ne reçoÿucnt lî grande quantité de Tmm". Cl, ». ° in s sans laict. Lon faicJ avec M, tn. is. currc. fromage. jaunes d'aufs, diverses sortes de gâteaux, V. ' flamiches, gohiercs, tortcaux, talmouzes, petits choux. les elchaudez font faids avec la paste de fleur de farine. beurre frais. les bignets & autres friandises accoustumées csjours gras. avantlei Karesme, font faits de fleur de farine pestrie avec jaulnes dœufs. laict, fiienflez dedans la poesle en beurre frais: bref autant de pays autant font de façons de pastiflerics, esquelles toutesfois communément lon ne se sert de levain, mais seulement de leueure de bierc d'autant que le levain de pnftc donneroît une aigreur ou autre tel goust aCfez mal-plaisant. la pastifleric, qu'il empescheroit l'entière meflange des choses que lon mesle parmyla farine dont est f-icte. vray que mangers àlà fin des repas, elles penuent servir comme de cotignac pour faire descendre les premières viandes au fond del'estomach, comprimer le ventre.

Chap. XXIII La brasserie.

N pl uîieurs contrées de nostre France la vigne ne peut parcroistre, mais en récompensc les grains. viennent heureusement. en grande abondance, comme en Normâdie, Bretagne, Picardie, mitres régions qui approchent du Septentrion où domine le froid. où foufrient les vents hcrifbnnanti la terre de leur froidure. ains en tels pats la nécessité, qui est cause de toute artifice, excité les hommes d'excogiter quelque forme de bruitage faict de grain, pour s'en servir au lieu de vin. Telle est la Bierc, autrement appelée des Allcmans Ccmoife, la Aile, la Queute, la Mcdon, la. nulle, la Bierembrete, plusieurs tels autres bruitages dont les Allemans, Flamans, Polonnois, Bohcmicns, Anglois, Efcolfois, & autres nations Septentrionales usent au lieu de vin. La manière de faire la Bière. Paris est telle. Choi filiez orge. auoine les plus belles plus pures. plus nettes que pourrez choisir:& «ficelles prenez trois rois autant d'orge que d'avoine, chacune. proportion de la quantité de bierc que délibérez faire. mettez les tremper ensemble dans une cuve l'espace de vinçtquatre heures, plus ou moins félon l'aage. dureté du grain, en fumTante quantité d'eau de rivière plustostqut de fontaine ou de puits: puis les ostez de cestecuve. les portez au grenier en un tas. monceau pour germer. estans germées, estendez les emmyle grenier pour faner: estans fanées mettez les par rayons: Du grenier mettez les sur le fourneau qu'on appelle touraille pour {èicher: estans (icchez portez les au grenier ou en une chambre ou quelque autre, lieu aéré pour les vanner. nettoyer de toutes poudres. ordures. De là, au moulin, pour les moudre. réduire en farine: Cela faiét, mettez ceste farine dans une cuve, versez sur ceste fa» line eau toute bouillante. proportion. (èlon la quantité de la farine, à sçavoir quatre caques d'eau ou un muid. demy d'eau pour quatre septiers de farine: lail'icz la une heure entière reboire son eau. puis desmesléz la avec des fourquiers. estant desmeslée reuerfez encores autant d'eau toute bouillante comme au paravant. puis prenez deux mandes ayans forme de ruches faictes d'ozier, lesquelles enfoncerez & plongerez dedans le grain, lesquelles ferez tenir fermes par deux ou trois hommes, à fin qu'un autre homme puisse cependant par dedans ces mandes puiser le mesticr, cest à dire. eau en laquelle la farine aura trempé, le verser dedans une autre cune aupres.-.Prenez tout ce mestier de ceste cuite, le versez dedans une grande

chaudière tenant de cinq. six muis plus ou moins: faites le bouillir sur un fourneau une bonne, heure, puis après deschargez la chaudière, ostez toute Peau bouillante qui. est, remettez la avec des chaderons tout doucement, & toute bouillante dedans la cave parmy le grain ou marc de farine dont Pâmez premièrement e(puise: & l'y (aidez quelque temps: puis tirez le fin mestier tout clair par un bondon qui est au rond de la cuve, le raieriez tout dans la chaudicrc, en laquelle le laiderez bouillir douze heures: & ce dernier mestier, qui est le plus fin. clair, noublicz mettre dans ceste chaudière quelques cinq ou six livres de fleur de houblon seiche. Quind le tout aura bouilli douze heures, redef. chargez la chaudière, mettez le mestier refroidir. loi lu- dans dautres vaisseaux qu'on appelle Hottes larges comme aiues. mais (eulement hautes d'un pied. Quand il sera froid, mettez le en levain dedans un pctir vaisseau tenant demy muy avec deux chaderons de biere. de la itu'urt Je leueure de la biere premièrement faic"te, à fin de le defequer. purifier. Ceste leueure Ce fai<5l de l'escume qui fort du tonneau quand le fin meftier est nouvellement entonne. tombe en bas dans des baquets laquelle escume Ce tourne en levain, s'endurcit, de laquelle leueure se lcruent quelques fois les pastimers. faire leur pains benirs, eschaudez, & la plus part de leurs friandes pastisseries. Renforciflèz le levain d'heure en heure avec de la Bière ja faicte, jusques à ce que le levain soit allez fort, que congnoistrez quand il sera bien levé ainu que les pastif fiers congnoissent leur paste estre leuec. La biere estant bien en leuain, faut l'entonner en vaiHèaux de caque ou demy caque, lalaiièr bouillir vingtquatre heures dans le tonneau, bondonner le tonneau, &uiy donner quelques fois venr, autrement elle romproit le tonneau. Voila la Bière de laquelle se servent les Parisiens, qui se fait bonne. de durée en tout temps, à sçavoir Hyver, esté, Automne, Printemps, quoy que lon die que celle qui est faite au mois de Mars soit la meilleure de toutes, possible. raiibn de la fleur de houblô qui lors est en vertu les Allemans sont leur Ccmoie avec l'orge (cul sans houblon, aucunefoisy adjoustélaquatresmeou fixesme partie de bled fToument pour la rendre plus (ucculéte. nourriflântc. Bien fbuuct au lieu ou au dcfmr de la fleur de houblon. mettent de la femcced'iceluy houblon. les Bohémiens. Polonnois sont la leur avec l'orge. le blé froument, qu'il sont tremper en décoction de semenceou fleur de houblon, ayanr. eluy houblon en telle recommandation pour la façon de leur Ccnioifc, qu'ils ont coustume de punir griefuement ceux qui couppent ou perdent inutilement les fleurs de houblon. Auffi ils le cultivent au Ai soingneufèment que nous cultivons nos vignes, cueillent ses fleurs &fruits en cerraïn temps, n'en laissent rien dépérir: d'autant que la décoction de houblon ne fermeté seulement les grains qui. font. trempez, mais aussi acquiert. laCcruoifcou Bière une c£pece de vin. les Anglois,Flamans, comme aussi les ftcards sont leur Bierc avec égale quantité d'orge. de fumentée fort cuite, laquelle les Fiamansfic Anglois appellent Aile &Gutalie, ou double Bierc, les Picards l'appellent Queute double. les yadjoustanquelquesfois de l'yurayc pour irriter cTavaifcagc le goust: les Flamansy metrent de la raie de pain, des pommes, du beurre, &bien peu de noix mtifcade» pour la rendre plus espailc. les Anglois, pour la faire plus plaisànte après qu'est faicte. crient dans les tonneaux sucre, cancuc, doux de girofle, puis remuent. agitent fort les tonneaux. les FJamas anfli. meslent quelquesfois miel. espices, &en sont comme une sorte d'Hipetras, qu'il y appellent Mede ou Mete. Quoy qu'en soit selon que les grains sont meslez, trempez, fermentez. cuits ensembl'e pour là façn de la Bierc, aussi la Bière en est rendue aercmerc, douceastre, aqueuse, forte, véhémence, debile, claire, trouble, de moindre ou de plus longue durée. de telle autre qualité. Pour empescher que la Bière ne se corrompe. dure long temps jettez dedans le tonneau de la Bierc un grand sachet plein de plusieurs espics encores tendres de bled ffoument, l'y laissèz long temps.Si elle commence. s'cuenten, jendcz dedans le vaisseau deux ou trois œufs entiers. Si elle. perdu lon bon goust, vous luy restituerez ch tenant dedans le tonneau racine d'Iris, Zingcmbrc, doux de Girofles, noix museade, bayes de Laurier,Origan. Quand au tempérament de la Bière, ne faut douter qu'elle ne soit Tmftrame chaude, plus ou moins toutesfois, selon les ingrédients dont est com-. -" pofée. car encores que l'orge de son naturel soit froid, ce néantmoinspar la macération, fermentation, afiàtion, putrefaion, décoction qu'elle endure en la préparation de la Bierc, il est impollible qu'elle n'acquierec quelque chaleurjoint que le houblon, soit si fleur ou ù. le mence, estant mesle, par sa chaleur tempère beaucoup la froideur naturelle de l'orge.Si le vm, comme dit Gallien, n'est autre chose qu'eau, qui. la longue acquiert une chaude substance dans le bois de la vigne par le

moyen. force de la chaleur du Solcih en cas pareil l'orge en la façon de la Bierc acquiert une chaleur parla longue macération, décoction. putréfaction qu'elle endure. Or que la bierc soit chaude, (on goust. (aucun le demonstre, qui doit estre ou doux, ou acré, ou amer, pour estre bonne. car celle qui est d'un goust aufterc, ou aspre, ou aigre n'est bien faite ny bonne. Ses effcdts aussi demonstrent sa chaleur: car elle cnyurc, voire beaucoup plus fort que le vin, à raison de (à substanc vaporeuf&cfoaifle: elle nourrit au. i, principalement celle qui est faite en partie de froment ou frimentée. D'avantage distillée Ear alambic lon en fait eau de vie, non moins que du vimvray est que i bière, encores que soit chaude, n'est ce qu'elle tient divers degré de chaleur selon la tempérament de ses ingredients: car celle qui est Èàic"te d'orge. de fpeautre sans houblon, ou avec fort petite quantité de houblon est le moins chaude de toutes: ains propre pour estancher la ioif. rafraichir le corps durant les grandes chaleurs d'esté: celle qui est faite d'orge. d'avoine est quelque peu plus chaude, cell. qui estr f.uctc d'orge. de froment est encores plus chaude. beaucoup» nouarifTaute. Quoy qu'en soit. toute bierc. de quelque grain que soit faite, est de plus crade substance, de plus difficile digestion que le vin. laquelle si est mal evite, ou nouveilmcnc faiêe, ou trouble, engendre des obib Lierions. inflations es parties intérieures, douleur de teste, douleurs coliques, calcul, gravelle, strangurie, ardeur d'urine, prinprincipalement si elle est acte, si est trop vieille. qualt tirans sur l'aicrCjOrrence l'estomach. les parties nerveuses, mesmement engendre ladrerie, si nous croyons. Diofcoride. Parquoy faut usér de celle qui est bien evite, descquée, claire, d'aage médiocre. Encores que la oicre, selon Diofcoride, soit ennemie des nerfs», que ceux qui sont. ures pour avoir beu exœiliuement de la bière ayét les membres plus débiles que ceux qui fontyuresde vin. Siestceque elle conforte les lafTes pour avoir trop couru ou. lleminc, si on leur foment les pieds de biere médiocrement chaude.. Vous engraissez en peu de temps vos poules. Chap.ons, si au c?w»/«i à lieu d'eau vous leur donnez. boire de la biere, ou si méfiez de la bief tu!"ot»i rc. arm. cur mangeaille. t tpfoms.. .. tcs. 10u jjjj. h OUP. on récent avec de la biere, la contenez en la bouche, cUe appaisera les douleurs des dents. Valeur dt les pastifllers, ainsi qu'avons dit cy devant, Ce servent pour levain. imt s, pestrir la paste de leur pastiiicric de l'cfume endurcie de bière, laquelle d'autant qu'est flatulente, rcnd le pain léger. œiletc. pfoéftt y4if Le marc de la biere. polir. efeurer les vaisseaux d'errain, ûloa / au. J cs. XaïfXc tremper Quelque temps.

Fin du cinquième livre.

SIXIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE. LA VIGNE

Chap. I Le proffit de la vigne bien cultivée.

V. oy. s. y anonsdiscourula culture dejiardf

(iagcs. vergers, rerres. grains; reste. parler de ,1a vigne, de laquelle certainement desped la plus grand part du revenu. rkhlcs du perç de fa[mille, encor que plusieurs ne facet cas desvignes, Vltimans plus les poiclions des prez, pastis, taillis. autres terroirs, que le revenu des vignes: 'd'autant que le plus souvent elles ne rapportent fruit qui puisse recompéfer la despense qu'on. fait: toutesfois pour cela la vigne ne doit estre descrite: veu que ce n'est pas la faute de 1a terre, mais des gens qui la eultiucent, qui sont avatcs, ou ignorants, ou ncgl igens. la cultiver. Vray est que la culture de la vigne est de frais, depcinc, de grand soing pour la délicatciTc de son Tois. lequel. bien confidprer/emble par une cerraine providence de Dieu avoir este fait si foible.fi délicat, si languissant, à fin que cette plante nt servift. autre choie qu'à produire l'excellente. precieuse liqueur du vin, laquelle est tant neceitaire pour le (apport. vie des hommes. Car û elle. (loit apte. faire autre chose, comme le bois des autres arbres, on luy pourroit employèrent le vin en feroit beaucoup plas cher que ne le voyons elrrc. La plus grande part des vigneronns n'ertime rien, ne leur chaut en quel terroir il faut planter la vigne, ains eflifent la pire contrée de tout le païs, comme si la plus mauvaise terre, celle qui ne peut rapporter autre chose, estoit la meilleure. placer vignes. les autres n'ont le jugement de cognoistre. choisir le son complant, pource le plus souvent peuplent les vignobles de mauvais plant. plusieurs n'ayas cfgard au temps. venir, cultivent la vigne de telle sorte, comme s'ils ne vouloyent vivre qu'un

jour, la chargeant de tant de drageons, fautelles, & luy laissant tant de bois, quelle. peut long temps durer» les vtis, encoret qu'ils sçachent la manière de la bien cultiBer, obmetw tenr ce néantmoins tousjours quelques façons, sont plus fo igneux de leurprorHt quedeceluy de leur maistre. Aulli. conseilerois tousjours au seigneur de nofhe. ai son tu flU que, qu'il ne donnait du tout la charge defes vignes. son fermier, mais qu'il en retinfte le foin principal.car comme l'œil du marftrc rend gras le cheval, aussi le foin. prcfnccc du seigneur, fajr le champ fertile: & de grand rappoir, ôf paxée aussi que le Seigneur choiera mieux fa vigne sans la defrauder du juste labeur qui luy est deu, queceluy. qui elle n'appartient. c fiant la vigne la pièce tfhciirage où toute petite faute ttaine aptes foy grand preiuriice, tel qui souvent ne se peut onc réparer que par arracher. en rcplater de nouveau.Qu'unii ne loir, tu oirras peu souvent les Guespins dOileans, les Deaulnais, ceux du Duché de Bourgongne, lesquels ont grands terroirs de vignobles, faire complainte de leurs vignes, d'autant qu'eux-. mesmes Tmrifinir en f° nl f°. g neux, en retiennent la charge principale. Au conXltptntii traire, les Pariskrn n'ont autres comprimés & querimonics en leur tmltkn lm bouche que de leurs vignes, parce qu'ik en donnent tout le soingi ytgne. des vigneronns trompeurs. ignorants. l'avarice, ou ignorance, on négligence desquels est cause le. plus souvent, que les vignes ne rapportent il bien qu'elles devroyent, ou qu'elles ne sont que de bien petite durée; Et tant penser que les vignes feront de beaucoup plus grand revenu que les-jardinages. autres terres. grain, lî eJJes font bien. diligemment cultivées. car bien peu d'arpent de vigne se trouve qui ne rapporte. hacune.année, rune portant l'aune, pour le moins dix ou douze muis de vin, qui est un grand revenu, Uns faire compte du grand nombre des marquortes ou cheuclues que lony peut prendtc rous les ans, poux transporter. planter ailleurs. ce qui peut facilement plus que lai îsf.ticc. tous les despens. frais que lon fait aux vignes. Parquoy ou le revenu qui est en telle vente de marquortcs.ou l'esperance de la vendange. cueillette du vin, doit incitée

le maiftic de nostre maison Rustique.

Chap. si Quel terroir. quel air demande la vigne.

Dru» défit «JJJÇ.

vigne tiéeroiit qu'en certains endroits. elle proprei est chose. nous d'autant admirable, que la singularitc fitstymt.. e cette plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre, pour le tien qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits oiVelle ne croist point, les petfonnes vfâns d'autres bicuages, lie Ce trouver point si forts ne fl puittants. Quant au terroir d'ieelle/aut consideretdeux thofes.la qualité de la terre où on la veut planter, le solagc, dispoTuion du ciel qui domine far le lieu; quant à la qualité de la terre, tu la choiûia, ara DE. MAISON HVSTIQUE. pi trop force. espoisse, ne trop meuble. menue, plus apprethant cou-. ., restais de la racne.ne maigre.ne trop gratTc, ncâcraoins apprethant fplrtv. de la garfe :ne lieu champestre ou trop plat. encore qu'il. croisse rign, plus ëc vin. ne trop roide. droit, mais plus cfléué qu'autrement; pour estre phistost secouruë par les fais bien faisans du Soleil; ne lieu sec.ne humide. aquatique (où la vigne n'est de longue durée, ne produit de bon vin, lequel se gaste bien tort, toutesfois moyennement arrouse. qui n'ay. des sources de fontaine. fleur de terre, ne aussi dedans au fond, mais de sorte que de près elles puissent bailler de l'humidité aux racines de la vigne. ladite humidité non amère ne falce, à fin que le goust. faveur du vin n'en soit gasté. Parce ne faut planter la vigne es profondes. bafif. valces, quoy qu'elles produifent des tai fins en abondance, d'autant que ne pouvant meuriren faison, feroient des tins verds, de petite valeur. joint que les vignes fituces aux vallées, sont fort dangereuses des gelées d'hyver. du Printemps, sont subieûcs. coulure. à pourriture de raisins, qui rend un goust moisi. chanci au vin: Etaveccc, quand l'année est pluvieuc, le grain s'y fend. creue par l'abondance de la pluye, pour raifo de laquelle, le raisinestant trop humcûc sans le deseicher, le vin en est inlîpide et. subject. tourner. autres vices/Et au cas qu'en tds lieux ychoisiuczde celles qui sont les grains du raisin rares. peu espois, afin que le Soleil. pénètre facilement. moins ne faut planter celles qui lont esmodcllées :et fontlegtain ferme, es tertes Froides. humides.ny en terroir chaud &fec celles qui ont assez de substance. le grain mollct.Sur tout, si vostre lieu est de foy tant faBorable qu'il y ayt des coustaux. collines, choisissez les pour planter vostre vigne. vray est qu'elle. viendrai peine, mais ayant priic racine, elle rendra vin fort plaisant. gcnrcux, quels sont

les vins d'Ay. de Hardre, d'A, de Gentilly, de Meudon, de Seure. En général, pour planter vigne, qui pût profil. l'abondance & bonté du fruit, faut que la terre soit facile, aisée, subtile, raoyennement meuble: non pas que telle terre soit seule bonne pour vignes, mais pour ce qu'elle est la plus propre & convenable aux vignes. les terres glaiseuses, pierreuses, ou groudteuses. graveleuses, qui ont force cailloux ou argille en fond, couverts de terre, sont bonnes, pourveu qu'il y ait de la terre grasse parmy, qu'elles soient souvent rafraîchies de labour jusques à leur groudte: En terre glaiseuse & argilleuse & force, le premier labour doit estre assez profond. tel terroir veut trois labours pour les moins. Tels lieux produisent vins forts et délicats: mais. elles qui ont les pierres ou cailloux en haut & grande quantité, ne sont propres pour la vigne, cause qu'elles sont lentes pour la chaleur qu'elles reverberent, en Hyver. cause de leur froidure excessive: Vray est que l'on plante la vigne en terre graveleuse, geouctée. pierreuse, le labour en tel terroir n'est requis si profond, à cause que la racine n'est si avant en terre, que le comble. Si l'on voit un lieu qui est en terroir glaiseux, suffit de deux labours en la plus fertile Terre croyeuse ou marneuse, comme loigny sur Yonne, est assez bonne pour vigne, mais Targillieu, celle de laquelle usent les potiers, n'y est bonne: anssi le lieu sablonneux ne luy est du tout propre. quey qu'il rende le vin au goust assez délicat, mais le rapport en est fort petit, y est le comble fort subiection à la coulure: La terre sèche. ardente produit vignes maigres, si elle n'est secourue de fumier. Et Quant au solage. disposition du ciel, vigne ne veut estre plantée au Comble. coupeau des montaignes, moins es lieux qui sont posés. l'obstacle du vent de Bize: elle demande l'air plus chaud que froid, plustost serein que pluvieux, craint les tempestes. orage elle s'effioit d'un petit vent doux. gracieux, veut estre tournée vers l'Orient ou le Midy: vray est que généralement es lieux froids & vignes doivent regarder le Midy: les lieux chauds le Septentrion ou l'Orient, pourveu qu'elles soient. couvert des vents, tant du Midy que du Levant: si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux aux vents de Septentrion, ou de Soleil couchant. es lieux tempérez vers l'Orient ou l'Occident, mais pour le mieux vers l'Orient. Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes ces commoditez de terre. d'air se puissent trouver en tous païs: le bon laboureur accommodera les plants des vignes selon la nature des lieux. païs. Par exemple en terre grande. fertile, mettra un comble de vigne perire ôté ce petit rapport, comme le morillon, le meflicr. Taubcine. en terre maigre, celle qui est fertile, comme famoreau, trefseau, l'on b. ierd, ouche, museader, beauvais, & pulceau: en terre espoiffée, la plus forte. qui porte quantité de bois. de feuilles: comme morillon, murlon, tréffau, pulceau: en terre menue. allez grasse, celle qui porte peu de bois, comme famoreau, lombard, beaulnois. Par ce moyen l'on sçait ou défaut qui fêta au comble de la vigne, rasupplé ou corrige par le naturel de la terre, de façon que des deux proviendra une température qui est requise. la production de toute sorte de plantes. Outre il ne doit mettre es lieux humides le comble qui. les grains tendres. gros, comme famoreaux. goudé, meurlons, pulceaux, cintrains, tréssaux: mais celui qui. les grains durs. petits avec plocurs pépins: comme pinots, farmincins, aubeines, tréffaux. Es lieux agitez des vents. orages, il faut mettre la sorte de vigne qui aura les grains durs. fermes bien tenans. la gatte & au contraire, celle qui les aura tendres, es lieux chauds. Es païs secs faudra planter celle dont le fruit je pourrit facilement par pluyes ou par iarsée: comme famoreaux, goudés, pinots blancs, beaulnois & en lieu humide celle qui se perd. corrompre par seicheur. En païs sujet. la greffe, celle qui. les feuilles dures. larges pour le mieux couvrir. défendre le fruit.

Chap. III Que nulle vigne se fait par pépinière si ce n'est pour plaisir.

'E ne fais point d'avis que l'on s'empesche. faire pepi-P'P'Swrt de 'ncres: car ouerc ce que l'arbre vienne pluïost de pépin y juene feroit la vigne, il n'y a ne prompt ne, bonté à l'vige de ce qui vient du pépin. c'est. faite. ceux qui l'ont planté, aux despens de leur bourle, ont puïlance de semer pépins d'un étrange païs, pour puis après les faire croître par creus, tant planter en terre meilleure, en faire bailleie, sur laquelle ils puissent enraciner, puis transplanter les entées. n. us en terre meilleure, pour deux ans après en recevoir le fruit. allez jff, fa? gros de délicat. m les ce comble dure moins que tout autre. encor un mot De nous soucions en ce païs des vignes que l'on puisse monter sur les A. "». de arbres, aïoli que l'on voit en Lombardie. ailleurs, ny de celles

qui trt » font ctlevées en treille. lîmple. double auuct, ny de celles qui rampent le long des ormcaux, ou autre bois. car le vin n'enest jamais il oon, tant pource que la racine de l'arbre se corrompt, ainsi que sont les choux, comme juuj pource que ceste plante ne veut jamais estre fort haut eslevée, ny plus oifulquecde marrain, qu'à la hauteur de l'homme paifaiCi.

Chap. III Avant que planter la vigne, faut sçavoir quel vin la terre apportera, où on la veut planter.

Vi. désir de planter vignes, nefc doit tant fier aux exprimenmarques de bonne terre qu'avons cy dessus déclarées, ttrtpévm que premièrement il n'aye faite expérience, quel vin i' produira la ferre où il veut planter la vigne: car ce fe-umsr. roit peine perdue, despens superflus de planter viS»-nc de petit. mal plaisant revenu. Or l'experience decela pouv jl estre pnfe en ceste manière: faites une foflè en la terre ou vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirce de la forte, prenez en une mottc, la mettez dedans un voirre plein d'eau de pluye bien nette, meslez. battez ceste eau, puis la laiifcz reposer jusques à ce que la terre face refidence au fond du voitre: ce que lon pourra facilement congnoistre. la clarté du Toirrc & îpres que la terre sera bien reposée, vous goullerez feau, Tous aurez vin dételle faveur que l'eau. Si vous trouvez donc va goust amer, salé ou aluineux, ou autre mal plaisant en Peau, gardez vous de pllrei la vigne en telle tctrc. Si ainsi clI, la cousturae de fumer Fumtr tn les usencsest damnable sur tout. d'autant qu'il est fort diffic ile que £', b»fê tertc noun je. engraitTle de fien.ne retienne en fov la faneur du si en y &. la pailia ne la communique au vin.Parquoy les Purifie, fout allez LIVR'E Vit: nul advisez de charger tous les ans leurs Tigncs de fien: cela est cause que leurs vins de la plus grande parc ont un çpuft mal plaisant, se gastent facilement. bien tort: outre encore que le fien fait envieillir incontinent Bc devenir (Utiles les vignes, d'autant qu'elles jettent toute leur bonté aux premières années.

Chap. Choix des complants de vigne

Chtixdt choix des comptants, soyent croficttcSjmarquorres complnu dt J5 lîou tenais, ne se doit mettre. la discretion du venUyignt. <w ISrR deur, qui bien peu se soucie de la taifon propre. cueillir les comptants, ny de la bonté d'iceux, mais bien au grandsoing de celui qui fait la plante. par .ce ce feroit le meilleur les prendre en ses vignes, ou pour le moins estre alleuré de la bonté de ceux qu'il veut acheter. doitaussi avoiresgard. la qualité de l'air, ailictte du terroir où il veut mettre sa plante, pour. accommoder lesplants. car si cest vers Mtdy, prendra de celle mesme partie les farmenrs qu'il veut plantée: s'il veut planter en lieu haut, prendra lesprovins en vigne haute & si bas, en un bas vignoble: plantant en tcuoir chaud, froid, sec ou humide, choisira de pareille assiette le sarment. renouveler. par ce moyen Je /arment s'afTetmira plustolt en terre, le frni. croistra pluuoit&. beaucoup meilleur qu'autrement. ne doit aussi long temps gardet le comptant fans le planter, car non plus que des arbres que lon veut transplanter, la vigne n'endure aisémentaprès sa coupe estre si longuement gardée. ny mesme estre cranfportée outransplanée en autre terroir que le fien, pource qu'elle craint la mutation du lieu. du ciel. d'oùvict que non sans grande peine les comptants apportez par deçà., des païs estr.mgc. comme de Benune, Rethelle, Bourdeaux, ne peuvenr tant bienvenir ne profiter en nofrrc terroir que ceux quiy croistennr. Donc pour bien choisir les crofletres su planter nouvelles vignes, il faut regarder que la vigne dont prenez vos croflètres, ne soit gueres moëlleuse: d'autant que cestecy non seulement est fertile. abondante en fruitt, mais encore n'est fubrfe&eaux injures du temps, corame des neiges, brouillarts, bruines, hafle, bru Heure d'esté, comme sont les moelleuses. puis quand les vignes commencent. boutonner, faut foin gneusement voir sur le commencement de Sepremv bre celles qui sont plus chargées de.raifins,Jc: plus fertiles, on. force yeux aux sarments. qui n'ont point esté endommagées ny offensées d'aucune injure du temps: qui ne sont nouvelles, ny vieilles, mais enlevrgrande vcttu, ou qui ont passe. quelque peu outre. De telles vignes faut prendre le sarment. au cro. liant de la lune nouvelJe sur le tard après Midy)non du plus bas ny du plus haut, mais du milieu, qui soit rond, léger, ferme, ayant pjucurs yeux, &environ trois "doigts de bois vieil avecIcnouveau.Le faut planter incontinent,àfia qu'il reprenne plustost en terre, comme estani encore en vie: ou bien incontinent qu'il sera

couppejentourer de la terre. fans. licrclhoite. ncnr. mclmc il on le veuë long temps garder, le mettre en un vaik seau plein de rerrc, Bien luté. estouppé de toutes parts, à fin que l'air ne luy face tort: ou bien si on le veut transporter en pays loingtain, le ficher dans oignons ou ails sauvages, avant que le planter, le faire tremper en eau. principalement si le tecrotr dont il fort, est (ec de la nature les vigneronns du Duché de Bourgongnc, avant que planter Us crofi. ctucs(& non les chcuelucs, qu'il y appellent chcuoiccs) les sont tremper en eau courante un jour ou une nuit, rrouuenr par expérience que. faites crofletres, qu'ils nomment communément chappons.rcprennenr plus facilement. Autres sont plantée le farinent mcontment, à fin qu'il reprenne plustost.

Chap. VI La façon de planter la vigne,

LE premier labeur pnr planter la vigne nouve!le, ie doit faire des

le Printemps ou l'Eltc, auquel labeur premier la terre sera bien purgée déroutés UperHuitez, comme racines, herbes. pierres: L-ra nouée. rnonaellec souvent, afin que la terre qui est dessus vienne au fond, telle du (on. vienne dessus, pour humecter. rafraichir la seiche, cllhaurfer. defeither la moite. espeiTc. puisfcgalec. rayonnec de plusieurs rayons. fosses, qui soyent d'un pied. demy de largeur, de profondeur jusques au tuf ou fin degrouctte: te les chevahcrou condots de code. d autre de telle espailleur par dessus, que la profondeur de la railè, que ferez toutesfois plus creuËc en terre forte qu'en gueret sablonneux, caillouëux, ou de griottdd es costez desquels rayons lon pourra mettre au fond des pierres non plus grandes qu'un pain. que lon couvrira de terre, à fin que par le moyen de ces pierres, les vignes demeurent Fraisches durant le» grandes chaleurs, que durrant les pluyes les eaux s'clcoulenr. ne demeurent au pied de la plante. Dont vostre terre ainsi bien espicrrec, après. premier labour ralîis. reposé, le gueret bien défriche de chiendent. autres lurbcs inutiles, espicz le temps le plus doux. planter, selon le lieu où vous ferez, la nature de vostre gueret. Appareillez, aiguifez, retranchez la racine. la chevelure. j ef. de vos complants, les addrcllèz bien au Soleil de Midy: plantez les au milieu du rayonjous la subic&ion de vostre pied, Toppo/ÿtc l'va de. autre, en croix Bourguignonne, pour les faire. après estre bien recouverts de terre, avec du fumier faia de long temps, ou de la terre que lon aura tirée du rayon, jettec ûir le chevalier) fauter aux deux costez de la raize.vers le chevalier. cpdots de chacune part:car ainsi ils rapportent. avantage, s appelle celle façon, planter. double: .ce qui. entend des croflettes seulement, pour la doute que si l'unç S iijj LIVRE VI. meurt l'autre recouvre: & si routes deux prennent, lon en tire Pune pour mettre au lieu d'i celle qui nauroit prins. Car combien que la croflette face meilleur pied. racine, si est ce qu'elle est plus difficile à prendre que la marquotre ou faut elle cheuclué, encore que la marquotrene lon de si longue durée, par ce que la croflerte Fait racine d'elle mesme.Or la faut il couper du phis gros bois. nouai lieux du icp qu'aurez cogneu beau. rn til, faut qu'elle aye du vieil. nouveau bois: elle est quatre ans sans faite fru; et, aussi sans fortune lon la voit durer trente ans en valeur. après qu'elle est couppée, il la faut tailler, ne luy laiitÈr que trois ou quatre noeuds pour le plus, dont les deux en pourront faillir hors de terre: & s'il y a quelque œillet, il le. .. ut abbatre avec l'ongle. Si vous faites les rayons moindres.il faut planter en godeau. l'Angeuine, de deux en deux pieds, une marquotre entre deux thcualiers, ainll que lon fait. la baitardiere des arbres fruiûiers: & la laitier quatre ans en estar, pouc la recoucher quand elle sera venue, deux ou trois ans après qu'elle aura jetié le bois fort. puuiTant:de façon qu'à la si gne ainll faicte& continuée, ne faut eschalats ou autre soustenançc: car le maistre pied, ainll que d'un arbre, donne a(tcz de soustenanec. Ferme de fesfcions.En Languedoc. Provence lon plante de ceste façon, mais plMterlt y-. s. iq Ucnt plusloing. loine, enrre deux. mettent l'olivier.qui &»edo. Q/. empelche ne de son ombre. la croiliance ny au lolage de la vigne. j'-rouence. Encore ne lai ît 'cm, ai r, si qu'en Italie, mettre entre chacun rayon cinq OUmernemr ou rayons de mars ou de froument, ores qu'ils n'y enttemeslènt fe/ehe. -w-. a v, ncl. s ne laissenc toutesfois. planter des oliviers au champ de ". ' labour, attendu que, comme dit. esté, son ombrage ne donne aucun empeschement. la croilfance du grain. MdnjiHttt. La fautelle ou marquotte veut estre plantée si tost qu'elle est leuce f Unur.. c. Qn tronc. Avec. A cheveleu rc, seule au milieu du rayon, caufc de sa cheveleurejdont on ne doute de laprinse. aussi luy f.»ut il la couche. Tedendue plus longue: elle prend, ainsi que dit est, plustost que la crol7ette, tout

ainsi que l'entenais dure le moins de tous. après que vous aurez planté vos croillettes ou marquottes, il les faut plier fort en pied, pour leur faire prendre racine, puis les desbergeotid'cfbargerjC'estàdirCjabbattcdelaterre du chevaier décodé et d'autre, qui ainll pourroit cheoir sur lesdites plantes. . Chablycs, au Tonnerrois, en l'Au)ierrois, en plantant les Chap.os (& non les chevelues. les tordent d'un demy tour bien doucement, & jusques à ce qu'ils claquent un petit sans les laïler revenir. llattribdt-Autre manière de planter la croiTr te, non la marquotte (car sa "hlren. m rac. ne cheuclucncrendureroitpas)fe nomme planter àla batre, la 4<<J° fiche, ou selon l'Angeuin, en godeau, scavoir en piquant par ordre lesdites crolièttres, ou deux de rencontre, ou une seule, ainh que 1cm fait les faules :puis après les recouvrir, piler. rebatte, ainll que «litaestc. Au surplus, à fin que la nouvelle plante prenne bien tort racine, Fin IU feraiOn de meterc. Lon pied gland. vesse froiflez. moulus enfem-"A frtndn ble allez groflément, ou bien paille de febves, ou fumier faict de long ". temps ou balle de bled, qui est le plus commode, s'il s'en troune de. crouppic d'un an ou plus, ou terre grasse, au cas que le terroir où tu plantes ta vigne fust maigrermais s'il est gras faudra. mettre marc de vendange mellé avec fien qui soit de raisins blancs, si la plante est de vigne noirc-.ou noirs.h elle est de vigne blanche. aucuns pour cest et fc&. espnnndent de rurine.d'autres lie de vin.Vray eû qu'aucuns tiennent pour certain que l'urine. est du tout contraire, quelle fait blanchir. mourir par succession de temps le sep, soit Chap.ons ou marquottes. Ne faut méfier, s'il est possible, parmy les vignes antres plantes, Ktfétrùm encore que quelques uns. sèment febves, courges, cocombes, par A»"»!. ce que ce qui estferac en la vigne luy oste son nourrissement, fait yi ' ombre dommageable-.fur tout la vigne hait les choux, comme avons dit au fécond hure. Ne faut aussi planter les vignes de diverses nlanges, par ce que tou-Ntfautfi:tc vigne ne vient pas en mesme temps, n'est d'une mesme nature: ttr. " yt. n<s car l'une porte fruic". hastif'autre tardif;les frui<&s aussi sont discrets, .. " 4<r J, car l'un est roux, & autre noir, & autre blanc, & autre doux, & autre aigre, l'autre durable, l'autre non:un vin est meilleur vieil que nouveau:l'autre beu incontinent après qu il est faict: l'un demande une culture, l'autre une autre. Ne faut donc nieller les plantes diverses ensemble» car il n'y a rien qui gaste tant les vins, que fait quand les raisins hastifs font vendangez avec les tardifs, les blancs avec les noirs, d'autant qu'ils sont de nature contraire. Et au cas qu'on en vouluft avoir de diverses sortes, faudroit les mettre séparément l'une de l'autre, à fin de les façonner. mcliorcr, Tailler. vendanger selon leur naturel. saison, à sçavoir, les plus gaillardes. fertiles les premières, les tardives, les dernières. Ou pour le mieux, si lon veut avoir diverses sortes de complants, à fin que si l'on. receu dommage lon puil y avoir recours au fruict: que l'autre pourra apporter: au lieu de méfier ensemble les complants en un mesme terroir, faudra avoir autant de clos ou quarreaux de vigne séparez. distinguez l'un de l'autre, comme nous vou lons avoic de fortes. diversitez de complants.

Chap. VII En quel terroir, avec quel amendement, en quel temps de l'année demande estre plante le complant.

Our faire la plante nouvelle de la vigne Françoisie, il faut que le Seigneur de la maison Rustique, s'il veut voir le fruiû de ses premiers labeurs, ayt le soing du terroir. du comK plant, duquel il voudra peupler sa première plante, comme avons dit:car il est bien certain qu'en forte terre, moèlieufc & grasse, "U vigne apporte plus de fr uict.cV: requiert moins cfamemîcment, n" ce n'est qu en deux ou trois ans il luy faut donner quelque peu de terre neufve de Mars, ou de quelque allégement au pied, selon le temps. le naturel du pAys. En terre ublonneufè oucailloueufe, cornine pourrait estre. Vau-girard, à Vanucs, ou la vigne ne rend pas tant, faut Qjhl ft<. p| les souvent labourer. fumer. propos, mais que ce ioit du fiera de 9. m. ' bœuf ou de Tache, non de celuy de cheval, de porc, de brebis, ou de gne. voine, desquels quelque gueret que ce soir, nul ne le trouve qu il. en empire plus toltu'il n'en amen Jetans que tel amendement empire le goust du vin, fait que la vigne en dure moins, tant .par la negligiftttreiiU gencedu laboureur, qui trop le rie. la chaleur de son fion. ainsi que di4x yi»e ceux qui mètrent de la chaux vive au pied des plantes, pour les faire tH pn<ide. plostopst venir, cV:auiii pour 1rs faire plustost meurir:comme aussi pour ce que tels laboureurs ncdaigncncr fauîr au.pied, ny donner.plusieurs façons. leurs vignobles, quand le temps cl\ propre, mais avarient mieux mettre leur maistre en

frais de fien, roui »s, efahalUts, qu'cn temps pluvieux. commode se travailler. hocr plus souvent.vokc Mwvy plustost employer ledit œuvre de leur labeur. taucrncr, ou plaider l'r»nf. contre quelques uns de leurs parents ouvoillns, le plus louveet pour néant. iaçoit que la choie qui est la cause principale de la production du vin, tant en bonté qu'en quantité, cest de donner le plus de façons que lon peut. la vigne. Vous pouvez donc faire la plante de la vigne Trançoi/cau croik (ânt de la lune, ou elle ayant desja parte les quatic ou cinq premier» joues depuis ses Aducnts de Noël, ou depuis la my dettmotc jusques aux gelées ensuyvantes, selon leur force ou afpcrité, pour. fgueJles vous intermettez voilrc labeur; car de vouloir rompre. decouvrir la rené alors qu'elle eCtprinse. endurcie de la gelée, c'est. vous autant de peine. à la terre autant dédommage, par ce queXous la cote de la gelée elle se renforce au dedans, pour puis après monlrrct sa force au renouveau.Parquoy es lieux froids sera le meilleur de plan fer lavigne-devant le Prinremps, comme es lieux chauds, (ècs, qui ne sont point arrousez, en Automne, à fin que la pluye qui cherra tout l'H vuer supplie le défaut de l'autre ean, que les racines. se prennent plustost. la terre, alors. principalement que uatute donne plus de nourrirurc aux racines. le conseille que plantant la vigne on face non des trous, mais de petites fortes larges d'une brade. demie, a va. s pareille hauteur, ce au mois d'octobre si voulez planter. vostre fatrpeot en Fui ne r, on des le mois d'A oult.îi délibérez faire vostre plant avant Phyxex. Xes instruments principaux du vigneron sont labefchc pour bcfiher. retourner la terre, la houe fourchue pour fortoyer, le houe, la bifnetre ou marre pour arracher les herbes inutiles,! Car Jet, a fierté, la ferpe, ferpettc. ferpillon, pour railler. couper le bois. faire provins, le taraut pour encer la vigne.

Chap. VIII Plante de vigne noire

JP /. franc comptant de la vigne noire croist par tout z\% sauvage fait le vin aspre. rude. tel est celuy qui est cueilly en terre nouvellement défrichée. mais La vigne, .qui 'pour-faire rendre le vin claret est plantée moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon. assiette que \i commune, aussi en est elle plus mal-aiéeagouverner, requiert un bien grand l'oing, parce que le yin qui eu deflend, est plusplaisine. l'œil, meilleur au goust, cncoics qu'il ne fou den g» an Je nourriture. les comptants de la vigne noire sont lcraorillôn,lc famoyreau, Je; x le négrier, le ncrat. B, nv. Outre lesquels, pour vigne claire, on. adjoste du blanc comptant, du mellier cy après dedairé, allez par voye, entre trois ou quatre crolfettcs ou fautelles, une. Le meilleur complaut est le morillonppelle Pinot;duquel le bois ala coupe rouge plus que nul autre. le meilleur est le court, noue de trois .doigts entre. hacun nœud pour le plus, de grosseui selon le païsoùil auroiteste nourry & porte lefruiû entafféj &a la fouille plu&ronde que tous ceux de sa forte. L'autre motillon. le bois long, noué de quatre doigts pour le MoriU»»"4imoins entre deux nœuds,}; lus gros. plus moelleux par dedans. &:a la coupe aussi moeikufe", dont il en est plus lasche. &a par dehors fcf force fort rouge la feuille decouppée en trois, ou en patte d'oye, ainsi que le figuier. Ce fécond morillon est nommé autrement Pinot aigtot. ilporrt bien peu. di perirs raisins clairs, dont le vin est fort, voitc meilleur que du premier morillon. Le tiers morillân Rappelle Beccancil. le bois noir, &le fruit. de rncfine, fait grand' monft rede vin au eurir, nvais quand ce vient. taeurir, il déchet demoitic de grain, le plus souvent d'avantage. la (àutelle en est plus longue nouée de toutes, croist plus en longueur & en hauteur debois.que nul autre. Ce tiers morillon. appelle le. franc morillon lampcreau» il meurt premier que les autres copiants, & fait bon vin, autant & plus-que les deux autres. Lcfàmoyreau se trouve aussi de trois sortes, dont la meilleure fau-SÉMtymutà telle est courte nouée, de bois fort dur. l'autre luy approche fort trom l' ntu près. La tierce esprce se nomme faraoyreau chiqueté, autrement Prunelat blanc, 6 ce. cause que son bois est plus blanc que l'autte, fait du vin d'afièz mauvais goust, ne porte que par annéestelle. au(H ce mal, que quand le temps est de la cueilJir, lon la trouve souvent cheutc. efgrenec par terre. Le Negrier, appelle Pronelat rouge, la cote ronge, le bois long Nfrwr% noué, groUèmoelle, feuillefort4ccouppée, la grappe grande. claire, fort rouge.le fruit dernier meur, fait le vin asprelcV de plas longue durée. Parquoy en la plante rouge. y en faut mettre que bien peu pour noircir. autre. raffermir. il se défend. la gelée, pource qui! a haute Touche. NtMtbaur. c ncrat, nommé Bourguignon noir, f la nature du BourguU &t£mn.. nQn blanc, le bois dur. fort noir, la moelle ferrée. pente, les nœuds près. près, la feuille moyenne.

route ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort près. près, cntalle. se dercod. la gelée plus que nul autre. n'en faut gueres. la plante, car il fait force couleur. de lortc que ceux qui ont pleine plante en sont vin pour les teinturiers de draps, le vendent fort cher. MmàSâk La retnelle menue, le bordelais de mesme, ne se trouvenr gueres, pour ce qu'ils ne sont de portee, ne valent qu'en trcillaj»e:le bois en est roux. comme cy après sera dit en la vigne blanche, sinon qu'il se crouve un peu plus rouge, la coupe plus vermeille.

Chap. IX plante de vigne blanche.

Frumuueêt», meilleur comptant de la vigne blanche est le frumenteau. qui. . . " rant. ur. uunc. & P rcs. . muscadet, qui porte le A. 'ijois rouge. puis le fin pinct d'Anjou, qui. le bois tirant sur le verd, le fruit jaune comme cire. GoHtft. Sur tous comphnts, nul nest moins tendre. la gelée que le gouest, qui porte le bois tanné, fotr gros ea rige, la feuille ronde, rend beaucoup de fruit. il y a une autre (orre de goue'ft, que lon nomme Gotjlfg< gouest faugé, amfi dit. taute du goust qu'il raporte. la bouche. il n'est gueres désire.combien qu'il fait beaucoup de vin, n'est subject a la gelée non plus que l'autre gouest de sa foi te. SnrgtiffM. !-. P ms fructueux des blancs, est celui que lon appelle Bourguignon blanc, ou meurlon, ou bien le clozier, qui. Vit noue qu environ deux doigts &demy, &ale frut&. courte queue plus cntalle que la rethelle, la feuille fort ronde, selon la natuic des gouests. au demeurant il se défend de l3 gelée. Ftirard. celui, que pour l'crfedfc les Parisiens appellent soirard, les Bourguignons cinquain, ainsi nommé par ce qu'il ne rapporte que la cioquiesme maille, combien qu'il soit plus gros en grain, en bois tirant sur le bleu, quasi. pleine farpette, coutcsrois est le moindre de cous quant à la valeur. bonré du jus. /Htjlùr.. c mc flier, autrement faruinien, rapporte beaucoup'.c'est pourquny on en met quantité. la plante si aie bois entre jaune &touge, &n'c(r si tendre. la gelée:fcfc feuilles sont qu'ilî rondes. Qjant aux dirfercnces des co. plants, j'en trouoe de crois fortes-Tvii le nomme le me llict L'nr" commun, ul. . c. ranc. rapport. l'autre Rappelle le gros m. (lier, '. qui. le bois . le. met aussi plus gr os:& l'autre ('appelle le franc meflcicr, qui rapporte le meilleur huit de cous, &legrain plus il parc, "a. Le bourdelais, autrement nomme le grais, vaut mieux pût. la Sourl-Li». treille du jardinage, toutesfois qu'on le met. la pUnre pour faire plus grand rappoir.il. le bois toux, plus gros que nul autre complant, & si moine plus haur, demande plus longue treille, aussi fait il plus gros grain, n'en faut gueres. la bonne plante, non plus que de la retheJlc, qui. le bois plus blanc que tous, néantmoins rv'eu gueres subject. la gelée. quoy qu'il (oit, il est plus tard meur, n'en faut plus d'un quarteron de iaurelles pour quartier. car il fait le vin verd, nonobstant qu'il sur donne la pointe. le rend foeck moins tenant de la liqueur.

Chap. X Le labour de la vigne tant nouvellement plantée que parcrué.

Près que la planteaura este drefflée, ainsi que cy devant. rfte dit, que vous apperceurez qu'elle commencera. jeter bois la première année, à prendre terre (ce qui se doit congnoitre vers la my May: & quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer lubcur.il faut commencer. la tailler, TaiSer. éc couper avec une farpetre ce peu qu'il y aura de bois sur le sarment principal, à fin que fcfortifiint en fcp. jambe, le tout soit uny en unt mesme tige: & la charge routcsfois que lacoupe soit raicte le plus loing du tronc qu'il sera poiïble, non entre deux terres, de crainte que ja rige ne se seiche: sinon luy laissei !<m bois, mais le nettoyer Ce esmonder des bourgeons qui. furcioiïlnt, pour luy faire plus grolïc Je ferme tige, ainû" que lon fait au païs d'Anjou. en Languedoc: faut aufl observer que le tailler en vieille l'une fait que les grumes de raifins sont plus grosse & mieux nourries. Et que de telle raille sert. profilée beaucoup és vignes qui sont en gros terroir. es vallée, qui jettent trop de bois. La taille qui se fait en nouvelle l'une fait jeter au sep plus de bois. Puis après il la faut bifRer, car la première façon B% fo. de la plante porte au (11 lon premier labourage.cn bifnant lon laboure sur les condots, à fin que l'herbe ne gaigne les comptants, la charge toutesfois qu'en beschant. remuant la terre lon ne frappe la racine de la vigne, a'icuré qu'elle craint plus le chet qu'on n'cltime.E ne faut pas seulement fouyravant avec labifnoireou houcfourchuë, ou avec le mcgle qu'on appelle. l'Auxerrois. mais entre-renverser. piler au pied les herbes derompues, qu'elles ne

puiiTcnr repionner & premier que ce faire il faut bien regarder par tour, quelles (aureilles ou emmenés sont mortes depuis la première ailliette qui. este. là fin de Décembre, ou commencement de janvier & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May mesme (1 lon veut, auquel quelquesfois elle ne laissent. proffiter. finon, attendras l'advent de l'année d'après, marqueras trelbitn les endroits du défaut, à fin que mieux il en souvicnnc. LIVRE Mt Xâ seconde innée vous commencercx adonnera la plante non «elle toutes façons.tellequejcçoic la vigne, qui est deliāparcruëot plantée de long temps» excepté le provigner. car plus la nouvelle plante est cultivée. nancée du labour, en non uelle l'une, en pluye douce, mieux en vaut. Si la rroiûefrac année envbifnant fapperroit bourgeon. fleur, iHe faut abbatre de l'ongle. FumtrUyi-En celle mesmeannée len fiente la première plante, en EsmonimtmmtU. bien fort, efeurant les rayons., par mesme moyen l'on. expand. donne lon le Ben, qui pour le meilleur doit estrede vache, & après celui du cheval, puis de porc, en après de ce que le pauvre laboureur pourra recouvrer:finon de la marne, ou de la terre neufve, & noire qui est bien le meilleur de tous les amendemens. le bon laboureur die toutesfois, que le bon vin de pierrotte ou de griotre demande grand labour, mais bien peu de fumier, ce qu'il ne face aior fer la plante. mfmînàtr. La quatiesme année mesme lon abbat avec la main gentiment, ftjm mm»-. ans. toucher avec aucun fer, les plus foibles. mefehans bourm3 ' geons, lauTeon les plus beaux pour voir fils rencontreront du comptant, dont îlsestoyem issus. ce qu'on doit faire cnuiton le mois de May. Donc pour parier en geneal des labours que demande la vigne tant nouvellement planter, que parercuë. vieille, on appelle le prejtuhritpn Jni Et labour Houè'r de première façon, que les autres appellenc fomMtm f'. °-brer, par lequel lon rend la terre plus fouple. plus meuble. En ce labour lon deschauffe les plus principaux seps, Ci. 'està la haute plante, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits: car en ce pays fnlleux. subicCcàJa gelée. bruines, commeaudessus & au haut des montaignettescela se fait. la queuë de j'Hyver, qae lon appelle la my-May. Bifrfi<»' La seconde façon de la plante, est bîfnrcr, comme dessus. esté dit: ét ftp. ma. s au paravanc il la faut davaller comme en la taillant, est à dire, avec la besche agencer les crossettes. fautelles, ce qu'elles se contiennent bien en leur plante, ne. esgarent au fort vent. Pr«tiper La tierce-façon cô le provigner: mais il. en faut garder en la plante ttf»P». nouvelle, pou. J année feconde, encore plus pour la tior ce, si ce. eâ par endroits, encore au plus fort bois. La troiesme année outre les façons susdires, si la plante est forte &en bon terroir, qu'elle ayt jetté beau bois, lon la commence. provigner des la my-. u. il, pour le plus feur. la my-May & alors lon. tte les provins aux endroits que lon rompt des chevahcrs& condors, de coite. d'antr, par ce moyen se fait. efchiquier, dont /ait mention Columelle. En ceste mesme année troiesme de la plante neufve, selon la force du bois qu'elle aura. ttc, nonobstant que vous abbaticx avec l'onDE LA MMSÔN RVSTIQVE. jîS tic partie des boutons. fleur pour lacause quedefios. toutesfois fefon l'abondance dotort bois, après avoir taille ôamendé le sep, l'on. commence luy baiHcr appuy, l esthallasscr. lier, pour soustenir. J'. W le fort bourgeon, qu'il ne tombe. (c prosterne. cela faic il la faut bîfnor. encor devant que ce faire, il faut qu'elle soit leucc, boutée,et lice du premier lien. Lon provigne aux advenrs,ôt en fanuier, après avoir taille, corn Pr-farn bien qu'es endroits plus frilleux lon attend Février, Mars, pour ce faire lon prend le plus beau. tronduselon congnoistestre parcreu, en totippant ses compagnons. deux noeuds près de la tige: quelquesfoisfilciepest beau, lon prend de la première plante deurbrins, les couche lon doucement l'un arrière del'aurre, sous le pied, dans la forTè qui faiôt aura esté au chevalier ou aux condots:puis lon les recouvrede terre, fait-on le premier provin fort profond;. fia que Pannée d'après qu'il aura estédressé, les brins nettement cou <ncz, sans aucune ofrtnfe, il puisse endurer l'amendement du fumage: car jamais lon ne fume la mère ny le premier. principal brin, mai» bien on les deschaulîc en janvier, &aux Aducnts, quand on fume les mouins,âfindeloy faire micurrecevoir la neige. eau du ciel, qui fuy peut cngrossir le pied;. Crublyes. partout le Tonnerrois. Auxerrors on provigne au moisd'O&bbre. aux advents, lors que font doux,és terroirs pierreux. groucleux.Et depuis la. y Mars iufa ques. la my-Avril on. provigne en terres glaireuses. argtilleuses, afl non ptostost que ceste laifon, potw autant que l'eau qui croypiroil dans les foffes, feroit pourrir. mourir du tout les comptants. cause de la gelée. retenue. en l'Hvuei. au Printemps. après l'Aoust il faut redreflèr la vigne, soit vieille ou nouvelle, 8ô ArJrrjfr. la reliev de nouveau, cause des précédentes cheveleures, qui pour-yi V"< roient avoir

le premier lien or Tcnfé, defei, bc, alors lon luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou, ny en Tourainc, cause de lent labour différent du nostre. Nous avons oublié qu'à la my-May, devant que de lever la plante, il la faut estourgeonner, en ce faisant bien garder que lon. of Fcnfc les principaux bons que lon verra a fleur, si non quand il. en aura trop en un sep. Au riercer, qui sera fait en Aoust, lon la redreflê. relie derechef, rHff, puis en rcp doux, après la pluye lon remue la terre avec la houe aïïèx dooéement, renverse lon les her bcs & quelquesfois lon farcie, si l'année et phiueufc. Outre lesquelles façons ordinaires, fois-adverty qu'en ja vigpe ilfiut tousjours avoir la besthe en la main, qui la veut faire profiter, la n'y servent les valets ny chambrières, principalement au provigner, au de (bourgeonner. Somme, de toutes les fa Cmulfm çonHe la vigne cy dessus deduiics, lon doit entedre en général, qu'au. ff«». mois de Décembre cVcn. anuier lon raille le nouveau provin, cure '. 'X. . on levail dH'anoéepiTée, endcchaufiant le pied de Urrere, etfa». Joanant derechef le ptottin, c& est l'amendanti mesticx ca-est. fia 4/1 VRE V!. Mats&Avril lon taille, fait-on les nouveauxcompîants. enme£ me temps on deschaufle les vignes, fume-l'on celles qui en auront. besoin:peude temps aptes les faudra réchauffer &rccouvrir, puis avant qu'elles jettent leut fleur, esbourgconner avec la main, principalement quand on verra les drageons. tendres, qu'il ne les faut gurcs roucher du doigt pour les abbatre. bien tort après les appuyer avec eschalats. paùfeaux, lier d'un lien doux. fouploc, durant tout ce temps, n'oublier. leur bailler toutes les façons de labour qu'auonc çy devant mentionnées.

Chap. XI La manière d'enter la vigne.

Zrtnvir. 1flfff12 Eu souvent la vigne est entec en ces pays, toutesfois nout en dirons un petit mot, ayant traitte ce point plus amplement au troisieme livre:où nous avons parlé de toutes les manières. ûngularitez d'enter. La vigne donc Ce peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne est entée en deux manières, l'une en tt onc, l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choisir un rronc gros, ferme, plein d'humeur, qui ne soit point trop vieil, le trancher. fleur de terre, ou pour le meilleur, un pied dans rerre, par ce que l'ente se reprendra mieux en tet rc que hors de terre. les greffes que lon voudra enter feront rondes, termes, ayans pluûeurs œillets près IVo de l'autre, couppers en decourc de la lune, prinses du tronc. pied de la vigne. La manière de les enter, sera d'insérer dedans le rronc environ deux doigts en profondeur les grefFcs.ferasle semblable, si tu veux entier la vigne sur branches de vigne. A l'Auxcrois, principalement. Chablyes, ils ontune façon d'enter outte les susdites, de laquelle ils usent frequemmment, qui est, qu'ils couppent toutes les talles ou brins du fcp, fors lebillon ou verge de. année precedente, qui demeurera de la longueur de deux pieds, laquelle verge ils fendent de deux. trois pointes de doigts, vident. parent ladite fente au dessus, par le dedans de l'un à l'autre costé, à fin que la greffe du Chap.on sa. i en coin, fadapte mieux. ladite fente, dans laquelle ils. mettent ledir greffe. qui aura du vieil le nouveau bois. aiguife du bout qui entrera dans la fente en forme de coin avec la moelle, le sont revenir de telle proportion que les escorces se rencontrent, puis le lient doucement sans les beaucoup ferrer, avec une oziere fendue. escharnée, en forte qu'il n'y ayt quau que la pelure qui demeure, pour estre plus douce. plustost pourrie; Cela faict, ils couchent ladite ente dans terre environ d'un demy pied, la recouvrent de terre douce. Ils n'oublient. cl monder en la fouchc les talles. brins qui. viennent l'année mesme, à fin que la feue ne monte. donne nourriture. accroissement. autre Qu'a l'en, te nouveau faict, qui des sa première année croist le plus souvent de deux. trois pieds. Deux ans après ils provignent la Touche avec l'ente qui. ttera plusieurs nouvelles talles. On peut faire le femblable d'une talle de pied. La vigne est entec de mesme façon, sur les arbres, comme cerifiers, pruniers, autres semblables, dequoy parle Columelle bien ample-. /. w. // 'ment en son Ormaye, auquel te renvoyeray, par ce qu'en nos pays de France, on ne faict. aucun estat d'enter les vignes.

Chap. XII Aucunes petites singularitez touchant la vigne.

VOv saurez vigne qui portera raisins en abondance, pro-"» duira vin fort bon. de garde, si vostre vigneron est cou-. l,9ndAnet ronne de lierre alors qu'il la taillera, si nous croyons. Palladius. toutesfois le moyen plus aflèuré est, filon met dans ses foliès gland de chesne pile, veile moÛuc. Vous cognoistrez avant vendanges qu'il y aura grande abondan-Kyr.)tn. étJKI de vins, si ?ous tirez avec les doigts legierement un grain de la grappe du raisin, qu'il en sorte quelque chose. l'abondance du froment donne aussiprefige de l'abondance de vin. les pluyes du Printemps sont conie&ure que les vins feront forts. pumànts. les anciens ont faict grand cas de ja vigne thériacale, pour la gran-Vivnt thtfiA de vertu qu'à son vin contre la morsure des serpents, autres bestes venimeuses &r non seulement son vin, mais ses feuilles Dilées. appliquées en forme de cataplasme sur le lieu offense meunes les cendres de son sarment. La manière de la préparer, est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'embas du sarment que nous voulons planter: et après en avoir osté la moelle, faudra mettre au lieu de ladite moëlle, de la theriaque. puis envelopper de papier, planter la partie fendue. les autres ne se contentent de ce moyen, mais respandent de la theriaque sur les racines. La vigne de mesme façon sera rendue laxative, si au sarment fendu lon infère quelque laxatif, ou si lon arrouse ses racines avec choses laxatives. Notez toutesfois que le sarment prins de la vigne thériacale ou laxative, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mère d'autant que la theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu en la vigne, par succession de temps. Vostre vigne rapportera vin qui aura vertu d'endormir, de mesme Ttot vomitif & façon qu'en la vigne thériacale, vous mettez de l'opium, ou du jus de mandragore dans la fente qu'aurez faicte au tronc de la vigne. Pour faire raisins sans pépins, ostez la moelle du sarment que voulez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera fichée dans terre, puis enveloppez ceste partie de papier moitte, ou l'entez en un oignon (car l'oignon aide beaucoup au ferment à naistre). U plantez ainsi. Aucuns conseillent de l'arrouser souvent avec eau, ou sera destrempé du beniouin, jusques à tant qu'elle ay & tte le bourgeon. T LIVRE vr. /ijtfv. p ollt avoif des raisins au Printemps, faut enter vu ferment de cerisier. Fir« i«» Pour faire bien tost bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du toji borp-sarment fraîchement taille avec eau où ayt trempé du sel rûtrc, huict Pir jours après elle bourgeonneta.; S Pour taire raisins qui ayent des grains, lesvns blancs, les autres ZuZZ's noirs, faut prendre deux Onnents différents l'un & l'autre, les fenr.. «cr dre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne jusques aux blsms.. CUX. q UC rien ne se perde de la moelle, puis les ajuster l'un à l'autre, tellement agglutiner que les yeux soyent près l'un de l'autre, qu'ils se touchent, en sorte que de deux en soit faict quasi un seul & après il faut bien lier les ferments avec papier, & les couvrir de terre glueuse, ou de coipeaux. oignons, en ceste manière les planter. souvent les arrouser, jusques à ce que le bourgeon forte. F«f»u Pour garder l'hyver entier les raisins, les faut couper après pleine Lune en temps serain, environ huict heures du marin, que la rosec est défia abbattue:puis les plonger en eau marine, ou saumure meslée avec un peu de vin bouillant, les mettre sur la paille a'orge. Aucuns les mettent dans un vaisseau plein de moust.oudans un vaisseau bien couvert. bien luré, les autres dans du miel, les autres les frottent avec jus de pourpier, les autres les gardent dans de la paille davoine.

Chap. XIII les maladies de la vigne, remèdes d'icelles.

A vigne est grevee quelquesfois par rimperuofue des vents,, ou par l'imprudece du vicneron, qui la bleirec du hoyau/auf--iffreux« dracouvrir le lieu bleue avec nen de chèvreou de brebis meil y avec terre bien délice, houcr souvent la terre d'alétour, Vtg. Je-La vigne ne sera gastée de gelée, si en divers lieux lon fait amas de {Ttli". cns. ecs. ou de. ai. cs, " l°. void approcher les gelés, lon a Z. ». met. ç. cu car. a. umcc. U. sortira, rompra la force de la gelée; toutesfois s'il advient que la vigne soit gastée de la gelée, qu'il approisie que le fruict soit perdu, la faudra couper fort court, à fin que ù. vertu luy demeure: car l'année suyvante elle apportera fruict au double. La vigne ne sera offensée de nielle, si alors qu'elle veut. tter son CotnU tml-.

30ur. Con on. 2 ta iji. l. pl les tar. que lon peut, car la taille tardive fait qu'elle fleurit alors que le Soleil est défia en sa grande chaleur. Qentn la Pour dissoudre & rompre les brouillarts que lonvoidia amaltez br— illards. en p de crainte qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire fumée. Tentour du gueret, avec fien de bœuf ou de chèvre allumé. Contre les brouillarts qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou feuilles de concombres fuiuaces, ou de coletynthe, les mettre tremper en eau, d'icelles arroser les vignes après les brouillarts. Lon dit que si lon plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice du brouillart tombera furies rameaux des lauriers. Lon dir que la vigne stérile sera rendue fertile, si lon arrose le tronc avec urine d'homme, ou de femme, faicte de long temps, distillée sur K'Ç le tronc peu à peu, incontinent après si on l'environne de fien meslé ridre J< rttU avec de la terre & faut faire ceste cure en Automne.. JtitLs les vignes feront congnes avoir défaut d'humidité, quand elles &l. ' auront des feuilles fort rouges:&. ce faut remédier par. arrousement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme. La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, où aduiét iJZldt. qu'elle perd sa force totalement.Le remède est de faire au tronc un vl-yigm, cere, oindre la playe avec huile cuite jusques à la moitié, ou bien avec lie d'huile non salée, puis larrouser avec du plus fort vin-aigre qu'il sera portible de trouver. La vigne est aucunesfois caduque, de telle façô qu'elle laific cheoir yigne tJmCcs raisins:les signes font, quand les feuilles sont blanches. seiches, i» & le sarment est larée, maniable. mol:à ce faudra remédier avec cendres battues & me/lccs avec vin-aigre fort, &cn frotter le pied de la vigne, arroser tout ce qui est. Pentour du tronc. La vigne qui fait par trop de forment, la faut couper fort court, 'x»' 9»». si pour cela ne cestè point, la deschausser. mettre àl'entour de lon tro. tronc foblon de rivière, un peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafraischir. Si les raisins se seichent en la vigne, faut oster la partie du raisin qui Réûfinupijk est sec, arroser l'autre partie avec mixtion faiébe de vinaigre. cen-/wf»i«r. dresde forment, ou pour le plus afléuré, arroser le pied de la vigne d'urine forte, faicte de long temps. il y a daucuncs vignes qui pourriièn lefrucit"trecentementpro-Pmt j-tnt. duit avant que les raisins soyent nourris. devenus meurs. Contre ce. t n/t, dommage faut mettre sur les racines cendres vieilles ou foblon, ou bien à lentour du tronc farine d'orge meslée avec semence de pourpier.. Pour empescher que la morsure ou haleine des bœufs &vaches(qui fcJSjJJ (ont fort dommageables. la vigne)ne face tott aux vignes, arrousez le pied d'un chacun sep de vigne avec l'eau où auront trempé. feront amollis les cuirs de bœuf ou de vache, autres animaux, les bœufs. vaches ont en si grande horreur la puanteur de ceste eau qu'ils n'auront garde d'approcher de la vigne. les chenilles. poux, ne autres besteletes ne gasteront le bourgeon. ° trt ils et ' ne la feuille de la vigne,si la ferpe, de laquelle lon eslaguera, ou coupe-mtltt O'f. ra, taillera les vignes, est oinûe avec fong de bouc, ou graisse dame ou d'ours, ou d'huile où auront bouilli les chenilles, ou ails pilez, ou si après l'avoir efmoluë, vous la frottez avec la bource. fourreau du couillon de bieure. Pour chaftèr des vignes les petites bestes, que lon appelle hannetôs, c»m U» faut faire parfums dans les vignes, de fiens de bœuf, ou de galbanum, ou h»9tfmi, de quelque vieille fouatte, ou de corne de cerf, ou de poil de femme, ou planter dans la vigne de la pivoine. Pour garder que les bestes, que lon nomme me(îraignes, ne gastent Contrt Us. és vignes, les faut cailler de nuict quand la lune est au fienc de Leo. mtftrdignts. Qa. c Scorpion, ou de Sagittaire, ou de Taurus:ou bien faut arroser les vignes avec eau où auront trempé par l'espace de dix jours auSoleil, dix cfercuisses de rivière ou de mer. les formions qui gastent le bois de la vigne jusques à la moelle, ne Fomiont.. cront aucim dommage, si on frotte le tronc avec fien de bœuf, ou avec graisse d'afhe. Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, & les choux plantez en leur guerer, principalement les choux Ch 7dJmms qu'eue Hait sur tout, estant une antipathie naturelle. exitiale entre ces fillts? mM deux plantes, que le chou est le vray antidote de l'yvrongnerie, ainsi que dirons tantost-.parquoy le bon vigneron ne semera ou plantera jamais en si vigne ny choux, ny laurier, ny coudrier.

Chap. XIII La manière de faire vendanges,

nndanger.. E dernier labeur de la vigne est vendanger. cueillir les raisins, 1. lequel ne se doit attenter par le vigneron avant la maturité des raiiîns. que lon congnoistra quand le raisin noircit, quand les pépins du grain se monstrent noirs, demeurent tous nuds. feJtaiffumiurs parez entièrement de la pulpe du raisin, si lon fait exprefliô de la grap4 ngétprpt, pe.Gu bien si

après avoir osté un grain ou deux de la grappe du raifin lon void que le lieu. place d'où. esté pris le grain, ne dimir a/ nue point, ains retient son espace, n'estant point etcupée par l'augmch<urt dt vt>-tation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps. serain, iinger, non pluvieux, ny mesme lors que le raisin est chargé de rosée, laquelOmtils pour. c. aut artcn dre. UC soit abbatue, que l'air soit plustost chaud que <tiuUn&tr. f[Qi&, d'autant que le vin en est meilleur. de plus longue durée, voire(s'il est possible)la lune estant en son decours. destous la terrc: pour le moins le i8.ou îo.jours de la lune pass'cz, car les vins en deviennent plus puifiants, &font de meilleur garde que si le raisin estoit cueilli en croislânt. Vray est qu'avant vendanger, faut avoir tout son cas prest, à sçavoir panners. vaisseaux pour cueillir les grappeSjferpes &ferpettes esgui(cc:tonneaux bien reliez, lavez. nettoyez, cuues nettes. tien adiancces, baignoires, tinnes. tinnettes bien poiffées, pcoprement accommodées: les preflbirs esventez, nettoyez, laucz, garnis de leurs outils ncccflâires. les vendangeurs feront soigneux defeparer les feuilles, grappes vertes aigres, seiches. pourries, d'avec les meures. entières, à fin que le vin n'en soit endommagé.Et pour avoir vin parfaire. délicieux offUtàtsyt choisir le raisin gentil du grolher. communies blancs des noirs, sans 4n&t>rs. mc {} cr de deux sortes de gentils cn(cmble, comme si lon mertoit celui qui est (âououreux avec un doux, le blanc qui est pui/iant avec celui qui est foible, charge de couleur: Laiilcront les raisins cuillis en ecc, rcpour le moins un jouroudeux. . \dcfcouvert, pourveu qu'il ne plcuue, dautant qu'ils en deviennentmciileurs, entant que. le Soleil & la rosec les affinent. purifient,: la terre qui leur oste toute mauuaife humeur, puis les laisser non plus de deux jours dans la cuve, en laquelle des le lendemain feront foulez également, avec tel foin que. lturs de peu de grains restent entiers en la grappe. Vray est que les fouleurs ne. doyvent entrer dans la cuve, que premièrement ils n'ayent les, 'pieds lanez, le corps bien net, meune ccin&s. vestus de quelque chemise, à fin que leur lueur ne face dommage au vin, qu'il n'y mangent. On lairra les raisins foulés bouillir. cuver par l'espace de vingt falH quatre heures, plus ou moins, selon que lon voudra estre le vin: car le lu. nu. plus cuué est plus gros, vermeil, cVpuifiânt:le moins cuve est plus subtil te délicat.Mesmes si tuveux avoir un vin fort. puifiânt, tc faudra couvrir la cuve de quelques couvertures, à fin que la vapeur ne s'exhale, fa vertu ne s'expande. Le marc des grappes foulces, où il y aura encore quelque substance & liqueur devin, sera porte au prcfloir, pour. estre exprimé, où il endurera trois, voire quatre coupes:vray est que d'autant moins sera il gtacieux, à raison dequoy pourras mettre. part le vin de mère-goutte, d'avec celui qui aura enduré la coupe du prefloir.Quoy qu'il en foit, les tonneaux où sera reccuet coullé le moust, ne feront du tout remplis mais auront quelque espace pour laisser bouillir le moust, &tter l'on., escume. son aile. vray est qu'il faudra remplir tous les jours, &:e iuf-. w. rtMwr ques. tant que lon voye le vin avoir jetté son escume & alors ne le. ytn. faudra encor bondonner, mais plustost mettre une pierre ou bâdon de foin sur le trou du couloir & quand on congnoistra que le vin sera du tout appaisé, alors lon pourra bondonner les muis.Faudra que les tonneaux durant ce temps soyent ou en plein air, ou en une grange bien aërcc:car il ne les faut conduire en la caveavantque le moust ayt du tout jetté sa fureur: & cependant ne faudra remplir le vin nouvellement entonné. refroidi de vin chaud. bouillant:car fult-il blanc ou claret, cela le feroit gras. après que le vin sera aflis, aura du tout appaise si fureur, on le ttt tînt pourra avalier en la cave :qui doit estre au regard de Septentrion, pAvec. " tn la. ». de fâblô ou de terre seiche, séparée de toutes mauvaisesfcnteurs, esta-3 bles. chevaux, latrines, baings Jeux marescageux:& n'aura rien d'éfermc qui soit de mauvaise odeur, corne froumage, aulx, huiles, cuirs:car il tij. rien plus subject. contagion que le vin principalement nouveau. Vnfuball. les tonneaux. feront tellement arrangez qu'ils ne toucheront cntt &, 9m l'un à l'autre, mais auront quelque intervalle, pour estre plus aisémentvilítez toute j'année:les tonneaux, pour éviter levicc de l'cucnt qui advient au vin, auront le trou du couloir fort bien estouppé avec ublon, & ne feront remués ny touchez aucunement, que le temps propre. boire le vin ne soit venu:!! d'aventure le bon meinager, incontinent ou peu de temps aptes vendanges £ù&cs, ne veut vendre quelque parT iij LIVRE VI. tic de son vin, selon la commodité qui se peut. luy présenter Toutefois. trouve que les anciens, pour un vm plus pur, net. ubtil, de TrMcrU le moust auolt. ctte ronescume, &ceuedebouiUir, ilstransuafovent le vin, est à dire, changeoyent de tonneau en autre, ayans cette opinion que le vin sépare de sa lie fait en Hyver une mère plus subtile & délice &est de meilleure çarde, beaucoup mieux se clarifie au Printemps

quefurfaprcmierclic, mesmesque quand le vin demeure lon Ruement avec sa première lie, qui est crasse. aufcre, perd facUcmet fa faveur naturelle, en acquiert uneaufterc. mal plavante, avec fub (lance crasse. espaislc. Ils observoyent d'avantage le temps. l'influence des astres. car jamais ils ne changeoient lcyinde tonneau en autre que le vent de Septentrion ne soufflaft, que la lune ne fust en r~. te croissant, ou sous terre:que les roses ne jettaiTent leurs premières fleurs S. Z.. la viçnc ses bourgeons. Et suyvant telle coustume, Hcfiode conHrfUt. fciUc qu'à changer le vin des vaisseaux, faut séparer le vm oui est au detfus du tonneau,: celui qui est prethe de la fie, d'avec celui qui est aa milieu par ce que celui. ui est près la bouche du tonneau, dt plus cuaporé, comme plus prethe de. air: & celui qui est au fond se gaste lty'mtpùtft fafrzmtni, comme estant près de la lie: mais celui qui est au milieu ZTefiU est plus durable, plus côuenable pour le inourrifTemet. Telle coustuwltteur. me aes anciens n'est pour ce jourd'huy observée, principaleinenr en ces régions Galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceste traniaa fjtion«de vin.

Chap. XV Du temps de percer les tonneaux & gouster le vin.

tirer. fins donner vent,

E. anciens attribuoyent tant aux astres, que jamais ne perçoyet les tonneaux, fust pourboire ou pour gou. fter le vin, aulcucr du Soleil ou de la lune, ayans ceste Thtdt ftr-1s ltWP opinion, qu'en ce temps levin s'esmeut, par ainft tZlivuufi-fiMMam qu' ne le faut aucunement manier. Nous n'y rclonltsantiti. jlbjuu/f .irdons p.is de il près, mais nous perçons les rony' ncaux toutes & quantesfois que la necessîtc ou commodité le requiem ' toutesfois. les percer faut avoir ceste prudence que le moins qu'il sera possible le vin prenne vét, des que lon en aura tire tant soit jicu, faut incontinent remplir le vaisseau, pour crainte de l'aient. Quand. gouter le vin, soit pour vendre ou boire, soit pour sçavoir s'il en y a aucun qui GJltr. f°. en Ranger. estre tourné, aucuns conseilicnt qu'il est bon de. cflay,». Et au temps que le vent de Bize vente, par ce qu'il est plus pur. plus net en ce temps qu'en autre-.les autres quand le vent de Midy founne, par F»(jHfttjt ce que ce vent esmeut grandement levin, te lemonstre tel qu'il est: cr commet. llov çjppj. O. r jl. f mt goustet. c. in & unîcar avant que manger u C!f. on trouve le goust du vm hebec. stupidemy après avoir beu d'autre vin ny après avoir le ventre plein, D'aïum age/cllay eu. du vin ne doit Comment il fatttfrtr yt9J. «». m. jsa âvoir rie mange d'aigre, de salé, d'amcr, ne aucune chose quipuisse chager le goust, mais doit avoir mange bien petit, fâns qu'il soit encores digéré. Qmnd nostre meinager voudra mettre son vin en pcrcc:& qu'il le. voudra tirer peu à peu pour sa boitte. alternent sans luy donner ver, faudra qu'il perfe le dessus du tonneau avec le foret, qu'il mette dedans le trou un tuyau de plume ouvert des deux costez, long de deux ou trois pointes de doigt.Et que dessus le bout d'enhaur du tuyau qui sera hors il mette du coton, puis couvre ledit coton d'une demie coquille de noix, par demis de la cendre ou chaux mouillée: Cela fii et, qu'il mette la fontaine au tonneau. par ce moyen il tirera son vin

aifément. jusques à la lie sans luy donner vent.

Chap. XVI Quelques petites singularitez touchant le vin.

La " .-. -rc

4trtynti

V cas que la vendange Ce trouve petite, que le sieur de la m lifonRustique, pour espargne, deïre faire du vinet, duquel. t. il le veuille pâiTèr en lieu de meilleur. plus fort. in, 1 le sera ainû en façon de rajppé.Au temps de la vendange, il sera egrumer bonne quantité de raisins, pinots. farminiens, quisoient bien meurs, ayent l'escorce dure, de ces grumes seules. entières /ans estre creuées, sera remplira plus près unmov qu'il sera défoncer par l'un des bouts, puis le sera refoncer. mettre sur le chantier, sera entôner dedspar le bondon quatre sextiers de bonvin vieil. puissant. Cela faiâ, il sera bouillir de lcau, de laquelle chaude il achevera d'épi ir fon muy, qu'il lairraainsi jusques à ce que son vinet soit du tout refroidi (qui est quelquesfois tost qlquefois

tard, selon que l'année est chaude ou froide) lors il pourra. faire mettre la fontaine, brethe ou canelle pour commencer d'en boire. Et toutes les fois qu'il en sera tirer il remplira son vaisseau d'autant d'eau froide qu'il en tirera de vinet, tiendra tousjours son vaissèau plcin: Par ce moyen ledit vinet luy parlera une bonne partie de l'année en une mesme force de vin. Et quand ledit vinet commencera. f affoiblir par trop, il en tirera deux sextiers, remettra au lieu autant de bon vin vieil. Et pour en boire continuera, fl bon luy semble, y mettre de l'eau comme au paravant, sinon qu'il le trouvaft trop foible, pour. remettre du vin, il le sera boire. ses ouvriers, en le remplissant tousjours d'eau comme dessus. La couleur dudit vinet est fort belle. fort plaisante. Pour faire que le moust ne se respande point par delfiis en bouillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par ou le motift fort, un cha-cim<Um{l pclet de pouliotjOii de calaminthe, ou d'origâ. ou tu oindras les bords. fïjf diceluy trou par dedans aveclaictou fromage de vache: ou. tteras dedans le tonneau un petit morceau de fromage, car il retiendra par dedans la grande chaleur du moust. Pour faire que le moust pourra estre bien tost espurgé faut mettre. m. tm. m T 111. f<p>w' dans soixante fcxticrs de moust demy sextier de vinaigre, dans trois jours le moust sera purifié. Si tu veux avoir moust toute l'année, faut prendre le moust qui distille par luv-mefinc des raisins, avant qu'Us soyent foulez, le mettre 72m, le jour mesme dans un tonneau poille dedans. dehors, en sorte que le Ailleau soit. demy plein, fort bien estouppé de plastre par dessus, ainsi le moust demeurera longuement en sa douceur:& encore plus 16guement se gardera si vous mettez le tonneau dans un puits ou un fleuve, Bien fermé. enclos d'une petite poau, le laissez là trect jourstcar d'autant qu'il n'aura point bouilli, il sera tousjours doux, se gardera parla chaleur de la poix. ou bien sera bon de froifler les raisins tout doucement, finsles estreindre fort& le moust qui en sortira sera durable. les autres mettent les tôneaux dans du sablon moitte. aucuns poisscnt les tonneaux dedans. dehors, les mettent dehors de l'eau seulement: les autres les couvrentde marc, puis. amoncellent par dessus du sablon moitte. Pour congnoistre s'il y a de l'eau au moust ou vin, pren jonc defeiSfMoir iily cnc '& 1°. cttc. ans. vmi. attire. foy l'eau s'il y en a : ou pren poires « dt ha» a crues. sauvages, lesTroupe par le milieu. nettoyé: ou si tuveux ». pren des meures. les jette au vin, si elles nagent dessus, le vin est pur: mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Aucuns frottent d'huile une cane ou du bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre bu/chette ou paille de fetre, laquelle ils e(Tuyent, la mettent dans le vin après l'en retirent, de là prennent congnoistince: car si le vin. de l'eau les gouttes s'afcmblent. l'huile.les autres jettent dans le vin chaud \mc,8c s'il y a de l'eau la chaud se difioudra:fi levin est pur il côelutira la chaud. Aucuns versent le vin dans une poëfle où il y a de l'huile bouillant, s'il y a de l'eau il sera grand bruit. bouillonnera:autres jettent un œuf au. 1.), i lœuf descend, il y a de l'air.s'il ne descend, il n'y en y point. Si l'année est pluvieuse, qu'il advienne que les raisins estans en y cores en la vigne soyent mouillez, ou s'il advient qu'après vendanges c-nmtut il y a pl uve chée impétueusement, tellement que les raisins soyent plus arhlnudir" rou. z. U. ncn. befbing, nous les foulerons nccefiàirement. Et si in ». vous congnoiflèz que le moust qui sortira de telle vendange soit de peu de force(ce que vous pourrez sçavoir en le goustant après que le vin sera mis dans des tôneaux, la première fois qu'il bouillira)il le faut incontinent changer en un autre vaifcau. car toute l'aquosité qui sera en luy demeurera au fond:& pource que le vin demeurera encore chargé, vous mettrez en soixante fcxticrs de vin trois demy sextier de. i. les autres sont bouillir le vin sur le feu, tant que la cinquiesme partie en soit consommce, quatre ans après ils en vient. S il advient cjue le moust ainsi préparé qu avons cy devant d'efenr, hSmSA. P rcs avoir dure aficz longuement commence. s'aigrir, pour obvier ij. ce, faut. mettre tremper deux demy sextiers de raisins bouillis, iu£ ttmtnct. t'ainr. ques. ce qu'ils soyent enflez: puis les clpraindre & tter dans la hui éhesme partie de moust, ou soires couler le moust parmy le lablon de la rivière. Pê»!dt% Si voulez que le moust dasvingtquatre heures foie radis ûns bouil-. . p lir, pour en user incontinenr, emplificz un tonneau de petis coipeatix toji rtjtitu. de bois de (âyetle, que les Champenois appellent buichettes, sur ces coipeaux jettez vostre moust, dans lesdices vingtquatre heures aurez du vin rafflis, sans avoir jetté aucune escume. Les Champenois, principalement les citoyens de la ville de Troye, usent de cette recepte, non seulement pour avoir bien tost du vin ralîis, mais aussi pour faire rappez. S'il advientque le vin ayt de l'eau, que l'ayons congnu parles pour fréter moyens qu'avons. agueres d'escrit, pour séparer l'eau faut mettre dans /v « >>>• le

tonneau du vin, alun fondu, puis estoupper la bouche du tonneau d'une eiponée imbibée d'huile, tourner la bouche contre terre, c.ir l'eau fo rt. m seulement: Ou bien faites faire un vase de bois de lierre, y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir l'eau sortira incontinent, le vin demeurera pur. Vous ferez du vin odorant. doux en ceste forte: Prenez un peu de. r. r Pour faire graine de meurte, leichcz. pucz-la, la mettez dans un petit baril de yln çdoram. vin, le taillez dix jours, après l'ouvrez. en usez, vous ferez le fêmlable, si prenez la fleur du raisin. celle principalement qui est des vignes arbustincs) au temps que les raisins fleuriiënt, la. ttez dans le ronneau, les feuilles de pin. de cyprès frontées contre les bords du tonneau, mises parmy le vin, sont le vin fort odorant, ou pour le plus facile, faut prendre une orange, ou un citron qui ne soit pas trop gros, le larder ou piquer de doux de girofle, jusques à tant qu'il ne touche point au vin, bien estoupper le tonneau, ou bien faites tremper quelque temps dans eau de vie les simples. matières, deiquelles voulez que le vin ayt l'odeur, pafièz. coulez ceste eau de vie, puis la jetez dans le tonneau au viri. Pour faire de vin blanc vin noir, au contraire, de vin noir vin blanc: Prenez sel commun huict erachmes, les mettez en dix demy sextiers. r., trt. de vin noir, ou bien vericl en du vin noir du laict clair, avec cendres de. de nar ferment de vigne blanche, le tournez bien l'espace de quarâce jours,/». puis laifèz le reposer, il deviendra vin blanc. Au contraire Je vin blanc deviendra noir, si mettez entéeluy des cendres de sarment de vigne noire: ou si vous iertez dedans le vin blanc poudr. de miel cuit. confittance de pierre, rédigé en poudre, le changez de vaificau en vaif(èau pour le mesler, vous ferez cela plus facilement si vous jetez dedans le vin blanc les racines (èiches ou vertes de toutes les (ôrtes dzcille. Pour faire vin clairer, battez trois blancs d'œufs en un plat, t?nr que. Tescume en vienne. &yadjoustez dufèl blanc, autant de vin.l attez yM Xunk le tout ensemble derechef, iufimes. ce quils deviennent fort blancs, après remplirez le plat de vin;. le tout mettez dans le tonneau du via et le gardez. orf,,, Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si deseichez racines de lurty/ guimauves. en faites ralin e, que jetterez dis le vin, lequel après fautu», dra tourner. mesler fbingueusement. y. rfijsnt j_. v in n'aura point de fleur, si vous mettez au vin fleur de raisin ftM. dtfitmr. cijic. feiebecou de la farine de verte, quand la fleur. farine feront descendues au fond.remuez le vin en un autre tonneau. itn fit. Vous ferez vin cuit, si fûtes bouillir du moud bon, amoureux. fort doux, jusquesàccque la tierce partie en soit consommée, &iccluy refroidi le faut mettre dans des vaisseaux pourlv(âge. Pour faire vin doux qui dure toute ìmnée faudra cueillir les raisins rfuàMfmr entiers, par trois. ours les laisser estendus au Soleil y au quatriefine t9»tel'4n:î.. our. ur Je midy les fouler.Le vin doux, cest à dire,la merc-goutte, qui coulera dans la cuvette avant qu'on prcuure le marc, doit ctte oste. mis. part, & le doit on faire bouillir, après avoir bouilli, en dixneuf quartes. mettre une once d'iris, ou flambe bien pilée, couler ce Vkà Grec vm. ns. J ce. a. int. cra doux, ferme, (âin au corps. Pour faire du vin semblable au vin Grec, tu cueilleras es vignes hastiucs des raisins bien meurs, par trois joursles laisseras (eicher au Soleil: nu quatriefine les fouleras au pied, mettras dans v.ullcau le vin qui sera ainsi faidb, ayant le foin dele faire bien purger de son ordure. lie alors qu'il bouillira.Et le cinquième jour que levin sera purge, tu mettras deux livres de sel recuit. Lille ou battu bien menu, ou pour le moins une Hure en dixhiu& quartes. demie de vin. Pour faire un vin fort excellent d'un qui est débile. foible:Prenez une poignée des feuilles de Toute-bonne, une poignée de la graine de fenail & d'ache, les versez dedans le tonneau. £iuedf/ffft. Pour faire bonne despense, il faut adviser combien montera la dixiesme partie du vin qu'on aura tire en un jour, jeter autant d'eau douce par dessus le marc, duquel on aura tire ce vin. avec ce on meslera de l'escume du vin bouilli ou cuir, & de la lie qui sera dans la omette, qu'on laissera tremper une nui<St: le joursuyvant faudra fouler le tout avec les pieds, puis le preflurer. après mettre ce qui en fort. ra en Pmfthrn. deux tonneaux ;& quand ce vin aura bouilli les boufeher. fof.r ,, Pour faire repolir les vins troublez. pleins de lie, versez. soixantr»t, ui. re sextiers de vin un demy sextierdelie d'huile ctutte, jusqu es. ce que la tierce parrie soit pcrduc:& les vins se repo(ènr incontinent. revienent en leur premier estatrou pour le mieirx. plus facile, jetez dedans le tonneau six ou sept blanc d'œufs, les rcmovez diligemment avec un baston. Force du y.. Vous osterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du jus de r/. choux, lesquels au paravant vous aurez maschez. en aurez tiré le jus. /m iew Pour boire grande quantité de vin. ne senyvrer point,faut man'£. n, . ger du poulmondechvevrerosti: ou autrement, mangez cinq ou (cpt r.-r/m.f. «mandes amères à jeun: ou

autrement, mangez des choux crus avant qu'on boive, ne vous enivrerez point. On dit qu'un gâté buccur ne s'enivrera jamais, s'il est couronné de petits rameaux d'ivraie. ou si. la première fois qu'il boira il dira ce vers d'homère, l'ivraie finit de mentir. L'ivraie. C'est à dire, De ce haut mont d'Ida l'ivraie fit (à voix doucement résonner.. J) Pour faire haïr le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui dégoûte des sarments après qu'il sont coupés, le mettre dans le boire de l'ivrongne quand il voudra boire, qu'il n'en sache rien, il perdra toute la volonté de boire vin. ou bien lui faire boire avec vin blanc, des fleurs de fige, cueillies alors que le fige fleurit. ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes vives, mettez les tremper en vin jusques à ce qu'elles meurent, puis faites boires de ce vin aux ivrongnes: ou bien prenez une erenoille verre, que l'on trouve coutumièrement es fontaines, la faites mourir dans le vin: Autrement observez diligemment où le chatuant fait sa retraite, à fin que. puilliez recouvret quelques vns de /es œufs. h. assez les, en donnez. manger au galand. /iu"" Pour faire quelcsyvrongnes deviendront iobres, leur faut faire manger des choux. confitures faites de michou bien boire vinaigre à grands traits. Pour faire que le vin ne devienne pas fort, prenez une pièce de lard (à l'item lé, l'attache au permis par où on entonne le vin avec gros s'il tant qu'il Jf. WUK. m. puuTc '.ouvrnir le lard, fais que le lard touche seulement la fu perfide du vinXt ce faisant, le vin ne pourra devenir fort, cause de la graisse & du sel, qui empeschent la séparation. atténuation qui baillent la force au vin. Pour faire qu'incontinent le nouveau soit vieil, Prenez amandes ym arrières, melilot, de chacun une once, regalière trois onces, fleurs de la-«ni uande autant, aloës hépatique deux onces, pilez le tout. le liez en y D0MrKa "" semble en un linge, le mettez dans le vin. On congnoistra le vin estre de garde ou non, en ces fortes. Quand le vin sera entonné, quelque temps après le faut trāfmuer en autre vaif-le y»4 (eau, lailier la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien estouper de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lie ne Ce change point. acquiert quelque mauvaise (enteur, ou engendre moucherôs, ou autres beillies sauvages, si l'on void que rien de cela n'y (urvient, ne faut avoir crainte que le vin se tourne: si autrement, on pourra e(tre afléuré de la corruption du vin, les autres mettent jusques au fond du tonneau un canal ou tuyau de fuzeau, ou autre semblable bois qui se peut caver, par lequel il y attirent le vent, parce moyen sont afléurez de l'odeur. senteur de la lie, selon la qualité d'icelle donnent jugement de la qualité du vin. Aucuns sont préuges par les couverdes des tonneaux, au (quels s'ils cognouTent une iâueur vineuse, sont conie<&urc de la bonté du vin, si une faveur aqueuse, ne font grand cas de tel vin, les autres sont expérience par la faneur du vin, lequel s'ils trouvent atpre du commencement, c(perçut bien de à bonté: si mol, au contraire: si quand on met le moult és tonneaux il est gras. glueux, cest fignc de bonté: s'il est sans aucune force, il. rournera facilement. Pour garder le vin en tout teps, jetez poudre d'alun de rethe lub-. , tilement pulverisé dedans le tonneau auquel aurez entonné le vin nouveau, ou poudre de sel subtilement pulverisé, ou de gravois. petits cailloux pris en quelque torent, ou eau de vie, ou pendez dedans le tonneau parcbondon une phiole pleine de vifargent bien estoupec de toutes pans, la descendez de peu à peu au pris que le vin descendra, si que la phiole soit tousjours plongée dedans le vin, ouversez huile commune..

Chap. XVII Discours d'aucuns vins qui servent. l'usage de médecine.

Omme avons dit au fécond livre, que la fermière soigneuse doit semer. planter en quelque couche de son jardin potager aucunes herbes médicinales, aussi ne sera mauvais que tous les ans, le fermier ou la fermière au temps des vendanF-»Ve des " ges face. compose des vins pour les necessitez des maladies ym mtdeci.. U. p CUU. t furucrir. leurs gents. parquoy à fin que n'oublies rien qui puisse furvenir. l'étrelien de nostre maison Rustique, avons voulu obmettre la forme de composer tels vins: desquels toutesfois la fermière ne doit user ny conseiller d'user indifféremment. sans raison. car où il y a fièvre n'est bon d'en user, ny mesme avant quarante jours après qu'ils feront faits. Faut tenir leurs tonneaux tousjours bien couverts, autrement ils s'aigriront, ou. esventeront facilement: & apics que l'on aura congnu au goust que le vin aura retenu la faveur etodeur des chofes infusées, sera bon d'oster les matières du tonneau. Pour faire vin de roses: Prenez roseS seiches de montaignes, anis, fm <k rc/ts. çjfgjç. art. c bien peu

de (âîran, liez les ensemble, mettez dans le vin:cc vin est fort bon pour la debiliration d'estomachjet pour les plcuretiques. Vin Itbfi». Pour faire vin d'absinthe: Prenez absinthe pontique, ou au défaut thr. d'iceluy absinthe vulgaire, principalemét celui qui. petite tige& courtes feuilles, environ hui<St drachmes, pilez les, les liez en un linée qui ne soit pas trop tifiu, les. ttez dans le tonneau, puis après venez du moustpar demis, en telle proportion qu'il y ayt une once d'absinthe ljour (ix (extiers de. ou ft, jusques à ce que le vaisseau soit plein, y ai(tez une esventoife, à fin qu'il ne renverse en bouillant,L'usage dece vin est bon pour la douleur d'estomach, &dcsoye, pour faire mourir les vers qui sont aux intestins. Pour faire vin de marrube pour la toux, durant les vendanges faut Kit» àt. cueillir des bouts. caules tendres de marrubc, principalement es lieux qui sont maigres. non labourez, pu is les faire seicher au Soleil, les mettre par bottes, les lier d'un lien de iône, les descendre dans le vaisseau:en soixante. quinze quartes demouftfaut metrarchui& U 335livres demarrube pour bouillir avec, puis on tirera le marrube de bouchera lon le vin bien diligemment. J?. dmt le vin. ams. d aner, contre la difficulté d'unne: le vin de poires, w4. / dJr. r contre le flux de ventre: le vin de laurier, contre douleur de ventre. MeArtt tranchées:le vin de cabaret, contre la jaunille, hydropisie. fièvre tiercc:le vin de sauge, contre douleurs. fouteures denerfs/ont faicts de mesme façon que le vin d'absinthe.. ffj jm Pour faire vin de thym, faut cueillir le thym quand il fleurir, Qc le fcîcher, puis le piler, en mettre jusques à deux boiïièauy dans un tôneau en soixante fexriers de vin blanc. Pour faire vin de betoine. Prenez betoine, feuilles. semence en y De uironune livre, mettez les en quarante pintes de vin, puis sept mois après changez le vin de vaisseau. Pour faire vin d'hyfibpe. Prenez feuilles d'hyfibpe bien pilée, en y DTiyftpt. fermez les dans un linge allez délie, les. ttez en quarante pintes de moust. ce vin est bon contre les arTe&ions de poulmons, vieille toux, & souspirs. Vin de grenades, est faiéfc de grenades qui ne soyent gueres meures, F» degrtnm bien quafTecs. miles dans un tonneau en six sextiers de rçros vin noir, pour en user contre le flux de ventre-à mesme vfàse sert le vin faict de JUt J!oi cormcs, de meurte, de coings. Plus ample traite de la composition de memne. des vins tu pourras voir au cinquième livre de Diofcoridc.

Chap. XVIII Des vices et accidents qui surviennent au vin.

Le vin n'est exempt de dommage. incôuenient, non plus que toutes aunes choses qui sont contenues sous le tcc"t du ciehparquov pourobvicr àtous incôucni&ts qui fur-C0 & si r ri foHutrner ht' viennent au vin, faut diligemment. louvent viliterles. tôneaux.Toutesfois depuis le temps qu'on aura couvert. t, boufché les vaifcaux, jusques. Vcquinetcc du nouveau tcps, il fustira traiter. réplirfon vin en trente six jours une fois: après ce temps là, deux: & si le vin commence. fleurir, plus souvent, à fin que la fleur ne defoede au fond, galtc le goust. Plus grande sera la chaleur, plus souvent faudra visiter, en remplissànt entretenir le vin le rafrais chir &luy donner vent:car tant qu'il sera froid, il demeurera en son entier. Si le vin commence. s'aigrir, faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau qui soit bien estouppé, puis eltouppcraussi le tonneau Contrt mesme, en y laifiant une petite ventouie: au troisieme jour faut retirer. UUr, le pot, l'eau duquel on trouvera puante, le vin sain &" net. les vins (c tournent principalement environ la saincr. Barnabe au E» queltepi fblftice estial, quand la vigne fleurit, quelque temps avant les jours itysn. t. °. ' caniculaires, par grads changements de chaleurs. froidures, genc-,,(7 ralement quand le vent de Midy souffle, soit en Elté ou Hyver, en temps de grandes pluyes, de grands vents, mouvement de terre, ou LIVRE VI. de fort tonnerre, quand les vignes ou les rofès commencent. n'eu rir.pour les garder de tourner, quand ils bouillent faut mettre dedans sel cuit, ou bien graine d'ache, avec son d'orge, feuilles de laurier, ou cendres de sarment'de vigne, avec semence de fenoi pilée. les autres donnent tels remèdes:prenez racine d'armoi fe, de l'herbe nommée cinq feuilles, faites en poudre, quand le vin aura bouilli, mettez en dedans, il ne tournera point. aussi si vous mettez les tonneaux en ca ues voutccs:ou si vous mettez une lame de fer, ou des caillous, ou 1cuain fauSr de paste de fcigle au couvercle des tonneaux, garderez le vin de tout dommage qui peut advenir par le tonnerre ou par la foudre. les amandes douces. ttées dans le vin noir, le gardent de tournertéendres du bois de chcfiie

mises au vin, sont le semblable. La farine de la vciïc blanche rçarde le vin de Ce tourner, l'entretient en son intégrité: l'alun mis en pièces fait le mefine: lteinlcsoulphre, lachaux, Lc{ablc, le plastre. S'il advient que le vin soit tourné, faut jetter dans le tonneau aflêa bonne quantité de poyvre bartu, pour le meilleur le changer devaii- feau. Prenez quelques blancs. œufs, lesquels après qu'aurez longuement. bien fort battu. escumé, jetez les dedans le tonneau. le remouvez:ou bien prenez douze noyaux de noix fortvieils, enfalez les. les faites cuire sous les cendres, eitans encores tous chauds pendez les au tonneau dedans le vin, les. laifièz si long temps que voyez le vin avoir recouvre sa couleur accoustumée. Pmr v:, Si le vin est trouble, il sera bien tost clarifié avecnojou de p5me de irvtUt. pin, ou de pesches, ou avec aubins d'œufs, un peu de. i. Autrement, prenez demie livre d'alun de rethe, autant de sucreAites en poudre fort menue. la jetez nu tonneau. Cttin Uin S'il te semble que le vin Ce veuille gaster, vfè de ce moyen: Si le vin jmfiiomtn-est claret, pren le moyeu d'un œuf, s'il est blanc, pren seulement le m irfr. bl:ui. de l'œuf, adjouste trois onces de pierres vives, pri(cs dun fleuve, qui coure fort, rncts les en poudre avec deux onces de Ccl pulvise bien menu, méfie tout enlemole: puis mets le vin en un autre vaificau net, qui n'ayt aucune odeurrcela faict, icr te dedans toute celle composition, éc la méfie avec le vin cinq ou six fois le jour, jusques au bout de trois ou quatre jours: mais note qu'il faut faire cède provision avant que le vin toit du tout pourri. car s'il estoit entièrement corôpu, ta mixtion ne serviroit de ricn, & fêoir temps perdu. Pour remettre en son entier le vin qui est gras.moiî, e(uenté, ict tez dedans le tonneau laici de vache quelque peu (àlcAucuns. jettét de l'alun, chaux. soulphre, mais au grand dommage des beueurs: fcroit le meilleur. mettre grains de genevre. racines d'iris. Si le vin tient de. aient, pour le luy faire perdre, £utcs faire deux ou trois tours au vaisseau, puis le remettez sur son châtier. le remplissez. /w/f yin Pour osterTodeur de moisi au vin, pren des nerîles bien meures sur ifi, la paillcôdes ouvre en quatre parries, lie les avec vu fillct, les attache Centre ai' DE LA MAISON RVSTIQUE. ait no. don du tûncau, si qu'elles soyent côûtes couvei tes du vin, laisse les oind demeurer un mois, puis les ode, par ce moyen tu. fieras aussi la mauvaise odeur du vin: ou bien pren semence de iauricr, fay la bouillir en vin, puis. tte la dans le tonneau. Autrement, fay un fachec plein rriûrdt &, de fâuge, le mets dans le tonneau, sans toucher au. h ». Le mefnic remède lert quand le vin est aigre: il tu n'aimes mieux, pour amanderle vinaigre, jetter dans le vaisseau graine de porreaux. Pour empescher que le vin ne s'aigriûe, faut mettre les tonneaux en i cnr tmftflieu froid, bien pleins. bien estoupez, tellement qu'ils ne rc soient chtrtaigN» point: ou bien s'il advient que lon n'ayt commodité de lieu froid, que le vin soit en lieu chaud, ou qui. aie long temps tenir en perce le vin pour le défendre d'aigreur, faut pendre. unccordcletre une grosse pièce de lard bien enveloppée en tpQc de lin, l'avaller par le bondon mfqûes au milieu du vin, selon que le vin s'aupctiflcra au traire faudra avaller la pièce de lard en telle sorte qu'elle soit coufjours au milieu du vinréependat le vaillèau doit estre toujours couvert. bien estoupe:& aliitant que la piecede lard sera plus grosse, d'autant le vin se gar-ff. u, dera mieux d'aigrir. Aucuns concilient pour ce mesme crTest, qu'il Faut /o>r|/mettre dans le tonneau huile d'olive, en telle sorte qu'elle couvre (eu-. n. r y, lement la ûipcrfcic du vin:& quandle vin sera du tout tiré, lon pourra facilement. cueillir l'huile. JW/ttm Pour oster l'aquosiré. trop grande humidité du vin, faut mettre trop <>><>> dans le tonneau feuilles de grenadier. Si quelque beste est tombée dans le vin, & morte, comme un fer citrt lt <c penr, un tar, une louris, à fin qn elle ne donne mauvaisgoust au vin, si mn <>> btfft> tost qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut brusler&. tter la cendre dam froide dans le vaisseau auquel il estoix tombé, le remuer avec un ba-le ym. fton de bois:les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, le venin s'en ira.

Chap. XIX Manière de faire vinaigre.

Inaigréestun vice du vin, comme avonspeu entendre K'Wx"" par cy devant. toutes la luxure. volupté des hommes. a faici que le vinaigre est venu en usage, non seulement pour les condiments. fâufl«, mais aussi pour plusieurs autres necessitez.Ne sera doncques hors de raison de dire un petit mot de la manière de faire le vinaigre. La manière plus commune de faire vinaigre est telle: lon pred bon vin, lequel orHuet dans un vaisseau jusques à la moitié, &laifiè on le vaisseau destouppé, mis en vu lieu chaud, comme au grenier ou sur les tuiles. Qui voudra faire bien tost vinaigre, faut. tter dedans le vin, sel. poyvre, levain aigret méfiez

ensemble-encore pour le fiirc plus foudainement faut embraser une pierre, ou tuile, ou acicr, le mettre tout chaud dans le vin, que l.i bouche du tonneau foie toujours defeouucrte, ou que le vaisseau soir mis au Soleil trois ou quatre jours, que lon mette quelque peu de sel au vin. ou bien empliliez un pot de terre neufve. a demy cuitte de bon vin, Pestoupez tre(bic, puis le mettez en une ch audierc pleine cTcau bouillie sur le feu, que l'eau bouilnarines de le longuement, il aigrira:ou bien mettez dans le vin une racine de bette Utte. de pilée, ou racine de raphane, ou de nefflcs, cormcs, corncs, meures, prunel raffUéne, ftnt. és non crK or meures, ou morceau de pain d'orge tout frais cuit: ou WM ', faut prendre des fleurs de cormier en la (aifbn, les faire (eicher au Soleil ainsi que les roses dans une bouteille, ou de verre ou de terre noiJtariite de rc, puis la remplir de vin pur ou de vinaigre, la remettre au chaud <hcfait it ou.]. chcminée, en bref le vinaigre Ce sera fort. puiûant:&. vourt. lez le remettre en son entier.icctez. une racine de chou. jounttrem.

y».

Chap. XX Quelques petites singularitez touchant le vinaigre.

O. r faire fort vinaigre, pren des cornoilles quand elles commencent. devenir rouges, des meures qui croiîent en ronciers, de celles qui naiflent es champs .1 demy meutes, fay les {eicher, puis les mets en poudre, avec un peu de vinaigte fort tu en feras des petites plottcs, que tu(ècheras au Soleil puis pren du vin &le fais chauffer, quand if sera chaud mets. dedans celle cornrontion, & il se tournera incontinent en vinaigre fbr. 2à«w Pour faire du vinaigre avec du Vin eafte, pren du vin pourri. le ysn. mJ. fay bouillir, v?c oste toute l'efeurae qu'il fait en bouillant, ScielanTe demeurer au feu jusques à tant qu'il decroillè du tiers, puis le mets dans un vaisseau où il y ayt eu dedans du vinaigre, y adjouste du cerfeuil de cou lire bien le vaiîfêau, en forte qu'il n'ayt point d'air, en bref ce rmmptÇtcS du vinaigre bon. fort. Pour faire vinaigre sec, lequel on peut porter où lon veut, pren des Cerises iauîages, quand elles commencent. meurir, (mais les cornoilles sont encores meilleures) des meures quand elles sont rouges, grappes de venus bien fort gros, gland Guiuage avant qu'il le meuriffe, pile tout cela emrmble. puis pren du meilleur vinaigre que tu pourras trouûcr, incorpore le tout ensemble, rédige par petits pains, que tu mettras (eicher au Soleil: & quand tu voudras faire vinaigre, destrempe ces petits pains dedans du vin, tu auras de bon vinaigre. Autremet, pren venus de grain bien verd, & le pile en y adjoustat du vtnàigr, & en fay de la paste, de laquelle feras des petits pains que tu (icheras au Soleil, puis voulant avoir du vinaigre, destrempe ces pains de. dis tel vin que tu verras estre fumfant, tju auras vinaigre bien bon. Pour faire vinaigre rosat, pren bon vinaigre blanc. & mers ro(ês rouges nouvelles ou friches, les tenant au vaisseau par plusieurs jours puis ode les roses. les remets en un autre vase, les garde en lieu frais. De mesme façon tu prépareras vinaigre fu(at. "Pour faire vinaigre sans vin, metrez dans le tonneau pesches mol-Vidgttf«k les. délicates, puis par detfiis orge brulé, les laissez pourrir tout. 4nt yât. un jour, après coulez les. en usez:ou bien prenez figues vieilles. orge brulé, le dedans des oranges, mettez tout cela dans un tonneau,© les tournez très bien. souvent & quand ils feront corrompus. fondus, vous le coulerez. en userez. Pour faire vinaigre dour, prenez cinq fexriers de vinaigre forr, t'igrf met autâr de bon moust réserve quand les raisins feront foulcz, adjou ftez. de la poix, mettez le tout ensemble dans un tonneau, qu'estouperez soingneusement & après qu'il aura repose trente jours vous en pourrez user. autrement.prenez un muid de moust, le meslez avec deui muis de vinaigre, faites les bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consume. Aucuns aux deux muis de moust, au mur de vinaigre, adjoustant trois muis d'eau douce, puis sont le tout bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consume. Pour faire vinaigre tort. puissant, faites seicher du marc de raisin vUàç%Tespace de deux jours, puis le mettez dans du moust, adjoustant un Vf" peu de verjus de grain, ferex un vinaigre fort, duquel userez sept jours après:ou autrement, mettez. du pyrethre, il sera fort. D'auâtagc, si vous faites bouillir au feu la quatriesme ou cinquiesme partie du vinaigre, l'adjoustez. ce que dessus, le mettez au Soleil huit jours, vous aurez un vinaigre tort. plaisant.Les racines de gramen, autrement dit chiendent, quand elles sont vieilles, les raisins bouîlis.et les feuilles de Poiriej, sauvage pilées,

la racine de la ronce, le lait clair, les charbons vifs du gland bruslé, les pois riches cuits, les tuiles chaudes, chacun par foy. ttez dans le vinaigre, rendent. eluy fort. Le vinaigre poyvré se fair, si lon jette dans du vinaigre, ou si l'on. pend du poyvre entier enclos dans un linge par l'espace de huict jours.. eyure. Vouscongnoistrez s'il y a eau au vinaigre, si mettez en y eluy du e»» ymoitre-.etfil fcnfle, comme s'il vouloir bouillir, dites qu'il y a de l'eau. «X. Pour faire vinaigre qui soit bon pour la digestion ôpour la fante, prenez huict drachmes de fquille, autremet dite oignon marin, vinaigre deux fexriers, mettez le tout ensemble en un tonneau, y adjoustez poyvre, menthe, graine de gencurc aurant, puis en usez par après. Pour faire vinaigre fquillatique, faut mettre dix Quilles salées. gffg compostees en cinquante quatre quarte de moust doux, quatre pin tes. demie de fort vinaigre, s'il n'est bien aigre, deux fois autant, en un pot tenant cinquante quatre quartes, faire bouillir. la hauteur d'une palrae, cest à dire, la quarte partie. ou si le vin est doux on le peut faire bouillir jusques au déchet du tics:mais il faut que le vin foit de la mcrc-goutte.et clair. Autrement, mettez dans un tonneau trente sextiers de bon vinaigre effort, dans lequel faites tremper par Tespace de douze jours le dedans d'une fquille blanche, qui aura este au Soleil trente ioux;après prenez, le vinaigre, le laùtez reposer. où vous voudrez pour en user par après. DiofcoriJe au M. chnp.du lxurc quatriefunc raie une autre description. Faut noter qu'en toute sorte de vinaigre pour luv garder son nectofité, rien n'est plus expédient que de mettie dedans le tonneau par le trou un ballon de faule rouge.

Chap. XXI, La manière de faire verjus.

&ofiriàt\ plus commune façon de faire verjus en ces païs, est de cueillir les grappes verres des raisins de treilles, ou des raisins non encore "ineurs, que lon trouve aux vignes après vendanges fait es, puis les fouler. exprimer en prciloir. la façon des raisins meurs. puis après mettez la liqueur ou le jus de relies grappes en tonneaux, letalez incontinent après qu'il aura jette toute son escume par ebullition, comme le moud. Aux régions Septentrionales lon fait aussi verjus aVcùm fke. uecques le jus de pommes sauvages, en y méfiant quelque peu de fei. Aucuns sont verjus (ce en telle maniere:ils prennent grappes les plus vertes qu'Us peuvent, lesquelles ils expi iment (bus le prenoir, en rirent du jus, lequel puis après ils font bouillir. cuire en vaideau d'erain jusques à tant qu'il soit. fpaifli. quasi coaguleje seichent par après au Soleil, reserveor pour en y fer, les autres ne. le cuisent point, mais le sont seicher au Soleil jusques à rclpailleur du miel. Pour rendre le verjus plus verd. meilleur, empescher qu'il ne fe tourne. chanciiTe, il faut des le lendemain qu'il estentonne egrumerune grappe ou deux de négrier &cn jetter dans le. ai (Te au par le permis. bondon les grumes entières, puis le saler, après qu'il aura bouilly.

Chap. XXXI Discours passager sur l'invention, nature, facultez, differences. nécessité du vin.

Infi qu'avons au livre précédent traité allez amplement du pain. de les différences selon l'usage auquel il est employé pourla nourriture du corps humain maintenant après la culture de la vigne du fruictqui provient de sa culture, qui est le vin, ne sera trouve hors de raison si lommairement difeourons qu'elle est la neceilif c, la nature, faculté. différences du vin, duquel nous. aisons si grand cas en nostre bruvage accoustumé. Néeeffitc du loin. Ntetfki 4» Et pour entrer en propos. D'autant que la fubfhnce du corps non lotrt. seulement des hommes mais aussi de toute sorte d'animaux recevoir par l'action afTîdue de la chaleur virale en y eluy une diilipation. diiiblution perpétuelle de foy. nature fbingneuse de son ouvrage. donne & inféré. toute son. d'animaux un deux incroyable de manger. de boire. à fin que cède diffipation. ia&ure de substance fud rcpa-rec, ce redaurcc par la Jicelion limicec du boire. manger autrement la chaleur vitale dedituée defapadure soudain feroir cdein&c. Or, cède substance du corps vivanc ed triple une fpiritucufe. l'autre, humide. la tierce, (olide. Toutes lesquelles trois fubdances possible pourroyent cdre réparées par une nourriture solide, si l'aliment folide pouvoit facilement cdre digéré &didribué par toute l'habitude et malle universelle du corps. Mais d'autant que pour sa dureté folidité. cralfitié il ne peut, eu besoin d'edre accompagné de quelque bruvage fluide, qui luyserveift, comme de véhicule, pour edre porté partout le corps. joint que cède liqueur fluide.

une puillancc sans co. parai (on, plus grande que l'aliment solide, pour empescher la connue seicheresse des parties solides, repérer toute chaleur qui pour caule légère les peut oftcnler. tous moments. Cède iaciurc. diflîpation assidue de ceste tripic fiibflance, qui. la parfin fufeite vieillèfle premièrement puis la mort, provient du combat. difeord des quatics Eléments dont tout corps ed composé. lesquels Eléments cru ores qu'ils f'apparoident en y eluy cdtc uniz. jointcs ensemble d'une hatmonie amitié. paction inuiolable, ce néantmoins par haines fccrètes. mutuelles didèntions de leurs qualités contraires le sont tellement la guerre, que de peu à peu ilscaufênt la ruine ôediflolution entière du corps qu'ils ont composé. les médecins outre cela recongnoissent une autre cause de cède dillîpanô vieillèfle. mortjaquelle ed retardée par le boire. manger. C'cd.la chaleur naturelle qui. pour sa padure l'humidité radicale inîcrec en la substance des parties solides. laquelle humidité tant plustoded hauie. consumec par la chaleur, tant plus courte ed la vie du corps. Or cede humidité radicale, la tefolution continue des espritstd réparée par l'affluente du boyre. manger.dont la vie ed rendue plus longue. Parquoy nature soingneuse de la côferaation. longue durée du corps des animaux, qui autrement pour tcsetcafions lulditescuiclliroit. penroit en peu d'heures, n'a recours ailleurs qu'au boire. manger, qui sont les deur moyés pour soudenir. entretenir le plus qu'ed possible la vie des anim jui.LMlfons le manger, duquel aussi avons parlé au liuic pre éedent, :i venostskU boire -": & Zt boire commun de ttut âtniitX est tett. les hidofres anciennes tesmoignet allez que l'eau. edé le premier lt bruvige des hommes. si ré par le monde:& duquel long temps l'on. est. tm;mx. f conten. pour appaiset la soif, mais depuis. les voluptez ont surpris. ' C4 ». cVrfafYfpoKe'k Appffits des homtiicsjona inueotc. mis en avant difrérfcifiÇbnsèbtUuags.Pjrainsilon. repudiércâusommç ipfipi Je au lieu de laffellld éf plis. régions ou la chaleur du Soleil pou-; uoit produire. conduire. pleine maturité le rai fin, l'on. çliQify le. vin pour le bruvage plus exctllenr. Agrréable de tous. Conv me es autres régions froides, où la vigne, ac pouvoit parcroiLIVRE VI. ftrc, lonârctenureaD:ou l'on. fait venir du vin d'ailleurs: ou l'on. prépare quelque bohTon apprehante aucunement au vin qui par quelque délicateiTc peut rchouïr le coeur. donner plaisir au goust. Dontaucunsau lieu d'eau ont comme\c. userde vin, auires de biere. & de ccruoifc-.autres de cidres. pèrez.plusieuts de l'un. de l'autre aucuns d'hydromel.ou d'eau fucrc:au[res d'auttes boitions exprimée des fruirs, ou décodions de racines. Toute la France, l'Italie, la Sicile, rLfpaigne, tous autres pays qui sont effloingnez du Septentrion Ce plaisent au vinrfauf la nation Turquoife, laquelle ou jnienfée de la fuperftiriô de mahumet, ou ftimulec par l'anciênc coustume des Turqs, abhorre du tout le vin. use d'hydromel. L'Angleterre, l'EfcoiTe, la Dalmarie, la Pologncja Salmatie, autres païs Septettrionnaux usent en partie de vins amenez d'ailleuts, en partie de biere, de façon que de tant plus que les régions sont froides, 'autant plus sont addonnez au vin. à yvrongnerie. tesmoing en est non seulement l'Allemagne, mais aussi la Frific, la Dalmatic.la Flandre, desquels pays les habitans non seulement combatent. qui boira le mieux, exaltent jusques aux cieux ryvrongnerie, mais aussi se metqUent de sobriété, côtemnent de telle sorte les gens sobres. temperants.qu'ils les estiment du tout indignes de leur alliance. compaguée. Or encores que tant de sortes de boitions soyent venues en usage au lieu de l'eau en plusieurs païs.Si est-ce que le vin me semble tenir le premier rang, entre. ellcs, comme le plus plaisant, plus agreable, plusexcellent bruvage qui fcpujlfc trouver ny excogiter. Qtest-ct]uc vin. Le suc donc du raisin, lequel ou découle du raisin assez meur, oo qui est exprime avecles pieds, ou soubz le pretir, avant qu'il ait bouilly, est appelle moust, mais après qu'il. bouilly & de toute foa y m% escume. fecc, est nommé proprement vin. Parquoy ceste cbuUitioa par laquelle en fin il est dépuré. defequé de rous ces excréments, n'est une putréfaction maisplustost unerîec't de la chaleur qui est naturelle. comme engendrée. inférée en luy.Car d'autant que le suc nouveau du raisin contient en foy plusieurs excréments de diveric nature, lesquels la chaleur naturelle d'iceluy ne peut sans grande peine, effort. contention cuire. mitificr.cn ceste contention faut neceffuirement qu'il se face une chaleur, ébullition. perturbation fort grande, à raison des efforts des deux chaleurs conrraircs:asçavoir de la chaleur naturelle qui cuit la matière crue du moud. par tnesme moien sépare les parties excrlemeneuses d'iceluy:d'autre coite de la cha leur estrâgere qui est allumée etfufcitce en la matière crue du moult, laquelle contrebat la chaleur naturelle, non point autrement, qu'es crifes falutaires des maladies aiguës lors. la chaleur naturelle cuit la matière crue de la maladie. tache de séparer les matières

vicieuses, plusieurs inquiétudes, irritations, ardeurs. autres molestés symptômes. exaspérés, jusques au ceps que la chaleur naturelle aiant acquis la »Hf. irai fer. ». afin voir vienne. séparer les humeurs louables d'avec les excréments. pouffe hors ce qui caufait la maladie. ainsi se fait en rebullition du moust, en laquelle la chaleur estrangere est surmontée par la chaleur naturelle sans aucune putréfaction, les matières difformables sont transformées avec les semblables, l'humeur inutile. excrementueux est consumé, les flatulences sont dissipées, bref tout le suc utile est tellement cuit. digéré, que celui qui estoit au paravant crud flatulencieux de fort difficile coction, est rendu dour, benign, fort convenable à l'usage des hommes, comme ayant du tour changé de naturel. Du moust, est fait le vin cuit que les Latins appellent, Sapa, quand le moust est cuit de telle sorte qu'il n'en demeure que la ricre partie. ou celui que les Latins nomment Defrutum, quand le moust est cuit jusques à la consommation de la moitié, en sorte qu'il soit venu. j'coefficient de miel. Quelques fois il se fait un vin que les Latins appellent, Passum, quand les raffinés ont long temps enduré le chaud en la vigne. les inventeurs du vin. les Hébrieux. lettres saintes tesmoignent que Net. est le No9. Ercmich autheui du vin. Nicander Colophonius dit en ses carmes que. m. : vin est appelle en Grec l'asphali personnage qui se nommoit etrus, le quel le poëme exprima le moust du raisin dedans sa taffè. Autres crierient qu'icarusen fust le premier inventeur, que bienrost a-tenu près qu'il fust inventé en fust puny d'autant qu'il fust tué de. i vigneron cnyrez. Dont Properce. dict. Uaticum est meritis mguite Ccums. Atheneus dit que la vigne fust premièrement trouvée près la montaigne d'Érythra, qu'un chien se pormenant par la arracha un rameau cîc terre, que Oresteus fils de deucalion qui regnoit en ceste contrée feist replanter dans terre ce rameau dont plusieurs rejettons de vigne sortirent, lesquels il appella Oenus, du nom du chien qui avoit arraché ce rameau de terre. Dont aussi les Grecs anciens appelloient les vignes Oenas. les Latins disent que la vigne est appelée vit' avafi Oent. v//4, par ce que le vin restaure soudainement les esprits vitaux dissipés et f'É & confort, rpare, augmente. fortifie la chaleur naturelle débilitée. qui est le principal instrument de vie, tellement que par l'usage du vin il est rendu plus gaillard qu'au paravant. toutes les actions necefaires. la vie. les anciens ne sont de mesme accord touchant la première fourec. invention de la vigne, les uns. les autres ayants diverses opinions Quant. moy. ctoy que la vigne. este produire de terre comme les autres herbes. arbres de la commença eut du monde, qu'elle appose raisins de foy. sans aucune culture tel que porte la vigne sauvage que nous appelions labruea. Mais que les crémières pères n'ont si tost cogu usage. profit du vin. Car en l'Amérique, floride. pays nouvellement trouvez, il y a grande quantité de vignes qui. croissent luxurieusement & n'ont afluée sans art & aucune industrie des hommes, içoit que l'Égiedu vin foit enco V ilj LIVRE VI. m'congneu aux habitants de ces pays. Platon en son Cratyle dit que le vin est no. me en Grec quasi innac cest à dire jugement, cogitation, exaltation, parce qu'il remplit l'entendement de jugement, cogitation, d'autant que par sa célérité il restaure les esprits, dont il fortifie non moins l'ame que le corps, ainsi que Meneheus. fort bien dict: Aucuns auant difenc que les Grecs l'appellent •(qu'fr lnr. t c'est. yivtm itnt profit, utilité, parce qu'il est infiniment utile. les Latins le nomment sji dt. Vinum. vi, à raison de la violence qu'il fait. l'esprit quand il est pris outre mesure cest auant pourquoy les anciens Latins l'appelloient Tfnutim. lementum. arcc que son usage immodéré tient. corrompt la mente c'est à dire l'entendement. Nous définirons le vin, un suc extrait. yinquil-ct. exprimé des raisins meurs, dépuré. defecqué, contenu en vaisseaux capables. le recevoir»convenable. la vie humaine, parquoy le moudic doit estre encor appelle vin parce qu'il n'est dépuré, ny le venant mente le nom devin patée qu'il est exprimé des raisins non enco meurs. La temfertmrt Ju vin çr d'mêufi. Le moud est d'un tempérament chaud au premier degré. mais le vin est chaud au fécond degré, voire jusques au troisieme degré il est estvieil. il est fecault proportion de sa chaleur. vrayest que selon les régions, le terroir, le naturel, les constitutions des années. autres différences qui changent beaucoup sa température, il est plus ou moins chaud. les vins qu'Espagne, l'Italie, le Languedoc, la France Narboneuse, la Gasconne, autres contrées chaudes portent, cf» chauffent & desechent jusques à la fin du fécond, voire jusques au commencement du troisieme degré, principalement en une constitution d'année chaude & seiche & quand ils sont cPage médiocre. Mais ceux qui croissent au terroir de Paris. autres pays qui approchent vers. etcident ou le Septentrion, grande peine sont ils chauds jusques au commencement du fécond

degré, voire en une année chaude. sèche, quoy qu'ils soyent d'âge médiocre qui ne fure point la fin de la première année. Car quand les années sont froides. humides de la plus grand part tous les vins croissent en ce pays verds. cruds, qui pour Ceste cause sont appellez vins verds, si débiles qu'à grande peine eschauffent ils jusques au premier degré, l'année expirée leur chaleur estant resolue, ou ils deviennent du tout aigres, ont ayans perdu leur odeur. faveur ils deviennent poulx. timentez. La fin Donc ce que les anciens ont écrit de la température. qualité des vins fins, ne pourroit estre trouvé vérifié en ce terroir, auquel on a P os P rt < cs. » n » Français dans trois ou six mois. ou tout au plus ' tard dans la fin de l'année atteignent leur parfaite bonté. au contraire de ceux qui naissent es pays chauds, lesquels sont plus chauds. Jusques à la fin de la dixième année. Si ainsi est, fut donc possible que les nerfs évitent. en ti ment. du corps reçoivent plus d'offense des vins fins qui naissent es pays chauds » & xs: & c[r]noini ils DE LA MAISON RUSTIQUE. 340 font offrir des vins fins qui croissent en ce terroir de France plus froid. En ce pays le vin nouveau, suffisamment bouilli. de liqueur. comme il est plus plaisant au goust aussi est il plus chaud: tout au contraire de celui qui naît es pays chauds. Diofcoride écrit, que le vin. . . n viel, d'autant qu'il est plus chaud nuit beaucoup. ceux qui Tentent. ajs. quelque imbécillité en quelque partie intérieure. nous ne dirons pas le semblable de nostre vin viel, plustost de nostre vin nouveau pour mesmes raisons. Donc l'opinion de Diofcoride, de plusieurs autres anciens Médecins touchant la chaleur & température des vins vieux, est recevable es vins qui naissent es régions plus chaudes, non pas de nos vins. lesquels finissent de leur bonté, atteignent le sommet de leur bonté & perfection dans le six ou huitième mois » ou au plus tard. la fin de l'année, qu'elle expirée il y aigre. fin. f ils sont gencrux, ils sont bons en perfection au commencement ou quelque peu après de la seconde année. La force. chaleur naturelle des vins délicats François se perd la première année expirée: celle des vins généreux se diminue de peu à peu la seconde année par la liqueur. Lcs vins de Gasconne. d'Anjou, croissent en temps chauds. secs, approchent fort de la naturel temperament des vins desquels les anciens ont parlé. d'autant que la plus part d'eux peuvent estre gardez jusques à la troisième année. les vins d'Orléans sont en leur bonté au fécond an, laquelle leur demeure jusques à la fin mais (à tort qu'ils entrent en la seconde année ils commencent à perdre leur bonté. Si ainu est es régions chaudes le meilleur est. abstenir des vins fins, que des vins nouveaux qui ne sont encor assez dépurez. de liqueur, car les vins vieux eschauffent outre mesure. les vins nouveaux ils n'excitent chaleur aucune qui soit moleste, si est-ce qu'ils sont fort dommageables, à raison qu'ils se digèrent fort difficilement & engendrent plusieurs obstructions. Donc es régions plus chaudes on peut sans aucun dommage de la santé boire des vins nouveaux, qui sont de substance tenue. bien de liqueur, à raison qu'ils ont une chaleur débile. Mais en ces régions plus froides. humides on peut user de vins, fins, au lieu des nouveaux qui sont de substance bien bouillie. de liqueur. Toutes fois nos vins fins d'autant qu'à la longue ils perdent leur chaleur d'autant qu'ils eschauffent moins. ne sont si dangereux à la teste que les nouveaux, ou ceux qui sont d'âge moyenne. Le moult donc d'autant qu'il est crud, fin. de difficile digestion. si d'aventure il ne bue l'estomach. excite un flux de ventre, il demeure long temps en l'estomach. es hypochondres, lesquels il enfle, y engendre aussi plusieurs obstructions. On obtient, fuit plusieurs tumeurs facheuses. cause froides. longues maladies. les vins nouveaux qui ne sont encor bien cuits. ferment, approchent fort du temperament. faculté du froid. lesquels tant s'en faut "• qu'eux mesme sont de difficile digestion qui plus est, ils ne passent pas facilement par les boyaux, ny par le ventre, ne provoquent aucunemaux. LIVRE VI. l'urine, qui sont les ay des que l'on doit attendre des vins. D'avant qu'il le plus souvent demeurent suspendus au ventre, finissent facilement en l'estomach si vous en buvez quelque peu plus qu'il ne faut. Mais le vin qui est assez cuit, qui est dépouillé. de liqueur de tous excréments, non seulement du moult, mais aussi du vin nouveau, qui n'est point encor de liqueur, toutes ses vertus contraires aux vices. L'urine finit. éc incommode. Jetez que le moult. le vin nouveau apporte. Parce qu'il lui fin, estue facilement. soudainement distribué, il abaisse aussi. fait decheoir les inflammations, tumeurs des hypochondres et. fiez, de crudité. flatuosités, délivre les obstructions excitées par l'amaigrissement de ces excréments, augmente les forces de tous les instruments, fait partage. l'expurgation des excréments, provoque les urines. principalement les urines, fait dormir. finit aux venins

froids. Sur toutes les parties le vin corrobore merveilleusement l'estomach, auquel il est reccu. rousse le premier. Dont advient qu'il aide l'appétit, secoure le cœur d'une vertu particulière, par laquelle promptement il restaure les esprits naturels. vituels qui ont esté dillipés d'une soudaine évacuation, ou de veilles ou d'autres occasions: nourri il au (il entretient, ouït. nt. fortifie la chaleur naturelle qui. Ze yïtt m commence desja. dépérir. D'où vient qu'il recueille l'entendement, {pftift. apporte courage aux sang. iflants, recrée. resjouist l'esprit. à raifoQ de quoy dist Homère, les Dieux ont donné le vin aux hommes, à fin de chauler leurs soucis. fascherics. Er Socrates a conu/ue Je Platon, loue le vin pris modérément au banquet, parce que il excite. vertu & rend l'ame plus alacre. faire ses. u net ions. -D'avantage le vin fait le rein & plus vif. vermeil, est un rreA excellent trel prompt & singulier remède. toutes syncopes & faitlances qui proviennent cfevacuation excetllue ou des cruditez qui molestent l'orifice Supérieur de l'estomach. Et d'autant qu'il atténue, eu. ft. difeute les fucs cruds. froids, flatuolitez qui redu nden tes picuteux. mélancholiques. il est un biuage treûommode non seulement aux personnes pituiteuses. mélancholiques, mais aussi. tous ceux qui sont d'une habitude de corps froide. humide. sur tous aux vieillards, principalement en esté es pays plu froids. les ruiy(47tccs, dommages Cf mcommtdueX du W». Lis nuyfa».. r en corcs qnc le vin surmonte en excellence. bonté toutes forns&trufim-tM. c. O jff ons: Si. ft, ce qu'il appotte pJuffeurs dommages par la h yin pf»r-quantité, ou qualité ou vapo rat l'on. La plus. n ligne. fréquente nuitte. fance que les vapeurs du vin excitent, cfV IEbricié: laquelle comme rcMhrUti. esté Athencus, rend les personnes in(enfcs, si grands causeurs qu'ils /fiïtfi'ffcW ne . P euucn(tayre ny rien celer . dont cEt venu le proverbe, que le/<•!. v, na point de chaulfeure: parce que l'iurongne est decouvert de toute part, rend toutes choses cuidentés comme le miroër. raison de quoy le Poète iëfchylus. escric, que l'erain çft le mietr de la foxi, le vin de l'entendement. DE. MAISON RVSTIQJE. ftt< Et Platon tesmoigne les mœurs d'un chacun estre cogneuës par le vin. LcPoète Aussi Thcgois aductift, que comme l'or est approuué au feu, aussi l'entendement au vin, par ces vers, QtuU fit. d mot. exfUrant igniitui éurum. Mens tnmini vinum fânâ fit omne frêbdt, Toutesfois bien souvent quand le cerveau est plein de pituite, Pv&gc immodéré de vm, ne rend pas les personnes babillards, mais leui excite une grande pesanteur de telle, &vnfommcil profond. les anciens dict Plutarque, confacroyent. Dionysius la maladie que lon appelle lethargus, l'oublanec, parce que ceux qui se gastent de Tin, le plus souvent sont tellement rendus stupides, accompagne» d'une telle pesanteur de reste, qo'ils perdent la mémoire de leur deuoir, fclainenrcheoir comme morts. Car le vin, comme Aristo-, te. annotées accommodant aux natures des beueurs, combien que. ' . ilZlr quand par ses vapeurs il enyvrc, il pousse. entendement de son estat m(ltrJ accoustumé, corrompt la mémoire, trouble tous les sentiments. btuut»rt, Toutesfois il ne rend pas tous les yvrongnes du tout semblables: mais aucuns stupides. endormis, esquels comme j'ay adverty, la pituite remplit le cerveau: autres gaillards. joyeux, esquels le sang. plusieurs contentieux. babillards, esquels la bile.flave. autres querelleux, injurieux, hargneux. esquels la bile noire. aucuns taciturnes. songearts, esquels Phumeur mélancholique froid domine. D'à, uanrage ceux qui deviennent fols. inferfez pour avoir trop beu de vin, leur cerveau estant remply de grande quantité de sang. d'efprit, fcontent une chaleur par tout le corps, mais principalement en la teste, exceptez ceux qui frissonnenc en leur follic, esquels la chaleur naturelle n'est pas enflamblce, mais est esteinte pour la trop grande quantité de vii, non point autrement que le feu est esteint quand lon v met trop de boys, la flamme de la lampe est estcmte quand il. a trop d'huile en la la lampe. Car comme un petit feu est fuffbqué par un grand tas de boys, aussi la chaleur naturelle le plus souvent est soudainestranglec par l'immodéré breuvage du vin. Si Toutesfois il est beu en quantité immoderec, que ce néantmoins ne puisse pas foudain suffoquer, pour le moins, en reprimant la chaleur naturel, offensant ses avions, appetiiTant aussi le corps d'un grand fardeau. excréments, par accident il refroidist tellement qu'il anéantift du tout Jcsftimules& aûes vénériens, lesquels de foy. de sa propre vertu ilpouvoitmerveilleusement provoquer.. raison de quoy Atiftote a ditt que la semence des yvrongnes estoit inféconde, leurs enfans, lourdaux. hebetez. Donc tout ainsi que le vin quand par les fer-ji, uentes vapeurs il tente la teste. rcnplift le cerveaujexcitccbricté. folle: aussi quand ses vapeurs sont quelquefois condenféesen ferofitez par la froidure de la ttftc, si elles ne sont difcuteës par une fort Taillante de nature, Incrément qui cri sera engendre, iaçoit que 1

ucongncricûantairoupie, 1a peifooet. uicne. foy, &semble £• LIVRE VT. bien porter, sM demeure long temps au cerveau, en y cîuy enfe me, s'augmente. en amafc d'autre, la parfin fufeite plusieurs maladies de reste, pesanteuf d'oreilles, surdire, bruits, Cécité, Epilcpfie, Conuulfion, Paralyfic, Apoplexie. plusieurs autres semblables, defquels il est l'aurheur, sinon par accident, comme aussi de la soudaine uiffetation, laquelle il n'excite que peu souvent. D'autre part, il cest excrément amaiïe au cerveau par l'usage immodéré du vm, -vient. cheoircV tomber sur les parties inférieures, il fiicitera plusieursdiftillations. catarrhes, enrouëures, rheumes, toux, gouttes, difficulté de respirer, plusieurs autres lymphtomes froids fort difficiles. guarir. Or par fou cuaporation, quoy qu'il soit beu sobrement, en quantité moderec, il est nuisibleà ceux qui ont. le ectucau debile, les nerfs. articles foibles. car. relies gents, il est tellement ennemy, que si quelque goutteux, lors qu'il est tourmente de ses gouttes, en lave seulement la bouche, il sentira (ôudain ses douleurs s'augmenter d'une grande rage. Qnj plus est, l'excrément engendré en la telle par l'usage du vin, a acquis. neîçay quelle antipathie. inimitié contre les articles, d'autant qu'il rue ses fluxions plustost sur les articles que sur les autres parties, excite les gouttes. douleurs articulaires.D'avantage, d'au car que cest excrément est d'une subtile. acre substance, il chet. pénètre facilement dans les poulmons, mesme les corrompt etcxulcere. Sontaussi plusieurs autres dommages trefdangereux que le vin de foy. sa propre vertu apporte. Car d'autant qu'il est de son temperamet chaud. sec, s'il n'est beu en qulûté modérée. bien-trempe d'eau, par son long usage il y accoustumé. es chaudes. seiches :uturs, de(Ji au lier. deflechet beaucoup les parties nobles, faire un amas d'humeur bilieux, lequel croup iflaat & n'estant cuacuc, engendre par nécessité plusieurs maladies. Dont naistent. surcroifent Heures, tant continues qu'intermittentes, inflammations des parties intérieures, du soye, dela ratte, des poulmons, la pleurésie, nephritique passîon, autres relies inflammations de plusieurs autres parties qui n'ont encor leur propre nom. Dont nauTcnt auîi routes gratelles, dartres, feux volants, feux fauvages, chancres. toute sorte d'vlccrcs. Ceux donc sont faciles de tomber en tels inconvenients de maladies, ou qui. sont ja tombez par raauuais régime de vie, (ê doiventdu tout rctrnchr le vin, ou pour le moins, en user bien peu encor qui soit fort débile. destrempé de grande quantité d'eau. les anciens, entre autres Ciccro.au roisieïmc livre de la nature des Dieux, ont estimé que d'autant que le vin proflitc rarement. bien souvent il nuit, pour le mieux feroit ne le permettre aucunement aux malades, plustost que sous l'elpcraocc de quelque santé douteufc, par son usage les exposer en danger manifeste.Toutesfoisnous expérimentons journellement que l'usagedu vin eû fort commode. proffitable es naturels froids. humides qui /ont affligez de maladies froides. hûnaides.Parquoy le fage. adui 34 Ce medeciipourra permettre l'usage du vin, quand il cognoistraestici besoing de cuire les maladies froides, le dénieratotalement es chaudes mnladics, foufcient auui es froides desquellesil cognoistrala caufc continente froide estre nourrie. entretenue par quelque cause antécédente chaude. Le vin sur incommode àhx fut t. Le anciens ont permis de tout temps l'usage médiocre du vin, rré-. ' . t pc aux sains: mais ont du tout répudie le vin pur. la crapule, voire "" <onim<. iE es rellins.Car Hciode commande que lon mesle trois tierces parties d eau. une quarte partie de vin, ce seulement es festins. Atheneusescript que les Grecs avoyent coustume de boire deux verres de via rrépez de cinq verres d'eau. ou un verre de vin rrepe de trois verres d'eau. Et. la verité, les anciens adjoustoyent. mcloyent le vin, parnay l'eau, non l'eau au vin: & y mettoyent du vin en fort petite quanfitcinll que Theophraste récite. Quelle coustume. lobrietc doit estre fuyuie. imitée par les ordonnances des médecins. Et quant à la quantité du vin, le Poète Ebulus introduit Dionyfius qui en parle. Trcs tântHm fâteTditfHihm ejlmens fdndnfino, Cîhitnît» Quérum qu fuent primd, fâlubris erit, / <JIn Pfsxtmd délit. fdÛrâ est, terhé fomnum ym. Luxm mr psJttum trdnfilijft modum. Telle ordônanc. estsapprouvec, qui ont défendu par les loix, les Prestres de Rome, ne beuflenr d'avantage que trois verres. leur repas. Quant aux âgcsjc vin est pernecieux aux petits enfans, à ceux qui fontia grandets: d'autant que le vin par sa trop grande seichereste, il ' ytn. destruit. demolift la température d'iceuxchaude. humideslaquei-"" le Hippetrates commande estre entretenue par choses humides. QAINu foit, nous voyons, que les enfans qui ont usé de vin quoy qu'il fuit trempe.Leur soye estant défriche. par trop cf.haurTc, par l'usage affi du de ce vin, tombcnt la plus pair en un long flux de ventie, en fin en un marafme. le vulgaire appelle charre. langueur, dont de cens l'un ne peut eschappcr.Pour ceste cause,G.ilitn ne

permet aucunement que les enfans goustent du vin, ny ceux aussi qui, comme les enfans» font d'un tempérament chaud. humide, d'autant que défavaporation il rempli» la teste, luy nuict infinilement l'jton en sa Rcpublique, commade l'abftinence de vin aux enfans jusques à l'âge de quinze ans, d'autant qu'il n'est besoing adjoustet feu au feu. depuis quinze ans mfques. quarante, il en permet J'viage médiocre. après ceste aage il conseille de boire beaucoup. du bon, à-fin d'alléger les incommoditez, feschcrics, ennuis ac la vie. Laque lie opinion ne doit estredu tout rejettec. Car comme le vin est du tout ennemy des et fans, en récompense il est fort amy aux.vieillards.Plinéefcnpr, quele vin fait empekhement. ceux qui se prépaient. faire ou due ou entreprendre quelque chose de bon. cest pourquoy Platon exclud les gentsdodUs &iages del'usage du vin, fmoaés feÜiui. l'acuficcs. 1. V. £. les Romains pour plafeurs raisons deffendoyent aussi le vin an femmes fi: ferutccurs.Nous. ifons par les histoires, qae les vertus de plusieurs illustres éc grands perfo. nages, ont esté obseureies par l' usageduvin. Tcfraoingen est Ltfander Duc des Lacedmonicns, fort prudent, fige. bon mefmger, sinon en Pv. fage du vin. Antiochus le grand, demetrius hostage. Rome. Alexandre Maccdon.Dionyfius minor le tyran. Le Philolbphe Xenetrates. Anactéon Alceus. les Poètes Lyrique, Ariftophanes le Comique.Ennius. Mate Antoine Triumvir. Cato Vticnfc, «Sec. Pour ceste causejcs Letrcnfes Zephiriens, comme récite Athcneus, estimoyent estre un crime capital que de boire du vin.. : & cime sont pour ce jourdhuy les Satrazins, tant selon la loix de Mahumcr, que suyvnt l'ancienne coustume des Gentils. Arabes.Concluons donc que le vin non seulement par sa trop grande quantité ou vaporation, appotte toutes ces in. commoditez qu'avons maintenant ptopofé: mais aussi que par sa chaleur. seichefeiTcjil est trespemicieux, toutes natures chaudes. ch.tmh © seiches, mesmeraentaux nnturcs chauds. humides-, s'il n'estbiea Çteitbo trempe, principalement si son usage est continué, quoy qu'il foie btmùkf. pris en quantité rnedioetc. Toutesfois plus ou moins selon l'aage, confume, façon de vivre, partie de l'an, & constirution de Pair.Dautant que es vieilles gens, & tous autres esquelles une pituité creue. un fu. raclancholique redande, sa chaleur & fcicncreiñe est tellement réprimée, que le plus souvent il est usurpéen route a/iëurancc, aulieud'un bon alimenté médicament, principalement en Hyver & es régions froides. Faut donc en toure sorte de natures, tempérer tellement toutes ses qualitez nuyfibles par la meflinge de l'eau, qu'il pui(Te estre pris avec la moindre incommo dite que sera postiblcQnd donc le vin est meslé parmy l'eau, les parties de l'un fi: de l'autre sont difrompues fi: commuées jusquesquali. des parricules inuifibles: Dont leur survient une mutuelle action & aiuo a, &fe £ucr, uneconfuGon des qualitez contraires par ensemble, d'autant plus prompte. facile, que la division est faicJc en plus moindres particules. Celuy donc qui meilsra de l'eau au vin, ou du vin en l'eau, doit premièrement le long temps, agiter, puis avant qu'il le boyve. le laisser quelque peu raffleoir. reposer. Parce qu'il est certain, que les conttaires qualitez du vin. de l'eau, de tant plus feront réprimées, refrénées, rabattues. unics qu'elles feront plus exactement. plus long temps mesléesenemble. Combien que fmous voulons ex aminer les chofes de bien près, nous trouverons que le vin trempe, ne delaille d'estre nuyfantjS'il est pris avec excez, ou en temps importun. intempestiuc, princjpellement de ceux, qui sont d'une habitude chaude. seiche, ainu que nous déclarerons cy après. Mais cest alîêz parler en général du yin, maintenant exam.noni toutes ses dirfercn ces particulières. DE LA MAISON RVSTIQJE. H3 les différences du vtn. Au vinoosconficicronilacouleurjfâucurjodeurjfacultCj&con-ZitJiJfen»/irtcnce: dont les principales différences du vin fbntprifcs. Quand à la couleur, aiK un est blancautre flave, ou fauve, ou jaunastre, ou entre blanc. roux, comme couleur de raiel, & autre rouge, & autre vermeil, noir ou couvert. Leblanc en général, est de plus tenue substance que le rouge, il. m bî "" fecuit. digère facilement, il penetre plus soudain par tout le corps, provoque plus les urinesmais iLnounft moins.Le blanc qui est fubtil, chaud. vineux, Je plus soudain de tous est cuiû. distribuc, purge le sang par les urines. mais sur tous autres il offense la teste, principalement le vin François. L'eau, rai son de sa frigidité, &le vin noir ou couvert, à raison de sa crafficic, descend tardivement par les urines. Le contraire se recognoist au vin blanc, principalement qui est de tenue substance, qui est chaud. Celuy qui est fauve ou jaunastre. ses vertus prochaines à<elles du vin blanc.. Le vin noir. accoustume le plus tardivement de tous, estre cuid, & distribuc, deflcndrc par les urines, d'autant qu'il est sur tout de plus crafte substance, mais en récompensc il nourrit le plus. offense moins la teste. Le rouge tient le milieu entre tous.

Leblanc, qui est de substance tenue. aqueux, sans aucune verdeur, quels nous en avons beaucoup en ce pays, facilement aussi il est cuit, soudain est digéré & converti en vin, routesfois n'offense point la teste, ny n'effraie pas beaucoup, tellement que ceste espèce de vin blanc est plus sain. plus affiné pour les sains. & rralades, que le blanc qui est tenue. vineux, principalemet aux pcifonnes grasses. pleins par trop, d'autant qu'il nourrit le moins de toui. Galien estime que les vins rouges. de crasse substance sont convertis sans grande peine en la nature du sang. après eux, les vins noirs. crâfies qui sont accompagnez de quelque douceur. Puis les rouges en couleur, ceux aussi qui font noirs & d'une consistance crâfic, pareillement astringents, non pas qu'ils puissent estre cuises plus facilement, ou plus soudain diAribuces que les blancs ou les fauves, mais parce que estans une fois cuit & en l'estomach, distribuez au soye, sont facilement changez, & facilement dégènèrent en sang, de la nature duquel ils fcmbricnt n'estre les moins effloingnez. Car les blancs. les fauves entre tous, ont accoustumé de se cuire soudainement en j'estomach, estre portez au soye. mais ils engendrent beaucoup moins de sang que ceux qui sont crâfcs. rouges, engraisient moins. Donc Je vin fauve, ou roufiastre de tenue substance & permeable, coratne il approche de bien près aux facultez du vin blanc tenue, ainstil engendre un sang aussi tenue. perméable, à sçavoir chaud, s'il est vineux: tempéré, s'il est aqueux de foible, .que les Grecs appellent olitofhtrum, ttestà dire portauc fort peu d'eau. quelque peu froid, sH est mdelex. Mais le via noirruiaftic & auftere. d'autant qu'il esteraf-. si vue vi: {e, comme il est commode pour conforter n'estomach lache, & ne nourrit pas beaucoup. aussi il augmente & redouble les obstrudtions du soye, ratte & des reins: mesme il engendrevnfangespois. raclancholique & Féculent, s'il cause beaucoup de maUdtcs mélancholiLtyintoHgt ques. Le vin rouge, claret & tenue est mestif, tient le milieu entre les deux. Parquoy. bon droit & Diofcoride qui fuit la fentenec d'Hippetratcs, a'dit que le vin noirestoiterafle & de difficile concoâion fie digestion. Car tous les vins crasses soyent rouges ou noirs, nourriTrnt au vray dire abondamment & engraisent le corps, mais ils donent plus de peine. j'estomach que ceux qui sont clarets. de tenue substance: qui plus cit, d'autant qu'ils sont de diffi, île digestion & diftriburion, Sc ne s'évacuent pas facilement par les unncs, par leur le ng fie continuel. fige, ils excitent des inflammations. fl atnoîîrez au ventre fie boyaux. Parquoy les vins blancs. faunes qui sont de tenue fubftance bien meurs, doivent estre estimez les meilleurs, & lalubresà tous ceux qui ont besoin, ou délirent d'estre eichauffez, aux vieil•lards, piruieux, ôe mélancholiques de froide nature. fie. ceux qui ayas vefeu en oyfûetc, en lieu froid, en Hyver & temps froid, oot arnaile quantité d'humeurs crues es vens. Car ils profitent d'avantage à la concoâion qui fcfaiét aux ventricule, soyecV vens, que ceux qui font aqueux ou doux. mais bien souvent ils tentent & ostentfcnr la teste & les nerfs, remplissent le cerveau. Pour ceste cause, ils sont contraires & ennemys aux chaudes natures, & autres qui ont Je cerveau humide, les nerfs & joindlures débiles. sujetsaux derluxions: car. tels corps, 'les vins quelque peu rouges & aucunement astrin•gcncrs, font beaucoup plus commodes, d'autant qu'ils ne sont pas rjnr vaporeux, n'appelantiflent pas tant la teste. Mais tous les vins noirs font convenables (cusemenc'aux fo(i)byeqrs, laboureurs, vignetons. autres qui meinent une viedetravat. de peine. Donc les seuls biles où fauves, ou rouges, clarets qui sont de tenue subitance, délicats fie aqueux appelez des Grecs «AO"»fây, cest à dire portans peu deau, îbnt sans aucune nuifanec. tous, en pcutonfei en toute feuietc. Le blanc. fanue ourougeletde tenue subitance, cLirct, foible, a•queux, crud & verdelet de froid & humide temperamét, qui estaficî fréquent en ce terroir Parisienône fort peu de nourriture au corps, fie se digère aoëc plus grande peine que celui qui porte fort peu d'eau, il rafraîhit & humedte davantage que les autres, & parce qu'il nourlit peu, il est dit. n'aussi qu'il exténue le corps.. 1 n'apporte aucun de•triment. la teste, ny au soye, ny aux rcus, ny. la vefGc. Mais au long fageilorTenferortle ventricule, les boy mx, la matrice, la raxte. qui rplus est, est du tout ennemy de toutes les froides fichumides natures, fie principalement des vieillards. proffirabJc. u(un .s rois aux chaudes ficicichcs natures, si la chaleur naturelle est vallable, il parte & eJl .uacuc facilement par les unncs, ce qui est commun. tous les vins verds DE LA M-AISON RVSTIQUE. 344 qui sont de tenue substance. l .sut faire raesme jugement des maladies, car comme il est permis en toute feurté aux chaudes natures, aussil augmente & allongift les froides maladies. Voila suffisammét ce qu'il me semble de la nature, qualité. v fige du vin selon sa couleur. Quant à la (àucur. Les vins aucuns sont doux. autres acres, autres S<w.

amers, autres aspres. rudes. autres acetbes. furs, tous les deux astringents.-autresmestifs entre doux. aipresautres, verds ouverdclcts, quels sont fréquents en ce terroir Parisien. En général, tous vins doux soyent blancs, ou rouges nourrissent 'V plus que les autres, eschauffent modieusement, excitent la soif, enflent & oppilent au long. assidu usage les parties nobles, sur tous le foye & la ratte, principalement s'ils sont crasses. espois: lesquels. autant qu'ils sont etpois, d'autant plus sont mal sains. Le vin doux, di&Ekk Hippetrarcs, appc&f&ntit mains la telle que celui qui est fort. vineux, offense moins l'entendement, lasche le ventre. mais il n'estpas commode. ceux qui sont abondants en humeur bilieux, parce qu'il excite la soif, faict des fiatuoluez. vray est qu'il profite a ceux qui touillent beaucoup, parce qu'il les faict cracher plus. l'ayfc, excepté ceux qui lont pfelez de loif. Le vin blanc doux est de plus renuc substance qetle rouge doux, ", 4ne Sur tous vins il fait cracher abondamment, moyennant qu'il ne soit par trop crade. espois: car il cuir les phlegmes cruds en la poitrine, illenit. adoucit les asperirez des parties, pour ceste cause il est utilcauxpoulmons, vef&fics. reins exaiperez: mais ce pendant il est' dommageable au soye, parce que comme nousavons tantost dic't, il enfle. op pile. Il excite aussi la soif es chaudes. seiches natures, parce qu'il oppile. est converty facilement en humeur bilieux, coramc toutes choses qui sont douces: & cnyure toutesfois le moins de tous, parce qu'il non lie nie pas beaucoup le cerveau. Dîofcoride. fort bien dit .que tel vin doux est de crade fu bit an ce, qu'il expire plus difficilement du corps, & pour ceste eau se qu'il nourrit d'avantage que celui qui est de. eue substance:Il adjouste qu'il enfle l'estomach, qu'ai. il que le moud il lasche. trouble le ventre &les parties intérieures; Ce que nous devons entendre duvin doux qui n'est encor allez meuf, non pas de celui qui est teuc, clair, Bien meur. desja bien cuit.quefs vins blancs doux nous fonticy envoyezcn grande quantité du pays d'Anjou, lesquels ne perdent point leur douceur avant deux ou trois ans. Tels vins blancs doux ne sont pas ainsi dommageables, q&te ceux qui ne sont meurs, ou qui sont espois, ils sont suffilamment vrincr, laschent le ventre. l'humectent. Parquoy faut diligemment. fag&menr diféerner. distinguer la douceur crtvc. non encor evitee. . d'avec celle qui est meure. ja commode. j'y (âge. dp L. V. E VI. Tous vins blancs doux rioutri&uent abondamm&et, plus toutesfois ou moins. proportion de leur espoiteur. craffitie: & pour celle cause ceuxqui ont besoin d'estre restaurez.doiuct user devin dour, principa lement si leurs reins, soye&rattc ne sont empeschez. aucun vice: Car quand les parties nobles sont oppilces, que les veines sont pleines d'un sang crassejc vin de tenue lubftance ed beaucoup plus cornmode. quand les veines sont pleines d'un sang froid. crasse: le vin acre fort. généreux ed plus convenable. files veines sont pleines d'un sang chaud. crade, le vin acre. vieil n'ed commode, pludofl: un vin claret ou blanc fort aqueux, voire qui foie verdelet, si l'estomach le peut porter, que le terroir du pays le permette. ofinioni Galien. prononcé que nul vin blanc eschaur&ie grandement, que Gltt>frli celui qui eschauffe grandement ne pourroit cdre doux. Toutesfois ywbUmc. phificurs vins blancs trefehauds nous sont apportez en ce pays des contrées chiudes: Et nous avons encor d'avani&â'ge des vins douxen pattie qui sont creuz en nostre cetroir de Férete comme. Longiumeau, au Tonnerrois, appelez vins blancs bourruz en partie, qui nous sont amenée du pays d'Anjou, fort excellents. trefehauds, lesquelsau goud représentent l'odeur d'un hippetras faict de vin blanc, qui f&peuvent garder sainsfic entiers iniques. la troisiefrac, quatrielme, voire fixiefr&e année. En Grèce il ne Ce trouvoit point de vin blanc fort doux. comme en ce pays il ne le trouvepoinc devin rouge fort doux, hors le moud. Toutesfois le terroir Bordcloig nous envoie frffifantc quantité de vins rouges. vermeils fort doux, tous lesquels sont de craifc lubftance, ont un suc qui oppile beaucoup. Le vin aspre te rude pouiTe d'avantage Vf nnc que le doux: moins toutesfois que celui qui est mestif, encor moins celui qui ed acerbe. feurprovoquerurine, que celui qui ed medif. Le vin rude. rT> rmU e&ir aspre sortifie l'estoraach. les boyaux par son adri<5hon, moyennant que j'edomach soit garny d'une chaleur aflz robude. valide: autrement en un edomach froid. débile le plus souvent il se cuit & digère avec peine: Entre tous il offense le moins la tede, mais aussi il ed le plus tardif de tous àedredidribu&ées veines. en l'habitude du corps. àraison dequoy on ne s'en doit aucunement servir és tyncopcs.és soudaines defaill&ac&cs, toute foibleflfc, lascheté. languueur des forces: raesme ds infignes obstrudtions des parties nobles. Qui plus ed, il condippe le ventre, ou bien il ne le lasche suffisamment. Nous avons parle du vin blanc verdelet. auquel le vin rougelet verdelet. les semblables qualitez, principallcments'iled détenue fubdance. aqueux, encor plus

s'il est tenue, aqueux. palle. En gncral, le vin verdelet, cTauranf qu'il contient plus d'eau que de vin, il donne fort peu de nourriture au corps, il est de difficile conço&ion.ôt s'il excite des vents. des tranchées au ventre, d'autant quiled de froid tempérament. Pacce ed dommageable aux vieillards fin ytrL 54. lards, aux froides. humides natures, ceux qui ont l'estomach débile. Puis aux femmes qui sont fort mal purgées, qui sont travaillées des pâlies couleurs, principalemcc en temps d'hyver.toutesfois ilest cuacué soudain par les urines, parce qu'il est tenue, n'offensc point la teste:à raison dequoyest fort commode. toutes natures chaudes. humides, aux Jeunes qui ont un sang bouillant. bruslant, si l'ertomach se porte bien, principalement en temps d'estérPour ceste confiderationftant trempé de suffisante quantité d'eauil feroit fort propre:tout ainsi que le vin appelle des Grecs oltgophorum, és fleurs auÊ quelles lon peut permettre le vin, si ce n'estoie qu'il est de diffuilecôcoâion, excite plusieurs oppilarions. Le vin verd, qui avec ceste Verdeur est astringét on acerbe, est sans comparaison plus incommode que pas un autre, en tout. par tout:d'autant qu'il est de difficile maturité. cetoériô, engcdrc des oppilations, ne s'évacue librement par les urines, ny par les selles:Toutesfois il se meurift avec le temps, si on le lai(Tc dans la cave jusquesà tant que toute sa crudité soit surmonrec par sa propre. naturelle chaleur.Mais ne sera hors de raison, si nous difeourons plus librement de la verdeur de nos vins, à fin que nout puiffions diféerner celle qui est acquise au vin d'avec celle que luy est naturelle. Galien escript qu'es vins, la qualité astringéte est séparec de la verdcur, ainsi que la bonté d'avec le vice. outre ce, il est vray femblable qu'és chaudes cVseiches regius.nulvin verd croist nacurellemcr. Mais en ce terroir Fraçois, plusieurs vins verdelets sont exprimez des raiftns non encor meurs, principallement es années froides, humides, tucuns fort tenues. aqueox, autres plus espois. craffcs, par mesme moyen, qui sont ou astringents, ou rudastres. Aux vins forts. genereux, si quelque verdeur, tant petite soit elle surviét, soudain ils deviennent aigces, sont rendus du tout ineptes. boire. Mais ceux qui estans exprimez de raisins, grande peine. demy meurs, ne sont gueres «floignez de la verdeur du verjus vulgaire, s'IU ne sont cuits de peu à peu, par. ne chaleur alfez valide. puillante, cachée en leur matière cruë, cVen fin se meuriTenrJcur verdeur se diminuant petit. petir.tels Ce gardée un an, servent de boilfin au peuplc, non. ges délicats.. la vérité, toute verdeur au vin est vicieuse. mais celle la est trefmauvaise qui surviét aux vins louables, ou pour estre trop furannées, ou pour les avoir mal gardez, ou pour autre occasion-.raoins mauvaise sans côparaison est celle qui est en noz vins François, lesquels pour l'imbécillité de la chaleur du Soleil, n'estant assez cuits, sont verds de leur première source, nnirince, ou sont rendus verds, à raison de la verdeur du raisin verd. non encore meur, dôrls sont exprimez. Caria verdeur qui surviét aux vins loujbles, est domm.igcable. tous, ne se peut aucunement corriger, ny employer. autre usage qu'aux médicaments ou saulses-.m les celle qui est nec avec les vins verds, & elle n'est furnôtce&digeree par la chaleur naturelle, est seulemcc nuisible aux froides 9c humides réprcratures, aux vieillards: non aux natures fortës, robuL. V'R'E' Vt rte s, fv-ch iud es, à ceux qui ont accoustumé de travailler, n'estrê oylîfs.Vous crouverez beaucoup de vins aspres, rudes, acerbes qui font aussi verdsjvous en trouverez parcillcract quelques uns qui -font verds, sans estre rudes. Ceux qui sont rudes. verds par une vchcmcie nUriclion condcnfent, ferrér, deseichet, agassentle gosier, la langue, & les autres parties de la bouche. Mais ceux qui sont simplemet verds ne sont pas cela, seule met ils rafrakhissent.les rudes. a (près d'auiac que foiuccuds, combien qu'ils ne peuvem sans grande peine estre cuirs & digérez d'une chaleur naturelle debile, si est ce qu'ils condensent. alhcindent l'estomach, pour ceste occasion il y arrestent le flux de ventre.Les vins simplement verds ne sont le semblable, s'ils ne fons tout ensemble aspres, rudes, astringes.-plustoA nuisent. l'estomach, &. toutes les parties membraneuseb. nerveuics, à raison de la vertu te qualité qu'ils ont de rairaichir, laquelle estant située en une tenue roancrc, parce pénétrante profondement dans la substâ ce des partics, par les qualirez irritant ladite substâcc, corrompt. diflôule la temperatureforce. constirution louable d'iceluy ciloraach, desdiics parties membraneuses. nerveuses: D.'oùviéc que tels vins verds, excitent le plus souvent des cruditezdés tranchées, des flux de ventre cruds, plusieurs obstruptions de soye. de rarte, des mélancholics hypethôdri.»ques, Gulic tnc que les vins acerbes. ycrds, eschauffen. point, que la fautut aufterc, rude. aspre, a cl ut. ment. de faict, confifle eu une matière moyenne, laquelle pairicipcdcJ'aquee & tesreuVrc maneie-.m.us que la

faveur acetbe, vetdc, bué, consistc en unemariere terreltieet.licbe, quinc pattuipe, manifttement. ny de l'eau, ny d'aucunç bomidité: Pour ceste cau£-, en l'une & l'autre-taueur ne domine pas chileur, rnais Soldeur: jlf.ivoir en la. tueur aufterc, fore. rude autc humeur.cn l'aceibcymcc sec hercllcMais d'autit que fort peu souvent une seule, pute faveur le tencontre es vins, & & que tous vins de quelque fiucur qu'ils soyeni, font de temperamet chauds. (ces, faut entendre que les vins auileres. rudes sont reputez rafraichir.ou ne point eschauffer non simplement, mais par cornparaison, parce qu'ils eschauffent moins que les autres vin&, non foudain& de première arrivce, mais en fin: aurrmenel'opinion de Galicenciera reccuable, veu que nous observons journallement toutes forres de vins de quelquefiucurqu'ils soyent, fussent il y acci bcs. rudeSjeschauffent manifclrement. enyvrcnr toi! ou tard s'ils sont recens en un eilomachehaud.fort ôejobufte. Leur chaleur comme enfucuelic dans une matière cruè, encor, quavec longueur de teps. grande difficulté elle forte hors.Toutesfois en fin elle le manifcle.ck produit ses effets de maturité, ainsi que nous pouvons recognoistre en nos yinsvcrdsFrançoisvlesquelsnourriscot.entretienneftectécntoire enyvrrer les laboureurs, vigneros, autres gcts de mestienpcnibJe qui en usent.Mais c'est.affi patlcde la verdeur naturelle des viasc Main tenant recherchôs les cau/es de j'aigreurui/uriiiétiuxvins louables» Aucuns pcoient que l'aigreur survient aux vins par chaleur, d'iuaxu DE LA tFÂISÔN RVSTIQVE. \U 'que les vins délicats, debiles, impuiflânSjfe tournée. s'aigriflent au Lae4U f, t printemps. estc, en Hyver retienct leurs entières qualirex. Ceste. a ytr 4mr. opiniô est confirmée de ce que lesvins debiles, remuez ou agitez avec vchemcceSjOU portez loing.oû mis en canes ou celliers qui sont decouverts. des lieux exposez au midyou. soleil lefrar,(budain deviennent aigres. Et ceux qui ne sont point agitez ny remuez,-. qui sont gardez eu cavesou celliers exposez. l'Aquilon ou Septetrioti, ne. aignfTent aucunement: comme si le froid côtregardoit la vertu. qualité d'iceux, la chaleur la changeait. corrôpilt.tellemét que chose du tout ferublable advient aux vins qui sont imbecilles. aqueux, que. la lumière ardente, aux petites. débiles estincelles de feu: lesquelles si vous exposcz àun Soleil ardent, ou. quelque flambe grande. vehemente, voislcsToirrez languir, obseuire, voire du tout deperir& s'eftcindrc.Donc toûs vinss'aigulfcnt par chaleur, seulement qui sont des plus débiles, desquels la chaleur débile, difiîpcc par la chaleur extérieure plus forte, de la plus grand parc sVuanoui ft.Car la nature débile ne peut soustenir ny une chaleur, ny un mouoement valide. vchementjtnaîs elle fuccumbe & eux, en fin diiîîpée elle perir.Au contraire, les vins qui ont une forte chaleur, qui ont une matière non facile ny prompte. estre diiîîpée, remuez. transportez, t3U bien exposez au Soleil de midy, ou gardez n quelque lieu chaud, non seulement n'aigriflênt pas soudainement, maisaussibeaucoupplustost se meurii1ênc, font/rendus plus prompts: meilleurs. boire.. Car, ce fluiâduiér par long espace de temps aux vins forrs, gencreux, &pui& fants qui sont enfermez. foubterrez en causes trôides, par le moyen, puissance, vertu & efficace de la chaleur narurelle d'iceux, qdi cuist, digerc. mature de peu à peu leur matière crue:le mesme se faict. adnient en bref temps aux tins qui sont efchiuftez par art, à sçavoir par fnouvement. voiture:esquels ra-chaleurdu fôleii ou du feu tcuc cuir, & digère lamatière plus crue cliceirx.Car, comme l'ardeur du Soleil endurée les exercices valides supportezredet plus forts. valides les corps chauds. robustes des hommes:prosternéc,îro contraire debilitet di(lbuldét, rafraîchi iTent tes corps debilcs-.aussi les vins chauds sont plustost meuris, cuits&digcrez, patla chaleur ou du mouvcmcr, oudu soleil, ou de laflâràe ardétctapprehéed'iceux.mais ceux qui sont des plus débiles. plus aqueux, si vous les eschaufT par trop, rccoicunt grand dommage, sont débilitcz d'avantage par. aûiô de la chaleur vehemcce, fit du Soleil, mouvcmét.ou du feu, qui corrôpt.dnToult tout à ooup&en unTnomet, une portion de leur chaleur debifc-.laquelle chaleur débile pourroit ce neâtmoms par après estre de peu à peu resoluè & dtfîîpcc, parce rcls vins estre rendus en fin débiles. vapides. La chaleur donc qui est mcdietrc, est utile Bc profitable. toutes chosess celle qui est immodérée, non moins nuisible. dommageable que la froideur. Parquoy après que lx chaleur débile du vin aura este diûîpéedela plus grand part, par la chaleur externe dePambiertf, l'aigreur survient. laquelle raesme au/lî. coustume de furucris» X il LIVRE VI. quad la froidure pcncrable rompe. quasi amoytit la chaleur débile du vin:Car, quadicelle chaleur est du tour euaporée. esteintc, comme le vin perd l'odeur. vapeur du vin, aussi il n'est pas dit aigrir, y appelle vinaigre, mais il pred le no, non du vin quel qu'il l'oit, mais de via pousse que les Latins appellet rdpfd. Outre plus, d'autant que

entre les vins aqueux débiles. foibles, aucûs sont cruds. verdelets, lesquels auôs dit cy dessus estre ennemis des natures froides& humides:aurrcs, qui ne sont ny cruds, nyverdclcts, mais délicats. exa&lemen meurs, ce neac moins de tenue substâcc, qui pour la facilite de leur ceto&iô & célérité de leur digestion. dift ributiû, font fort commodés, tant aux fains qu'aux malades, appelez des Grecs oliofh»rd. cest à dire portas peud'eau:les premiers peuuét sans aucun damage de leurpuillânce, endurer le mouvlemen. la voiture, principalement si. ceste verdeur naturelle quelque austériré ou aspreté estcompaigne.Les fccôds, ne peuucc pas estre portez ny remuez.d'autant que la chaleur des premiers est cachée cnune matière cruc, de laquelle tant s'en faut qu'elle puisse estre dilîpcc failemet par aucun mouvcmét ou agitation, que plustost elle fait sortir, produit ses forces beaucoup pl'valides. alaires qu'auparavant, à raison que la matière crue en laquelle elle estoit cachée, esté atténuée. cuite. la longue. Au contraire, la chaleur débile des fccôds qui côfiftc en une matière tenue. ja cuite, pour le moindre mouvlemen ou chaleur est diflipce, ckpurcc failemet. euaporccV perd du tout sa force.Séble que l'opiniô de Gaiië, des autres anciens qui ont dit qnuJs vins verds eschauffent, se doit entendre ftulement de ces féconds vins que les Grecs appellent oligofhirâ: parce que pouërble le» anciens n'ont point cogncu, ny ouy dire, qu'aucuns vins verdclers, de leur première fourec soyent nez. parercus és lieux. pays chauds. ? £" bruslans. Certainement il y a ample differcce, entreaigreur, qui est va «|r e. ce accidentai aux vius, verdeur qui est un goust. faveur natureiytrbitra» le au vin, exprimé ou de raisinsqui sont naturellemccvcrds, ou de rai» pflh fins qui n'ont point encor acquis leur entière cVpleine maturité. Car, raigreur, outrelavehcméte&aanifcfe acrimonie dôtest accompagnée telle que nous voyons au vinaigre, par laquelle elle irrite. ofrcnfc le vctriculc,lcs membranes. tous les ncrfs, elle ne peut aussi par aucua artifice tellement estre dôtec. corrigée, que le vin citant devenu aigre, pu ûlè quelquefois retourne/. sa priftinc bote, citre beu avec afleuranec de famé. Au contraireja verdeur qui accompagne le vin des fa naissance, outre qu'elle esttousjours sans aucuneacrimonie, encores elle ne persevère pas long teps, d'autant que la matière crue". froide, en laquelle la chaleur du vin verd consisteje cuit de peu. pcu, ceste chaleur comme enfeuelie en ceste matière, cruc au (fi de peu à peu se sortific, ains rend ses effets plus vertueuxidôt vient que ceste verdeur de peu-à peu se diminue. sestacc, de sorte que le viu devient, est fait breuvage commode. l'vface des hommes. Voire encor que ceste verdeur, pour l'imbécillité de la chaleur, ne peut estre aucunement effacée ny ostée, ainsi que nous voyons eu l'usage commua des vins verds. yi». DEL MAISON RVSTLQJE.. Diofcoridc. estimé que le vin auftrc. rude fait des douleurs de teste, cnyure-.toutesfois nos vins rudes. aspres, d'autant plus que font rudes, d'autant moins offCnfcnt lccerveau.Et certainement tout breouage tant plus est odorant. de tenue. subtile substance, tant plus il irrite. agace le cerveau des vapeurs, &suppcdite d'aliment plus copieux aux distillations.toutesfois, si une fois les breuvages rudes. auftercs cnyurcnt, ceste yvrongnerie. coutume d'estre la plus mauvaisc. côtumace. Det tous nos vins aufteres, aspres. rudastres quels sont les vins de Bourgoingnc, comme ils sont moins odorants, font moins d'exhalations. de vapeurs aussi les moins de tous, ont ac'coutumé d'offenser la teste. enyvtrc, ainsi que Galien. aussi prononce de ces vins auftercs.cV: pourcette cause, doiventestre estimez commodés, fort propres pour l'usage des gouteux, tous autres qui sont subiccses aux defluxions du cerveau. Ceux la sont dits mestifs, entre les doux. astringents, qui n'ont v-4fl« ne douceuhy une astri&ion manifeste, & fquels ont en foy toutes les deux. Là conjîftdnce du vin. Quac. la côfiftace du vin: l'un est de tcue substancc. clairet: l'autre £<• cralle. espois:lautre mestif. entre ces deux.Entre ceux qui sont de tcue substâce, aucûs sot débiles. aqueux, lesGrccs appellet iWc, cest à dire ne portas point d'eau, desquels nous parlerons bien amplemer cy après, quasi semblables. l'catt, en tenuitc, couleur, peu ou point d'odeur, chaleur non manifeste. Ils sont de fort peu de nourriture, fort peu de leur substance est tournée en sang.Ils provoquent toutesfois les urines, sont convenables sur tous autres vins. toutes sortes de natures, si nous croyons àGalien. Autres sont debiles.aqueux ôvet«lclcts, frequents en ce pays, nuyfiblcsaux vieillards, toutes autres natures froides ou qui ont fort peu de chaleur. quelquefois profitables aux chaudes natures, principalement ai este ainsi qu'avons aduertcy dessus. Autres sont fort bons, mais chauds. vineux, de facile concodion, desoudaine digestion, mais non moins vaporeux, que les vins blancs, dont il y agacent le cerveau, excitent

fyutongnerie: pour ceste cause dommageables. ceux qui sont catartheux. iube&sa defluxions: Tels vins nous sont amenez de Gascongne, fort agréables aux Princes. grands Scigncurs, tous de couleur tirant fur le jaune ou fauve les vins d'Ay comme sont moins vineux que ceux cy, aussi sont plus salubres sans comparaison. les vins gros ou espcz, aucuns sont firnplement sièmediocrement tels, autres sont fort gros. espcz. Nous avons dit cy deu&Et, qles vins gros font plus de difficile conco&ion, de tardive digestion que les autres vins: mais, qu'une fois cuits. digérez, ils donnent plus ferme. folide nourriture au corps: Er par delHis to autres ceux qui sont fort gros et espais, lesquels il est certain le plus difficilement de tous, estre cuits et digérez. Tels vins, parcequ'ils engendrent plusieurs obstru&ions rcX iij L'ohuri ym. }"m fini Lu ytrtm :■■). y. s imbtfcIVfcE VT. belles&contumaces, n'ont propres que pour les vigneron cVauv très qui meinent une vie de travail y ainsi-qu'avonstesmoigné cy deu& Gcluy qui est mestif. tenue, gros te commode. plusieurs. rfets; parce qu'il n'appesâtir point la tetteinfi que fait celuy qui est vineux te de t&ue subst&cc.ny comme le gros fait des obstruc&ions. Le plus faia deto' est le vin oligopborCjC'cit&dire le vin qui porre fort peu d'eau. Le vin est de bonne odeur, ou de nul odeur: Le vin odorant est fort apte fictommode pour les bonnes humeurs, te pour recréer les forces du corps, mais iUente te appefantii la telle, ptincipaleracnts'il est de tenue iube&ce, de couleur rou tlastre, ou jaun&fr&e, ou sauve te plus chaud que les autres. Car celuy qui est tcl, prosetc beaucoup. faciliter la conco&ion, att&nuer le (â&ng: mais il remplit de vapeurs te de chaleur la teste, orrenfc aufl& grandement les neifs te J'entenderact. Dont le plus souvent il excire des douleurs de teste, te une infinité de rhe&mes te caranhes. celuy qui. peu ou point d'odeur, qui ne sent «cm plus que l'eau, est appelle aqueux. telle vacuité te p&uation d'odeur au vin, est une marque &tclmoignage certain, te fort g&ad au vi& d'nc imbécillité te rToidurc. L'odeur forte te pui&tante est un signe tr&e grand de force. celuy qui n'est.ny Jc mauvaise odeur, ny Toutesfois l&ns odeur, mais qui. une qualité piquante te fort mal aggr&ablé, laquelle il y acquie ou du terroir, ou du tonneau, ou d'autre etcaillon, il n'est commode. personnes quelconques. Car comme nulle chose, ainil que tesmoigne Columelle, attire. foy plus soudain les odeurs estr&gercs, que le vin: aussi nulle chose communique plustosties qualités dommageables au cœur, parties nobles. quele vinbeu. Entre les vins, aucuns sont fons, puill&nts, généreux, appelez v&neux, contraires aux aqueux, enduran& beaucoup d'eaux: qui eschauffent bj&cave ou&n, offensent les etr&fs, rcmplif&t&nt le cerveau, excirenx des phrcncfies.au.g&eciMeJit.mcfueilleusemer la chaleur des fiebures, br&quement s'ils ne foit&destrempez de grande quantité d'eau, ne proffirem qu. à peu de perloanes. Autres fonrimbecillcs, pour ceste cause appelez oligophorcs te aqueux. Tels fo. t de deux (oxrcs: aucans verd&cl&ts, qui ont une vertu fenfible de rafraischir, propies pour les naturc&Sjbilieuses. chaudes regi&Sj&ul'estQmachfor&jles peur porter, desquels uoujavons cydevant par&ciautres. aqueux de lubft&cc tenue qui n'ont aucune verd&cur, convenables. rours natures, quoy que Teftomach soit debile &iur tout, ceux qui sont souvent tourmentez d'une migraine, ou de douleur de teste inveter&e: il y ayd&Yla ceto&i&ô, provoquent les vr mes &sueurs, n'offcnicnt aucunement la teste: plus innetents que pas une autre force de vin, peuvent estre permis aux feb. it an ts, d'aut&n. qu' ils n'ont aucune qualité manifeste qu'ont les autres vins; Car ils ne fontny auftercs, ny astringenrs, ny doux, ny acres, ny represenrenc aucune odeur. Tels vins nailicnr aucuns, comme dit Galien, en y chacune région te contr&e: mais beaucoup fur, tous autres pays, en ce. terroir Fra&çois, la plus parc desqueis DE LA MAISON RVSTIQJE. 34» participe de quelque verdure, principal&cm&et es années froides. hu&nides. TeisviRS sont dits des Grecs parce que pour leur imbécillité portent fort. peu d'eau. Ils ne sont seulement aucunement nuifibles. la teste, mais beaucoup profitables: d'aut&ntque corne dit Galic. il y appaise&c. ost&t les douleurs de teste. qui sont excitez par les cruditez&cl'estomach-.â&çavoirc&juand l'estomach débilit& Sc&uati resolu par la mangeaille de quelque mauvaise viande, ou par le breuvage de quelque eau vicieuse, re&oit quelque fanic vicieuse qui. defluc de tout le corps. laquelle fanic vicieuse contenue en l'estomach, (c corrompt, de sa corruption envoie des fumées nidereuses au cerveau lesquelci excit&e une semblable douleur en la teste, que le leulnc a coustume luy excitr&c: desquelles offenses la teste est dehur&e par. v&oe de ce vin. qui soudain contemperc ceste fum&e pourn&e, principalement/ice vinest acco.mpaigné de quelque petite af&n&ion, par laquelle l'estomach puisse estre fortifié. Cartelvin, soudain poussepat bas ce que nuift.

l'estomach, le porte avec foy. purge. fort commode pour ceste occasion. ceux qui m'incunt une vie oyfiue & t'dentaire, qui s'addonnent du tout. Testude des bonnes lettres. les différentes des vins filon. p'prieté des f'dys. reste maintenant que nous discourions succinctemet des vins desquels nous vfons. Paris, naiz au terroir de Paris, ou. apportez des autres pays. régions. les vins François se présentent les premiers, lesquels parercus aux confins de Paris, de toute l'Ifle de Fracc, autres lieux voisins/ont entre tous. sur tous convencnabics aux gents f'udicux, citoyes des villes, bref. tous ceux qui meinent une vie tranquillc, oyfiuc. fcdentaireprincipalement ceux qui sont parcreuscs années bien constituecs, qui gardent leur propre temperature. Cat tels vins. eschauffent.bruAent, seichent les parties intérieures du corps, comme sont les vins qui nous sont amenez de Gascongne, h'paiene, & autres régions plus chaudes, lc(quel par une chaleur exccfliuc,: trop grande seicherf'lc, bruftet le foye. ratte de ceux qui en boyvent. Tels vins ne remplirent, appefantiffent. orTcnfcnt la teste de pluûcuis vapeurs acrcs, comme sont les vins. Orléans, ls vins fcmbiablement ne chargent le corps de plusieurs excrcmensicreux, corac sont les vins cruds. verdelets, qui croissent en ce terroit es années froides humidesou qui nous sont. y apportez des autres tessons. pays froids. Tels vin» aussi n'enéendrent des obstruûions, fie n'amassent quantité d'humeur mélancholique, comme sont les vins craftcs, noirs, vermeils qui nous sont en uoyez de Bordeaux par navigations maritimcs.Quad tels vins sont du tout meurs, (ont dV.n si ouftfortplaisant, principalementccux. qui sont de couleur sauve, clarets, blancs, fquels sont 4c leur tempérament, chauds. secs, comme les autres vins. mais non pas outre la rm du premier degré ou commencement du fecond.' au contraire «es LIVRE VI. vins d'espaigne, de Gascongne.fc autres séb'lables.lefquels s& chand. & secsu fques. U fin du troirtesme degré.Donc ces vis F,?! . douent estre préférez aux v.ns estrangers qui bruslenr. eschauffVn, par roples cmra.lles tantpour lesfains que pour les malades, aufq Jcl, le v, n'est pcm.s Entre tels v.ns François aucuns sont blancs auuc. fonr fauues.appelle vulgairement clarets ou rougelets, qui fo,,, plus fa.n, de tous moyennant qu'il, ne foyent accompagné de que" que aufter.te. aspreté: car les vi., lu des. aspres, autres ou. sont verds s'.ls ne deu.cnnét meurs avec le temps par la concorde leu crudel.tc. verdeur.fom convenable. seulenîét pour les rustique. personnes qu. ga.gnent leur vie au trava.l de teut corps. Autres sont les bljmc» fccl.ire«J. i& Mi. clairs.bien meurs, d'autant que sont d'une substance tenue.font fcc.lement cuits.diéerez. d.rt.ik, ptement,!. sont vt.ner.nourr.rtcnr bien pe! cofp. M Pour certe cause pr.fciz, souhaite de fS sous. l. d.ceux sont prompw. boire dès le fécond ou r.o.fiesme mô'ys lësT rte, non po.nt avant le sept ou hu.t.esme moys.font en boTc Tous commencent» se partir. perdre leur borné au commen cmentdl » seconde année. les rouges, encores qu'.ls sont for daus. ceste cause ils nourr.fle d nï ée °£ Tu 'T rV. convenables pour ceux qu. viuem Kit. '. ufefont P" viuent del.catement. JfSZSZ fac.lementcu.ts. «GpJSZ ' uo.r les unnes que ceux qui sont faunes. claitets.ou blancl LVxeT «ce. trava.l fréquent, domtent toutes ces incommod ircî. vo.réen cor. autres plus grands que rel, vins rouges peuen apporter Entre' iceux, ceux qu. fontaccompagnez de quelque tt fcS'i£ ne deu.ennent meurs avant es chalenr s.ni. ". If ""«ion lique. Parquoy. ne .«fiq :me, nent vue vie fort laborieuse.efque.s /ft. d Z«. ny verdclers:Tels donnet beaucoup. j ftaCe, cnue, y DE LA MAISON RVSTIQUE. 1471 cuits. digérez, &estre plus soudainement. promptement distribuez. portez. par les urines. Vrayest qu'il y apportent ceste incommodité, qu'ils donnent plus en reste. raison dequoy ils doivent estre estimcj plus ennemis aux goutteux. à tous ceux qui ont la telle débile, qui sont subjects aux defluxions. maladies des jointures, qui ont aussi les articles debilcs, que les rouges non couverts,lesquels con fument. roborent l'orifice de l'estomach d'une légère astriâion. Ceux qui es premiers mois participent de quelque douceur, fils sont gardez quelque temps, en fin ils sont tellement cuits. meuriz, que ayant delaifle leur douceur, ils deviennent vineux, forts. puissantsy & les plus excellents. les vins verds soyent blancs ou rouges, tels que nous en voyons beaucoup en ce pays, principalement es années froides. humides, fils ont une chaleur vigoureusecomme enfeuéliéen leur matière crue, fils sont gardez quelque temps, ils ont coustume de se cuire. meurir tellement, qu'ils sont trouvez bons. d'un goust fort aggrcable. trottant sur la langue, quels sont ceux qui ne sont nmjplement verds, mais qui ont une verdeur accompagnée de quelque aspreté. acerbité; les autres, au commencement de l'esté ils deviennent poultezcv cuentez, à raison de l'exhalation. exolution qui fest faite de leur chaleur languide. Parquoy faut boire tels vins verdclers qui sont aqueux&qui ne sont accompagnez

d'une manifeſtation ou afprcréjtout au commencement de l'eſté, pour le plus feur, avant que par les grandes chaleurs d'eſté ils deviennent eſventez par la reſolution de leur dureté languide faite par les grandes chaleurs d'eſté mais ceux qui ſont verds, rudes & aſpres, qui ont une chaleur valide fituée en une matière crasse. eſpoilè peuvent elre gardez en toute aſſurance juſques en Automne. Ceux qui ſeulement. Amplement verds, ſont propits. convenables pour la boiſſon des ſerviteurs. & autres telles gens qui vivent durement. laborieusement, ou. tous. ceux qui ferment un feu. chaleur extrême au ſoye. autres parties intérieures. Car tels vins eſt oſifs, délicats, toutes perſonnes qui ſont de froide températures. vieillards, non ſeulement ne ſont bien cuirs. digérez, mais aſſi ſont amas de pluſieurs cruditez. flatuofitez, rardiment ſont druibuez, excitent pluſieurs obſtructions, offenſent l'effort du ſtomach, les boyaux. matrices. rousſiſſent il y apportent bien ſouvent quelque allégeance aux reins. à la teſte débile. Voyla en général. ſommairement de la nature, température, qualité. différences des vins François. Gar les diſtribuez que l'on trouve en eux pour le regard d'un chacun terroir, villes, villages, bourg, bourgades où ils croiſent. les changent tellement tous les ans pour la variété des conſtitutions des années, qu'il ſeroit difficile voire du tout im poſſible d'en faire une certaine. aſſez de description. Toutesſci les plus excellents de tous. ſur tous les vins François, ſont les vins de Coufly dediez aux Rois. Puis ceux de Sancerre, tout deux rouges ou Vins de la Vigne. clercs, puſſants, généreux. vineux, trèſ-commodes. conſervables. ceux qui ſont du tour affaiblis. quaſi de nature, qui tombent, aſſi ſouvent en faillances ou ſoyent malades, par ſoyent trop émanſciper au. u des dames rabacues, ou par uſe de grandes veilles, ou en quelque façon que ce ſoit ont enduré quelque grande cuacuation. les vins de Vanues, d'Argenteuil, de Montmartre, tous autres vins qui coulent en terroir l'abbaye de Paris ſont des plus ſur Ubrics. Cartouſſes vins, d'autant qu'ils ſont tous d'une tenue ſubſtancie ſans yccdeur ou aſpreté manifeſte, principalement eſt années chudes ou bien conſtituees. gardants leur proprie. naturelle temp crie, ſont cuits. digérez facilement, ſoudainement diſtribuez, portez par les urines & qui ſe néantmoins ne donnent pas beaucoup en teſte Arcç qu'ils., ne ſont par trop vineux. ſils n'eſſeſſent pas trop-, Jles vins de Bourgogne qui nous ſont envoyez de Sens, d'Auxerre, de Tonnerre, de Joigny, de Chablis, en général ſont tous rouges. beaucoup d'eux voire la plus grande part d'eux ſont eſt premiers mois de l'année ſont quelque peu rudastres: Dont advient que par leur manifeſte aſſi ils denſent, aſſi, confortent. corroborent un eſtomach raollastre. laſche, ſils n'orientent point le cerveau par grande vaporization: à raiſon de quoy ſont les plus. fains et convenables de tous. ceux qui ſont goutteux, qui ſont ſubjects aux defluxions de la teſte ſur les parties inférieures. Toutesſci ſi vous les beuvez avant qu'il y aient acquis leur perfeſſion & entière maturité, vous les ſentirez quelque peu plus difficiles. eſte digérez. plus tardifs. eſte diſtribuez que ne ſont les vins François clercs. Parquoy ie conſeillerois n'en viêr au commencement de l'année, pluſtoſt ſur la fin. ceux qui ſont ſubjects aux oppillations de ſoye, de rate., ou du meſtere, ou. ceux qui meinent une vie oymic & fedentaire, ny. ceux qui ſont délicats, qui ſont douez de fort petite chaleur naturelle: aſſavoir lors qu'ils tiennent encor de leur aſſi & aſſi. bien. ceux qui ſont accoutumez au travail, & qui ont un eſtomach fort & robite. aſſi vous les taillez meurtrie de poſer de peu à peu leur aſſi. aſpreté, vous les trouverez ſur les bons. gaillards que les vins François. ceſt pourquoy les bons meſnagers les encaver. gardent ſur les années l'année. ou au commencement de la féconde., pour les envoyer ſur les payes eſt ranges par maritimes navigations: eſquels ſont rendus meilleurs. plus excellents qu'en France ou ſur leur chanſtié qu'on appelle, d'autant que la voie. le transport leur augmente leur chaleur naturelle, ainſi qu'avons dié cy devant, faict que par tel mouvement ils ſont rendus plus cuits. plus meurs. Toutesſci pluſieurs de tels vins de Bourgogne eſt années chaudes. ſont bons en DE LA MAISON RVSTIQUE. 35a d'au eu lies contrées des la première année. Entre ſes vins de Bourgogne les vins de Beaune tiennent le preſent micr, ronc lesſquels j'oyèray bien préférer aux vins d'Orléans, de ſe d'Ay, de ſeſquels l'on fait grand cas. Paris: d'autant qu'ils ſont détenus fut-irancr, d'une ſe d'œil de perdrix. n on fumeux ny tant vapourux & par ce moins donnans en te l'té. offenſant le cerveau que ceux. d'Or Jca ns. aſſi de roue temps l'on. tenu pour verit ablo ce car ret vulgaire des vins de Beaune: «i °. \ Vmum Belncnfe Çuper tmnU vin à réerfi. Ceux qui gouſtent fort bien les vins les comparent avec ceux de doz du Ro. de

Couilly, desquel. les complants ont esté apportez U. ynsi U C>f tresfois de Grèce, tellement que les vins de cousty. de Beaurneap-fy. prethent de bien près. la bonté. perfection des vins de Grée r. Aucuns au lîi comparent les vins de Bc.. !. . e, au. vi ns qui. ai lient au. 1. z. de vigne de Royde Nauttrejqu'eit àcinjiucucs de vendofmc appel. m. Prfm lé préparon, ainsi nommé parce que les mm plats de :c doz de vigne ;.u>-t. ont citez choisiz. pris par tour .Le vin est clerec, d'œil de perdrix de tenue substance, nulleretnDfumeux ny vapourcux, d'un goulLplaisan» & délicat. boire si aucun vm. a. Toutes oes irais fartes deviée de GouiTy, de Beauine ÔVde Prcpaton sont les vins les plus ex ce lien ts que soyent par tonte la France, ce d'auranr qu'en bonne ou mauvaiso année sont trouvez bons par dessus rous autres, les plus preiîs. boire que pas un. Entre les vins de Beauine les vins de Dijondoivent estre y, rt p}; nombrezjCeux qui naiiltnr au cloz du Roy. Chenoue, Fûnrawie. m£ Plo:nbiere, Talenf.Vray clique avant de juger de la bonre ex qualix té des. . ns, faut tous les ans coniidercr, quel est l'clrat. confiitutiort du temps d'une chacune année, goustier aufitsoigneusernenr des vins pour en don ner un jugemenc alteurc;d'autaût que quelques fait cfr, que les vins François sont les plus excelléte, quelques années les vins de Bourgongnc gAingetmc le pris, au très ibnecsiej vins d'Orleâs'ftn., parlent, aucunes années les vins d'Anjou, sont meilleurs que rous les autres. Toutesfoisau nombre. cenlurc d'iceux, les vins d'Ay. d'U fancy le plus souvent riennennrle ptemierrengen bonté ex perfe chou fur tous les autres. 1 ns, ton. 1 outes les années bonnes ou mauvai les trouoez meilleurs que torts le autres -soyent François, on de! Bout gô gne, ou d'Anjou. les vins d'Ay sont clerc ts ôi sa une! si s, ubt ils, délicats. d'v. goust rot. agréable au plaiz, pour ces caules (ouhaiirez pour la bouche des Ro. s, Princes. grands Seigneors, ce pendant Oligophores, cest à-dire, si délicats qu'ils ne portent l'eau qu'en soit petite quantité. les vins d'Hàncy sont de consisterice médiocre, rouge de couleur, quand sont parvenus. maturité sont vineux généreux, tellement que non sans etcation vous les pourriez comparer en bontéauxvinsde Nerac, qui loue vins tant pnfez, tant kuhaifkapour. c grands Seigneurs, sp LIVRE VI. les vins d'Orléans tiennent le premier lieu&rcng en bonté. perfection entre tons les vins de France. Tels sont rouges de la plus grand part, de confidence médiocre entre crasse & tenue, de bon gbuft, vineux, profitables. l'estomach. boyaux. les eschauffent plus sans comparaison. donnent plus copieuse nourriture au corps ips dt Couf. yms. can. O. s. CU excepter, quels sont les vins de Coufly & rm de &-. seure.Mais ce pendant ils donnent en telte & offensennr le cerveau fut tous autres.fi vous continuez long temps l'viage d'iceux, principalement. ceux qui ont le cerveau debile & subjecz. vue infinité de dessuxions, aux pulmoniques, & pleuritiques de condition & habitu.de de corps, aux goutteux far tous autres vins pernecieux, comme aussiaux febricitants. au cr es qui ont les parties nobles. autres intérieures d'une constitution chaude & fetche, & à. ceux qui sont tormentex des atfc&ions curances, qu'elles sont gratelles, leprc, mal more dartreSjfeuz sauvages, denaangefons & autres semblables. Sur tous autres sont ce néantrnoins convenables aux natures & maladies froides excitées de causes froides, aux syncopes, aux cœurs failliz & quasi examinez pour une trop grande. excefliuc vuydange, à raison du combat aux dames rabatues, ou des vieilles, ou d'autres causes femblables: pareillement. ceux qui sont languifTant. de longues & froides maladies. Voila ce que nous pouvons juger en général des vins d'Orléans. D'uurfuib Car, comme és autres régions & terroirs, ufil au terroir d'Orléans, vint d'Or-le narutel de la terre engendre différentes qualicez & facultez au vin. le4>t.. ar entre au crcs ceux qui sont fauelcts, clcrers & limpides sont citiyUsie Sni, mez les plus excellents & meilleurs de rous, quels sont ceux qui ctoiCtlj. dt eba fent, naiiTent. sont cueillis prez Orléans au bourgade de Saai&ay, pttu ptmtt oa. \. Chap.Ile saint Hilaire, ou. saintt. Mcfmmain le long de Loyre, fatà'Mtf-00. hecy. Ceux qui croniTenr au village de sainû de Bouc, la verinuin dtfim. é ils sont tous fort excellents. généreux, mais d'une confidence à» B>(. plus craliè. plus rougeastre, qui est cause qu'ils ne sont point en leur bonté qu'environ les Pasques:Les plus débiles. foibles sont ceux de Liuct, de saint Gy, de Nigray qui toutesfois sont plus <alubrcs pour ceux qui vivent oyffuement & suyvent les letttes, que les yinde Mtf' Ym. . ont P. ". orts. vineux. Nous prifons beiuicoup àParis ceux fjd, OrUt. qui nous sont apportez de Mestay, lesquels encor qu'ils soyent beaucoup efloingnez de la bonté. perfection des meilleurs vins d'Orléans, d'autant qu'ils sont de crâne fubllance. qu'ils ne coudent pas beaucoup. toutesfois parce qu'à la voiûurc. transport fils sont Yim d'Or-renduz plus tenuz. meurissent d'avantage, sont estimez d'avantage Usnti» tr-des

marchants. rir dt idl-Ceux qui nai(Tcncr prez l'Abbaye des voyfins, sont coufins. apÇ%ns prethent
 rort aux vins de Mcllay. Vmi bUnct les vins blancs d'Orléans quirtent la partie & cèdent aux vins
 { OrltMs. blancs, François, qui est cause qu'on ne les rranlporte que le moins DE LA MAISON
 RVSTICE 5J. que lon peut hors du pays. les vins de Loury qui participent aucunement de
 douceur tiennent Je premier reng entre. eux comme aussi ceux de Rcbechie. les Tins d'Anjou
 pour estre bons sont quasi tous blancs, doux de la f>lus grand patr, tempérez, ou chauds. secs,
 en une constitution de année chaude. seichepuillants, généreux. vineux, de forte qu'entre tous
 les vins de la France, ils tiennent le premier reng de bonté. Tout le temps qu'il sont doux,
 crasscs &cruds, ils enflent l'estomach &les flancs, oppillent lesvencs, tuméfient les parties
 nobles, excitent la soifprincipalement es natures bilieuses, ils esmouvent aussi quelques fois le
 ventre. Mais quand ils ont. ttez par leur ébullition tout leur marc. fece, qu'ils sont devenuz afssez
 meurs. suffisamment cuits. diéerez, à sçavoir. leur aage médiocre laquelle il attendent en
 l'année féconde. comme ils deviennent fort limpides. fort aggrcables, aussi ayant perdu les
 vices cydevant mentionnez il y acquièrent des facultez cVvcrtus du tout contraires. celles qu'il y
 avoicc lors qu'ils estoient doux. de crasse confidence. Car ils sont cuits facilement, ils pénètrent
 soudainement, ils provoquent suffisamment l'urine, sont cracher abondamnenr. Quand l'année
 est froide. pluvieuse la plus part des vins d'Anjou sont ctuds. verdelets, quels nous lesavonsveu
 «années 1576.. 1577. Quand l'année est chaude. seiche, les vins d'Anjou qui naisscnt font forts
 cVpuillants Regardent leurs vertus. qualitezentieres, jusques. la sixiesme. septiesme
 année.Qu'ilnd l'année est froide. humide, les vins. naiflent de contraires qualitez.. les vins de la
 haute Normandie, n'entends ceux qui sont ven-Khn Je. dangez avec les perches, approchenr
 aucunement aux vins François, A7 » quand les années sont bien constituecs. gardent leur
 propre tem-. nit9 perature. tels la plus part sont fauues, non toutesfois demeurent tels long
 temps, mais incontinent perdent leurs forces. Qui est cause que facilement ils sont digérez,
 soudainement distribuez. portez par les urines, sans incommoder aucunement le cerveau,
 d'autant qu'ils ne sont vineux, forts, ny généreux, mais Oligophores cest à dire portants fort peu
 d'eau. Mais quand les années sont froides, humides, la plus part d'iceux n'estde garde, d'autant
 qu'ils sont verds&dcfquels la verdeur ne sepeut cuire. digérer pour l'imbécillité de leur chaleur,
 parce les faut boire des le commencement de la première année. les vins qui croiflcnt.
 Compiagne. aux autres pays de Ffc. f£ cardic ou voyfins de la Picardie, sont de mesme
 conliffence, qualité. "Z' vertu, que ceux de Normandie, parce ne doivent estre prisez. fouhaitez
 qu'en défaut d'autres. Le pays de Guyenne nous envoie diversitez de vins.les meilleurs rmJ.
 Ntm font du terroir de Ncrac, lesquels approchent fort. la bonté des vins ue. François de Couffy,
 lesquels. raison de la couleur de rosette sont appellex.au pays, retcuque.Att nombre d'iceux,
 ceux qui sont rouges ou floirs eouverti. vermeils, nourruTcncr altez abondamment, mais parce
 qu'ils excitent des obstruptions& sont amas d'humeur mélancholique principalement ceux qui
 Tout doux, ne doivent estre mis en usage sinon par ceux qui mènent uncviedcteavail& de
 labour. Ceux qui sont d'une tenue &subtile confidence soyent blancs, elerctsou sauvelets
 d'autant qu'ils ont ungoust fort aggrcable, qu'ils sont cuits facilement &ioudaincmncndiltribucz
 lont deûrezJc requis es tables des grands Seigneurs. Concluons donc, qu'entre tous les vins
 dont nous vfons. Paris, quant aux rouges les meilleurs sont ceux de Coulfyde seure, de Vanucs,
 de Mcdon, quand aux blancs, d'Argenteuil, puis ceux d'Ay, d'lfaacy, de Beaunc dt Bourgongne
 bien meurs. En après ceux d'Orléans Quant aux blancs les vins de Longjumeau, de Palfcau,
 de Massy, de Pout-d'Anthoyny, puis ceux de Barfuraube, Anjou, autres que nous sont apportez
 d'Arbois, de Gascongne. de Languedoc. les vins des terroirs voifiis de-Paris, comme
 deVillciufuc.Virryuryqui (ont blancsde Fontcnay. Momrcuil qui sont vermeils, ne doivent estre
 beaucoup prisez, à raison qu'd» font verdelets. de goust mal pUifant. les vins de Gascongne
 sont fincomparaison plus chauds & secs que. i vins d'Orléans, toutesfois ils ne sont. vapourcux.
 ne donnent si fort en testeàce que j'ay expérimente que les vins a Orléans.. les vins que la
 Crccc, le Languedoc A: l£fp{gne nous envoie ou plustost que les délices. voluptex de
 nozucules Françaises font venir pardeça, quels sont les vins secs, les vins muscadets de
 Frontignan, la. a luoific, lcvinbastard, qui me sembléestre didt vin Bastard. parce qu'il est bien
 îouuentadultrc. falfific avec le miel,. façon que nous voyons l'hydromel vineux estre préparées
 vins cor/îques tamilicrs aux Romains, nous sont très pernicioeux nous en vfons en commun

bruvage. Toutesfois nous les expérimentons fort inutiles es rroides-maladies causees d'humeurs fioides fansetcafon d'intempérie chaude de soye ou d'autre partie noble. Principalement le vm de malvoisie, lequel nous observons Journallement estre souverain es cruditez destomach, &és coliques pour la veuu singulière qu'il àdecuire lescruditez&diiroudrc les venrs'cVflatuofirez. Or quoy que les vinsestrangers que lon faict venir des régions chaudes, nous kmblent entre graticux au goust, si crt-ce qu'il n'en faut user que le plus lagement que lon pourra d'autant que outre leurs qualuez manircitcs encores en ont ils des occultes qui. la vérité peuvenc estre ramilières. amies parune fymphathie aux habitans du terroir ourclsvins croincnr, maisà nous nous sont ennemies par une antipathie qu, 1s ont avec nous qui fommes de pays, terroir diflcmbables. Aquoy -fi. avons esgardje plus souvent nous pécherons en noitre art. commettrons des fautes infinies. prescrire le reaime de vk.. r. " Lon composé des vins aromatiques qui approchent aucunementaur vins estrangers non tant pour la néedruc de la vie ou de lasanté, que du plaisir &voluptez de la gueulcttels sont le claret ducjl nous avons. . deterit la préparation cy deuât. l'hyppetrat dit hyppetrar, non que (r. wJT Hyppetras lait iamis invente ou mis on usage mais de la meflâge. d, t. craie fumant laquelle tel vm est compolcjdic't pour ceste cause du verbe rwuesiWa qui signific tempêter. Lon doit peu souvent usei de ces vins à raison que par leur chaleur estrangere. vaporationgrafde ils exci tenr plusieurs maladies fascheuses, quelles sont la fquinanric, la ftran?;uric, l, apopicxie, la Paralyfic. autres semblables:routcsfois ceux qui '■ entent quelque froideur &dcbilitc en restonuch, en peuvent user non en bruvage commun, mais comme en forme de remède. Voyla sommairement ce qui me semble touchant la qualité. Vertus tant desvns qui naiflènt en France, que de ceux qui nous sont apportez des pays estranges par la. &ihc de ce discours pastagcr, le. cîcur qui sera soingneux de sa fanré pourra faire choix du vin pour sa boifbn, qui congno iltrc estre convenaMe. profitable non seulement. son naturel rnaiss.aussi. la santé. Comme celuy qui. le soye fort chaud. sec, les poulmons subitdh aux inflammations. prompt à recevoir les defluxioi.s .îcres du cerveauje cerveau fort humide, n'v-sera de vin chaud& sec, quels sont les vins de Lauguedet, de Gascon gnCjd'Oicnns mais Ce conieaterade quelque petit vin FTançois, quel que peu verdelet. qui porte fort peu d'eau. Celuy aussi quirilesto-macn froid, qui est lubic&aux maladies flatulcnrcs. froides, vlera de bon vin. laiîêra les vins verdelets. Lt pour-ce faire se servira de noiirc discours qui l'cnfugncra de la diveruté. qualité des vin. Fin du Sixiesme livre.

tffroffU ât

SEPTIESME LIVRE DE LA MAISON RUSTIQUE

LA GARENNE.

Chap. I Assiette de la Garenne. P727.

Jusques icy avons discoursu le plus succinctement qu'il nous a esté possible, tout ce qui appartient à la culture & labour de la terre, comme jardins, prez, terres à grains, vignes & maintenant est besoin, suivant l'ordre cy devant proposé, que parlions de la garenne, des bois. haute fustaye, parc aux bestes sauvages, héronnière, & de la chasse.

Nous commencerons donc. défaire la garenne, de laquelle le proffic n'est moindre que de la poullaille, pigeons, autres bestails qui sont nourris en la maison Rustique. principalement quant à ja vente des connins, que le bon mesnager peut faire tous les ans, qui peut estre quelques années de quatre vingts. cent douzaines, outre ceux que le père de famille. tousjour. tant pour la réserve de son vivre, que pour faire présent. ses amis. Et n'y a si grand soin à la garenne qu'au gouvernement des autres bestails, car il ne faut aux connins gouverneur spécial, qui ayt foin assidu de les loger, traiter, tenir nettement, guarir quand ils sont malades, penser de leur nourriture, farce que d'eux mefraes se bastilicnt terriers. petites fossettes pour eur couverture. repos, ne veulent autre pasture que celle que la -terre de son bon grc, sans autre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maison champestre, faudra dresser une garenne au heu cy devant déclare, à sçavoir entre les terres. grains, vignes, bois de haute fustaye, si d'aventure n'y a com modite de quelque bois raillis, près la maison où le connin se puisse de foy mesme rcngcr, faire (a. demeure. toutesfois, par ce que la chaire du connin, qui se retire es bois taillis, est quelque peu plus difficile que de celui de garenne, que le connin du bois taillis ne(t en si grand nombre que celui de garenne, à raison principalement des regnards, loups, utres bestes clumpestresausquelles le plus souvent il sert

deproye pour estre deooré. pour plus grande aifanec Scproffic vaudra mieux bastir. parc une garenne.

Faudra donc pour le bastimenc d'icelle, faire réserve de cinq ou fit arpents de terre argilleure, poudreuse, ou sablonneuse, non graiTê, forte, ny espaislc, en lieu haut. expose au Soleil, non marescageux ny aquatique:car avec ce que le cônin hait sur tout l'humidité. le froid, encore pour la commodité de Tes terriers. il besoin d'estre en lieu où il puisse fouiller. son aise, pour se bastir loge. couverture. Ce lieu sera environné.en forme de parc, de murailles moyennement hautes, pour empescher les rcgnatds, loups, autres bestes sauvages, de faire tort. mener guerre. ce petit bestail. Dans ce parc faudra planter force roncicrs, meuriers, pruniers sauvages, fraisiers, pinastres, framboificrs, genestj grosselicrs, meurtes, grand nombre de genevres. car le connin ayme sur tout la graine de genevres & quant aux herbes, faudra semer. si d'aventure le terroir n'en produit aucunes de foy mesme)force laircrons, fenneiron, chicorcc, choux, laictues, tfclaire, targon, chardonn, navets, pois ciches, autres semblables, pour la nourriture de ces petites bestes. N'ayez soucy de faite paumer ruisseau, ou approprier conduit portant eau, pour leur boirei car ce bestail hait sur tout l'humidité.

N'ayez soucy de luy préparer autre loge que la tanière que luy rnesme se bastir a.

Chap. si Qu'il faut faire pour peupler la garenne.

Or ce nest assez d'avoir bien basty. accoustré le parc de la garenne, de l'avoir munie de tout ce qui est nécessaire pour l'entretien. nourriture des connins, mais il la faut peupler. car non plus que les terres labourables ne portent

fruit aucun sans estre remplies de semence, ny la vigne raihns sans «ftre diligemment plantée. cultivée:aussi ne pense pas que ta garenne, tant soit elle proprement accoustrec, puinc engendrer. nourrit des connins, si premièrement tu n'y en mets. Donc pour la peupler sera besoin de faire un clappier, où tu pourras nourrir quelques males. femelles, qui feront des petits tous les mois. car d'en acheter, fc-royent trop grands frais. despens pour le fermier ou père de famille: veu qu'auflil il advient souventesfois qu'après en avoir beaucoup vendu aux Tiuandicrs, ou parce que les regnards en ont mangé grande quantité, la garenne demeure du tout desnuee de connins, par ainsi la faut repenplcr.il vaut donc mieux pour plus grande commodité. moindre despense, qu'en quelque coing de ta cour, ou de son jardin potager, tu faces un clappier qui soit quarté, aitez estroir, enclos d'aix, ou de murailles plastréesxvray. 11 que feroit bien le meilleur de l'accommoder en la garenne, car les petits pourroyent plus commodément du clappier enrre en la garenne, par un costè du clappier, qui feroie entrelassc de lattes, auroit petits entredeux, p.ir où les petits connins pourroyent palfer. reparler vers leurs mères.

Soit dorw que le clappier foitbasty en la garenne, ou ailleurs, faadra. eslever quelques petites loges pavées d'aix, qui contiendront tanières fcmbfables aux terriers séparez Tun d'avec l'autre, pour la retraite des connins & en ce lieu -fera allez mettre un malle pour huitt ou dix femelles & cependant tenir toujours le malle enferme en sa ranicre, de crainte qu'il ne face tort aux petits; car le connin roafle (contre le naturel de tous autres malles) dévore ses petits.bien est vray quand on verra que la femelle aura faict ses petirs, faudra in

côtient la mettre en une autre ranierc avec le malle, pour les accoupler. car cest une chose afleurec, qu'au llî tost que la femelle est vuide. délivrée de ses petirs, aussi toitelle est pleine,-de forte-que tous les mois de l'an elle fait des petits. mesme citant pleioe, elle ne. aille. endurer le masle, concevoir autre portée qu'elle rend par après en son temps. Et telle fécondité de connins. elle tant admirable. plusieurs, que d'aucuns ont penfé allez légèrement, le masle connin conceuoit. engendi oit des peins, nuili bien que la femelle. ce qui est faux. du tout aliène

des faicts. générations de nature, qui. de(linc la femelle entre les bestes pour concevoir. engendrer, non

pas le masle/

Des que-les petirs connins feront devenus grands, pourront se passer de la mère, faudra les porrer en la garenne, pour la peupler, les faire deoenir sauvaées. autrement si les tenez enclos. enfermez au clappier avec leurmere, iM'apprivoiseront. demeureront toujours comme endormis. pesants, tels que sont les connins de dappier.ains auront la chair plus crassc. moins plaisante.

Il se faut toutesfois donner de garde de meute en la garenne les grands connins de clappier, tant roafle que femelle. car parce qu'ils n'ont eu liberté de courir, comme ceux de garenne, n'ont appris de se fiuucrdesairaus&incurlions des regnards, autres bestes fauvages, incontinent feroient dévorer& pource les vaut mieux laiuct en leur clappier accoustumé.

La nourriture-des connins de clappier, iorrt choux, laîâues, leneçon, esclaire, chicorée, laceron, targon, chardonn, pois oehes, avoine, orge, fon, mesltz ensemble, autres semblables choses qu'avons mentionnées cy devant». En d'aucuns pays on les nourrit de lang humain, que lon amatTe des saignées que lon fait aux malades. mais relie nourriture ne taut rien, rend la chair des connins fade. raanger, fort dan gereuse pour la famé.

Chap. III Quel traitement demande le connin de garenne.

Ncore que le clappier foie beaucoup ncceflâire pour peupler. repeupler sa garenne. comme avons die) toutesfois

a vm besoin lon Te pourra palier de clappier, sans autre despense, se contenter de mettre en la garenne certain nombre de connins tant malles que femelles pour en avoir des petits: vray est q'ilsnc sont tant féconds, ny tant fertiles. porter, que la garenne n'en sera si rod peuplée ou repeuplée, par ce que ceux qui ont accoutumé ja garcnne, font plus sauvages. estranges, moins souvent les masles le rencontrent. l'accouplent avec les femelles. d'où advient que les femelles de la garenne portent seulement trois ou quatre fois l'an & celles du clappier par chacun mois:quoy qu'en foie si tu trouves plus grande commodité de peupler amlî ta garenne, il suffira que pour quatre douzaines de femelles ru. mettés six malles, & faces plus grand cas de femelles que de malles» s'il advient que tu Tueilles faire quelque prinse de connins. La padure n'iceux ne sera autre que celle qu'avons mentionnée c'y devant. toutesfois outre celle padure, si tu vois qu'en la garenne il. yr.grand nombre de connins, à fin de leur donner funSlaure nourriture, moyen de fcngraisser d'avantage, sera fort bon de semer en la garenne un arpent ou deux d'orge ou d'avoine, non pas pour en recueillir autre feuidt, sinon ce qui pourra relire après leur padure. Sur tour faut les nourrir de bonne pallure. par ce que leur chair, comme aussi celle de perdrix, retient l'odeur. goull de leur mangeaille. a. sçavoit le goud de genevre, si leur garenne cd pleine de genevre, ainsi semblablement des autres.

Si tu vois quelque tanière de connin edouppée de foin, ou paille, ou d'autre semblable chose, ne la dedoupe pas, mais fois content de l'observer seulement, côieâurer que là dedans fonts des petits, que la mère nourrit:car la femelle. cede coudume que des qu'elle. faict Tes petits, foie en clappier ou en garenne, elle ferme. cdoupe sa tanière avec foin, soire, ou autres herbes qu'elle peur amasser, à fin que le malle connin ne Ce puilîc apperecuoir de ses petits, n'entre en sa tanicrc.en laquelle s'il entroit mangeroie tous les petits.'dequoy la femelle afleuree, soit qu'elU demeure en sa tanière, ou qu'elle en forte pour aller pardre & chercher mangeaille. ses petus, elle eicoupe son terrier: & s'il advient qu'à son retour elle rrouUe l'entrée de sa tanière tant soit peu dedouppée, elle mesme incontinent tue ses petits, ayanr opinion que le madr connin. soit entré. cest pourquoy les bons chasseurs ne mettent jamais le furon dans un terrieruquel ils voient Ferrée edouppée, pour crainte de faschcr ja ni et e, l'induire. tuerfes petits. vray ed qu'elle ne tient toujours sa raniete fermée, mars alors qu'elle rognost que ses petits sont aggrandis, devenus arêez forts pour chercher pasture, courir avec les autres, commence. faire quelque petit trou pour donner iftu'e. partage. ses petits.

Au surplus ne faut penser que l'araais le connin, tant malle que femelle, oublie son terrier, tant en soit il effloigné: car encores que lon die que les connins n'ont aucune mémoire, toutesfois sont toujours souvenants de leur taniere. tant soyent ils esgarez. cflôignez d'icel-Moufimi» le. C'est pourquoy aussi lon dir vulgairement, que le bon. franc cod» meurt ff-. j. meurt toujours en son terrier. Faut aussi penser que le connin. de îw/ir °. nature. une cra. ntc du renard, comme la brebis du loup, qui est cause outre son naturel sauvage. estrange, que quand il fort de la taniere, ne. amuse qu'à courir, ôi ne pense. rencontrer la taniere des aurracs, ny mesme de la femelle pour manger les petits: car encor qu'il soir

souvenant de son terrier, toutesfois ne f'auife ny prend garde. celui d'autrui. aussi la femelle, pour luy oster toute occasion d'y prendre garde, coustume d'estoupper l'entrée de sa taniere, comme avons dir

Chap. III Quelle différence il y a entre le connin de garenne & de clappier.

Le çonnin de garanne. le poil plus roux. moins espais, le corps plus agile. moins gros, plus elueille. plus sauvage, la chair plus plai fante. moins mélancholique que celui de clappier. car ce luy de clappier, parce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains est plus privé, plus gros, plus rourTu, plus pesant, plus endormy, moins gaillard aussi s'il advient par cas fortuit qu'il entre en la garenne avec les sauvages, incontinent est dévore des renards. autres befes ennemies des connins, n'ayant accoutumé les ailàuts. incurfons de

%\tUtuih tc. cs. c. cs. Quant au reste, tous deux valenrmicurau manger encor

fonnw. îcunes. petits que plus grands. Leur cervelle est bonne pour appaiser la douleur qu'endurent les petits enfans aux dèrs qui leur croincnt nouvellement: Toutesfois ceux qui veulent contregarder leur mémoire ne doivent manger que le moins qu'ils pourront de ceste cettuelle, d'autant qu'elle apporte obliuion. La graisse du connin est plus recommandabic. nulle autre partie de luy, par ce qu'elle est sur tous remèdes. j propre. faire liniments aux reins, qui sont affligez de gravelle ou de

". bois..

Le Bois

Chap. Ce qui est à considérer avant que planter le bois.

OurDresser. faire plante nouvelle de bois, faut cognoistre la terre en laquelle lon veut planter aucune ihofc, /çavoir lî elle est grande ou maigre, lî en y elle. a protonduir de terre raisonnable, aussi si elle est point subicuo àux eaux: pource qu'il y a des natures d'arbres qui aiment l'eau, comme fait l'aulne, autres arbres, de sa nature: & îclon la nature. pro-M. prietc de la terre se faut accommoder, luy donner. rapporter ce dont elle peut faire son profit, donner plaisir. son maistre.

Faut présupposeravanr toute chose que la terre soit bonne, corame il est requis: faut entendre pareillement que deux des plus nobles ar-cMfL bres, &estimez. valeur d'argent, sont le chesne. le Chastaignier, chajtigUr pour deux rations principales. pource qu'ils portent fruidetel qu'en famine lon en peut faire du pain mixtionne de quelque peu d'orge ou avoine. l'autre, pource qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que sont lefaits. hème. châtaignier, chacun en sa qualité.

La rroiîesme nature d'arbre excellenr. est l'ormerfic combien qu'il soit le moindre de trois, tant pource qu'il ne porte fruidfc aucun, qu'au. rmt si ert. moyen de ce que la feuille n'en est plaisante au prix de la feuille de chesne &chastaigner: toutesfois ledit arbre est requis, mesmement Chtjiaifnitr qu'il se peur ctester comme un (aulx, de quatre ans en quatre ans couper, pour faire eschalars& fagortages: mais le Chastaignier est trop meilleur, plus net, portant meilleur fruict qu'autres arbres de sa nature & ne luy faut point si bonne terre, ne si grande comme au chesne, si sur luy ne fassient les chenilles. autres vermines, comme furie chesne. orme. Et d'avantage, quand les hannetons viennent, k"

<jui est de trois ans en trois ans, corame j'ay veu, ne mangent la feuille tntro mu.

du Chastaignier, partant qu'ils trouvent de la feuille du chesne. car ladite année de hannetons retarde plus d'un an un bois:& outre, le chaûaignicr vient plus en un an que le chesne en deux. Bien est vray que l'orme vient facilement. plan tureusem eut depuis qu'il. prins sa rerre.Ec qui voudroit, pour la diversité, mesler autre sorte de nature d'arbres parmy les autres, comme charme, hestre, tremble, & autre manière de bois, faire le pourroit on, mais le plus

que lon peut faire de chesnes. Chastaigniers est le meilleur.

Chap. VI L'assiette & disposition du bois de haute fustaye.

Vi auroit un beau carre de huict. dix arpents de terre, que lon le voufift faire des la première année resplcndir, luy donner quelque forme. grâce de bois, avec esperancede plaisir d'iceluy au temps advenir, le faudroit des la première année clorre de murailles, ou de si bons fofloz plantez de hayes vives, que le bestail n'y peust entrer & si ledit carré estoit clos de folfcz, diiay volontiers une autre fois mon opinion de la forme que lon doit faire. planter lefaits foltez.

Or présupposé qac ladite closture foii faicte de muraille, qu'au Quftn is-dît carré. ayt quatre codez, cest. sçavoir, deux longueurs. deux largeurs, mon advis est que tous. fait-s costez de muraille soyeut rr-uestus de verdure, de quatre fortes cTarbres, de six pieds d'espaik feur. largeur, pource quenature. efioiût de diversué. à fin que loa. ne yoye point les murailles, que lon pnille cheminer onrrc -deux

verdures.

Lcfaits revestements se feront au gré du seigneur, comme Tun des codez, s'il luy plaist, mesme le costé de Midy, de coudres. aubespines blanches. pource que ce sont les premières feuilles rouans ca la prime fiHon, où le toilignol fait son nid. un autre des collez, d'espine vincctte, qui est telle, fiefi fettà beaucoup de. choses, fleflar

Î;it quand elle trounc bonne terre. Le croilicfine defu'its-costez, ou. Soleil levant frappe, le planter.d'osier franc, qui ferten mesnage, si est beau. voir. Et Le quatriesme d'iceux costez de sauvageons de poirier, aux quelques aubespmcs plantées.de quatre pieds orv quatre pieds en tous fens, qui sont plus verds que toutes autres fortes d'arbres, Scserviront pour. faire plusieurs belles, eptçs, quantité de grottes ncfilcs.

iAUto\ les allées. alentour dudit bois doivent avoir douze pieds de large, sur les rivages de joutes lefdires allées tant de ce qui est du costé de la muraille que de l'aurrcclon y. doit planter des ormeaux de quatre toiles en quatre toiseSyCoupez. tçfte, de sept pieds de haut ou environ, pour donperfor.mcausdi tes allées: par ce qu'en se pourmenant au plus beau lieu du monde, si lon n'y trouve quelque douceur, on se Jrhrtf fm'r fcfchc. pou, ce/te causefil plaist au seigneur faire plan rer au Jong {lim. defaitesallées.qu.4quesarbres/ru&icrs, mesmement. noyau, de toutes les faisons de lan, faire le pourra. Plus, semble que lon doit faire planter tous lcfaits arbres de quatre pieds en quatre pieds, à la ligne en tous fens, tant pour le plaide du regard de l'œil, qu'aussi que lon veut quelquesfois faire des allées dedans le bois;&, quanû' loa trouve les alignements droits, il est plus facile de les faire.

Chap. VIII La manière de planter les arbres du haute fustaye.

ET pour bien planter lcfaits arbres faut faire des. présent des foffcs, en forme de rayon, comme. planter vignes, esquelles doyvent estre plantez, afin que la terre se nourrifl en l'air, qu'elle. engraisse des pluyes. neiges qui tomberont durant l'hyver sur kclks-jusquesà Ja fiq de Décembre, ou au commencement de lanuier. Et ne faut point fairejes foffes que de deux pieds de profond, mais bien labourer, le fond,n mettant la bonne terre sur un costé des rayons, celle qui vaut moins fut l'autre, non pas la jetter au Jonfo afin queiï !c fonùcfioit mauvaisjcu par trop. profond, lon puisse jettçt dans le rayon de la bonne-te rre qui fera, fu. le bord, si. que les neiges

dç l'aifeie noient. chctçhec.einauuaiUQnd,»» de 1<; ftendre en largeur & faut ainsi laisser les fosses. rayons tout du long de l'hyver, pour recevoir l'eau du ciel quand elle tient:& pour la largeuT des foïcs, faut qu. vrrbaston de trois pieds tourne tout. l'en tour dedans.. Faur planter lclclirs arbres au rhois de Décembre s'il est possible, Tt "P «que leemps soit gracieux, comme quand il ne gcle point: car la grande gelée. est fort contraire. Faut plustost planter arbres venus, que semence de gland, ou P'»m chataignes, pource qu'il faut un grand foin. faire venir ladite fc-th /T' °". mence & quant & elle semence, celle de la chataigne vientlu£-. rôft que celle du gland & quand on en voudroit semer, il doitestre faict de pied. pied, pour le plus loing, là fin des grandes gelées. pource que durant. elles gelées les mulots mangent les chataignes dans terre. Quant au planter d'arbres défia venus, les faut arracher avec le plus de racines qu'il sera polïble & quand ils feront arrachez, f'il. a racines rompues les couper & celles qyi ne feront point rompues lescouper par les bouts pour lesrafraischir, la longueur de trois ou' quatre 'doïgrs, plus ou moins, ainsi que les racines le pourront porter. Et faut choisir vrtjeuneplant, qui ayt l'escorce nette. viue, non abougric ou moufliië, racindïette. bonne, la tige droite & longue, sans cicatrice ou froidures & avant le planter fei. bon de ietrer dans le rayon de là bonne terre, qui est sur le bord dudir rayon» enftïton un doigr ou deux de nameur. là deilbs mettre l'arbre que lon veut planter;puis couvrir de terre lest ires racines, les fouler doucement avec là main, à fin qu'elles n'ayent air, en remplissant lefaits rayons faut qu'il y ayent pente de terre d'un costé. d'autre, erï forme drgouttière, fia que s'il pJeur, la pluye. humidité se coule plus aisément. Et à fin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues tout au long<iu rayen, d'un costé. d'autre: & si d'aventureil y en a des longues de tous costez, qui ne Ce puiC fent aisémentcoucher tout le long du rayon, il faudra croistre vri ptedle rayon. l'endroit défaites racines où il ferafbëfoin, à fin -que tel les racines ne touchent. la terre ferme, mais fctyénfc -enveloppées tn terre mouvec. Faut semblableraenr couppetpar le haut de la tige tous les arbres que lon veut planter. à fçjuoir, ceux que lon veut planter pour faire haufte fustaye, cni'pour mettre le long des allées, la' hauteur de cinq ou AYpicds hors de terrerà fin qu'ils portent plustost monstre de bois: mais les arbres que lon veut plantet bas& en faillis, il les faudra couper àà'hauteur d'unpied. demy. caril fbffit qu'il y ayent quatre pouces hors de terre, n'y a danger d'cnrrclaflcr les thaftaigners avec les chesnes, lïnon que lon voufift faire tout un bois de chxfnes, & un de chataignicis & quant à U groiïeur defaits arbres, n'aj Y iiii LIVRE VII. mets point de difficulté, foie qu'ils soyent de lagroiTeur d'une chaftaigne, d'vu»citcuf, ou d'unepkuc, mais qu'ils soyent bien. frais arrachez, planiez du jour qu'ils. ron: arrachez, ou au plus tard le lendemain. Du féfors j_. k. j. planté, luy faut donner deux façons en y a<i, l'une. là fin f£. f ~ d'Autil, l'autre. là fin de juillet, après une grosse pluye venue par un tonnerre. Et s'il vient des chenilles en l'année, faut thcnillcr ledit ' fentfj sb jHVyj\ dlip, ?UTî3i tr. ..

Chap. VII Du temps de labourer les bois.

ZUt n<ttf ut. not cr, que le principal pour tous arbres privez. sauva

fmm mm itm Xgcs. e. le labour donne en temps convenable, lesquei tant pins nu t'.ttuu. sont l.i nouvz. cultivez, tant plus ont accroisseroent. augmentationiparquoy aux iennes plantes de toutes fotres d'arbres, tant taillis qu'à haute ruitaye, le labour est fort neccifaire, mesmement les quatre premières années qu'il les faut labourer entièrement de deux faZéiêtr. çons par chacun an comme les vignes, c'est. sçavoir, yers la. y-Aunl, ttmtfecnefi qu'il commenceflt- alicttr hors les bourgeons, vets là fin de juin: ce qui se doit faire par temps moitte. pluvieux, non pas par temps sec de vents, ou de chaleur, par ce que la terre mouvée ne fait que pou droyer, qui gaste le reicér, les fait mourir.aussi que plus aisémentladire terre labourec par temps sec, envoie la feuherc flè de la terre renuerfée aux racines, qui leur est fort contraireAr pour le noumilcniet des planteil est requis humidité;& si la terre est humide, elle se renuerle sur les racines, leur donne humeur. L'autre raison est que la terre nouvellementouverte, par les ouvertures fait entrer l'eau. la pluye, ou rolce plusaifemensefdkcs.racines. ., tr7U, Mesthântis La principale' partie du labour de tous aibrçs est, pour extirper Mj. »-plusieurs raekhantes herbes qui croissenr en toutes terres, lclquelles êir. tr. si on les lailïc augmenter elles fuccent, prennent, emportent la faeut. substancede la terre, tellement qu'il n'y demeure veiru suffifanre pour bien nourrir les racines de l'arbre plante. cela sepeur cognoiArc par le labour des vignes. jardinages,

qui tant plus sont cuitiûpluAriprtent; fcwi, dereK6\de beaute.Ainfvfcta le pjjipipal, apreu(r planté les aïbresJeS faire labourer en faison humide deux fois pour le moins, qui fera. tter plus grand bois, plus grand Joorgeon, proffit, au douW«. -«, TUut ttfon Et si d'aventure l'Etre le txouuoir si pluvieux qu'ils fufiènt cnucmmx htrbts. Croi/ftmtnt dt pldttttS 04T bmmeur. des ne miroquem. oourageon, qu'Us ne mangent rW(»r. 1» terre.car routes plantes viennent d'humeur. de chaleur & 11 on les laictc ombrer d'hcibcs, ils feront fuftbquez, en danger de se perdre-. Ahr), 17 un,

Chap. IX Que le bois soigneusement labouré, profite davantage que celui qui n'est labouré.

yEsçayqu'ilyt plusieurs arbres que lon voit journallement venir sans si grand soing ne labour, qui prennent leur nourKrisseretrnareuel sans aydc, ce, ou. cause de la fertilité de la terre, ou de la région: toutesfois s'il en eschappc un, cchtcD, meurent & je parle. y pour ceux qui /quand il y aoronr plante, ne' veulent perdre leurs peines, entendent que tour, ou la plus part profite: ce qui toutesfois ne se fera, sinon en leur donnant le labour convenable apresavoir esté bien plantez, comme dessus est escrire. Parquoy j'ay voulu cssiier le labour, com me l'art. feienec le cornmande, &en laisser en defert sans labour:mais je trouve que combien X»fetkm que celui qui est en defert vienne quelquesfois en parfaire croisiàn-d, titit » trl. ce, toutesfoisilnccroistpasfitost, en meurt la pfufpart: &de celui Orhrts. °. qui est bien labouré. plante il croist au double, ne s'en pert pas la dixiesmeque tout ne profite, de quelques fortes d'arbres sauvages que ce soyent.. On pourroit dire que le labour est onéreux de court. mais d'autant qu'il n'est perpétuel, qu'il suffir par quatre ou cinq ans au plus continuer ledit labour, comme une nouvelle plante de vigne, lon trouveraquele court en sera périt, veu qu'après ce coust mis j'i demeure. perpétuel, sans qu'il soit besoing. faire nouveau labour.Car depuis que le bois. guigne ceste hauteur, qu'il est plus haut que les herbes ne peuvenr croistre. monter (ce qui sera en quatre ans s'il est cultivé)il furfoque les herbes qui croiïlcnt deflbus, leur ortcl'air & le Soleil de son ombrc, si bien qu'elles meurent, ne pcuvec donnei ombre ne nuafance au bois.

Chap. XV Transplanter, esmonder, esbrancher. nettoyer le bois.

»vi\ mieux faire venir le planr, crt nuiï bien requis de transportet les arbres_du terroir haut, (et, mauvais en autre terre X p< plus humide. gralîc, si faire se peut:par ce moyen, en trouvantmciU lcut terroir.l'arbre reprendra plus facilement: & ne faut faire doute que tant plus le plant sera de bonne terre. mieux labouré, tant plustosteroirtra, prendra augmentant ion, emporter plus grand' bois & feuilles larges que moindrés, ainsi qu'il fevoit par l'expérience e anciennes forests, qui sont affiles es pays fertiles. gras. ou en celles qui sont en sablons&mauvaiscs terres, comme la-Solongne, qui de-l'on £"" meurent petits bois. avortez. Le bois planté. labouré, comme de (Tus, la première année (èi condc. tierce neluy faut loucher, du ferrement. toutesfois vers la» tierce 5; quarte année, les suyvantes, si on void le bois si fort plante qu'il ne ptoffite, ou monte si haut qu'il doit, lon pourra cfraonder des petits reicts. branchettes que lon voidquincservencdeico, cVluy laisser trois ou quatre pnacipalesbranches ou liges bien esmondces, selon la discretion du laboureur, l esmonder vers le rao« de Mars aptes 1rs froidures païfe«s,, à fin que la gelée ne nuise au bois incise. couppé denouveau;. Te pcut.ciiionder4ufques. la rnv-Avril, qu'il commence. bourgeonner. ce .qu'il faut faire douceracnr, tçnlit la tige de l'arbre ferme, sans cflether Tes racines.Lcquel Esmondagefe peut faire tous les ans quiveut:& par ce moyen fait on retenir le reicdtdu taillis, qui jette huit ou dix branches en haute fustaye, en couppant les branches qui vont de cotte, laissant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges, venant du pied du taillis que lon veut qui monte haut. dtoit: & s'ils ne sont puissans pour se fou(Venir du tout.on leur peut aider de quelques petits cùhalats ou ba ttons pour les soustenir.

Chap. XI De la sorte de semer glands pour faire venir chesnes.

Jrbtri /m»ëgts (tôt yttmm. CêlitmtUt, Mtâ. ""fl. v. e. fortes d'arbres sauvages viennent de plantf rranfplantez, ayans bonnes racines, ou de branches, ou de semences. fruits qu'ils portent, dont ils se renouvellent. Du plant transplanté, il enaettéassez parlé cy dessus, lequel ett plusavantageux, pour plustost. feurement venir: par ainsi peut donner plustost patte-temps. son maiftée. La seconde façon ett de branches rorfes, enterrées en torre, -punies en forte qu'ils peuvent jeter racines. reprendre, ainsi que récite bien au long Columelle: toutesfois cette façon est tardive. reprendre racines. à jeter. ce qui se doit faire es lieux où il ne se rrouue point du plant. Parquoy. n'en traite point. y, d'autant qu'il ett malaife. et tort incertain, dont on. le plaUlr bien tard, aussi. qu'en ces pais des Gaules il y a force raillis Je hay.es fortes, ou lon retrouve aiséroent et en grande quantité du plant de toutes fortes d'arbres sauvages. La tierce fac, on ett de semence, comme de semer du gland, saine, graine estant es feuilles des ormeaux, qui produisent pareil y arbres que ceux dontils viennent & telles semences se peuvent semer par petits rnyons/aits. la serfouere, qui ayent quatre ou cinq doigts de profond seulement les recouvrir doucement de tcrxcmovcc. ou a la charuê', en semer comme lorrfait les febves. bleds:ou au fufeau, qu'il y appellent un petit batton de la longueur de demy pied, delf grotteur d'un doigt ou pouce. Et des trois sortes, la meilleure ett de plant-ci ou semer le gland ou autre tenience a» fuzeau, de demy pied n demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite, ou. la fer fouette. DELA MAISON RVSTIQUE. 358 Faisant un petit d'ouverture en la terre, y mettre du gland. pareille distanc de derny pied en derny pied;tout le long du rayon:routcsfois il n'est pas besoing de les semer ou planter ainsi près en tous fens: car Ht terre ne pourroit avoir tant de fruit qui viedroir, le faudroit transplatcr, ou il avorteroit:parquoy lon peut bien laisser entre chacun rayon copiant quatre, cinqoufix pieds de distâce aux «oltez & si d'avecure tout ne profKcoit, on en pourra arracher les pires. plus mal venus. Et tout ainu" qu'il convient labourer les taillis. grands bois, ainsi faut il labourer les semences, non pas de pareille forte, car la marre arxacheroK la graine. gland. mais les faut serfouerer bellemet, faclcc les herbes toux le long du rayon où ils ont este plantezà fin que les herbes ne les fufioquent, qu'elles ne les aveuglent, leur ostent l'air, le Soleil. substance de la rerre, dont toute wouuelle semence. plant ont merveillcusement arTaire, pour prendre racines. la vie, qu'à cil encore. ône. tendre. Par ce moyen vous verrez que le soing. labour entour du gland. autre femoricc, les fait croistre. proffircr jusques à gaigner les autres plants, qurpourroyent furmôtcr. la lon guc:mais s'ils demeurent en defert. sans culturels feront suffoque? des herbes,: la plus part se mourra & ce qui eschappcra, aura peu de croi/lànce, demeurera commeavorté, fjns aide. labeur, sinon par une grand' longueur de temps, tellemérque les planteurs oufemeurs n'en vertont aucun plaisir, mais leurs héritiers. Et pour toutes sortes de plantages. semences sauvagesi cfV necef iàirc de fermer si bien le lieu seme ou plante de fostez, hayes ou murailles, que nulle bette, cheval, ny autre n'y puiiTe entrer. auiTî que le bois ne soit point manié n'esbranché par gens pailans. car si le rciccr est brou-té. rôgc, j'arbre demeure tout rabougri de jwelr i-fe mourir. En cette sorte de planter pland ou chaltaignc, elle se peut bien con uenablement mettre. planter entre les plants des arbres, racine qui se plantent alfez loing l'une de l'autrejtant que peut avoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds ou environ, qu'ilconuicnt (a bourerpour nourrir les arbres, faire mourir les herbes. Par ce moyen le gland. chastaighe, ou autre chose, planté au fuzeau, on feméen rayon, felabouieparmy, y. jour fuôfant entre les deux plants pour prendre croissance, jusques à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur. peu près que les arbres plantez ou taillez: & ne courte rien d'avantage. Labourer, d'autant qu'il faut labour entier es terres où sont lcfaits plants.Et pource que souventefois lon se peut trouver en païsoù il «n'y. aucuns taillis, bois, buifibns, ny hayes, oè lon puiiTe recouvrer du plant venantdes racines, il m'a semblé bon de traiter un-peu du moyeidefairecnir& croistte ledit plat de semence.Ainfi que loo fait es arbres fruitiers &privez.des pépinières poot transplantet.es iai <i. n s, ai nh pour r.vl cm. .1 ir. des ar bres sauvages, lefquels après qu'ils feront par eteusen iifli (art te groiTêu, venu le fsaacac, se pouxront tcanlcatcr. cianfplavéer ©ùl©u7oudii: & pour os en sera tcy h\ét traite. Chap.tre, parce

que le prece Jet traiûé est de la semence que lon veut mesler avec le plant, pour aidet. peupler le

bois.pour. çflrc perpétuel.

Chap. XII De la forme de faire venir les arbres sauvages de de semences, pour après transplanter autre part

IL est certain comme dessus. este dir, que tout arbre vient de plattr de grand fruiû, ou de branche entorec & pource qu'il y a aucuns lieux où lon ne peut recouvrer plant aisement, lon peut faite Tenir ledit plant par semence, ainsi que se sont les pépinières d'arbres pti-. nez, en labourant. fumant quelque demy arpent de bonne terre. jardinage, le feracr de la semence que portent les arbres dont loa veutavoir le plane. Cest. sçavoir du gland, qui veut faire venir chesnes. ou des chaftaigncs, qui veut faire tenir cbastaignics: ou de la graine. semence qui croist dans les feuilles de l'ornne, qui veut faire venirjles ormes. si convient semer lesdites graines ou semences en terre grande. bien fumec, fertile, un peu humide, afltez espais:&recouvrir lesdites graines de deux doigts de terre, la sera bon arrouser puis aptes, couvrir lesdites semences de paille claire, à fin que le fruiet des. unes arbres qui sortiront de la graine, nefoit mangé. rompu parles oiteaux: & quand ils commencent. croi(lre, on leurra la paiûe, sarcler lon les herbes qui viennent parmy. la main. Pour ceste cause il faudra faire les carreaux, où Ce sera ladite îcmenCe, longs &estroits, à fin que facilement on puisse extirper. ostet l'herbe de chacun lieu, sans marcher sur lcfaits carreaux, Accueillir lesdites herbes doucement, de peur de faire dommage aux racines jeunes des arbres, souventesfois les faut arrouser au soir après leSoleil couche, ou au matin avant Soleil leuc. Et quand il y auront trois pieds de hauteur, il les faut transplanter en autre terre, avant qu'ils prennent plus forte racine, les mettre en distanec de deux bons pieds, jusques à ce qu'il y ayent grotfeur competcnrc, telle que dessus est escrire, les labourer Ce nettoyer de toutes herbes, leur donner de l'eau par le temps de îcicherçflc. ParainG vous édifierez du plat de toutes fortes, de to arbres sauvages, pour transplanter après en tels lieux que lon voudra:& viendront fort bté iefaits arbres transplantez, qui sont pareils. d'aage. deforrcc:pourcc l'un ne pourra nuire. l'autre. Cecy se peut. doit faire es lieux où lon ne trouve aucun plant d'arbres. lufBfance: toutesfois es pays counerts de taillis. bois, il s'en trouve allez, sans prendre ceste peine.nc longueur. parqooy cest article (cruira.es pays où il n'y a point de taillis, bois, ou plant, par les hayes. buiirons, non en ce pays, où. s'en recouvre souvent, dt

bien bons.

Chap. XIII Le plaisir qui vient du bois sauvage planté. profit d'iceluy.

NtRi les choses rcquifcs, pour avoirun beau lieu & parfait, Càrbn en son hure d'Agriculture dit, qu'il irft besoing d'avoir neuf choses principales. La première, est la vigne rapportans grande quantité Xe f <ho. a, de vin. La feconde, le jardin pJein de petits ruisseaux.. t La rierce, la faulfayefld'ozcrayc.La quarreja grotte riuiera.La cinquiesme, le pré. La sixiesmeja grande campagne.La îepriéV me, le bois taillis.La huiûicime, le buiflbn forr, garenne.La neuficme.Lforest portant gland. Or en tous ces articles, lon voit quels principal cest l'eau. le bois: pource qu'ayant l'eau, facilement lon peut faire prairies, jardinages, ozera-ycs, faulfayes le long des eaux. ' rivières:& ayâr boisjon peut faire taillis. garcnc, buiflbns, haute fustayCjmesmement s'il est Esmondé. nettoyé par le deifous pour le faire croistre. Et ne luy faut laiffier que trois ou quatre branches au plus, qui montent incontinent, d'autant que la racine est deschargée des autres verges esmondées: par ainsi la terre envoie le nourrissement à ces trois ou quatre brâches, qu'elle eust employé. nourrr/r plusieurs branches de taillis, donne accroissement aux plus droites. belles branches, qu'on luy. laissecs. meurirrainci en peu de temps les arbres font haute fustayc, portent gland. aussi pareillement n'y a bois de haute fustaye.couppé en bonne faison, qui ne Rejette taillis. buiflbn, en le bien fetmant. gatdant des bestes. Parce iediray qu'en plantant bois, on. les trois choses requises, Bo'matnfy

principalement. faire beau lieu, c'est. sçavoir le taillis, la haute fu-trou ftaye, le buifbn. garene. Car cest une mesme raison de planter l'un. x. v & l'autre: car de l'un on fait l'autre, comme dessus est dit: parquoy pour le plaisir, profnx. beauté du lieu, il convient planter bois. Or le princip.il plaisir. passetemps qui vient du bois sauvage, cest. que quand il est joignant la maison cohabitation champestre, qui r/ftcjs J est le lieu où il doit estre aflis ou planté, il est plaisant. la veuë. car pat sa verdure diversHl delc&e merveilleusement, recrée d'un grand contentement la veuë. Le fécond pairetemps, cest que le bois estant près du logis, est rouf. jours plein de toutes îbrtes de petits Oiseaux qui chantent par l'esté &. Printemps tous les iouts, la plus part des nuits, comme roffîgnolctscV autres fortes d'Oiseaux, dont leur chant est joyeux. ouïr, &cn. on le passetemps. l'ouye delà. ai fo n, si elle est prochaine du bois. L'autre plaisir est, que dedans ledit bois. a tousjours force ramiers, III piuerds, estourneaux, grues, autres fortes d'Oiseaux qui donnent paiTccemps. les voir voler, peut-on avoir le plaisir. les prendre. petits engins, pippcc. fiicts, ionnelles & autres. i LIVRE VIT. 1111 Le «uart, cest qu'il peur avoir dans lcfaits bois, connins, lieuses,«l curcauxA autres sortes de menues bestes, plaiaintcsàvo»rA ruent erandement pour lcvivre., V. Le cinquic(mc, c'e(t<. ue. ar temps chaud vous pouvez estrea lair danslcdit bois, qui vous couvre. défend de hniurc& malice du Soleil, vous donne fraîchevr côtrde.chaud. a verdure resjouïffante, tant sur les branches, que par les terres, qiu gardent leur herbe vertepour la fraîcheuf des arbres.cn couveHurediceUi. VI. Le (îxiesme, cest que par temps d'hyver estant dans ledit bois, vous estes hors de l'injure. force des vents, grands froids, que rompec lcsboist&estes en celieu foliraire, où vous pouvez vaquera lire, clcrite,pctifecavos affaires, sans edredirtrair, ne jetter vostec veuë par grand païseUoigoé d'autant que laveUcnc peut cran/percer le boisou buillions.. . M » Outre le plai(ir, il en survient beaucoup de profiter pour la nouem xiruredubestail, qui est en y ombre, trouve lon j'hcibc. commanarment en tout temps. que pour le. land, sains, chastaignes, autrès fluids que porter les arbres. qui (eruent. la nourriture des pourceaux. autre bestail fort neccîiire, aveccc quelon peut par années faire coupes &taillis, pour faire fagots.bois de chauffage, picuxa accouftrer lardios clotturcs'A: faire bastons. porter le, vignes: sol y atailis, ch. aalgniers, oucQudroyes,«nVcn peur aider, outre es chosesclufaiteM faire cctcle. vaillêaUx. vin. tellement que ledit bois ne sera seulement de plaKîr, mais auûi de proflu., qui. y veut faire servir.. . fUtk JUU Par ce moyen ne faut peser que la terre qui est cultivée en bois.lo.t t<m tmlmti. c mo indre profit queics autresqui sont en bleds. v 'S ets misk. Bienest rrayueleprotfcéecoinmandcmcnien.cit plus long. Afficile que-des vignes. des bledsnais la récompensc en est double fut là fin: car la première despense faiae, nature produire le bois. les taillis sans aide d'hommein-aucun labeur, qui n'est pointes bleds. vignes qui ne rapportent rien sans le labcurconunucl.Parquoy la terre en saine. bois.fera bien autant de profit que les au trcs, rendra une raaifon commune, qui ne peut estic aucuoeraét habitée sans. bois. Tay bien voulu. y déclarer. déduire brièvement Je pUilirô: profit qui vient du bois, à fin que ceux qvien prennent la peine, ne pensent avoir perdu leur temps. l'argent qu'ils. mettent qu IU ne s'eibahiflent dup remiercoup du travail. longue attente, veu que pat après le plaisir profit leur demeurefans coust, àcux, .alcut postérité., Parquoy je conseille. fuisd'advis que le bon mesnager. père de famille entende. tel. plantage devais de-bonne heure, pour en avoir le passe-temps plustolt, qu'il approche son bois le plus près q« il te peut laite, des loges. maisons qu'il veut habiter, pour en avoir. plaisir. profit. car pour le moins, tel bois pourra servir. rompt quelque mauvais vec. impétueux nuifanr au logis, s'ikft bien raffis iclon qu'il convient, que lon pourra le bien -difposer.

Chap. XIII Traitté de la nature, propriété, et difference des arbres sauvages, quel terroir ils demandent.

Vis que cydessus. esté traître du temps, de lançon '■. manière de planter tous arbres savonges, rendre lcd teUecuJttire, qu'ils puissent aiseroent. en peu de. temps prendre augmentation. il ma semblé estre ne-éefliiicd'crire quelque mot de la naturel sorte des .asbres quife plantent & trouvent ordinairement es bois. forests de la Gâtik:& déclarer brlefuement quelle terre ils demandent, en quelle terre ils demandent plus grand. proffitable accroistcmenr, à fin que les planteurs ne soyent fruftrez de leurs peines, que ce qui requiert le terroir sec. chaud,

ne soit mis en terroir hu' mide. bas, aussi que les arbres qui demandent l'humeur. pays bas ne soyem mis en momaignes. pays fces, qui est souventesfois cause que les planteurs soyent fruffrez de leur intention, que le plane estant en terroir àJuyconc-raire.ne Wcnt. proffit.Pour cette cause i-'en diray. y quelque mot, non pas en intcntion de défaire. déterminer toutes les natures, venus. propriétez des arb«s, ny aussi de parler de chacune clpece: mais seulement de défaire. déclarer les-lieox. terroirs où ils proffitent le mieux, où ils ont plus grand accroissementiaussi pour donner. cognpifre ladicteUré qu'il y a entre les arbres d'ne mesmefonc, de mesme nom, lclquels sont plus pro-. près. planteet. donneiplustost ombrages, av le sçay qu'il y a plusieursfintcs l'arbres. qui aoiflenfren Orîei}}, Septentrion, Midy, qui nous sont presqueincogncus, lesquejs pour la diversité desTcgiôs ne croissent en ce climat, desquels. n'entens aucunement traiter, pource que mon enrreprinse cfUculeracnt detraitreribmmment ceqpiest necessake pourle plantage4cs arbres communs, qui se ttouaeaordinairemciHés forests de ce pay£, non des estranges, dont la peine paetroule plaisirr& ceux qui auront vouloir de cognoitre lafcience entièrement de tous arbres qui croissent en routes les parties des terres habitables, leurs vertus, proprié« iez, narures, semences, pourront voir bien amplement cnThcophra-Thefhéfiu Jte, en fon-quatriesme hure De hftmé pUtnumm, en son troiitesme livre. ouït parle notamment De gnere ariorum ljejirmm Or il déduit par le menu de la nature, force, vertu, semence, rrwnietc de gcnrrationdechaeun arbre sauvage, tantdcce»x<fOiiem, Septe-' tnon.Midy.qtic d'etcident;. tious-fuhîci seulement. présentle déclarer la nature de cinq ou.fi fortes d'aibres qui communément mn arbre demandc.Et pour commencer, il y a deux sortes d'arbres en général, les uns que lon appelle artre« £g£. K« ae leu?nat«te demandent cre de» eaux prairies, lieuzb.u& aquatiques. les autres demandent la terre plus ferme. solide, qui n'est poinc subieûe aux mondatioas. Premièrement sera traité des arbres aquatiques.

Chap. XV De l'aulne, peuple, bouleau, saulx & autres bois aquatiques

il y a quatre ou cinq fortes d'arbres, cjtti de leur JJner, nature croissent près les eaux, fcosavoir granr'T. -KùSMSLde humidité, croiircnt. viennent. bien grand pelnc:& entre les autres laulncqui est celui qui demande plus lAu: car l'aulne de sa nature veut estre. moitié couvert d'eau ;& pour le moins faut que la plus part des racines soyent dedans, & plus bas que veau.autrement ils ne prendroiet .ACCTôiiTtment.tellerierrt lAnMWuici&dorutnt tez proies moittes, &pr« des ruisseaux paCTanspar en marests, esquels lieux ont fort grand accroistement Cest. bre estaifé. reprendre en lieux humides, d'autant que cest bois blanc, qui. grande moelle,. tte beaucoup de bois en peu de temps pour l'humeur des eaux dont il est nourri.. V-. On peut planter lefaits Humes en deux manières, on de brandies rinfes de gros aulnes, ou de racines vives qui sont tirées des heur Lmides a£ec leur tetre.leftctuelles faut remettre en autre terre pareULent humide, que pour le moins la moine de ses racines vm« soit plus bas que l'eau, par dessus couverte d'un doigt de terre. £ /cpbndanr, aûanr qui les planter, faudra couper les branches. ta doigt de la raciet, lacmelle rejettera puis après. uficurs tiges comme sont les coudres. De Panne voyez au quatrième hure. il y antre sorte de bois d'eau, que nous appelions communément patdcça bois4lanc, comme penpîes,ouleau, autres lortes de bon nui croient joignant les eaux, fûr les foitez, fontaines. ruisscaox dont ils usent 'fort ien Italie le long des rivières, canaux, conduits deaux.qu'ilsconduisent par leurs terres. Lclquels sepeuvent planter facilement aussi le long des eaux «crniiTeaux de jeunes racines, plus aisemeur. proffitablement, principalement le peuple blanc, autrementappellé Tremble, à raison de ses reutiles qui tremblent. tous vents.Ou qui ne peut rencontrer des racines, ils pcuver estre plantes de beaux. paillants plantaux, comme il se tait des faulx: le boulet semblable aucunement de l'escorce au peuple blanc, de la rcuu au foufteau, demande un terroir plus froid, plus humide que le pie; cest pourquoy il croist en abondance es païs froids. L'autre iorte de bois aquatique est le Saulx, qui, comme voyons par s»lx.. expérience, ne prosece pas fort bien, si ce n'est païs aquatique. joignant des eaux :& ce plantage de faulx se fait communément par plantaux qui se sont des branches des faulx, qui doyvent estre de bon: ne grosseur. puiffance, comme de la grolleur d'une poignée. car d'autant qu'il y auront meilleure puiffançc, plus de grolleur.ils rc' jettcront

d'avantage. plus puiirammenr. C'est arbre est fort différent. l'aulne. car l'aulne veut avoir la racine toute dans l'eau, le faulr. veut titre plus cfléué, & tter sa racine sur la terre moire. humide, qui soit joignant l'eau, sans avoir les racines totalement dans l'eau: aussi lon void que les faulx qui sont sur les chauffées, levées. fosse joignant les eaux, desquels la racine ne vaque jusques au rivage de l'eau, sont plus beaux, plus hauts. plus plantureux que ceux qui Tiennent es prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement. Voyez du houx au quatriesme livre. le ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir faulx, aulnes, peuples, bois blancs. aquatiques. routesfois leur naturel est cfestre joignant les eaux, y profitent grandement, s'ils sont plantes en lieux hauts, loing des caux, ils sont malaisez. entrerenir, rapportent peu de crontance: & teietteront plus de bois un cent de tels arbres plantez en pays aquatiques si leur gré, que ne feront un millier on païs (ec, quelque diligence ne culture que lon puisse faire, dçfineront beaucoup plustost. le dis cecy, pourcc qu'il est aisé d'en faire venir, cultiver en lieu haut, en les atrouianr, faisant donner labeur convenable, qui toutesfois est de grand coust, lequel s'il est difeontinué, les arbres le perdent. mais en les plantant en lieu propre. aquatique selon leur nature, ils profiteront sans artifice d'homme. Tcnircsfois pourcc que les premières années qu'ils sont plantez, ils ont grandement affaire jetter. nourrir leurs racines, le bois qui est cieus au dessus de la tige, le meilleur est faire esmonder tous les plantaux, pour la première année, à fin que plus aisément ils puiifnt nourrir leurs racines. autli que le vent qui donne dedans le reiet n'efbranle les au'tr©i, qui est cause souvent de les faire mourir, quelque bien plantez, qu'ils soyenti le sçay qu'il n'eft tousjours besoing de faire telle diligence (principalement ceux qui plantent convenablement) en les plantant ou piquanr. Toutesfoiie parle. y pour ceux quiveuln faire allées coulieries pour ombre. pour menoirs, qu'ils entendent faire profiter grandement, augmentée en peu de temps, ce qu'ils feront en plan tant en rayon, sans qu'il wcn perde. Et pour la peine. labcur, vous en aurez le passrctcùips, le piatfir plustost. grand. iWn-fiS. avec ce faut norcr qu'en tous plantages, il faut si bien planter, qu'il "J". ne soit besoing. retourner: car s'il en meurt aucuns, il est fort malaifé. eo replanter au lieu des morts, aumoins qui profitent, caule que; l'ombre des premiers venus fait mourir les autres.'. les plus puilans. anciens oppriment les plus foibles, les sont demeurer deflbus. avortet. ainsi il convient bien planter premier, y mettre peine d'avantage. pource que cest chose qui ne le peut réparer aisémcnr. rmpieft.. c temps. c phnter des faulx, aulnes, peuples, autres bois. est mUm» orr. toujours irove le meilleur en Février, au commencement ou. là fin de lanuier, que les grandes froidures iont rompues, qui endommagent souvent le plant de nouveau plante, comme est dit cy deuâr. Qiut aux singulantez de ces arbres aquatiques. les feuilles. fleuts du. peuple blapc, encores que soyent quelque peu chaudes, toutesfoit sont un onguent fort refrigeratif, que lon appelle Pêpuleum, propre pour reprimer les chaleurs des inflammations, pour faire cuader le liiù, aux femmes nouvellement accouchées. Le bouleau sert de tes vergeues. faire foucri pour punir les larrons, faire paniers, manecuams, balais, à couvrir les bouteilles de terre: de son tronc, brulé, est re réduit en charbon propre. fondre les metaux son escorçe, faire flambeaux pour eklairer la nutâ, ainsi que s'en servent les Rustiques :le tus de ses feuilles mesleparmy ptcfurc, garde les fromages des vers. de pourriture:!! ous percez le tronc du boulcau, il en découlera uno eau, laquelle beuè long espace de temps, vertu de comminuer le calcul des reins. de la vcllic. en gargarisme, elle deseiche les ulcères de la bouche. en laveraent, nettoyé les ordures. infcdtions du cuit.

Chap. XVI Des Fresnes, Ormes, Erables.

Les fresnes de leur nature demandent le païs bas. aquatique, cVy viennent en plus grande abondance qu'cp»it h.tuts: parquoy communément se doyvent plantée es païs bas, aquatiques, non pas tant que les (aulx, peuples, aulncs: toutesfois encores se peuvent ils planter en lieux moyens, cVy viennent bien les ormes. Leur propre nature est d'estre en vallées humides, où ils ptoffient grandement, viennent. grande hauteur, droieur, grande beauté de bois. Toutesfois cest un bois commun, qui se peut planter en toutes sortes de terroirs: comblé qu'es terroirs gras. humides ils proffitent beaucoup mieux qu'en terres moyennes: mais ils craignent fort lestetroirssecs, aspres, rudes, Ublons, s'ils ne sont meslez d'humidité.. r. és ormcS. J en y trois f° rrcs ' l' une. de celles qui ont la feuille petite, la tige noire: la deuxiesme. la feuille large, Sc latiga

aflt. blanche: la troisieme, de ceux qui ont la feuille fort lache, verte. belle, la tige quasi toute
 blanche: & les deux dernières forces, ce sont celles qu'il faut choisir pour planter: car ils ont plus
 grande croûte, profitent mieux, outre ce qu'ils sont plus beaux, ont plus de bois,
 & plus de couveitute. De ces trois sortes, il y a les mâles. femelles: nous appelions des.
 t. & femelles ceux qui portent plus de froid, & plus grosse semence. les. mâles & femelles, ceux qui
 sont moindres, emportent leur fruit de semence au milieu des feuilles, tellement qu'il
 semble qu'ils ne portent point de fruit de semence. Et pour cette cause, plusieurs auteurs en
 l'Arboretum, qui ont affirmé que ledit arbre ne portoit point de semence, qu'il venoit de plant ou
 de racine, de laquelle opinion. est. Trémolière: Toutesfois il est certain que chacune feuille porte
 fruit de semence. au milieu de la feuille de l'arbre, duquel vient l'orme quand il est semé
 convenablement. C'est opinion de Columelle, l'ex-j. A. f. perience le monstre: il fait double
 différence des ormes plantant l'un l'autre, les plus beaux, plus hauts ormes de Gaulle. Taurin forte,
 ormes Italiques. Et de ces plus beaux il s'en peut trouver, on les doit planter, d'autant qu'ils
 croissent plus tost, jettent plus de bois. Theophraste. Th. 4. 1. 1. les auteurs leur donnent
 moins de différence, selon. le pays où croissent les faits arbres. Ici les ay voulu mieux déclarer,
 l'Épave de la feuille. du bois, pour les cognoître. Jus aîseroent. Voyez Étienné, peut merles
 crabes, qu'il les. -. appellent r. pour ce qu'il y approchent de la nature de. orme: demandent
 terre paillée, grasse. "humide, viennent comme les ormes en toutes terres mouvees, jettent en
 peu de temps grandes branches, peu de verdure. cest arbre. la tige fort blanche. porte les
 feuilles petites. en façon de trèfles, n'accueille pas souvent vermine. le freine est au contraire,
 qui accueille tant de vermine, que souvent l'on voit rous ses feuilles rongées. gastées
 de petits vers: de ceste forte Marbres, tant d'ormes, fresnes érables, la meilleure est celle qui
 croist le plus tost, qui fette le plus de bois en peu de temps. Quant aux propriétés de ces trois
 arbres. nous avons dit au troisieme livre, Chapitre des baumes, comme l'on fait un baume singulier
 d'orme, des petits fruits que l'on trouve enfermez dans les feuilles d'une espèce. orme: outre cela
 Thumeur que l'on trouve enferme en ces petits fruits rend la face nette & polie
 si l'on lave: mesmement que petites compressees trempées en ce jus ou humeur, appliquées
 sous le brave aux enfans qui sont rompus -, leur est un remède fin pour le mefrais jus receu
 dedans une bouteille de verre couverte dedans terre. ou bien l'espace de vingt cinq iours,
 bien estouppé. ayant le fond appuyé sur un monceau de sel. est singulier pour consolider les
 playes récentes, si on. applique tant de trempées dedans ce jus. Le bois de cest arbre est bon
 pour faire images, tailler figure. L'érable en ce pays nous est entre autre chose
 recommandable, que des branches l'on fut arcs. tirer, & aîson qu'ils sont coutumees &
 difficiles. fléchir. Le frêne a une vertu singulière contre le venin des lépreux, amque U il est tant
 ennemi. contraire, que le serpent n'ose approcher que de loing de l'ombrage du Frêne: de fait
 que plusieurs ont expérimenté, que si l'on fait comme un cerne de feuilles ou branches de
 frêne, que là dedans l'on mette un serpent d'un costé, du feu allumé de l'autre, le serpent
 feicttera plus tost dans le feu, que de se retirer vers les feuilles de Frêne: pour ceste cause
 nature, comme soigneuse du bien de l'homme, fait que le Frêne florit avant que les serpents.
 Vipères sortent de leur tanière au Printemps, & ne perd ses feuilles en l'Automne, avant
 que les serpents (ce foy ont retirez. Parquoy s'il. d'ér. Mitx que quelque serpent ou amée «r.
 nj. of/» avr mors va cheval, vaché, ou autre bestail du fermier, il n'y a point de plus souverain
 remède que de piler feuilles de Frêne des plus tendres que l'on pourra choisir, en exprimant le
 jus, & le faire boire. la bcfle: puis appliquer sur la partie interefice le marc des feuilles pilées. ce
 remède uufi pourra servir aux hommes qui auront xeccu moi fure de ferrent ou de
 vipere. l'force de Frêne mile en decoction, est singulière pour désopiler la rre, attirer grande
 quantité d'eaux aux hydropiques, amaigrir les redonnes grates. mBL'

Chap. XVII Des Chastaigniers.

Le Châtaignier est arbre fort. puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme, bon.
 bastir, pour soutenir les vignes, & faire autres ouvrages qui se font de chesne. lequel vient de
 la semence de la chastaigne, qu'on sème de mesme façon que le gland, vient & tte plus tost
 fon bois. et plus vertueux, est commun en toutes terres. mesmerett. il reprend fan enterres
 sablonneuses, haït Tantsurtout les lieux exposez. la chaleur du Soleil; car il désire les costaux.

montaignes froides regardans Scprentnon. La semencedeschastaignesfc perd aucunesfois, coromo. u.. «, jnuïots, renés lorres de bestes qui mangent. endommagent la chastaigne. dand dedans terre. Le pfant du Chastaignier. du chesne est pareil y aussi. e. a0C ur. de qui les veut laiMfort letter, on les peut couper après les trois ou quatre ans qu'ils sont plantez, 4 on plustost, cVau commencement du Printemps, qui les fait jetter au double. Et. n danger d mettre le fer pour les couper.ou lesesmonderplustost; car cela iouuèules fait mourir. Et s'il survient quelques branches acicicôlclonfedclaci. gc. la prmierc, deuxiesme, troisesme, on peut nu commencement qu'ils croissenrJcs abbatrrc, rompre de la main, pcndant qu'ils sont tendres. içuncs/ans. mettre le çouftcau, qui est le meilleur

Chap. XVIII Des chesnes, de leur différence, charmes, fousteaux, tillets & semblables bois.

LE chesneest l'arbre de plus de fruct:, de plus grand' commodité qu'arbre qui soit en la Gaule. Par ce, es anciens bois. fort ft. l'on. tousjours gardé le bois de ceste espèce, comme le plus ne-j). tr mm9 ceflairecV proserable. De ceste sorte d'arbres on met trois différences, des chtfnts.. de chacune différence raafle. femelle. combien qu'au vulgaire Robur. ils portent tous le nom duchefnc, toutesfois le Latin leur donne. quercu. chacun leur propre nom, appellant l'une forte Jolrur, l'autre Euer-llcx. tm, l'autre ilex. Or la première de ces différences, cest qu'il y a une sorte de chesnes, qui sont gros. robustes, ayans la tige par bas fort grosse, non ûcufe. forte, ayans grandes racines. estendues par la terre:& au dessus de la tige, qui est allez courre, il porte plusieurs. grande quantité de branches groiïcs, estendues, longues, qui contiennent grand païs: & pour cède raison fonggrande distance les vues des autres, pour le païs qu'il faut. loger leur branchage. ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffage, que bois de bastiment, pource qu'il porte tige couverte, n'est de si grande hauteur. rondeur, de. les branches afièz tortues. renversées. De ceste forte se voyet plusieurs forests, où les arbres sont gros. courts: ôéen longue distance, fort estalez par le dessus. L'autre forte est des chesnes qui ont la tige afièz groste. longue, comme de quatre. cinq bonnes toises de hauteur, eVaudessusde la tige quatre ou cinq branches afièz hautes. afièz droites. ne sont espandues, ne la tige tant couverte comme du précédent: & Ceste sorte de bois est bonne pour poulrrcs. grolses pièces de bois, qui se mettent és bastiment, aufiï pour feier. mettre en fente.pourcc qu'il n'est noueux. dur comme le précédent: & de ceste forte fcToyent aussi plusieurs forests en France, qui sont plus ferrées. garnies de bois que les autres dont je viens de parler, cause que les branches mon tenr plus droit, n'etcupent pas tant de place. L'autre forte est des chesnes qui ont la tige menue, fort droite, qui monte sept ou huid toises de haut sans branches, au bout de la hauteur de la tige porte peu de branchage, de bois, tellement que tout le bois est en tige, semble que le dessus soit seulement un bouquet. Et ceste sorte de bois est fort preffée, les pieds des chesnes près l'un de l'autre, se montent ensemblement en grande hauteur. droiteur, qui sont forests fort profitables pour faire toutes sortes de bastiments, tant pourfohucaux, que toutes sortes de longet moyen bois, qui sert. maçonner. faire couvertuic. Et de ceste tonedebois en y a plusieurs forests en ce païs. Toutes ces trois sortes portent grande. pareille feuille, sinon que les uns les porter plus larges, les autres moyennes les autres moiùprés. aussi ils ont le gland les uns plus longs, plus gros, les autres plus gros. .plus courts, les autres plus menus. plus longs. lutTtheî. ncorcJ. ccs tro. s f° rtcs de cncfncs, a en chacune lotte les maf'. J les. femelles. les femelless'appellent communément, comme dit ThffhrAjle. Theophraltc, ceux qui portent Je plus de fruct, les plus puiïTants Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grande abondance deiruiâ, des femelles. par ainsi l'autre sorte de malles sera de ceux qui rapportent le moins de fruct. Quand ils rapportent fruiét, ou quand ils sont ftcnlcs, on appelle ftcnlcs, les malles: & les fructueux, les femelles. Thcophralte met une autre différence d'autres SttrtUmajlt, fo. c stériles. donc. n'entens escrire pour leprésent, pour.esttc «KÛf. bref, remettant ceux qui le voudront veoir bien au long, Theophraftéen son tiers livre De hijrtrid pUnumm, au tihtc De roture, aussi pareillement de tous les autres atbces dont .ic me tairay, pour n'exéeder mon premier propos.. yUit thtf-Joutes ces sortes de chesnes sont de grande. longue Tic, tellenti,«t ans mcm qu. 0. leur donne vie & durée jusques à trois cens ans:à croistre tntftt, t<nt cenr, en

citant cent, ccntadccroUtre -.ccquifc peut voirpaj. s-andtcru/sst. cicnnxs forcir s. Et d'autant que cest.aibrc croist tatd, meurt tard, il ne se faut point esmerveillcr si l'or me, le frcfne, erable, autres bois mis en pareille. aussi bonne terre, jetre plus puiHâmmment bois que les chesnes. lacause est, que le naturel defaits arbres est<le plustost croistre, de plu 11. fl mourir: & la nature du chelnc de venir lentementjcroislre longuement, .Se mourir tard< etne peut on avancct la nature, chtual ptr-comme il se peut voir en un cheval, qui est parfait en grandeur en fmù en cinq cinq ans, l'homme en vingt cinq seulement. aulfrTaage de 4unest Ons, homme pj les. on g. q UC. c l'autre, .le dy cecy pour ceux qui veulct avoir bois Wi!' incontinent, car ils doyvent planter. ulement des fresnes, ormcs. crables qui viennent puissammet. in commet, jettent plus de bois en fixans, que le chelnc en dix. aussi ceux qui veulent avoit du bois plus plaisant, de plusse proffit. perpétuel, combien qu'il soir plus tardif, il faut plantet du chesne, des Chastaigniers, charmes &fouftcaux, lesquels charmes. fouireaux sont d'assez longue venue, grande durée, & ttent adez petit rciety coram» les ckefnes, tellement que ce sont arbres d'une mcjmc forte. croissancc, qu'il faut planter d'une raesme façon, &en mesme temps, comme dessus est dit. Il est bien vray .que le chesne demande la terre grasse, bonne, & qu'elle ne soit aquatique, ainsi que le charme. foufteau. touicsfois le charme. foufteau. viendront plus aifçment en païs& terre pierreuse, combien que quelques fortes d'arbres que ce soyent, tant plus ils sont plantez en bonne terre, tant mieux viennenr. Mais il y en a qui naturellement demandent bonne terre, comme le chesne, si on voue qu'il profite bien. s'il se met en moyenne, il profite moyennement. s'il je met en mal-ai fc, il est, malaile le faire promjçr, ne faix. iqaerabougir.touccsfois les charmes foufteaux viennent en moyennes terres, peuvent bien profiter en terres pierreofes. On ouvre les sortes de bonne heure, comme cy devant. esté escric: & Ce plamenr tous lcfdiccs arbres plus commodcmcncau mois de Février, après l'hyver rompu, comme tousjours. este dir. Le charmc, appelé des Latins Cârfmm. vient en mesme terroir. 4m de mesme façon que l'Ercle. cest arbre estoit employé anciennement. emmancher les instruments Rustiques, &àiairclesiougsdes bœufs:maintenant on s'en sert. brusler, estant le bois le moins humde, le plus sec, qui fait le meilleur charbon. Le foufteau, nommé Ftgw des Latins, comme jeflcmbly au charme. OU Jlt4». de bien près, aussi. il beloing de semblable terroir. culture pour bien parcroistre: vray est que d'autant il doit estre recommandable, parce qu'il porte un fia\& appelle sainc, non moins proffitabJe que le gland: pour lemoins les eseureurs.les tourercses grucs, autres tels oiseaux s'en engrahTent: les anciens faisoient leurs tonneaux. vin, leurs cuves, leurs vaifcaux. boire de l'escorce de cest arbre. Le Tiller vient fort bien en lieux montneux& haut exaucez, qui Tt. soyent toutefois humides. quelque peu aquatiques: Son boisft propreàfaire coffres. boettes son escorce. faire les berceaux. paniers. coucher les enfans. ', Le liège demande semblable rerpoir que îeFresne& le chesne, il & tm ne s'en voir point es forests de France, bien en celles du païs de Dearn. ac Fois. cest une c-hofa remarquable en cest arbre qu'elle peut estre despouillec dé son escorée sans lùy Eurc rort, laquelle lon employé aux rusches pour les mousches à miel, à semélcr les pantoufles. mules duranr les froidures dtiyucr. 'L'lf, que les Latins appellent rornf, est assez fréquent en nos fo-//. rests. rl vientiott bien es lieux mont ueux. rethers. Son bois est propre. faire corfrei. marchepieds, arcs. n, cches, dards, autres telles menviserics magnifiques, à raison qull. diverses veines, n'est subit&d estre iongé des vers. Lon dit toutesfois que son ombre fait mourir ceax qui dorment ou manget deflbus que son fruct mangé, cause la fiebure. la duTenterie. Et pouréeque j'ay propose de pretéder par abbregc, pour ne passerpointoutre mon entreprinse, iliufferade ce petit mémoire, rennoyant ceux qui voudront voir la feienec au long, tant de livres d'agriculture, qui traident entièrement toutes les parties d'icelle, lesquelles sont allez communes. un chacun, où lon pourra voir àfufiïwnce ce que j'ay diffié de traiter pour eviter prolixité. Qvuntaux vertus. propriéciz des arbres susdits. Le chesne. plusieurs choses qui sont fort recommandables: les feuilles, ses noix, qui sont appelées nojx de galles, son gny, qui est appelle guy de chesne. Lon peut distiller de ses feuilles encores tendres, qui ne commencent qu'à forcit, une eau çjui-est singulière pour appaiser le. iijj Fleur fdi Fiff-rtt dt lturtS. «Je flexions du soye, pour comminuet le calcul, pourappaiser. i fleurs blanches des femmes.Les noix de galles, qui sont des plus gro ffes, onc cède (îngoiarié en foy, qu'elles donnent prelagc de (rois. hoï"ti, fç.ivoir.gucnc ou chercc, ou pestdence; car si vous ouvrez celles qui sont entieresvous.

trouverez dedans ou »nc petite. ou. 1. :, ou une petite araignec, ou un petit ver: si la petite nmudh: s'enuole, elle prclaec guerre survie:lî le périr vcr.fc trainejc'çft -ligne de cherté d'an nce:n la petite araignée court ça. là, eBLprognostique infinies maladies j'e il lien tes. les noix de galles dédit hées. mises en poudre, arrestent soudainement toute sorte de flux de ventre. Le guy de chef ne pris par la bouche, donne un grand allégement. ceux qui sont tourmentez du haut mal. Le. ouiteau fcit de beaucoup. faire panniers. corbeilles. tendanger, encore. queies anciens en niténrles vaillèaux desqueJs ils facnrôyent auxdicux. les feuilles de fouteau roaschecs guanlfent les figures des leures, les erollons des gencives. le si uiû.de fouteau, qui est appelle sainc, deseiché. mis en cendre, mcûc es hniments, est de grande vertu contre le calcul. gravelle.

PARC AUX BESTES SAUVAGES.

Chap. XIX Assiette du parc & gouvernement des bestes sauvages & contenues.

Fin que ne delaissîons rien en nostre maison Rustiquedequoy le père de famille, seigneur de la métairie ne puiîè tirer proffit&prendre son plaisir, voulons selon la commodité du lieu, que lon face des parcs près de la merairie, est Froffît d quels on tiene enclos lieurcs, chèvres, sangliers, semblables bcT. . . ftes lauvages: & fin que le maistre. seigneur du lieu se puisse quelquesfois se refiouyr.cV prendre ses esbats. voir la chasse de les bestes: & s'il estoie besoing de faire un banquer, qu'on trouvaît de la viand aussi preste qu'en une cuisine ou gardemanger. outre la vente que tous les ans le bon mesnager peur faire de relies bestes. L'nilîette du parc doit estre, s'il est possible, dans le bois de haute fustaye, en lieu enclos. fermé de murailles, faites de pierres de moellon. de chaux vive, ou de bricques. de mortier de rerre, ou decloilons basties depaux de chesne. Parce heu doit pafièr un ruisseau, ou quelque source de fontaine, ou. faute d'eau vive. nat urrelle faudra approprier foïies. mares ma(lonnecs& cimentées, pour recevoir. garder l'eau de la pluye.. Vrp«r«i» Etfaurq n'en ce lieu. ayt à force de terres herbu es, arbres por'. r. tans fruicts. entre cous les arbres on eflimc beaucoup pour les beâm /louages, les fruits de. hefnes, pommiers, poiriers sauvages, arboisiers &7 d'autres semblables.Toutesfois un bon père de farmlle ne doit jfi'l'T"" estre courent des biens que la terre leur donne délie mesme. mais en la fatfon que la terre n'apporte rien, n'y a point de pasture es forests, leur faudra donner de ce qu'on. gardé des mestiues, nourrir d'orge, de pur si oumenr, de febves, de marc de vin, de tout ce qui fera. bon marché. Et à fin que les bestes sauvagescongnoistcnt qu'on leur donne. manger, faudra en avoir une ou deux apprivoisées. la maison, & les mettre dans le parc. elles courront par tout, amasseront les autres, les amèneront. la pasture. Et ne faut faire seulement cela en Hyncr, mais aussi quand elles feront pleines, auront des faons. petits, pour mieux les nourrir. Parquoy lon doit souvent aduilcr fil y en a aucunes qui ayent faonné pour leur donner du grain. Il ne faudra laitier enmellir un sanglier plus de quatre ans, car il Le/gtitr croist jusques à ce temps là, après il amaigrist de vieilleflerparquoy pendant qu'il est en sa force. beauté le faut vendre. jimtk smt On peut bien garder long temps un ceif:car il est long temps. une, vit longuement. Qjant est des menues bestes, comme sont lièvres, ne les faut mettre en parc fermé seulement de paux. paillis. car attendu quelles sont petites, il leur est facile de palier par les barres. enrredeux & quand elles peuvent sortir. trouver yiTue, elles fenfuyent. Leurs parcs donc doyvent estre clos de murailles, leur nourrirule de graine de fatrage, de chicorées, de laictues, de pois ciches, d'orge trempéz en eau du ciel. car les leuraux n'ayment gueres la graine feuhe. Quant aux connins nous en avons parlé en la garenne.

HAIRONNIERE

Chap. XX l'assiette de la haironnière, gouvernement du Hairon.

Nous avons parlé aupremier livre de quelques oifêaux estranges. fiuuiges, comme paons, poules d'Inde, faisans. gelinottes, difions estre grande cutioiué de les nourrir. nous en pourrons autant dire ou plus du Hiiron, que les Latins appellent fr4, quasi ArÂnâ. p.ir ce qu'il vole haut, car en cest oiicau n'y a que despense, sans profit aucun. bienest vray que les Princes. grands Seigneurs, qui ayment la chasse, peuvent recevoir quelque pHaifir. contentement au vol de Pesprevicr, pour la prinse du hairon, mesme leccuou quelque volupté de guculc.au manger 4e la chair du hairon. principalement de son estomach. poiûrine. aussi dit on que le Jwiton est viande royale, mais ce plaisir courte doublement. Pofons donfois ses esbats au hairon, soit pour la chatfcoupour la viande:nc sera lAputu Je donques outre raison si nous touchons quelque petit mot de la liaiUhûronnH-ronn. crc. si. que nous n'obmettions rien en gncral de tout ce qui. " peut estre neccitaire pour la beauté. perfection de nostre maison Rttftique. Veuxet(.t-Donc pour bastirvné haironniere qui apporte, non seulement H' dm J' plaisir, jnaissaussiproffità son seigneur, faut premièrement confidehZ'umnrcr °i uc. h° n'est un Oiseau journalicr, solitaire, assez fantafque, eVqui ncfaitfadcmcutcfinoncnlieu où il fcplaitbien fort:qui est cause qu'en cous lieux indifféremment la haironniere .ne se doit poser, mais seulement au lieu. place où lon aura cooic&uré que le haii ronpassant. commence. faire quelque posé& affierte, comme en lieu quiluy est le plus plaisant. Car la haironniere doit estre bastie pour deux occasions. l'une, pour nourrir des hairons,àfin que quand il piaira au seigneur de charter au hairon, ou faire quelque banquet magnifique &ibmptueux, il ayt des hairons. son commandement. l'autre occasion est pour axtaire les hairons passents. car le hairon enfermé. enclos en la haironniere, appelle les panants, le /quels ayans ouy la voix du hairon enfermé farrestent, Font leurs nids sur le teâde la haironniere, d'où advient qu'ayans ûict. uii a-Jis, incontinent on prend leurs petits, pour les cuclonc Renfermer en la haironniere. Concluons don ques, quavant que bastir la haironniere faut avoit esgard soigneux. la commodité du lieu, à sçavoir, si en ce lieu le lui-ron fest autresfois plcu;carii lon enferme le hairon en lieu où il ne le plai (e, ne sera aucun fruct, mais mourra ijL'ontincnr. Encore faut il que par lemilieude lahaironnicrc parte quelque tu irtcaujd'eau courante. car lchairon est un Oiseau aquatique, qui se plaist. délecte aux eaox, ne vit que d'anguilles. autres poiuous semblables, vifs. LebdpimtKt Le bastimenr de la haironniere doit estre tout. jour, ferme de. fshêirMt-lattes biens drues, d'ais de fenreenviroa la hauteur île six toisespar bas, bien couvert par dertûs, à fin que les hairons partants puittenc commodément faire leurs ni-dsfur la haironniere. Kùtriturt Leur nourriture sera d'anguilles vives, Ce autres semblables porfd» hairon. foos, aucunesfbis d'entrailles, mesme de chair de loups. chiens decouppée menu & leur faut donner. manger leur saoul, à fin de les cngranTer pour. la charte, pour les banquers, non pour en avoir engeance. car peu de hairons. ad Jonnenr apondréen servitnde. Lie» pour. . il3t. en pÆwu, que si le seigneur, pour prendre son esbat au vol itrthwm. du hairoq, prend quelque hairon cn-ia haironnietc, ne doit. volet prêt la haironniere, mais bien loing, autrement il estrangeroit les hairons, tant passans qu'enfermez:car les passanne voudroyent pins faire leur nid sur le tcû de la haironniere, ac les enfermez se faschcroicnr. ~ &auroyent crainte~de feroblable danger. Encore que le hairon foii viande royale, toutesfois dautant qu'il est Oiseau aquatique, il. la chair excrementcufe, difficile. dige-. '. t. r- rcr;. plus dure que nul autre Oiseau de rinierc. rien n'est plus Tecommandableen luy, quant au manger, que la chair qui est. reôtour de (à poitrine ou estoroach. Au surplus lon tient que son bec trempe quelque temps en vin, fait que le vin ayt vertu. endormir. exciter le fomracil

La venerie ou la chasse.

Chap. XXI Qu'il y a trois sortes de chasse.

Vyuanr nostre deiTcin, traiterons un petit mot de. chasse.non pas que voulions que nostre père de famille f'addonne. la chaftè autrement, sinon pour prendre quelquesfois ses c/bats, encore en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir, ou de retarder en (à maison. Or il y a trois sortes dechaitè, Puneaux poiftbns, Taureaux oiféaux, la tierce aux bestes. quatre pieds, quels sont cerfs, chèvreuils, c HT. sangliers, heures. En routes les trois sortes se pourra exercer le feigneur de nostre maison Rustique.mais principalement. la chaiïe dos bestes. quatre pieds:car la premiereappartient aux serviteursdu fermier, qui aux lours de festes se doyvent amuser. pescher poiftbns. la ligne, ou au manequin, fio-qu'il y ayent quelque surcroist de viande pour leur recincrou soupper:la chalîc auxOiseauxest aucunement delc&able. toutesfois si nous voulons croire Platon, plustost servile que libérale. La chasse aux bestes. quatre pieds, comme honneste. exercice, estéreceue de toutremps, permise selon les loix, princi-. thlffsJL paiement celle qui n'est point no&urnc, qui fentreprend, non par btjlts. f«toifiuetc. contenement delabeur, mais pour acquérir une plus gran-trt /'« de promptitude, agilité, alacrité, force de corps. quoy qu'en foit, le maistrede nostre MaifoWRustique, principalement s'il est grand seigneur, pourra fexercer quelquefois, etprendre/cs esbats. la cha£ (c, après avoir donne ordrcà-toives ses affaires, tant de ville, que de-iâ. mailon champestte

Chap. XXII La chasse, ou venerie du cerf, quels chiens sont bons pour la chasse.

La chasse des bettes. quatre pieds, comme cerf, sanglier., chèvreuril, lièvre, se fait ptincipalemuc avec chiens, chevaux, force de corjps-.aucuncsfois avec les cordes. rets, quelquesrois avec les toillcs: mais ces deux façons de prendre les bettes sont plustost pour les fêtards, pufillanimes. couards, que pour gens de fait, qui ayment la chatte, plus pour l'exercice du corps, & leur plaisir, que pour le contentement de la gueule. wd"chîms les chiens courants, qui sont dédiéez. la chatte, sont de quatre de thsfft. forte quant au pclagc, blancs, fauves, gris, noirs. BUKi. les blancs sont les meilleurs:car ils sont de haut nez, viftes, ardancs, qui ne laiflent jamais. chaflèr pour chaleur qui puitte durer, sans se rompre. la foule des piqueurs, ny au bruit. cry des ho. mes: gardée Oumg, mieux le change que nulle des autres espèces de chies, sont de raeilk din, rft. curc crcancc. coutesfois ils veulent estre accompagnez de piqueurs, (tr f. craignent un peu l'eau, principalement en Hyver, quand le temps est froid. Ceux qui sont tous blancs sont les racilleurs, pareillement ceux qui sont marquez de rouge. les autres qui sont marquez de noir. de gris falle tirant fut le burcau, font de peu de valeur.dont en y a aucuns fuiets. avoir les pieds gras. tendres. ïahhl Ecs sauves les fécondent, sont de grand cœur, d'entreprinse, de haut nez, gardans bien le change, quau du naturel des blancs, excçpte qu'ils n'endurent pas si bien les chaleurs, ny la foule des piqueuis: ils sont toutesfois plus rifles. plus ardants, ne craignent nyles caux, p7 le froid, couxxcnt feurement. de grande hardiellè, ayment communément le cerf sur toutes autres bettes, ne sont cas des heures. vray est qu'ils sont plus opiniastres, cVplus mal-aisezà dresser que les blancs, de plus grande peine. travail.Les meilleurs chiens entre les fauves sont ceux qui ont le poil plus vif, tirans sur. rouge, qui ont une cache blanc lie au front, ou au coi, parcillement ceux qui sont cous fauves. mais ceux qui tirent sur le jaune, estans marquez de gris ou de noir ne valent gueres:ceux qui sont retrouf: lez. herigo tez sont bons. faire limiers les chiens blancs. fauves ne sont bons que pour les Roys, Princes, grands Seigneurs, non cas pour les Gentils-hommes, parce qu'ils ne courent qu'au cerf, non. toutes bettes. les gris courent bien toutes bettes qu'on leur voudra faire chaster, mais ne sont si villes ne si vigoureux que les autres, principalement ceux qui on. le. jambes fauves, tirantes sur le blanc: ce néantmoins ardants. de grand cœur, ne craignans le froid, ne les eaux, courants de grand courage, n'abandonnoans jamais la beste quelle ne Coix morte: Yray est qu'ils

craignent les chaleurs, la foule des piqueurs, le bruit des hommes, n'aiment pas une beste qui rufe. rournoye. mois en y récompensc, il est impossible. j voir courir de plurifcs. meilleurs chiens, principalement après les bestes qui tircntPis. les noirs sont puiflans de corsage, toutesfois ils onf les jambes chitntnwt: balles. courtes, aussi ne sont ils pas viftes. combien qu'ils soyent de haut nez, ne craigoans les eaux ny les ffoidurcs, : desirchr plus les bcfte.pu an tes, comme sangliers, renards. leurs semblabes, qu'autres, pii vc qu'ils ne se fentent pas le cœar, ny la viftclïc pour courir. pren dre les bestes légères Or parce que lon dit communément, que de toute taille bon chien, il se peut faire que le pelage ne face pas beaucoup. la bonté du chien, qu'en toute sorte de pelage se trouvent de fort bons. beaux chiens. pour ceste cause, il faut qu'un chien, de. Quelque pelage qu'il foit, pour estre beau. bon ayt les lignes qui fer.. W uiuicnr:Lateste moyennement grossejplustost loncue que camufr.-hs. l. îi nazeux gros ce ouverts. les oreilles larges. de moyenne cipaisteur: dt. hast. ~ les reins coutbcz:le rable gros. les bancuej grolses. larges. la cuissc trouillée:le iarrer droit bien herpé:la queuë grosse près des rein ? : & -itiiK. li-.)'.)?! au bon r:le poil de deïous le ventreruu'jrla i.inn. groîc:ia patte du pied feiiliic, en forme de celle d'un renard;les. ongles gros, le derrière autant haut que le devant. Le malle doit estre court courk' JjrH longue. La hgmticaun de lStigiics est relle:les nazeaux ouvertsngnifiët f cd le chien de. m. nez. les reins courbez, le iarrer droit, denorent la Yiftcfle:la queuë gioc près des reinsjongue. déliée au bout, (îgôî-. 1" "" fieho' forer uxreins, que le chien est de bonne haleine :le poil. iuïc au delHius du ventre, demonstrequ'il est pénible, ne craignant point les eaux ny le froidila jambe groîc, le pied de renard, i3%Qgles gros, denoten; qu'il n'a point le pied gras, qu'il est fort Cuisés membres, pour courir longuement sans f'aggraver. Or par ce qu'il est fort difficile de poouvoir recouvrer àfon aîe Tels chiens qui sont nccciâires! pour la chasse, pour en auohrJe freina, sera bon d'avoir une belle lyce, qui soir de bonne race, forte. bien propot. Jfl lei,...mbrcs, ay4nr !es /, c.tfz& flancs grands. iargês:q Je lon sera couûnr par un beau chien ayant les marques qu'a» uon cy frV. csnon en autre temps, s'il est poiiblc, que tous les gnes de Gemini. d'Acjuatius:car le chiens qui naiflent en ce temps, ne l'on. si subias. la raée, en v'icn'dra plus de-martes que de femelles Qui. laiyc sera plejne, quelle. commencera àavaller fp.n verj Uè'pai ivr hiidii.pai incn-! a, l.vih. u»t,crtiirre que ses pepts ne soyent empesciiez âc prôffitr.ori la tfoht feurcmem-laitier aller par /a cour. mailon, sans l'enfermer dedaus le chenil, d'autant qu'elle est «nnuyeuse. desgoustee. Quand les petits (bat ûai» qui est la vwye. faisons en Mars, Avril, May, plusto. que durant rHyver, ou pendant les grandes chaleurs, qu'ils commencent. voir, faut les nourrir de Jaici de vache, de chevre, ou de brebis, pur & tout chaud, ne les fe» .parer de leur roereavant deux mois. puis les nourrir jusquesa j'aagè yde dix mois de laicttages, de pain, de toutes sortes de potages, à dix mois les faireburrrirau chenil comme dirons. LuhtnlUu lon doit nourrir les chiens courans tous çnferable, en un chenil chiots dtlihf propre. commode, afin qu'ils se congnoilîent. entendent. parce P que ceux qui sont nourris ensemWc T'entendent. ameutent mieux que ne sont les chiens ama tlez;& prins de divers lieux. Kourriturt Leur nourrituxe sera de pain ûiët de tiers froment, tiers orge, des chsms «« iicrs seigle. d'autant qu'ainh mixtionné il les entretient frais. gras, 'pdin.. S arcnc. 1. c plufienrs maladies : &que s'il n'y avoit que du fcigle il Jcs feroit trop vuider. si du froment pur, il leur rendroit le ventre far trop dur:patquoy faut mixtionnet. méfier l'unavec l'autre. On eut doit donner des carnages en temps d'hyver, principalement. .ceux qui sont maigres, courent le cerf: mais. ceux qui courent le. Jieure, jamais, de crain ce qu'ils ne. acharnent aux grosses bestes, ne. facent cas des lieurcs, qui fc.mettcnt communément parmy le bestail privé, pour fedeffaire des chiens, lors pourroyent laisser aller le heure pour courir après le bestail privé. mais chiens~qui courent le cerf ne le feroient, parce que le cerf est de plus grand venr. sentijnctque le Heure, .aussi que sa chair leur est plus friande 6Y délicate que nulle autre. Le meilleurs carnagesqu'on leur pourroit danncr, &qui les renforciroyentleplus, sont chevaux.asnes.fle mulets-.quant aux bœufs, vaches, . leurs semblables, la chair leur est de plus aigre substance. Le carnage qu'on leur donne doit estre premièrement cCcorhc, (in qu'ils Payent pas lacongnohTance de la beste, ne de lon . X"".poil:les bons veneurs font.grand cas des potages faits de chilt de bre bis, de chèvres, de reste de bœuf, pour les chiens maigres qui courent le lièvre & faut méfier aucunesfois parmy ces potages quelque peu de souphte pour les eschauffer.. Le chenil doit estre fituc en quelque lieu bien orienté, par le milieu duquel paiTc Yn

ruifTcau ou fontaine. le logis des chiens» sera bast. de murailles bien blanches, de planchers bien collez, de peur que les araignes, puccs, punaises, leurs semblableify engendrent. Celuy qui les gouvernera doit estre gracieux, fort couttois. doux, aimant les chiens de nature, qui les nettoiyé & accoustre fbingneusement avecques bouchons de paille. espoussertcsileur donne. manger plusieurs petites friandises, &mcinc pourmener, par Jcs. bleds verds, par les prairies, tant pour les faire paistre que pour leur apprendre. courir, les faisant palier. travers les rroupeaux des brebis, & autre bestail priMdâi des ué,âfindeles. accoustumer& faire congnoistre. chntd(h«Ç Si les chiens sont raalades.faudrauser des remèdes ûiiuants. Tour /<« les poulsuces. autres verroincs, desquels les chiens se chargent souventesfois principalement par les grandes chaleurs, faut les bal-/W/,/rc, fncr, ou pour le moins laver. bouchonner, avec décoction faicte ctt. nmm, onne quanticc, avec dix bonnes poignées de crcfion faùuagc, marjolaine sauvage, saulge, rosmarin, huè, patiencc, in poignées de fc], le cour bien cuit. la consommation des herbes. Pour faire choir les vers, faut deltremper de'la poix rcînc en Vtr poudre, aloë en poudre, chaulx vive en poudre, souphre vif en poudre, le tour en fiel de bœuf, de ceste liqueur frotter le lieu qui sera infecté devers. Si les chiens sont mords defêrpents, faut leur faire avaHèr incon-jw. rfurt si tinent jus tiré de la feuille de frcfnc, ou bien un plein voirre d'une âcfrfttt. cettion faicte de rhue, bouillon blanc, menthe, genest, laquelle on doit adjouster le poids d'un escu de theriaque & par ddus lamoifuêc appliquer aussi-dt la theriaque. Quand les chiens sont moi ds de chiens enragez, il faut incoriti-morsure h' lient les plonger par neuf fois l'une après l'autre dans une pippe plci-dùtti loups & d'eau marinc.ou au défaut d'eau marine, d'eau où lon aura fait fon-tnra V%. dre quatre boificaux de fchéela les empeschera d'enrager. Et s'il ad oienr que tu ni ayes donné alitz foudam remède, que le chien ayt deffa encouru la rage. à fin que tu preservesles autres du mesme mal, icras soingneux que le chien enragé ne coure point, le tueras incon j, tincnt:car de donner remède. telle rage, il est du tout impossible. les. lignes de telle rage sont la queue leuce. toute droite, la gueule fort boire, sans escume, rcgard mite. de rravers. Contre la galle, dartres, granelles, rongnes des chiens, faut pren-t7«ff, ïreîre trois iures d'huile de noix, une livre. demie d'huile de cade, Int 4T taas. deux livres de vieil oingt, trois livres de miel commun, hure & demie de vinaigre, le tout faire bouillir ensemble jusques à la consommation de la moitié du vinaigre, puis adjouster poix raisine, cVpoix commune, de chacun deux livres. dermecire neufve demie livre. faire le tout fondre ensemble, puis. tter les poudres qui fensuivenr, livre 9c demie de souphre, deux liures -de couperole recuire, douze onces du verd de gris, en fakc onguenttroais avant que les frotter de cest ôn gucntjes faut laver avec de l'eau. du sel. Pour les vers des chiens, faut leur faire bruvage d'une décoction Tks\? où auront bouilly altiinc, auconne, raiurc de corne de cerf: ou bien l«ur faire avaler pillules composées de corne de cerf.de souphre, aloë. jus d'abfince. Quand les chiens sont foulez, frottez leur lespreds avec restraintif fan de jaunes d'œufs, jus de grenades, suye subtilement pulueufce, le tout bien mesléensemble, les laissez repostr un jourewicr. les chiens sont souvent blessez dessangliers en plu & ors panies Bltffn ht de leurs corps, selon les lieux &éndroits où Hs feront blestez, il (cf. i lms. faut gouverner pour les penser:fi la playe est au ventre, que les nippes en forteat unseneÛic orTcnfccsjles fauds remettre premièrement, puis meure au dedans du rentre au droit du trou une lalfchc lard, coadre la peau par déformais. tous les poincts d'aiguille faut nouer le filetée le couppetà chacun point -.autant en sera lon par toutes les blestures qui feront aux autreslieux, mettant toujours quelque lardon. PUytt. Pour les playes des chiens le jus de la feuille-de choux rouge. est souverain baume, mis incontinent sur laplayepour laconlolides soudainement:ou bien prenez du jus de la nicotiane, de laquelle nous avons parlé au fécond ûure. CWw o Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens, prenez aiies. Ync. rac hmc de savon, d'huile de rartre, Cz\ amraoniac, souphre, verd de gris, le tout foie incorporé ensemble avec vinaigre blanc. eau forte, en frottez par neuf matins le chancre. lUrfmttns. Si les chiens, après avoir couru par verglats. autre mauvaii temps, ou nagé és riaicres. estângs. la poutfuite des bestes, sont morfondus, incontinent qu'ils feront de retour. leur chenil, les faut chauffer. seichet. ungrand feu, puis leur rrottcr.fic bouchonner 1« ventre, poutabbattre la sang.. jytarbt souventesfoiscon courant. par les campagne. rethers ils l'eP 4/ pn4. corchent les pieds-.à quoy sera bon premietement leur laver les pieds iueccau&. i, puis faire cataplastne de moyeux d'œufs battus avec fort vinaigre; & jus de l'herbe nommée pilolèlle. \-4rttm'»t. Si en courant

auront este heurtez en quelque partie de leur corps du bout de la corne du cerf, ou de la hure du (àrrglir.fiut emplastret le lieu avec racine de.grande consoulde, emplastre de melilot. huile ,ofat, autant d'un que d'autre, avant qu'appliquer l'emplailrc oster le poil du lieu où sera la douleur. Diffnltt Pour faire pisser les chiens.faires leur boire d'une décoction faiâe à'm»tr. en vin blanc, de mauves, guiraaulucs, racines de fenail. de ronces. Ml futil-s1. és chiens ont mal dedans les oreilles, instillez. verjus meslé avec eau de cheuicfeuiJ, continuez cela par trois ou quarre matinées. Voyez plus-amplement de la nature, mœurs, différences, maij dics des chiens au premier Uure, Chapitre du chenil.

Chap. XXIII Comme il faut façonner les jeunes chiens pour la chasse.

ifb. nest assez d'avoir nombre de bons. beaux chiens, !qui ayent les marques de bon té. de beauté qu'avons. v devant mentionnées, encore est il besoin les dresset àp5î5â. façonner pour la chafsse. Faudra donc que leur gou~ Enttnln fom (fiSlit. rncur en premier lieu leur face entendre le son de la Jk tw»p. JGs?éîlr trompe, nager. accoustumer lcau.à fin qu'ils soyeor plus prompts. adroits. pôursuivrc la beste, s'il advient -qu'elle t: fauve dans rivières courantes ou estangrpuis après les mener une fo la sepmaise pour le plus, aux champs. non pas toutesfois avant l'aage de feize ou dixhuit mois, car avant ce temps ils ne sont du tout ren forcez ny afsseurez de leurs membres. Sur tout faut bien adviser. quelle chasteon les veut addonner, soit. courir le cerf, ou la biche, ou le sanglier, ou le lièvre: car telle beste que leur ferez courir la première fois, de telle leur en fouviendra toujours, principalement si vous leur en donnez curée. Ne les faut faire courir au matin s'il est possible, parce que fils ont accoutumé la Fraischeur du matin, viennent. courir sur le haut du jour, ayant fenty la chaleur du soleil ne voudront plus chasser. Lon ne doit dresser jeunes chiens dedans les toilles, parce que la beste ne fait que tourner, par ainsipeut estre veuëdetous collez. à routes heures & si on les fait courir après hors des toillcs, que la beste fciloingne quelque peu d'eux, ils labandonneroyent incontinenr. Pour le meilleur fera, à fin de les mieux façonner. drciTer, metrrc les jeunes tous ensemble avec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Chap. XXIII qu'il faut congnoistre le cerf, à sçavoir son gite, avant que le courir.

O. s, Princes, grands Seigneurs, iqui appartient la chasse du cerf, non à d'autres, n'ont coustume de courir le cerf, avant qu'il y ayent entendu de leur veneur, quel est. c. r St. cerf, jeune ou vieil, beau, grand, & qui mérite d'estre chassé, puis où est le giste du cerf. Or le veneur congnoistra l'aage & beauté du cerf par le jugement £e'/lrn<s& qu'il pourra faire de la forme du pied, des porrées, des fumées, des al-V» ecr fleures, des abbateures. fouleures, des fray cures. La foie du pied grande & large, le talon gros & large, la petite Ftmt dm comblette ou fente, qui est par le milieu du pied, large. ouverte, A. ., la jambe large, les os gros, courts, point tranchans, la pince ronfle &gro(Te, sont marques de cerfs vieux. Plus, les vieux cerfs en leurs alleures ne passcnt jamais le pied de derrière outre celui de devant, mais demeure après de quatre doigts pour le moins. ce que ne sont pas les jeunes cerfs. car en leurs alleures le pied de derrière outrepaste celui de devant, comme fait une mule qui va l'amble. La biche. communément le pied long, estioit. creux avec petis os S, "" tranchans. les fumées, cest à dire les crottes. excréments de cerfs, ne Fuhm d sont semblables en tout temps. car les unes sont formées, les autres. r f en torches, les autres en plateaux. au mois d'Avril. May, les vieux cerfs jettent fumées en plateaux & si elles sont larges, groflts, &c£peffles, c'eû signe qu'ils sont cerfs de dix cors, cest à dire, de dix pet tes cornes fortans du marrain. AumoisdeluincVluilîer, ilsrenderf leurs fumets en grosses torches bien molles. toutesfois il y en a quelques uns qui les. trent encoresen plateaux jusques à la my-juin. Et depuis la my-Juillet jusques à la (in d'Aoust leurs fumées sont formées, grottes, longues. nouées, bien martelées, oinâes ou doiées. voyla comme lon pourra distinguer les cerfs. c dix cors d'avec les vieux. parties. les portées du cerf sont dices, quand le cerf paiTc par un bois bran chu, heurte avec sa teste aux branches des

arbres, d'où advient que si la teste du cerf est haute. large, les portées feront peu larges. or la teste. congnoissance que peut avoir le veneur des portées, n'est sinon que uittfimer depuis juillet jusques en Mars. car les autres quatre mois, à sçavoir, les cornu. Mars, Avril, May, Juin, les cerfs muent, & tont leurs testes, cest à dire, leurs cornes. vray est qu'ils commencent dès le mois d'Avril. pousser boffes nouvelles, comme le Soleil hauffera, que le viandis croistra. durcira, aussi leur telle croistra. augmentera & des la moitié de Juin leurs testes feront semées de ce qu'elle doyvent pet. fer toute l'année, pourveu qu'ils soyent en bon pays de gaignage. c. s. 72W. a. cnt. oint 'cnnu y des cornettes de leur teste on pourra juger pvtmrs cor fcmblablement de leur aage: car au premier an n'ont encore testes: au fKi» fécond ont leurs premières testes, que lon appelle dagues. au tiers, quatre, fix, ou huit cornettes. au quart, huit ou dix cornettes. au cinquième, dix ou douze. au lixième douze, quatorze ou feize. au septiesme, leurs restes sont marquées. semées de tout ce qu'elles potTjlt iijieil tetont jamais, ne multiplient plus sinon en grosseur. on cognoistra toutesfois tousjours les vicux, avand ils ont le tour de la meule large. gros, la perche grosse, bien brunie, bien perlée, droite, teste» larges. ouvertes plustbft que rouées. 'isfUtum d». ar les alleures le veneur pourra juger si le cerf est grand. lon£ csr f-etfil courra longuement devant les chiens car tous ceifs qui ont lon gues alleureSjCOurcnt plus longuement que ceux qui les ont courtes, sont plus viftes, plus légers, de meilleure haleine. KAlhaktutu lon congnoist si le cerf est haut sur jambes, fcmblablement de g/ foulturns. UC lj. g ro fleur-ôY eAiiteurest son corps, en regardant l'endroit par S. f' où il est entre au fort, és fougères. menus boisjesquels il y aura laissez entre ses jambes. car de quelle hauteur il les aura abbatus avec le ventre, de telle hauteur sur jambes doit estre juge. Lagrolîcur du corps fapperçoit aux deux costez, là où son corps aura touché. car il y aura brife. rompu les branches seiches des deux costez & par là pourrez mesurer fagroîTeur. rmuwtîif Quant au frayoucr, les cerfs tant plus sont irs vieux, tant plustoll rf vont frayer, encore aux gros arbresparquoy quand le veneur verra que les branches de l'arbre feront heurtées. rompues, alors congnoist ra la hauteur. largeur de la teste du cerf. combien que ces lignes soyent fort obscurs.. Au surplus il se peut faire que le veneur par les signes cy deflbs def-. "f?/££ criis, ayt la congnoissance de l'aageS: beauré du cerf, mais fir encore. It. rs It ignorant. incertain de son giftc&lieu où il lepuifle destourner. ur. % parquoy pour enestre afTeuré, faut qu'il ayt un limier qui soit fort Don explorateur, ayt l'odorat. sentiment fort exquis, à fin de pouvoir plu facilement fêntir la trafic. voye du cerf: & cependant le veneur ne doit estre ignorant des lieux en gncraLesquels le cerf se retire, lefquek sont divers, selon les mois hc faisons de l'an. car les cerfs changent de lieu. viandes tout les mois, selon que le Soleil Lt ffi haufTc.. cette cause au mois deNovembte faut chercher les cerfis J£ t\$ m aux brandes. bruyères, desquelles ils vont viander les pointes. fleurs, pour se reraetre en nature tproslerut. En Décembre ils Ce retirent au profond des forests, pour avoir l'abry des vents froids, neiges, verglas. En janvier sont leur affictte aux ailes des forests, vont aux gaignages, aux bleds verds, comme seigles, leurs ferables. En Février. Mars, par ce qu'ils muent & tont leurs telles, se muent aux buiflons, esquels ils demeurent tout le mois d'Avril. May. En Juin. juillet ils vont aux taillis. aux grains, alors sont enlevrrandevcnaifon. ils vontaufià l'eau, cause de la seichereilè treserande qui les altère, aussi de la véhémence chaleur. seichereffe qui oste la rosée te l'humidité du bois, lequel commence. durcir. En Septembre. octobre ils laissent leurs bûtons. vont au UrutùKtjf rut, alors n'ont point de lieu ne deviandis certain, par ce qu'ils suyvent les voyes. routes par où les biches auront pane, mettans le nez en terre .pour en aïïènrir, sans regarder n'esventer f'il y a point quelqu'un caché pour leur nuire `èc vont aussi tost le jour que la nuid:, estans si enragez du rut qu'ils pensent qu'il n'y ayt rien qui leur puisse nuire & vivent de peu de chose, car ils viandenr seulement de Ce qu'ils trouvent devant eux, en ftiuant les routtes par où la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leur aydenr. faixe pisler le suif. parquoy cntelle falfon sont fort aisez. tuer, si la venaison en estoit bonne. Voyla comme le reneur pourra eitréenseignc des lieux en gênerai où se retire le cerf, à fin qu'il ne le cherche autre part, où il n'a accoutumé deiaire sa demeure. Or après que par les moyens qu'auous d'escrits il sera afTeurc du lieu, ne luy reliera plus que de fç.ivoir le giftc particulier & pour en faire soingneuse recherche faudra que de bon marin se transporte au Heu où il congnoistracflre la retraite du cerf pour l'heure. temps present, comme anons declr;ré:3c avec foy ce "£'. ¥"l' mènera lon limier de mut pour en y ntir la trallcjuy ayant première-<ff. nient

abbreuvé les nizcaux de fort bon vinaigre, fia qu'il ayt meilleur fenriment. Pourra aussi prendre indice par les Autres enseignerments qu'avons fpecifc, sçavoir, des foulées du cerf, des portecs, des fumées, des alleut es, des abbarcures, du frayoucr qu'il pourra rencontrer on son chemin; combien que le veneur en cest endroit se doit gouverner selon la diversué du lieu où il fait la recherche. car autre tufe de trouver le gifle du cerf doit estre observec és taillis, & autre es gaignages, & autre es bois de haute fustayc, qui se doit plustoit congnoître par l'expérience. pratique de la Julie, que par les cfiits qu'on en pourroit faire. aussi pour éviter prolixité n'a parle iay plus outre.

Chap. XXV Comme il faut courir le cerf.

Le veneur, après longue recherche, ayant eu la cognoissance tant de la beauté du cerf que de son giste, viendra faire rapport au Roy, ou. son Seigneur. car avons dit que la challe du cerf appartient aux Roys, Princes, grands Seigneurs) de la diligence juy présentant les fumées du cerf qu'il aura destourné, racontant tous les lignes. indices du cerf qu'il aura veu & alors le seigneur pourra choisir l'heure. jour pour aller. la chasse du cerf au lieu qui aura esté dénoncé par le veneur. pkjêtiert.. c. our nommé, faudra que les piqueurs se tiennent prefls pour kthun' & 'L P rt. rt lcbon matin, ayans avec eux leur guide, chiens, tant limiers, mitri. curi. courans, que de relais, tout leur équipage. venus au lieu feront tyitrtU». encore recherche soigneuse du giste du cerf tant avec le chien mur, chien mut, UC. ar autres moyens qu'ils pourront inventer avant que de donner !L afficte aux chiens tant courans que de relais. mot, 0 J»H. r at ii". U tuct dté Lccerr apperecupa le piqueur, oual'icnty par le chien mut, fauc-rf. dra alors afleoir leur relais en trois ou quatre ftations. lieux cerpoter cturir a-. 18 »-. nnviiia uv n, i4ij ivtviH itiicwjciu ullpolcz p; fres Ut des, quau défaut des premiers, en les laschanr pour courir, la dernière «ttrtsfront bande soit des plus forts, habiles, & cruck» chiens, & lesquels pour JtfiktoÀt. u. uront. c cerf, non par detrierc, comme les autres. mais par devant thum dt r<-Avec. ranc. courage. animofité. Un. Le relais aflis es lieux que lon congnoitra estre les plus commodes, faudra decoupler les chiens courants pour courir, selon le lieu où le cerf aura esté veu. les picqueurs de la meute féconderont les chiens courants, te sonneront de leur trompe pour leur donner courage, en jetrant briBv[ui. f ccs c, \ dire, rameaux d'arbres coupez, sur les voyes du cerf pour empescher sa viltessc. courir, si d'aventure le veneur ne les avoit délia jettez des la veille, alors qu'il fît la recherche du giste du cerf, ou les picqueurs avant que de decoupler. lascher les chiens courans. cependant s'il advient que le cerf en courant vinlt. palier pre» du relais, le picqueur qui garde ce relais doit adviser si ce cerf est point poursuivy de quelques chiens de la meute, alors doit incojr. tinent decoupler une bande de son relais fonnant. hachant tousjours, en jettant des brifées par où le cerf passera: mais s'il voie que les chiens de la meute n'y soyent pas, qu'il n'oye point la troupe de la chasse, il ne doit pas relayer, mais seulement marquer le chemin que le cerf tiendra pour en faire son rapport. la meute, à fin de sçavoir si cest le cerf que lon pourfuit, ou yn autre: par ce qa'aucunesfois il se peut lancer quelque autre cerf d'erTroy, au bruit de la meute. des picqueurs. Cependant les picqueurs de la meute doyvent toujours féconder. costoyer les chiens, pour les bien ameuter, lever les defaux, s'il advient qu'ils soyent transportez hors des erres, ne suyvent pas le droit. Faut aussi qu'ils se donnent garde des rufes du cerf, lequel quand Rftti»<trf Ce void charte de près des chiens, met peine de feuadet. deffaire d'eux, leur donner le change en plusieurs manières. Car aucunesfois il va chercher les cavernes des autres bestes, se. Ma i» cache dedans, laisse passer les chiens oatre, lesquels n'en peuvent éer ' avoir le vent ne sentiment, cause qu'il met les quatre pieds sous son Yentre, & aspire son haleine. la fraichevr. humidité de la terreraussi. il ceste malice de nature, qu'il congnoist que les chiens ont plus grand sentiment de fou haleine. de les pieds, que des autres pattics de son corps. pour obvier. ceste rufe, faut avoir jette force brifecs aux entrées des forts par où le cerf passera, à fin que lon puisse trouver ses dernières erres. brifecs, lesquelles enseigneront de bien près le lien où il sera caché. quelquesfois quand le cerf voit que les chiens le chassent, qu'il ne se peut deffaire d'eux, il va de fort en fort chercher les repaires des autres biches. petits cerfs, se met de leur compagnie, mesme aucunesfois les emmené, fait fuir avec luy l'espace d'une heure ou plus de chemin. puis il les abandonne, & Peuade par un sentier hors ôVloing de tout chemin. Et s'il advient que ses rufes soyent defeouvertes par l'exquis sentiment des chiens,

fagacité des veneurs, il retourne par son premier sentier, pour rompre ses premières traces, à fin de tromper les chiens. puis entre en quelque grand chemin qu'il fuit si longuement que ses forces pourront porter. Pour empêchée telles rufes les picqueurs doyvent regarder quand le cerf sera accompaigne d'autres bestes, qu'il fuira avec elles, afin d'exciter les vieux chiens de la meute avecques crainte. poursuyvre le cerf, se tenants près d'eux pour les secourir. aider: & si le cerf. prins le grand chemin, pour oster tout sentiment de foy aux chiens (car cest etiofe assurée que par les grands chemins toutes fortes d'animaux. passent, qui mettent la terre en poudre, de telle sorte que là où le cerf passé. poudre coule, couvre soudainement la marche du pied là où touche l'ongle. les picqueurs doyvent mettre l'œil. terre pour regarder ibingneusement fils congnoistront point quelques traces du cerf, alors. rceront des brifces. force, «Se exciteront leurs chiens, leu: ciens, Voile cy houruary. Aussi il advient aucunesfois que les ccifs passent au travers de brulis, où les chiens n'en peuvent .moi. aucun sentiracr. par ce que la (nteux du feu est plus grande que celle du cerf, mefraes les chiens de lictent aucutu-sf ois de courir, ay ans inspirépar les nazeaux ceste mauvaise odeur: alors faudra que les picqueurs se defuoyent quelque peu. de leur chemin nuec leurs chiens, puis quand ils feront partez outre, qu'ils redrcssent, leurs chiens eu leur donnant courage. Aucunesfois le cerf vm. i rencontre du venr, à fin que son haleine, foie difflpée, qu'elle ne vienne jusqu'au ientimenr des chiens, au (0. fin qu'il puisse entendre la voix des chiens qui le poursuyvent: alors faut que les picqueurs regardent aux erres. voyes. u cet f. quireplus il y a des cerfs, lesquels au partie de la reposée sont les rompus. fc jettans sur le ventre devant les picesueurs, si se montrent pour estre relancez par les chiens, comme. ils estoient las. mal menez. telles rufes les jugent fort maliceux, de grande haleine pour courir longuement devant les chiens, se flans en leur force. de quoy faudra que les picqueurs se donnent garde, si. qu'ils puissent diféerner. es rufes du cci r; car il feint aucunesfois estre mal mené, ne l'est» pas toutesfois Sifnttimetr les lignes du cerf mal mène sont tels, si en fuyanr devant les mal mtn.. hics il n'oir & ne voit personne, s'il baifle la teûc métrant le nez près de la terre, brouche. chancelle, fcignant les jambes-. puis s'il voit, quelque homme en furfaut il leue la teste, fait de grands bons, pour donner. congnoistre qu'il est encore fort. vigoureux. outreplus, fil. la gueule noire. seiche, sans escume, la langue retirée, au dedans. si en cheminant il ferme l'ongle comme s'il alloit d'aileurance, puis tour, soudain il. efforce. l'ouvre, faisant de grandes glifiées, donnant des os en terre le plus souvent, fuit communément les routtes. chemins, mesme s'il trouve quelque haye il va tout du long pour chercher une fortie. paetr, parce qu'il n'a pas la force. vigueur de faurer par dessus. Lttnfmél Or après longue courte, rules. euasionns, quand le cerf est las. mal mené, ôq qu'il ne peut plus résister, ayant perdu tout espoir il laisse les taillis. forests, prend sa fukcaux lieux champestres, ou aux gaignages. villages prochains, ou il se. tte en quelques rivières. citangs. d'où il advient souventesfois qu'il se derfait des chiens courants, car es lieux charapesttes. campagnes, le sentiment destraces du cerf est fort petit. etquant aux rivières. estangs, il. cesta ruse de descendre communément plustost aval le coursdes naiercs, que de monter en contremont, pouroster le sentiment de 'foy-aux; chiens. les picqueurs donneront ordre. telles. aiafions du cerf, car fil. pc il (k fuite en quelque lieu çhampestre, ils observeront diligemment. veuë doril les traces du cerf, avecques son de trompe rciouïront. exciteront leurs chiensàlanouvelle course. Si le cerr fest précipite dans l'eau, soit ou pour se rafraischtr, ou pour le dernier refuge de sa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf (êra entre dans l'eau, -et la. tteront force brifecs, attendront le cerf au pastagc & fils voyent qu'il ne forte point de l'eau, doyvent faire entrer leurs chiens en l'eau: ou bien fils ont crainre de les morfondre, envoyer querir un basteau. ou bien fils sçavent nager se despouiller tous nuds. entrer en l'eau, ayans unedague en l'une de leurs mains pour le tuer. ne le. oy ucn. pas toutesfois aiTaillir (înon en lieu profond, par ce que il le cerf prenoit terre il pourroit blclferde sa telle l'un d'cax: mais en Jicu profond il n'a aucune force. Au surplus, faut. fer deggrande fageste. poursuyvre le cerf qui Rmb les jcendlesabbais(cest à dire, quand leccrfn'enpeu: plus, & estanthors de tout espoir de (à vie, il fbufTre que les chiens l'abbayenr. car dors il t-lt dangereux, frappe de ses cornes le premier de ses chalièurs .qu'il peut rencontrer:c'cit pourquoy lon dit communément. Au cerf f. la bierc, au sanglier le barbier. Parqaoy faut aller fagemenc aux abbais du cerf, ne se hazarder par trop. __: & . " Qoandlccrf sera prins, celui qui aura fait le coup doit inconti-Ltctrftué jfient lonner la rtraicte, à

fin d'aflembler les corapaignons chalièurs. les chiens & après avoir présenté le pied droit du cerf au Roy, oa. son seigneur, departir le cerf en pièces selon qu'il entendra. Ne faut Curte. ce pendant qu'il oublie d'en faire cutec aux chiens, pour leur donner eh. n " fbuenance de la chasseiau limicr, c'efl. dire, celui qui aura par son sentiment enseigne le.giste du cerf, sera présent de la telle. du cœur, comme droit. luy deuiaax autres donnera le col. la cervelle du cerf ou pour le mieux, prendra du pain. le decoupera par petits loppins en une poisle avecquesTormage, se trempera le tout avecques le sang tout chaud du cerf, mettra soudainement la curée dellùs le cuir du cerf ellendu sur l'herbe, le cependant un chacun mettra la trompe. sa bouche, poui sonner. resjouir les chiens. Lon. coullumeaucunesfois, encores après celle première curée, StcUc etwet d'eu fàkc vue autre avecques les entrailles de ce cerf toutes entières, que le maiflre veneur. ete aux chiens après leur en avoir faict la feile, les tenant haut eslevées & ce pendant que les chiens dévoretonc ces entrailles on les reflouit avec son de trompe. de forhu.

Chap. XXVI Le proffit que lon peut avoir à la prise du cerf.

Ncoreque lachasse tant du cerf que des autres bestes sauvages se face. entreprenne par les grands seigneurs, plus toll pour un exercice de corps. récréation d'esprit, que pour autre attente, toutesfois la prinse du cerfn'est sans Aa ni] proffitilcquel. trouve estre double, l'un pour laviande'aurre-poor les remèdes que lon peut tirer de fes-merobres. Cbâir it nrf Quant à la viande, la chair de cerf n'est pas beaucoup plaisante, si ce n'clt de la partie que nous appelions vulgairement fimicr.car pour parler en général. à la vérité, la chair de cerf est fort dure, de mauvais lue, mélancholique, difficile. cuire en l'estomach, facile. exCtrf m'tjl cnct plusieurs grandes maladies. Vrayestque plusieurs grandes dafmbuSl. fit-mesayans opinion que la chair de cerf mangée souvent, exemproir les personnes de tout danger de Heures, d'autant que cette beste n'y est aucunement subjecte, tous les matins. leur lever avoyent coustuxnc de gouter de la chair de cerf: toutesfois qui sera soingneux de sa santé ne doit toucher. telle chair, si elle n'est de quelque tendre faon, jeune bichot, que lon fait servir le plus souvent es tables des Princes. grands Seigneurs. les remèdes que lon peut tirer du cerf sont infinis. ot J» ectur lon trouve un os dans le cœur du cerf. encore que d'aucuns pendmetrf. sent que cela soit faux. qui est singulier pour les faillances, tremblements, palpitations, autres affections de cœur, venins, poisons, dangers de peste:mesmes pour les difficiles accouchements. Sang 4» cerf. Le sang de cerf fricasse dans une poesle, mis es clysteres guarist les dyfcncrrics, arreste le flux de ventre. beu avec vin est souverain contre les poisons. Mtmbre g-. mcmDrc génital du cerf lave diligemment en eau, l'eau où il ntld»ctrf. sera lavébeue incontinent appaise les douleurs de colique, l'urine retenue, si on le fait tremper en vinaigre l'espace de vingt quatre heures, puis on le deseiche. met on en poudre. le poids d'un escu de Ylmxitftng. ce ft. poudre beuavecques eau de plantain appaise le flux de sang, toute sorte de flux de ventre. Pareillement deseiche. pulverise, pcut estre méslé es remèdes qui sont propres pour exciter aux chosesverb.rfit. ncrccs<. on. en y CUt au (jj. cru. r en la pleurefic, contre les morsures du serpent, si on en use ou seul, oumesle avec choses qui soyent propres. telles affections. iéwntdt La corne de cerf bruslée &<mise en poudre, prise avec miel fait ar f' mourir les vers:qui est un signe que la corne de cerf. vertu contre le venin non gueres moindre que la licorne. les cornes tendres d'un jeune cerf decouppées par petits loppins, mises dans ?n pot de terre plombe bien estouppé d'argille, puis pofées en un four chaud jusquesà tant qu'elles soyent defêichées & peuventestrecomminuesen poudre en y adjoustant poyvrefle myrrhe. rendent une poudre qui est singulière contre les douleurs de co-cVif«. liques, prise avec vin excellent. ff'L'wf La moelle. suif de cerf sont propres. faire liniments &catapla". fracs pour gouttes froides, tumeurs durs. difficiles. amollir.

LA CHASSE DU SANGLIER.

Chap. XXIII En quel temps il faut chasser le Sanglier. marques du bon Sanglier.

La chasse du Sanglier est beaucoup plus difficile. plus dangereuse que celle du cerf, parce que le sanglier ne craint aucunement les chiens, mais les attend, souventes-fois lui-même les pourfuit jusques dans leur meute, pour les tailler. mettre en pièces avec ses dents, desquelles la morsure, principalement au coffre du corps, est quasi incurable. Parquoy le bon veneur, qui fait cas de ses chiens Mnfurtd pour courir le cerf, le chrcureul, le lièvre, ne doit jamais faire chalièr fagl-rie sanglier. ses chiens courants, plostost. quelque meute de maftins, ir< i. ' desquels le sanglier est le vray gibbier. ou pour le meilleur, trouver moyen de le prendre avec les toilles, ou tuer avec l'espieu. l'espée, comme nous dirons. Quoy qu'il en soit, tous sangliers ne méritent d'estre chassés, mais SîmjpUNA seulement ceux qui n'ont passé l'âge de quatre ans, encore qui sont ihm. tr beaux, gros. gras. car après quatre ans le sanglier amaigrit de vieille fTc, perd incontinent toute sa bonté. Et ncles faut chaitcr en tout Tim(, A» temps, mais principalement alors qu'ils sont en leur saison. venai-. û'. /<>>fon, à sçavoir, d»puis la my-Septembrc jusques en Décembre, qu'ils commencent d'aller au rut: combien qu'en Avril. May ils sont /us sitfieH </raisez. mettre aux toilles qu'en autre saison, parce qu'ils dorment plus m>/, fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur esmeuvent le sang, sont monter les fumées aucerveaujCc qui les endort: aussi que le Printemps leur renouvelle le sang, qui est cause de leur grand repos. Le veneur donc cognoistra la beauté du sanglier,ÉV oui méritera estre chassé par ces signes, à sçavoir aux traccs, bouris,(buil, & lics. Alfo les formes des traces grandes. larges: les prises de la trace de de-tums\ uant rondes. groîesrles couppans des costez des traces usez, sans se monstrier tranchans:le talon large: les gardes gtoncs. ouvertes, desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche:toutei ces choses demonstret le sanglier beau èV grand. Pareillement les traces du derrière plus larges que celles du devant, dénotent la groîcu: des entrecuiflcs.les rides qui sont entre les gardes. le talon, si elles se forment en la rccrc, elles demonstret ses alleures grandes. longues. La marche de latrace profonde. large, monstre aussilapefanteur. les boutis du sanglier profonds. larges, donnent tesmoignage de Bc "" kgtoïicut. longueur de sa hure. Le fouil du sanglier, long, large, grand, dénote un grand sanglier: oq bie au partit du fouii, ou la pourra cognoistre aux entrées de forts Différence

aux feuilles. aux herbes où le fouil touchera: parce qu'alors qu'il en fort, ilcmaporra la boucette sang. sur lui .laquelle marque les feuilles en entant dedans.par. fquelles on peut juger sa hauteur. grosseur: ou buai advient femuentesfois qU'après que le sanglier s'est fouillé, il se va frotter contre un arbre, auqacl il marque sa hauteur. les lcucs, cest à dire fientes (lu sanglier, grosses. longues, deraôftrent la grandeur du sangliercombic que le veneur ne les doit point <>poneràl'ailcmblée. mais lui doit fustiredes les regarder jux lieux où il les trouéest.

Chap. XXVIII Du sanglier, pourceau privé, masle & femelle sanglier & de sa demeure.

A la différence d'entre les sangliers & pourceaux privez est telle.Les Éhtr%cr Jsangliers en leurs alleures, mettent tousjours la trace de derrière C&T dedans celle de devant, ou bien pres.et appuyenc plus de la pince que du talon, donnent communément des gades en terre, lesquelles ils eflargitcnr par dehors:les pourceaux prmez en marchant omirent les ongles de devant, appuyans plus du talon que de la pjnfrc,Sc leur -pied de derrière ne marche point dedans cclny dedcuar, ledessous dcfafoC'est plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la trace, comme fait celle du sanglier. Pareillement le sanglierfait des feoutis plus profonds; cause qu'il. la hure plus longue :& quand il -arrive dedans les champs seméz, il fuit volontiers un rayon» nazillant ot%c le long du fcillonitant qu'il soit au bout. ce que ne fait le pourceau privé, card ne fait ses boutis tant profonds, ne les fuit pas corne fait le sanglier.mais en fait un en un

endroit, l'autre plus loing en traversant les seules, sans que les bœufs s'entretiennent l'un avec l'autre. D'avantage, quand siangiers vont au grain, il y a abbattement des bleds tout en rond: les pourceaux privez non. Le sanglier. Ceste propriété. qu'il ne devient jamais ladre comme un porc prive. Vif et tré. L'admirable d'encre le malle sanglier, la femelle, est telle: le raafle emrelmément. Il a les s. am bœufs du derrière en marchant que la femelle, cœu hît munément tnetlatacc de derrière sur le bord de celle de devant pu dehors, cause des entrecuhtes, des fukes qui leur font eûargir les jambes de derrière: ce que les femelles ne sont pas. car elles sont vuides entre les cuisses, qui les cause marcher plus estroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'un sanglier, a les ongles plus longs. agus devant, «c. pros du uers. les traces. foies de derrière plus clhoites que celles du raafle. Leraave. grande peine crie il quand on le tue, . principalement s'il est grand, mais la femelle se fait bien ouïr. nemvnd, le. Uec. .. certa. ne dénature, au Oï dit on qu'il n'est qu'un hœu im fte, parce qu'il ne fait que courir de forest. bois en autre. tout cœfou ntftqiy» j. c. de le fort de demeurer au pays. lieu où il. este nay tellement h ° J le. qu'« est chait par les chiens de quelque buifbn ou foteft, il aï roïf jours sans s'a rœfrœr, jusqu'à ce qu'il soit au païioïl. cœlcpay, duquel il estoit venu, là où il estime sa sauvegarde, le refuge de la force: on le trouve aussi le plus-souvent en païs où. il y a de la noïwlecV de ja saine, car il se delcète de telle pasture-plus que de gland.

Chap. XXIX la prinse du sanglier

v. quant à la chaire du sanglier, elle réejuert plustost force. Chfti+id'honimes que de chiens, parce que les sang. iors sont. st!,'. Ji,, [meurtriers des chiens: on peut toutesfois user des chiât's, mfut. rtrrs mais avec telle prudence que les picqueurs lovent tousjours «fc chitns méslé par. y eux, en prellant le sanglier le plus fort qu'ils pourront; car quand il se voit chargé des chiens. des picqueurs, de premietc aïriuée qu'ils le. relient bien fort, îls'estonne. perd le tuur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, est contrainr de fuis. drcssœr pais. Faut aofli alors Ufœr quelques chiens de relais. won des. u-UfatV"" nés, ais des plus vieux. fâges, à fin de secourir les premiers-don-]. J. lier plus grande fuite au sanglier :& ne faut craindre qu'il donne le lt -J,'. change ou vie de quelque rufe. d'autant qu'il est pelant, que les TnàUtâchiens le (ûyucnt de pres. Orquâd après longue couffe, les picqueurs voyent que le sanglier rend les abbaïs(cc qu'il ne fait qu'il ne soit grandément forcé) ils doyvent incontinent le plus féerctement qu'ils / /lr pourront l'environner, aller tout d'unecoutœ droit. luy tenant j'especâ la main, ne faillir de le tuer. ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main bafrœ, car ils donneroyent dedans la hure, mais faut qu'ils levent la main haute, frappent les coups d'elpœ en plongeât, se donnans garde de frapper le sanglier du costé de leur cheval, plustoit de l'autre cofré: car du eosté que le sanglier se sent blœœ, il tourne incontinent la hure, qui ("croit cau-œ qu'il tueroit ou blefœcroit leur cheval. cest une chose certaine que si on met des colliers chargez de son net. es aucol des chics coûtas, quand ils courent le sangliei, il na les tue pas aussi tournais il s'enfuira deuaot eux sans tenir les abbaïu

Chap. XXX Le profit que peut apporter la prinse du sanglier

Le proffit de la prinse de sanglier est double, comme de Jf?Bf celle du cerf: l'un quant à la viande, l'autre quant aux gœgy remèdes esquels on le peut faire servir. Quanta la viande, la chair de sanglier est meilleure. . J. ûn& comparaison que celle du cerf, je m'en rapport te aux magnifiques banquets des anciens Roro mains, qui faisoient tant de cas de la chair du sang.œr, qu'ils les feruoyent tous entiers fui la table. les Princes. grand. Seigneurs denoïlœ temps la priseot beaucoup & sur tout la hure du Cœglicruiestcaimecune viande délicate. exquisœ: on rient aussi grand compte des tedres à jeunes sangliers, qu'on appelle marquauns.œs festins. banquets d'hyver. Au vray dire. la chair du sanglier nourrit beaucoup, engendre grande quantité de bon sang. quiest cause que les Médecins en sont cas, principalement de celle quiest du sanglier qui aura este prins. la chasse. jw</f/j fl. Quant aux remèdes, l'rine de sanglier. plusieurs vertus. il faat fœr prendre la veifie du sanglier où il y ayt encore quelque quantité d'urine, parmy cette urine mesler quelque peu d'huile. puis pendre ceste veifie. la furaœc de la

chcminée, l'y laitier jusques à tant que l'urine qui est dedans la vefie acquière une espaisseur. confidence de miel: cela faict, la faut garder soigneusement en favessie, pour en user. frontrer le nombril, tempes, nazeaux des petits enfans qui sont tourmetitt \nfm. tez < és vers. ce. ! I, certainement j'ay expérimenté avecchevreuse yseuliu'.. suc par plusieurs fois.Ceste urine mesme ainsi préparée, rompt le calGrK&. . cul de l.i vessie .principalement si on en boit quelque peu ifonfcl vaut pareillement contre la gravelle & le calcul.

LA CHASSE DU lièvre.

Chap. XXXI Du plaisir de la chasse du lièvre. des chiens qui sont requis.

A chaflè dulieurc est plus plaiGmte, de plus grand e£prie,8c de moindre frais, non seulement pour les gentilshommes, mais aussi pour routes gens cfestat, que de nulle autre beste: d'autant quelle apporte mille petits plaisirs. récréations. toutes heures, avec petits frais, sans estre en danger de plusieurs incôuenic'% lesquels encourent souventesfois ceux qui chassent au cerf ou sangliet: iomet que lon ne pourroit que recevoir grand contntement, &plaisir non petit, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, les rufes desquelles il use pour se deffaire. sauver des chiens qui le ponrsuyvent. Nous permettons doncques telle cbaite. nostte père de famille, mesmes voulons qu'ils. exerce le plus souvent qu'il pourra.car elle ne luy pourroit apporter que plaisir. proffit. RustiqueOr par ce que ceste chasse se conduire principalement. force dent chiens.îc gctilhomme qui en veut faire estat, qui. une. une meute de chics. drcfclcr.doit observer deux choses principalement. les bien fiçonner.Laprcmiere.que du commencement il les accoustume d'estre decouplez, de courir en toute sorte de païs, à sçavoir.és plaines, si bois taillis, betages. car autrenét si vous leur accouft umez pour le commencement de chaflèr enun lieu seulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines. champs, mais iront chercher les bois. taillis où il y auront accousturaé. 'avoir plain"r, cV:trouver les licorcs. L'autre est, qu'il ne faut jamais drcîcr les chiens. cha£ fer les. ati necs, cause de la rosée&fraicheur de la terre, mais plustost sur le haut du jour. car si vous leur accousturaiez les fraîchevrs, qu'après vous les vouliez faire châtier sur le haut du jour, qu'ils (entiflent quelque chaleur ou petit venr, ils ne voudroyent par après aucunement chaircr ne quester. RustiqueDonques la vrayc failbn, pour dresser les. unes chiens. la chatte du lieutctf depuis Septembre jusques en Décembre. par ce que le temps est lors tempcré, aussi que les. unes lièvres sont fots, fort foibles de corps, ne sçachans, ny pouvans faire encore leurs rufes. maliccs:de faiéfc qu'ils se sont relancer plusieurs fois devant les chiens, lesquelsy prennent plaisir, &fc dressent mieux qu'ils ne feroient pas s'ils fuyoyent. s'cflongnoyent d'eux.

Chap. XXXII les marques du bon lièvre, du masle, de la femelle, de son giste.

Or combien qu'en la chasse du lieurc je chaftèur prend cî 3fSjS'-î. '1. cut auo. r. non. as ce. U. P cut "ouer, cause de la qiyg cgcrctc. rufes infinies de ce petit bestail, lesquelles le fruSSWpitrent souvent du fruict de son labeur: toutesfois s'il est quelquesfois permis au chasseur, par un bon heur de chaftè, de choisie le meilleur lièvre entre plusieurs, ou que le seigneur ne voulant pcrdte ses peines, ayt envoye son veneur pour destourner le lièvre avant que de le charter: les marques d'un bon. beau lièvre, qui méritera d'estre chatte, feront telles. Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui [viandent sur les petits costaux d'une herbe nommée pouliot ou 1er-. (mtt pollct, font beaucoup meilleurs que ceux qui le tiennet près les eaux, que les petits lièvres rouges, qui sont du gerc des connins: car ceux fj"" qui habiter les eaux sont communément ladres. PluF, le malle vaut £J. " MM. beaucoup mieux que la femelle. Ltim«r<{Hti les marques de l'un. de l'autre sont telles. le malle. commune-dm l«rt ment ses aortes plus petites, plus seiches, plus aiguillonées au bout: J'. " la femelle lésa grortcs, rondes, non fi-

seiches que le malle :1a femelle mt. a le corsage plus gros, le malle moins: le malle en fortant de son giftc. le derrière blanchastre, comme s'il avoit este plumé: le malle. les espauls rouges, ayant parmy quelques poils longs, la teste plus courte. plus touffue' que la femelle, le poil barbedes joues lôg, les aureilles courtcs,larées, blanchastres. la femelle. la teste longue. estroittejcs aureilles grandes,lc poildcdessus l'eschinCjd'un gristirac sur le noir. Quand les chiens châtent la femelle, elk ne fait que tourner autout de fonpaïs, pastântsept ou huict. fois par un mesme lieu sans se vouloir jamais arrester:le maslefait le contraire:car chattetechienil vaaacuaicsfoisfcptouhuiûlieucslloingdefon giftc. Pourcognoifre le gifle dulieurc/autobserverfanuic'b: car sur la nui<5fc il se retire en son gifle, non le matin. cause de la ro/cc:non fut le haut du jour, cause de la chaleur: plu, faut regarder tfet traces-.car la forme du pied du lieurc estaiguë, faiteàlalcmblàcc d'une pointe de couflcau, ayant ses petits ongles fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venant tousjours en appointant, par ce qu'il. tousjours sa patte ferree, en formtdune pointe de cousteau.

Chap. XXXIII La prise du lièvre.

Sifodt fl MM tt. a. t. la chasse du lieurc, sa vraye faison pour le ptenfrmdrtlt StëlJgS? dreavecques leschienscouranrs, commenceàla my-SeUf. Tt. ptembre, finit. la my-Aunl, cause des fleurs. vehetimmAk» SStS mentes chaleurs qui commencent. régner, qui ofle aux (huns n' chiens le sentiment du heure: joint qu en ce temps là les Heures sont soirif<nr. uncs&foibls. umet.

Tourcsfois il y a certains pays. saisons où les chiens n'ont aucun sentiment deslieurcs, comme en Hyver au pays des plaines, où les terres sont grasses. fortes: parce que le lieurc. la patte pleine de poil,sc quand il fuit, la terre qui est grasse se prend contre, laquelle il emporte avecle pied, qui ofle tout le sentiment que les chiens ea pourroyent avoir: etaussi qu'aux plaines il n'y a branches ny herbes où il peut touchet du corps, non plus que dedans les chemins. Semblablement ne faut mener les chiens. la-chaiTc en temps de gelées.' car ils perdroyent les ongles, se gasteroyent les pieds. au contraire deslieurcs qui courent mieux en ce temps là qu'en un autre, parce. qu'ils ont les pieds fourrée. jfFijjahfi Le premier poinél de prendre le lièvre gist. trouver son gifle, f ini l pour le trouver faut regarder la faison où lon efl, &le temps qu'il fait: trtndrt. car si. '. & au Printemps, ou Eflc, les Lieurcs ne giflent pas au fort, bturt. cause des fourrais, serpents, lézards qui les chalfent des forts, alors sont contraints de leur gister dedans les bleds, guerets, lieux foibles. En Hyver ils sont le contraire: car ils se giflent en quelques gros hallicrs ou forts, principalement quand les vents de gallerne. de Hautain règnent, lesquels ils craignent grandement. Or donc selon le -temps. Heu où lon verra que les Heures feront au gifle, faudra dreffer les chiens pour aller a/faillir le lièvre dedans son gifle & quand il sera lancéjes picqueurs. qui ne doyveur palier le nombre de trois) doyvent exciter les chiens. le luy urc, sans beaucoup crier, ny les forhuer, de crainte de les eschauffer par trop, qui feroit cause qu'ils outrepasteroyent les erres, ne riendroyent le droir.

Mais ce pendant faut qu'ils se donnent garde des rufes du Heure, fnwu lesquelles sont diverses. aucunesfois, comme en temps de pluye, le lièvre fuit plus les royes. grands chemins qu'en autre temps, 5%: s'il arrive. quelque bois taillis, il n'entre pas dedans, mais ferclauTe au Borr, laisse passer les chiens;puis quand ils feront outrepaites, il s'en retourne sur Tes mefines pas par où il sera venu, au païs où il aura este pourte, parce qu'il ne veut pas entrer dedans les forts, cause del'humidité qui est parmi les bois.A telles tufès le picqueur doit demeurée. cet pas près du hois, par où le lièvre sera venu: car ilne faudra point;. le voir retourner sur ses pas droit àluy, pourra. l'heure rappeler ses chiensXc picqueur aussi regardera si cest un marte ou femelle, & s'il est nourry au païs, ou sS\ est de partage: car s'il est de partage, non du pays, il aura Fait son aifte au couvertc endurera d'estre relancé des chiens-deux ou trois fois auprès de son giste car cest une chose certaine quun lièvre nourri au païs, principalement la femelle, si le picqueur regarde le premier païs. cerne qu'il prendra la première fois au partir du giste, estant devant les chiens, tous les autres qu'il sera tout le jour feront par mesmes lieux, par mesmes passccs. mufles: si ce n'est quelque lièvre masle qui fust venu de loing, ou bien que les chiens l'eufient si mal mené. lalîé, qu'il fust contraint d'aban» donner son pairs. ce qu'ils sont volontiers quand ils ont esté chaînez deux heures sans défaut.

Au commencement que les chiens-chaiTent les lieurcs, ils ne sont que tournoyer, partant cinq ou six Fois par un lieu, sur leurs met mes pas. Et faut entendre que si les chiens courants faillent. prendre un lièvre un jour, le picqueur peut bien regarder le païs. les lieux Jiar où.il aura paste. car si une autre fois il retourne, que les chiens. (hartenr, il passera par mesmes lieux, sera mesmes xufes qu'il au» ra faictes le jour qu'il se sera fauué, par ce moyen pourra cognoistre sa malice, le païs où il voudra 3ller, & beaucoup aider. ses chics Aucuns liéures dès qu'ils oyent la trompe se levent de leur giste, vont se jetter en quelque rivière ou estang:lors les faut faire forcir de l'eau le mieux qu'il sera possible, faire tenir les chiens prests, ppur les prendre au partage.

Les femelles sont leurs rufes plus comtes &t plus souventqueles martes: ce que les chiens n'aiment pas, parce qu'il fasche. chiens vivigouceux &de cœur de tournoyer si souvent, d'autant qu'ils desirent une beste qui suye devant eux pour courir, leur force.. tels heures qui rufent si souvent, il est requis de faire les cernes grands, à fin d'enclorre toutes leurs rufcs, n'en trouver que la fortic:cc Faisant on abbrege bien leur force, les contrainst on de ne rufes plus.

Ilyaaussi d'aucuns Heures qui suvent les chemins cVvoyes, desquels les chiens ne peuvent avoir sentiment, cause qu'ïñ'y. branche, hcibc, n'aucune humidité où ils puissent toucher du corps, par où les chiens en puiïcnr artentir, ainsi qu'ils feroient s'ils estoient en autres lieux.courrts, comme bois, bleds, autres fraîcheurs, principalement quand ils sont leur viandis en quelque bled verd, parce cujcils reposent leur corps en unlieu, Qujnd. pitqueur trouvera tels heures, qu'il verra le défaut de ses clueru en un chemin, il les Le Ut»' yitcutftpt ont. dofrpousser outretout le long du chemin, les fuynant tousjoursjusques à ce que les chiens en trouvent la fortie, oirbien qu' il ayt trouve une petite vallée ou fraîchevr par le milieu du chemin, où les chiens cnpensentavoirfcntiment. Et luy mesme doit mettre piedàterre, pour regarder en la poudre s'il coguoiftra point quelques traces du lièvre, telles qu'avons défaites cy devant. Le heure fait mille autres rufes, ausquelles en général pourra obvier soigneusement le picqueur caut&fin, fidés qu'il aura veu faire le premier cerne. un lièvre, qu'il. eu cogneiffanec du païs qu'il tient en ses fuites, il ra gagner le devant pour le veoir. veuë, en cest endrot excite ses chics, ausquels sera prendre de grands cernes pourenvelopper dedans toutes les rufes. malices des heures.

Les Heures ne vivent que sept ans pour le plus, principalement les masles. Ils ont cette maltcc, que si le raafle. la femelle sont accopagnez ensemble en un païs, jamais n'y bifferont demeurer autres lieurcs estranges s'ils peuvent, si ce n'estoyent ceux qu'ils ont engenTmtmtn drez:&pourcc lon dit: Tant plus on chiffe en un païs, plus on. <hJft trouve <j. lieurcs, parce que ceux des autres païs. viennennr. £2," 7

Le lièvre prins lcra bon d'en faire curée aux chiens jour les resjouïr hJu & donner courage d'y chasser par après. la-curce se peut faire avec pain .formage, autres friandises, le tout mis dedans le corps Cmnt du & urc. si. a. l'arrouser. brunir de sang, puis estendu sur l'herbe nette.Pour la seconde curec, comme pour un banquet plus célèbre, l'on. pris quantité de lieurrs, sera bon d'en escorcher un, luy ofrer le poulmon, puis. tter le lièvre au milieu des chiens, leur laisser manger: & après qu'il y auront mangé leur donner du patn, de crainte qu'il y ayent mal au cœur, qu'ils rendent leur gorge, par ce que la chair du lièvre leur est contraire. aussi quand le chien qui aura apprins. courir au lièvre sera addonne. la chasse du cerf, n'aura plus farde de chasser au. ieure, parce qu'il aura trouve la venaison du cerf beaucoup meilleure que celle du lièvre.

Chap. XXXIII Du proffit de la prinse du lièvre

Le mesme proffu qu'avons trouvé au cerf. sang.ec, tellepouvons cecognoiltreau lièvre :& pour parler premièrement de sa viande, nous ne voyons viande plus frequente, ny plus requise en nostre France, que le Heure. vray est que les Médecins jugenffa chair estre. mélancholique, difficile. cuire en l'estonuch, engendrer un lue allez gros. ce qu'ils entendent des Heures ja vieux, qui ont passe un an, ou de ceux que lon nourrir és terriers privez. autres lieux fermez: mais les jeunes de petits leuraux ont une chair fort délicate etplaiGmtc au manger: en y -or es grands. a des parties qui sont de requeste, comme le rable, lesetpaules, les feffes. Lon doit remarquer en ce petit bestail une fécondité admirable en nature, qui i clique cous les mois la

femelle en fuie des petits en grand nombre. je. ". /çy que d'aucuns pçnlent que le masle. rcmelle ont les Jeux fexes, éc que tous deux conçoynr. engendrent. comme s'ils estoyent hermaphrodites. mais telle opinion estfaulx, aliène du tout des faicis. générations denacure. Bien est vray que la femelle estant pleine ne mil'. superfceierjc'est à dire, recevoir le masle, concevoir. engendrer, mesmes incontinent qu'elle est délivrée de (ès pcuts, rctourner au. ille. qui est cause d'une. graude fécondité. autant en pourrions dire des connins, qui sont espèce du lièvre. Quant aux (Ingobritct du lièvre. La chair du lièvre bien ro-» Aie, aide fort aux Jyarinerries. autres flux de ventre. le foye defeuhéaufourj&miscnpeudie, est fi.gulier pour ceux qui ont le foye débile. La cervelle bien cuirte& bouillie, frottée sur les gencives des petits en fans, appaise leurs douleurs de dents, aide. les faire croistre. Prenez unlievre entier avec sa peau. son poil, ostez luy seulement ses entrailles, enfermez le dans un pot de terre bienclouppé. bien luté; puis mettez le pot dans un four chaud, l'y lailfez jusquesàrant que tout le corps puisse estre facilement rédige en y poudre, de façon qu'il n'y aytgraischny humidité quelconque de' reste, autrement il faudrott encore remettre le pot au four, jusques à tant que le tout peust estre rédigé en poudre. Le poids d'un e(cu de ceste poudre, pris .iucc vin blanc tous les matins deux heures avant rt/j. lepalt, guanc Ld.fU-ulté d'urine, rompt le calcul, tant des reins que de la vclCc; nuis ce pendant au mt Pusage de ceste pourjre, faudra que le corps soit purgé;. duranr l'vfigc.raudra contenir sur tous les deux reins lames de plomb larges de quatre doigts, coufucs entre deux linges. Le ricl de heure nu-fli avec sucre, nettoyé les yeux chargez. rem-rUU plis de taye. Li hzntc de lièvre portée par les femmes, empesche la conception: F""ttt. mais pour une choie plus alfeurce, elle mile dans le conduit de la femme en (orme de pcllaire, retient les mois par trop flucnts, &dciciche l'amarry trop humide. Le sang de lièvre fricalle oudeseiché, applique sur une rongne Smg. ou dartre. deseiche. guarit incontinenr. L: lièvre. un petit os dedans la ioiûturc des jambes.lcquel est fou-Oi 4mîwtrf nccain pour lacholique.

LA CHASSE DU RENARD ET TESSON [Blaireau].

Chap. XXXV Le profit de la chasse du Renard & du Tesson

La chair du renard est fade.

La chasse des Renards. Tessons n'apporte aucun plaisir non plus que de profit aux chasseurs, j'entens profit quant à jc viande: car la chair de renard, encore moins celle de teflor, n'est aucunement plaisante. manger, d'autant qu'elle. un goust fade, vircux, &a2grclrc.Combien que Galicn en quelque passagea voulu dire que la chair du renard est de pareille faculr. vertu que celle du lièvre. toutesfois en un autre lieu, comme vouE»3Wfijp» lant rétracter son opinion, dit, que le renard est de mefrac tempe-» tijbonntU rament que le chien. Bien est vray qyc d'aucunes gens Rustiques <" den.n'ayans possible commodité <Tautre viande, ne vivent d'autre chair que de rcnard, non toutesfois en autre temps qu'en Automne. parce qu'en ce temps le renard ne se nourrit d'autre pasture que de raisins, à raison dequoy sa chair peut acquérir quelque bote. Quoy qu'en loir, Il en la prinse du renard. du rcssbn. a quelque profit, il n'est autre n'Jpputt. sinon. arcç qu/s raangenç la volaille, sont la guerre aux connini corfidun-de garennenoinet aussiqueles Médecins sont grand cas du poulmon m«ri lf-du renard pour les pulmoniques. asthmaticques: de sa graiîèpouria de medtci'. ou. cur des nerfs: de son sang pour le calculrde l'huile où autabouil si le corps entier du renard mort ou vif, de laquelle avons parle au troiïesmelivre, pour toutes douleurs de jointures;des parties génitales du renard contreiccakul.

Chap. XXXVI Deux sortes de renards & de Tessons.

Teffwns.fpfr. Vant qu aller plus outre, il y a deux sortes de renards, deux chms.o-tbc-JT\ sortes de rcîïbns, à sçavoir grands renards. petits goupils. itC lons porchins, chenins. lesdeux sortes de renards sont allez cogneuës: les tessons porchins, chenins sont aucunement différents: car les porchins sont plus blanchastres, ont le poil de dessus le nez. de del'ibus la

gorge beaucoup plus blanc que n'ont les chenins, le corsageun peu plus grand jateiteetic nez plus gros. les porchins au sortir de leurs. cires ils iont volontiers leur éente, ne la sont iarnais qu'ils ne facent un petit trou avecques le bout du nez, ou bien avec l'ongle, puis fientent dedans; les chenin sont leur sième bien loing de leur terrier: les porchins sont communément leurs cave r nés dedansle fable, autres terres aisecs. mouvoir, &cn lieux defeouverts, pour avoir la chaleur du Soleil, dormans inceflâment, aussi font-ils plus gras que les chenins. les chenins se tiennent dedans les fortes terres, ou dedans les rethHers, faisans leurs fosses cVcave rnei. plus profondes. estroitres qae les porchins. toutesfois il n'y a pas tant de carrefours qu'en celles des porchins, d'auranr qu'ils ne peuuét pas mouvoir les terres fortes. rethers, comme les autres sont le fable. les terres mouvantes: les chenins ont la gorge, le nez, les oreilles jaunasttes comme la gorge d'une marrre, sont beaucoup plus noirs, ek plus hauts sur jambes que les autres. les deux espèces ne le tiennent ensemble, vivendr de toutes chairs, sont grand dommage aux garennes, princ ipalcmcnr aux petits lapereaux qui sont dedans les raboulières, sont fort friands plus de cethons &e de pourceaux que de toutes autres chairs. ils vivent de toutes sortes de gibbiers, comme oyes, pou!lcts, leurs semblables. ils sont fort froidureux, si on les Lille en quelque -chambre où il y ayt du feu, ils s'en iront coucher dedans, se brusleront les pieds. ils sont de dure vie, ont la peau rote dure. ils craignent toutesfois le nez grandement/ aussi ne leur pourroit on donner si petit coup de baston dessus qu'ils ne meurent soudainement. ils sont ennemis mortels des renards, & fouveot leur sont la guerre.

Chap. XXXVII Deux sortes de Bassets pour courir les renards & la manière de les dresser.

Quant à la chasse des renards & tessons, elle se fait avec chiens de terre, autrement dits bassets, lesquels sont de deux espèces: les uns ont les jambes torses, & sont communément à court poil, les autres ont les jambes droites, à gros poil, comme barbets: ceux qui les ont torses coulent plus aisémenten la terre que les autres, & sont meilleurs pour les bléreaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement, tenans mieux sans sortir. Ceux qui ont les jambes droites, servent à deux mestiers, parce qu'ils courent sur terre comme chiens courants, entrent de plus grande hardiesse en terre que les autres, mais ils n'y demeurent pas si longuement, d'autant qu'ils se tourmentent à combattre les renards & tessons, ce qui les contraint d'en sortir pour prendre l'air.

Or s'il advient que le chasseur n'ayt des bassets tous dressez, il les pourra façonner en ceste sorte. On doit commencer à les dresser dès l'aage de huit à dix mois, car si un basset n'entre en terre à son an, à peine luy pourra on jamais faire entrer & ne les faut rudoyer quand on les dresse, ne que les tessons les blessent en terre, d'autant que s'ils y estoient battus ou outragez, ils n'y voudroyent plus retourner. Parquoy on ne doit jamais faire entrer les jeunes bassets en terriers où il y ayt des vieux tessons ou renards, que premier ils ne soyent dressez & qu'ils n'ayent leur an accompli. Encores faut il mettre tousjours un vieil basset devant eux, qui endurera la fureur des tessons.

Or la voye plus commode pour les façonner est telle : En la saison que les renards & tessons ont leurs petits, il faut prendre tous les vieux bassets & les laisser en terre, puisalors qu'ils commenceront à abbayer, on doit tenir les jeunes auprès des pertuis un à un, de peur qu'ils se battent & leur faire écouter les abbais. Après que les vieux tessons ou renards seront pris, & qu'il n'y aura plus que les petits, faut prendre tous les vieux bassets & les coupler puis laisser aller les jeunes, les hardissant en terre en criant : coule à luy, basset, coule à luy, hou, prenez, prenez, & alors qu'ils tiendront quelque jeune tessonneau ou renardeau au logis, & en faire fricasser les foyes & le sang avecques du fromage & de la graisse, puis leur en faire currée, en leur monstrant la teste de leur gibbier.

On les peut encores dresser en une autre façon, à sçavoir, faut faire prendre de vieux renards ou tessons tous vifs, par les vieux bassets & avec tenailles propices à ce faire, les prendre & leur couper toute la machoire de dessous, là où sont fchez les grands crochets & ne toucher point à celle de dessus, d'autant qu'elle monstrea tousjours la fureur de la beste, sans pouvoir blesser ne mal faire ; après faire terriers en un près lesquels doivent estre assez larges

afin que les bassets ayent l'espace de se tourner & entrer deux tout de front, puis couvrir les terriers d'ais & gazon ; cela fait, on doit mettre le tesson dedans & lascher tous les bassets jeunes & vieux, leur donnant courage & les enhardissant comme a esté dict. Et quand ils auront assez abbayé, faut frapper sept ou huict coups de besche au costé pour leur donner hardiesse quand on beschera, puis faudra lever les ais à l'endroit où sera le tesson & le prendre avec tenailles en le tuant devant eux, ou bien le faire étrangler à quelque levrier, pour leur en faire curée. Et faut avoir du formage pour leur jetter soudainement sur leur gibier quand il est mort & si d'aventure on ne vouloit rompre la maschoire de dessous du tesson, il lui faut couper tous les crochets & toutes les maistresses dents, de peur qu'il ne morde & face mal.

Chap. XXXVIII La manière de prendre le renard

Quand la chasse du renards, elle est de beaucoup plus facile que celle des tessons, principalement parce que depuis qu'ils sentent les bassets qui les abbayent, ils bouclent & sortent soudainement dehors, excepté en la saison que les femelles ont leurs petits, lesquels ils ne veulent abandonner.

Ils font volontiers leurs terriers en lieux mal aisés à bescher, comme dedans des rochers, ou sous quelques arbres, n'ont qu'une mère, cest à dire tanière qui va fort loing, laquelle est fort estroicte ; quand les bassets ont une fois acculé les renards, ils se défendent quelque peu,

mais ce n'est pas de telle hardiesse & vigueur que les tessons, n'ont la morsure si dangereuse, toutesfois lon dit qu'il a ceste ruse, que quand il se void acculé des chiens, il met sa queue entre ses jambes & pisse dessus, puis en arrouse les chiens, que quand les chiens sentent la puanteur de son urine, ils se retirent & le laissent aller.

Si on prend une Renarde en la saison qu'elle est en amours, qu'on luy coupe la nature & le boyau qui la tient, avec ce les petits rongnôs ptadr. w qui sont cause de l'engendrement, qui est ce que les cliastreux ostent n«rdf<tn» aux chiennes quand ils les fennent. puis mettre le tout couppé par pc-ths. t. tits loppins, en quelque petit pot tout chaudement, prendre du galbanum, le metre dedans, en méfiant le tout ensemble, & couvrir le pot, de peur que le tout s'esvente. Cela se pourra garder toute l'année, qui servira alors que lon voudra faire quelque trainée pour faire venir les Renards, en prenant du cuir ou couanne de lard, mettant sur le grill. puis quand elle sera bien grillée. toute chaude, il la faut tremper dedans le pot où est la nature de la Renarde. le galbanum, en faire toutes les trainées: alors vous verrez que les Renards vous fuyuront par tout. maisilfiut que celui qui sera la trainée frotte la femelle de ses souliers de bouze de vache, de crainte qu'il y ayent le vent de ses pieds. Voyla comme il faut faire venir les Renards pour les prendre au piège, pour les tuer au fbir avec Tarbalestc.

C'est une chose certaine que si on frotte un basset de soulfhre, où de l'huile de cade, qu'on le face entrer en des terriers où il y ayt des Renards ou teilbns, ils se remueront de là lans. retourner de deux ou trois mois. Faut aussi noter une chose, que des que les balfcts tant jeunes que vieux feront fortis des terriers de Renards ou tefions, il les faut laver d'eau tiède avec du fâuon, pour faire tomber la terre qui sera méslée entre le poil. la pcaucar autrement ils pourroient devenir calleux. d une galle qui leroit fort difficile. guenr. (lt, '.

Aucuns fins chasseurs de Renards sans aide de chiens prennent le Renard de ceste rufe. Ils frottent la femelle de leurs souliers avec une grande pièce de lard n'agueres rorie, lors qu'ils s'en retournent en leur maison du bois ou de la plaine où ils sçavent estre le Renard. par mesme moyen ils sèment parray les chemins où ils pafiènt des morceaux de soye de pourceau trempé en miel, tirent par derrière. après eux un chat mort:le Renard fuit de près la trace alléché par l'odeur du lard. soye de pourceau. mais ils ont va homme qui les accompagne, lequel tue le Renard avec un coup d'harquebuze ou de flesche.

Chap. XIX La manière de prendre les tessons.

Quant à la chasse des tessons, elle est plus difficile que celle des Renards, comme dit est, parce que leurs terriers sont profonds & estroits, ayans plusieurs mères & carrefours & pour ceste cause faut pour exercer telle chasse, avoir premier cmec cinq ou fut hommes munis de

besches & mftumés propres à bescher la terre-. puis demie douzaine de bons chiens baflets pour le moins, qui ayent chacun un collier au col, large de trois doigts, earny de fonnettes, pour l'entrée des terriers, afin que les tenons s'acculent plustost, aussi que les colliers les garderont d'estre blestez. Et. l'heure qu'on verra les tellons acculez, ou que les bassets soient las. hors d'haleine, ou bien que les sonnettes fustent pleines de terre, il faudroit prendre les ballets. leur oster les colliers; mais au commencement ils l'erucnr grédementjdautant que le teflbn s'en accule plustost. Or auint que l.ifchcr les balfcts on doit regarder les terriers quels ils font, le lieu où ils sont situez, là où sont les acculs: car autremex on perdrait son temps, d'autant que si les terriers estoient en pente de costaux, il est requis de mettre les ballets par le dellbus devers la vallée, afin d'acculer les tellons sur le haut du coustau, là où les terriers ne sont pas si protonds pour les bescher plus aisement. Autrement, si les terriers estoient en une mottc, qu'ils fiuTent tous ronds, la motte estant aflifc en lieu plat, il faut mettre les ballets aux permis qui sont les plus hauts sur la fommité de la motte. mais avant que de les lascher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teste des besches sur le haut des terrier», afin de faire defloger les teffbns du milieu d'iceux, pour les faire descendre aux acculs qui sont au bas de la motte. On doit tousjours lascher. l'entrée deux ou trois bassers, afin qu'en leur fureur ils puissent csbranler. departirles tessoni qui feront cn(cmbles, les chailiers aux acculs. Ils ont une malice de se faire abbayer aux carrefours de leur caverne, tiennent fort en tels lieux contre les ballets; alors qu'on voit que ils sont aux abbais en tels endroits, il est requis frapper deux ou trois coups de beschc, s'ils ne veulent defloger pour cela, il faut soudainement les decouvrir avec une tarière. Et alors qu'on verra qu'ils feront. l'accul on ne doit pas percer au droiet d'eux, pour-autant que si lon perçoit droick lu; eux ifs retotirneroiçnt dedans les grands carrefours. cavernes, feroient son aux chiens. à ceste cause il faut percer au -droict de la vois du ballèt avec une tarière ronde: car elle enleve sa terre sans qu'elle tombe dedans. puis mettre soudainement une tarière plat te dans le permis du rond afin qu'il ferme la mère tout au travers, de peur que la tcfijn recule sur le chien: & s'il est possible d'enfermer le chien par le derrière de la tarière, il feroit fort bon. car si c'estoit par le devant, les tenons le poaxroient battre. rudoyer, parce qu'avaine£ fois il s'en trouve en un accul £x ou sept,, qui pourroient battre. rebuter le chien. QuAnetla mère est fermée de tarière platte, il faut faire soudainemrnt la tranchée avec les besches. paelles. afin. avoir elpacc pour ranger un homme dedans. & l'heure laisser entrer les ballets en la tranchée, les faire abbayer en ce lieu là, où on peut voir batailles. afiauts de toutes façons. Il Ce peut donner garde que les tellons ne se çouvrent de terre, ce qu'ils sont volontiers quand ils sont acculez, tellement que les baflets sont aucunesfois delfiis, cune sçavent où ils sont allez. Puis quand on. decouvert leur fort, les faut tirer dehors ûitec tenailles, non pas par le corps, mais par les maschoucs de dessus: Car si vous les prenez par le corps ils peuvent blçfler les chiens. si par là mafthoucre de dessus, on leur pourra blefièr le nez qu'ils ont tendre, les ayant blestez tant soit peu meurent incontinent. Quand ils feront tirez dehors, les faut mettre en un fâc, puis les porter en quelque cour, ou jardin renfermé de murailles, pour les faire chasser aux petits ballets. mais ce- pendant munificz vos jambes de quelques bottes, car quand ils sont eschauffez ils viennent assaillir les hommes, comme fait un Sanglier, tellement que souvetesfois emportent le lopin de la chauf {c, voire jusques à la chair qui est par dessus.

Chap. XL La chasse du connin [Lapin].

S. e. amplement nous avons parlé du Connin au Conni-tiom traite de la garence, duquel la chauce est profitable, non mugmhiet. seulement pour la viande qui en est fort bonne, mais aussi pour le dommage que ce petit bestail apporte aux grains, arbres, herbes: tellement que. trabo fait meo-Strtbê. tion que d'aucuns peuples furent contrains du règne de Tiberius. Auguftus, envoyer des Légats aux Romains, pour avoir aide contre les importuitez. dommages que leur pays receuoit de raftlucnce de ce petit bestail. Nçus avons fait deux sortes de Connins au traite de la garence, les uns de clappier, les autres de garence. ceux de clappier sont faciles. chasser, d'autant qu'ils sont privez. ceux de garence sont quelque peu plus difficiles à prendre, pour leur naturel plus sauvage. La façon de les chasser principalement est de deux sortes, toutes deux assez cognues, ou avec les filets, ou avec le furet, quant au furet, on le jette dans la tanière des Connins pour leur faire la guerre, duquel estonnez. intimidez Ft. r, ' sortent

incontinent hors de leur tanière, tombent en des filets que lon aura tendu. l'entrée de leur terrier: quelquesfois le Furet les estrangé là dedans, à raison dequoy sont cause souventesfois de la longue attente que font les chasseurs.

[Rien sur la chasse au loup citée au titre du livre ?]

LA CHASSE AUX OYSEAUX.

Chap. XLI Que les anciens n'ont tenu compte de la chasse aux oiseaux.

La chasse aux oyseaux n'a pas esté beaucoup approuvée ny recuc des anciens, pour le peu d'exercice qui. yest. parce qu'ils ne prifoient aucune façon de diaficr, où le corps ne prinft quelque exercice, pour estre rendu par après plus agile & plus dextre à traiter les choses de plus grande importance, aussi ne trouvons nous aucune mention faicte de la chasse aux oiseaux dans les livres anciens, comme Aristote, ou de Pline qui semble n'avoir rien ignoré pour la variété de ses écrits, ny mesme de la fauconnerie, qui est une chasse des oiseaux la plus noble de toutes. Pour cela toutesfois les hommes de nostre temps n'ont laissé à mestre en usage plusieurs manières de chasser les oiseaux comme avec oyseaux de proie qui est la plus excellente de toutes, aux rets, aux filets, à la tonnelle, à la passée, à la pippée, au scapel, à la corneille, à la clache, au réel, ou couvertoir, à la main & plusieurs autres façons, qui sont assez cognues aux oiseleurs ; nous parlerons premièrement de la fauconnerie.

LA FAUCONNERIE

Chap. XLII Qu'est ce que la fauconnerie

Il est certain que la science de Fauconnerie a esté mise en art depuis peu de temps, comme avons dit : les auteurs anciens comme Aristote & Pline, admirateurs des choses hautaines & investigateurs diliugents de toutes choses, n'eussent laissé en arrière si grande industrie du sçavoir de l'homme, de leurer & apprivoiser les oiseaux de proie, qu'ils ne l'eussent escrit si elle eust esté en usage. Car cest merveille de voir un oiseau qui a esté sauvage apprivoisé, fondre du ciel, retourner sur le poing de son maitre, aller chercher les autres oiseaux jusques aux nues pour les tue, mesme faire la guerre aux oiseaux aquatiques & terrestres, & prendre d'aucunes bestes à quatre pieds, comme lièvres, lapins & connins. Ceste science est maintenant tant ennoblie que les grands seigneurs se la sont voulu dédier & réserver pour leur passe-temps & l'ont en telle estime en nostre France que le gentilhomme françois est peu prisé des autres qui est ignorant de ceste science & de la venerie, comme de deux choses les plus excellentes après les armes.

Or fauconnerie, comme cest l'art & science de leurer & apprivoiser les oiseaux de proie ou de rapine, pour les faire voler aux autres oiseaux, tant aërez, terrestres que aquatiques ; aussi fauconnier est appelé celuy duquel l'estat & office est d'apprivoiser tels oiseaux ; en quoi si voulons regarder de près au nom, semble à voir que les françois modernes ayent suivy l'appellation des anciens françois & grecs. Car tout ainsi comme les anciens françois ont voulu que le sacre que les grecs nommoient *iiee&* & les latins *accipiter*, fust le terme principal, dessous lequel estoyent comprins tous les oiseaux de proie, combien que le sacre françois & *iiee&* grec, soit un nom spécial d'un oiseau de proie, aussi les françois de nostre temps ont fait que le faucon seroit le principal en son genre, donnerait le nom universel, comme par manière d'excellence, tous oyseaux de proie. parce que le Faucon, sur tous les oyseaux de proie, est le meilleur pour la volerie, furpaïc les autres en bonté, hardicflè, priuautc, comme si lon vouloit

dire faucon gentil, faucon pèlerin, faucon de Tartane, faucon de Barbarie, faucon çcr~ faut. ravecra fâcré, faucon lanier, faucon Punie. en y ainsi des autres.

Chap. XLIII Quels oyseaux sont bons pour la Fauconnerie.

R il nefaut-penser que tous oyseaux de proye ou de rapine fèrucnt. la fauconnerie. mais seulement ceux Dix tfptts qui sont hardis. de franc courage, qui peuuét volerl'oyseau, tant par les rivières que par les champs, f " d'iceux sont dix clpeces principales allez cognues d'un chacun, pour la plus grande part familiers en Francc:à sçavoir TAigleJe VautourAutourjespreviere Gcrfaut, l'Eu-ncrillonjc Faucon, le Lanicr,le Sacre. le Hobrcrau. Quatre d'iceux volent de poing, prennent de rendon, qui sont l'Autour, Pesprevicr, le Gerfaut, l'esmerillon. Quatre volent haut qui sont le Faucon, le Lanier, le Sacre, le Hobrcrau: Quant à l'Aigle. Vautour ne sont aucunement cogneus en France. Grande partie de ces oy feaux, execptc le Vautour, ont communement les plumes de la queue. des ailles beaucoup madrées. Tous ont l'ongle. le bec crethu, sont presque semblables les uns aux autres. car ils (emblent n'estre différents qu'en grandeur, veu mesmement que leur couleur Ce change diversement selon leur meuè, qui fait qu'ils en sont appelez hargas, ou. fors, tout ainsi qu'on fait des harangs cnfumez, furnommcz Sorcts. il y a grande partie des oy féaux de proye qui sont passàgcrs, ne sçavons bonnement de quels pays ils viennent, ny où ils s'en retournent, en avons seulement la cognoiflanec par ceux qui les nous apportent d'Italie, ' Alcmagne, d'autres pays estranges. Ceux qui les nous apportent les prennent le plus souvent nuec de la glus, qui est eau (c de leur froifler les pennes:mais on leur oste ceste glus auce. .u tiède. Or soit qu'on les nous apporte d'ailleurs, soit qu'ilz soyent doniestiques en noz pais, pour les apprivoiicr. leurrer, premièrement on ne les doit oster du nid quilz ne soyent forts, ja grandelets, Ce puissent tenir sur les piedstque si plustost on les oste, il ne les faut point manier, mais les mettre en un nid le plus sembl.ibleau leur qu'on pourra. Puisavec le temps les tenir sur un blet, ou une perche, pour mieux démener leur pennage fins le gratter en terre.

Il faut les paistre de chair vive le plus souvent que lon pourra, car elle leur sera bon pcnn.ngc. Toutesfois lepast. chair bonne outre l'ordinaire, est leur donner des eu. (les ou du col des poulies. les chair» froides leur sont mauvaises. les chairs de bœuf, de porc, autres leur sont de forte digestion, sur tout la chair des bestes de nuict, c'est. dt'oit/'. rc. 1. vo. cnt. nui<à, ne se montrent gueres de jour, quelles Je mm jonc, le grand duc, le moyen duc, chathuant, hibou, chauveioaris» chevehc, huctte, frefâye, de laquelle si en mangeoyem ils en mourroyent: celle de moutonn, de pigeons, ou de 'petites irondelles est mciU leute :1a chair de poule estant douce. délectable trouble le ventre de j'Oiseau s'il l'a mangée froide. parquoy POiseau affriandé de telle chair, pourroit laisserfaproyéen volant &ic ruer la. les poulies s'il en voyoic aucunes.A tel inconvenient faut paistre l'Oiseau de petits pigeons ou petites irondelles. chair de pics. vieils colombs est amère. mauvaise aux Oiseaux. la chair de vache leur est mauvaise pour eïtrc laxative, qui advient par la pefâteur qui leur cause indiéestion. Et s'il est necessitc les paistre de grosse chair par faute de meilleure soit teraperec, lavée en eau tiède. si cest en Hyver, il la faudra espraindre, en estc il ne la faut laver qu en eau froide. La chair qu'on donnera aux oiseaux soit sans graiirc, ncrfs, ne veines & ne les faut laiitÈr manger leur Goul tout. la fois, mais par poses, en les) taillant reposer en mangeant. par fois leur muiler la chair avant qu'ils soyent iaouls, puis la leur rendremus qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire débattre. Audi est bon leur faire plumer petits Oiseaux comme ils faifbyent au bois. Tous les ans au commencement. d'Automne s'ils sont trop gras, ils les faut amaigrir par médicament laxatif, comme d'aloès mesle avec la chair qu'on leur donne. manger, mais ce pendant il. es faudra nourrir de quelque bon past vif. chaud, autrement on les mcrtro/t trop bas.après qu'il y auront esté purgez les faudra préparer. la proye. mesme quand on les voudra faire charter ne sera point mauvais de /v«i?. leur mettre en la gueule des estoupes couvertesde chair en forme de pilule, leur faire avaler au (bir, tin qu'au matin ils rejettenc. elle pillulcavecplusieurs excremens pituiteux: parce moyen leront ten. dus plus sains, plus anpctutez, plus avides, plus lécers. prompts. la. m proyeLa chair de pourceau donnée chaudement avec un peu. aloès, tait lascher.

emutir l'oiseau: mais il faut observer après qu'il aura esté purgé qu'on le mette en lieu chaud, le tenant sur le poing le paistre OtjAHxit. c. ue lq UC oiseaven vie. car alors il aies entrailles destrempées. On pr.y »mm-con. no, rt ra qu'ils feront malades quand le fondement leur enfle. dément roux, les narilles aussi. les yeux.Voila la manière de les leurer. apprivoiser en général, maintenant en particulier.

Chap. XLIII Des oiseaux de proie en particulier.

Evatout appelle des Grecs. des Latins vulgur, est le plus grand oi(eau de rapine, païTàgr en Egypte, congneu en ce païs plustost par sa peau. ptumes qu'autremetjparcc que les pele tiers onteouftume d'en faire peliecs pour mettre lux l'estomach, les arriJlicrs. lûmes pour empaner les fleches. On les peut nourrir deuipailcs, charongnes, vidanges de bestes. anlli lon dit que coustumiccmène ils fûyuent les champs, cause des corps morts: ils ne peuvent voler de terre qu'ils n'ayent premièrement pris avantage en courant. ou bien qu'ils se patent de demis une groflè butte..

L aigle est appelle Roy des oiseaux, fort lourde .1 porter sur le poing, L% ÎSfa àraison de sa grande corpulcnce, difficil y aapprivoiser du Guuagc, par ce qu'en: audacieuse. puùTinte, prompte. facile. blcflcr le fauconnier au v:(agc ou ailleurs. Parquoy qui la veucavoir bonne, il la huit prendre au nid. l'apprivoiser avec chiens, courants, àHn qu'allant. h chasle elle vole. suyve les chiens, lesquels ayans levé le heure, renard, chèvreuril, ou autre telle beste, l'aigle deféen de. cl lu. pour l'arrester: on la peut nourrir de toutes manières de chairs, principalement des bestes qu'elle aura. prises. la thalle. Le fauconnier doit estiefbin-. % gneux de la bien garder, par ce qu'elle est fort fugitiue, ains pour. remedicr, luy faut coudre les plumes de sa queue, à fin qu'elle ne les puiffc espanouir, ne voler d'icelles. ou bien luy plumer le tour du fondement en forte qu'il apparoiste, lors craignant la froidure de l'air ne tafehera. voler si haut: on cognoist la bôté & beauté de laigle quand est de couleur rouge, ayant les yeux profonds, une blancheur sur la teste ou furie dos.

L'esprevicr& l'autour ne diffèrent d'autre chose qu'en grandeur J''' °. force: par ce que l'autour est de plus forte nature, ains n'estiïtost mal adquel'cipicuicr, tous deux de mesme genre, comme sont les corbeaux. geais, le grand chien. périt tous deux sont de deux sortes, niais, & ramages.les ramages, fbnr ceux qui sont muez de bois, ne tiennnent point au fort. Niais sont ceux qui sont nouvellement fortis du nid, ont elle quelque peu. eux. De telle sorte fait bon choisir pour apprendre, commeaussi deCeux qu'on nomme branchets, à sçavoir est, qui ne sont encores muez, qui n'ont point faict d'aire. nourri des petits.

On congnoist la beauté. bonté des espreviers pour la fauconnerie quand ils sont grands. cours, ayants petite teste. rondelette par le dessus, le bec allez gros, les yeux un peu cavez, les cercles d'entour la prunelle de l'œil' de couleur entre vert. blanc, le col long. grossèr, ouverts. l'endroit des reins, affilez par la queue non trop longue, garnie de bonnes pennes. larges, les jambes plates. courtes, les ongles poingnans, espauls grofics. larges, longs pieds. déliez, les pennes noires, pris au nid, encores petis, qui fuinent leur mère de branche en branche, qui n'ont mué.

La manière de les prendre est telle. Toifcleur doit estre cache derrière un buiion, au devant duquel soit une aire unie. quarrée, six bastons fichez à l'entour dicelle, de la çroffleur du poulce, de la hau

teur d'un homme, trois de chacun code, ces bastons feront attachez iies rets de s'il verd, ford délie, à. cux une cordelette, qui respondra.. l'homme cache derrière le buuTon: dedans l'aire paieront plusieurs petits oi féaux, principalement pi nions, car l'espreuicr sur rousoifeaux aime. manger les pinfbns. L'ciprcuicr ne faudra incontinent de voler de grande roideur dedans le filé, pcn(ant prendre les petits oiseaux, ains demeurer.! encre. ciifcucly dedans les rets. alors Poi fcleur le doit prendre, & luy lier le bas des ailes avecques les cuisses. la queue, à fin qu'il ne puisse se remuer ne debatre. On les couvre volontiers perchez en temps d'hyver aux bois de haute futaye sur un arbre gresle, le long de quelque haye. on les apprivoise les tenant bien longuement. souvent sur la main, principalement. l'aube du jour:on leur donnera. manger deux fois Je jour, ou une fois, principalement quand Je l'endemoi on les voudra faire voler. car alors l'esprevier doit élire arf mi, à fin qu'il prenne mieux sa proie :mesme encores, il leur viande du

jour est descendue, ce que lon congnoist par la gorge vuide. Ils muent tous les ans en Mars ou Avril, lors on les doit mette en lieux chauds, ou au folcîl de midi contre quelque murs. Leur nourriture doit estre de bonnes chairs, fcepcialement d'Oiseaux. de moutonn, à fin qu'ils foient bien gras. lespreuicr est facile. laitier son maistre, pour obvieri cc, fiut que le maistre garde de le blcflèr, ne luy contredire en rien, car il est desdcigneux: quand il ira voler, il ne le doit point laulèr aller trop loing, d'autant que quand il na peu atttaper loileau qui vole; s'en va par indignation, monte sur un arbre, sans vouloir reto urner. son maistre. ne le doit travailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prèndre, luy donner de sa proye. manger, à fin qu'il fente ce que ki proye luy. valu, qu'il soit enflambe de volûtiei. volcr: les Oiseaux qu'il prend sont perdrix, cailles, estouxneaux, merles. autres femb labiés.. faites 7« Sera soingnaix de le guérir quand il sera malade. s'il. la fievre attftrtuicil près long" travail, ou. raison d'autres accidents, le faut mettre en rttmm. lieux frais sur perches cnuelloppes de drappeaux mouillez, le nourrir peu. souvent de chair de petits poullcts, trempée premieremeflt en eau où aura trempé semence de courges, ou de concombres. s'il est refioydi le faut tenir chaudement, le nourrir de chair île poullct ma/le, ou de pigeons trempez en vin, ou en décoction de sauge. marjolaiuc. autre femb la. le. s'il. des poux faut oindre lape relie Avec. les Je morelle, ou d'aluine: s'il. des vers dans le corps, taux mettre sur (à vinande feuilles de pescher. s'il digère mal sa viande, qu'il la retienne du tout, luy faut faire au al 1er jusques au gosier le cœur d'une rane. qui donne. un filet, puis le rtiret incontinent, il lùy sera enornir toute si viande. s'il. les gouttes. l'aile, oui la cuiîe, faut luy tirer quelque goût de fluig de La une qui est (bus l'aile, ou dessous la cuisse. s'il est podagre, faut oindre Ces pieds Avec. jus de l'herbe nommée le&orclie, mesmela perche ou il fera, puu on oindra le lieu avec suif.

Le faucon, comme avons dit en Part de fauconnerie, aucunes fois est un mot général, signifiant tous Oiseaux de fauconnerie. aucunes fois ipecial, &c en y a de diverses fortes, que. laisse. distinguer. ceux qui ont rraire de la nature des Oiseaux. quoy qu'il en soit, le faucon est le prince des Oiseaux de rapine. j'entends quant au vol. pour sa hardiesse. grand courage, est de grand prix quand il. la teste ronde le sommet de la teste pleinjc bec court. gros, grandes narines. ouvertes, les sourcils un peu hauts. gros, les yeux grands. cappes, le col long, haute poitrine, les espauls amplcs, les pennes des ailes subtiles, les cuisses longues, les jambes courtes. grossès, les pieds verds, grands. estendus, les ongles noirs, bien pointus. tranchans: qui est moyen, ny trop grand ny trop petit.

Le faucon, comme aussi tous autres Oiseaux de proye. son ticiéelef, que les Latins appellent TtmtUmes. cest à dire, Oiseaux petits, qui leur ressemblent, ne diffèrent d'avec eux qu'en grandeur & sont quart tous les masles des Oiseaux de rapine, les femelles estans la plus part de plus grand corsage que les masles. celui du faucon n'a autre nom que tiercelcr, ou nulle du faucô. les tiercelets des autres Oiseaux de proye ont leurs propres noms: car celui de Pesprevicr est nomme moucher: celui du lamer, laneret: & du facre, (âcrer. Donc le tiercelet du faucon. les plumes bien mdrées, la teste noire, les yeux noirs, cendre par le dos. de fTti. la queuë, qui toutesfois est mdrée: il est Oiseau de leurre, comme aussi le faucon, non de poing. Ses jambes. pieds sont jaunies, a communément la poifhinc passe. Il porte deux taches bien noires sur les plumes és costez des yeux. Pour apprivoiser le faucon, le faut souvent tenir sur la main, nourrir d'ailes. de cuisses de poules mouillées en l'eau, mettt. en lieu obscur, &juclquesfois leur présenter un bafln plein d'eau, ou ils se puissent baigner, puis après le baing, les seicher au feu. on les accoustumera. chailèr premièrement petits oiseaux, puis moiens, par après des grands, ne faudra-on. leur donner curec des Oiseaux qu'il y auront prins. Ils volent merveilleusement tost, montent en haut en rouant, & regardant en bas, où ils Toyent la canne, toisonja gruc, le hiron, ils descendent comme une fagette, les ailles clofcs, droit. j'Oiseau, pour le desrompre. l'ongle de derriere, fils faillent. le toucher, qu'il suye, volent soudainement après, fils ne peuvent l'attraper, comme enflambez. courroucez, volent si loing par après qu'ils perdent leur maistre.

Le faucon, (ur tous Oiseaux de ptoye, est propre pour voler le hiron, tous autres Oiseaux de liuicrc. Ses maladies. leur guerifon sont semblables. celles de l'esprevicn combien que le faucon soit de plus forte nature que l'espreuier.

Le hobreau, après l'clmeullon, est le moindre, quant à la corpulence de tous les Oiseaux de proie: il est de leurre, non de polng'. car il est du nombre de ceux qui volent haut, comme le fuuton, l'clanier

le facre.

C'est oiseau est assez connu par tout car il n'y a contrée où les hobreaux ne fument les chaiteurs, d'autant que le vrai mestier du hobreau est, de prendre sa proie des petits oisillons en volant. comme cethévis, alouettes. il. cela de particulier, qu'ayant trouvé les Chasstfuts par les champs, allans chasser le lièvre ou la perdrix les accompagne volant par dessus leurs restes, esperant trouver rencontre de quelque oisillon que les chiens sont lever. mais le plus souvent les petits oiseaux aiment mieux se donner en proie aux chiens, ou trouvermoient se sauver entre les jambes des chevaux, felaissent prendre en vie, plutôt que d'expérimenter la merci de l'hobreau leur ennemi mortel. Qu'en soit l'hobreau ne fuit les chasseurs que certaine espace de temps, quasi comme s'il avoit bornes limitées: car se départant, va trouver la rive de son bois de haute fustaye, où il se tient. perche ordinairement. il. le bec bleu, les pieds. jambes jaunes, les plumes de dessous les yeux fort noires, le Commet de l'este entre noir. fauve. deux taches blanches par dessus le col, le dessous de la gorge. les deux costez des tempes rouillés, les ailes bien moussues, le dos. la queue, les aides noires par de (Tu s, la queue fort bigarrée par dessus de taches rouillées, trois taches en travers entre les noires: le voyant voler en l'air, on aperçoit. de tous de queue. l'entre-deux des jambières rougeâtre.

Le hobreau est si léger qu'il se hazarde contre le corbeau, car luy offre donner des coups en l'air. j'zhrXon. L'esmerillon est le plus petit Oiseau de proie, dont les fauconniers (c servent. il est de poing & non de leurre, combien qu'à un besoing on le puisse leurrcr. il ressemble si à l'effeuement le faucon, qu'il ne s'en peut différencier (non en grandeur: car il. met mes gestes, mesmes plumages, mœurs. parquoy il le faut maintenir au (fi noble que le faucon, on pour le moins du lignage de nature du faucon.' Il est fort hardy de courage. car combien qu'il ne soit pas gueres plus gros qu'un merle, ou pigeon, toutesfois il se hazarde contre les cailles. perdrix, & tels autres plus grands Oiseaux quelqu'il soit, de tel courage, qu'il les fuie souventes fois jusques aux villes. villages, mesmes jusques au feu ardent, ou sous les manteaux des personnes: il demande telle nourriture & craint: que. faucon. il est seul entre tous les «toutes Oiseaux de proie, qui n'a distinction de Commet. la femelle: car l'on ne roue point de tiercelet. l'esmerillon. Cirfuet. j. g Cr. & un Oiseau bien rare. voir, (non es mains des "fauconniers des grands Seigneurs : & est de grande corpulence, de façon qu'aucuns ont pensé que ce fust une espèce d'aigle: il est bon. tous vols, car il est hardy, ne refuse jamais rien, toutesfois est plus difficile. apprivoiser. leurrer, que nul autre Oiseau de proie, d'autant qu'il est tant hazard & bizarre, que s'il n'a la main douce, le maître débonnaire, qui le traite amiablement, il ne l'apprivoisera jamais. après l'aigle c'est l'oiseau de plus grande vigueur. Il feoit affais faire le poing, aussi est de longue corpulence, ayant le bec, les jambes. pieds de couleur bleue, les griffes fort ouvertes, longs doigts. Il est ouvrier de prendre les Oiseaux de rivière: car il les lève tant qu'à la fin sont contraints de se rendre, ne pouvant plus faire le plongeon. Le facre principal entre les Oiseaux de proie, est semblable au fau-Sam. car quant à grandeur, Oiseau propre pour le milan, toutesfois on le peut aussi dresser pour le gibbier. pour la campagne, prendre oyseaux lauvages, faisans, perdrix, à toute autre manière de gibbier. Le facre est de plus laid plumage que nul des Oiseaux de fauconnerie, car il est de couleur, comme entre roux. enfumé, court empiété, ayant les jambes de couleur bleue. cest un Oiseau de passage, qui est rare en ces pays. son tiercelet est mâle, dont le facre est mâle; Je (acre femelle. les grands Seigneurs, qui veulent avoir plaisir du vol du milan, le font combattre au facre, pour le faire descendre. parce qu'il est coutumier de se tenir l'esté fort haut en l'air, pour prendre la Fraicheur qui est en la moyenne région de l'air) sont tousjours porter un duc sur le poing d'un fauconnier, qui ils pendent une queue de renard au pied, & le laissent voler en quelque plaine donne soudainement vouloir au milan de descendre. car quand le milan advise le duc, incontinent descend. terre, se tient joignant luy, ne luy demandant autre chose, sinon de le regarder, esmerveille de sa forme: alors on lasche le facre sur luy, mais se sentant léger, espere le gagner. voler. parquoy il monte soudainement contremont en tournoyant le plus qu'il peut & là le combat est plaisant. voir, principalement si cest sur plaine sans arbres, que le temps soit

clair. fansvenr. car on les verra. facre. milan monter si haut qu'on les perd tous deux de veuë. mais rien ne luy feir, car le facre le rend vaincu, l'amenant contre terre. force de coups qu'il luy donne par dessus. Le lanicr ne diffère pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le fur-"r. nom de faucon, car il est appelle communément, Faucon lanier. il se ti ouve ordinairement en ces pays, pource qu'il est de mœurs faciles, qu'il supporre mieux grosscs viandes que nul autre des oiseaux de proye, l'on. en sert communément. tous propos. les fauconniers thoifisscnt le lanier ayant grofiè reste, le bec court, les pieds bleuz. orez, les plumes de devant méslées de noir avec le blanc, non ps tranerfêes comme au faucon, mais de taches droites le long des plumes, le col court ôrgrolïcr, comme aussi son bec. Le lanier est femelle, dont le masleciloommé lanercr, qui n'est de si grolfe corpulence que sa femelle, au/fi est il moins estiraé. mais au demeurant estpresque semblable en plumage. Il n'est aucun Oiseau qui tienne plus confamment sa perche.. Il demeure avec nous en l'hyver, nous apparoir en tous temps, contre la façon de faire des autres, qui ûc se tiennent que l'esté en nos contrées. les fauconniers voulâ faire le lanicr grayerjc matent en une chambre basse, si obscure qa il ne puifssc voir aucune lumière, sinon lors qu'Os luy baUlent. manger, aussi ne le tiennent sur le poing que de nuiû. Et alors qu'ils sont ptests de le faire voler, sont feu en la chambre pour l'cferuutfer, à fin de Le baigner en pur vin. pois Yjm «fluye, sont repaistre de cetuelle de gclme & Ce partins deoant le tour, celle pan ou est le gibbier, le. ttent de loin. la grue, deflors qu ils commence. estre lour & s'il ne prend pour ce lour-là, cest tout un. car les jours ensuyvans il sera bon, principalement depuis la ray-lutllct, jusquesvers là fin d'octobre. Encor après la roue sera meilleur qu'au paravant: mats il n'est bon en temps. Hyver. Voy la de la manière de leurrer. appnuoilcr les Oiseaux de proye, tant en général qu en particulier.reste maintenant que dilions encot un petit mot touchant ce propos. Faut entendre que tous oiseaux de proye servent. voler ou aux nuïcres, ou aux champs. desquejs les vus volent de poing, prenn -nt de rendon, qui sont l'autour, l'espnuier, le ger£»u, l'clmcrillon. les autres volent haut, qui fpnt le faucon, le lanicr, le facre, le hobreau: les uns sont tetirez. rappelé» de leur vol en leur présentant le poing, les autres en leur présentant le leurre, c'est. dite, un instrumen: qui est en façon de deux ailes. Oiseaux accouplées ensemble, pendu. une lcue.or un esteuf ou crethet de corne au bout;cîc les Oiseaux sont attiX4. rr<r. rez par ce leurre, qu'ils pensent estre une poule vive. les uns ne commencent la chalfc, mais commencée par les chatfeurs l'acheucnt, comme avons dit de l'aigle. Bncfuement, les oiseaux neferablent estre différents ensemble, sinon qu'ils ne volent indifféremment tous Oiseaux, mais un chacun d'eux Tatiache. l'oifeau, la chaire duquel il est addonne, non. d'autres. Et de toutes ces sortes de voler. de chaûcr tu en trouveras plus ample traîné en la patticulierc description du naturel d'un chacun Oiseau de proye qu'avons faicce.

Chap. XLV De la chasse des oiseaux chantants harmonieusement

Novs avons parlé de la chasse aux Oiseaux de proye appelée fauconnicte, maintenant entrons en propos de la prinse des Oiseaux qui chanrent avec mclodic, du chant doux. harmonieux desquels le maiftrc de nor» lire maison champestre piiide prendre ses cib.ns. pJ ai fu. à les ouyr çhanter, gafoillcr en lon partent, parc, taillis, ou boys de haute fufraye.de la fenestre de sa chambre. ou enfermez dedans quelques cages ou volièrcs fuictcs. propos poar et ecouter telles voluptez. harmonies plaisentes. Et. fin de ne rien. omestre, avant que proposons quelque forme de la. halle particulière de tels Oiseaux, nous ferons une recherche sommairede la nature, nourriture. maladies d'iceut. Car en vain chatTerions nous ces oiféaux, si pour avoir long temps Je plaisir de leur doux. harmonieux. chant, nous ne fç.mions quelle nourriture leur est. onuenable, quelles maljdies ils sont subieérs. quels remèdes sont. cet flaires. leurs indilpo/ïcions. Ce pendant je n'ay délibère d'apporter. y les histoires fabuleuses touchant l'origneet. ai flan ce de la plus part. 'iceux que les Poètes phantaftiques ont invente, me contenteray de pc nfer. croire que rous Oiseaux ont esté crée de Dieu minculeusement. de sa pleine puiltance, voire de la mesme volonté. prononciation de parolles, dont luy mesme v(â. créer routes les aunes créatures au commencement de la création du monde.

Chap. XLVI Du rossignol.

Nous choisirons en premier lieu le Rofllenol, lequel selon le jugement. commun accord d'rn chacun. léchant le plus doux. harmonieux de tous. Il est un Oiseau altez congetu, principalement es contrées d'Italie, appelle des Latins Lttfcinia ou Philomela. il fait son nid au Printemps lors que la terre au mois de May, est route couverte, enrichie. rapissec de fleuri. de verdure plaisantes & ce dans des bofeages. hallicrs forts. couverts, au:ravers desquels le Soleil du matin. tté ses rayons fraiz te temperez:puis le midy venu jusques au Soleil couchant il hante NU dm rs les lieux fraiz, les fontaines, ruiſſeaux, hayes espaislcs, de grand om. n. . brnge. Vray est qu'aucuns d'iceux, sont leur nid en terre sous les hayes. m. ou entre les lendes. Autres, les sont en un lieu un peu esleve sur quelque morte verte. touffue. Le nombre de leurs œufs est incertain, cac aucuns en sont quatre, autres cinq. ceux qui nichent en Elle en sont selon l'advis d'Aristote quelquesfois six ou sepr. Or, le rofTîgnol que lon veut nourrir doit estre du Printemps. car tant plus advancc sera il, il en deviendra plus parfait. y aura plus d'usscuiancc. d'esperance qu'il doive vivre long temps, feslever. miintcnir avec moindre difficulté d'autant que venant. comme il est coustumier, cous). muer ses plumes, s'il est surpris de certaines bestes au mois d'Aoust le froid le trouvanr dénué de son plumage, le fait mourir, ainsi qu'il estadvenu. plusieurs de ceux qui estoicnt naizen estc, ne faut oltr les pet ils rossignols de leurs nids jusques à ce que les plumes leurs joyent fortics, qu'ils en soyent presque tous garnis. couverts. fin de les eslever plus aisémentles tenant en lieu efearte. solitaire leur mangeaille sera coeur de moutonn net. froid. Et ferez. ian J'. \" Je ceste graisse de la peau qui enveloppele coeur, de certains nerfs. f0. u &" qui sont au dedans d'iceluy decouppées. achecs menu des petits morceaux en façon de vers, dont vous les empastelerez. chaque heu re unefoisou pl les si besoingest, leurs en donnant. chaque fois trois morceaux &cn telle sorte les nourrirez dedans leur nid tant que pourrez, a près qu'ils feront creuz, vous les mettrez en cages garnies de petits ballons. juchoirs aflin qu'ils puissent d'eux mesme commencer. se joustenir debour, au dedans mettrez de la moufle, du foin, ou de la paille furquoy.il se reposeront fils ne veulent se per« chçr, ayans soing de les tenir nets le plus qu'il sera poiHblc. Sera bon auût que leur cage n'ait jourque par un costé, parce ceux qui eu sont les plus soingneux rapiicnt leur cage par trois costez de quelque drap verd. Qjmd conenoidrez que le rossignol commencera. manger cour feui, hachez luy du coeur de moutonn fort menu ainsi que palle Çcluy eu mettez sur vu petit papier la part où congnoistrez qu'il pourra becqueter alternent. sans peine, tous userez de ceste diligence lufcjucs. ce que l'oileau soit accoudumé. manger tout (lul.nc Uiflint toutesfois de luy bailler la becquée quelquefois au jour pour plus grande feurcté. pour le mieox:donnez aussi ordre aiEi qu'il ne meue, qu'i! n'yt umais fautes de m.ingcaille susdiic. qociç ne corrompe ainsi qu'il advient souventen temps d'EÉ;oorre le cœur de moutonn vous luy .pourrez donner diverse sorte de pudure, Comme feroit La patte de laquelle ferons mention cy apres:ou, au lieu, 'icelle palle prenez un œuf tout fraizfcar autrement il pourroit causer quelque maladie. faire mourir Toileau facilement. (iic% le cuire dur, donnez, luy. manger le moyeu :viay cd que ne luy en deuex. donner souvent, jStnon qu'en défaut d'autre viande, d'autant qu'endure îft. condippe le veutre:oo leur peut aussi donner pour pusture quelques vers que lon rroue dedans le nid des coulombs, ou bien dedans la vielle farinera lplusraicmçpt que faire se pourra, autant que telle pafrute leurs doit pludod il mu de médecine, que de nourriture ainsi que dirons. y après. S'ils ne veuillent becqueter cet viandes, on leur pourra mesler parmy le cœur de moutonn, à fin qu'on lesaccouAumc de becqueter tout ce qu'on lcu. prefemera.

Chap. XLVII. Comment faut nourrir les rossignols prins au mois d'aoust & ja tous eslevez.

qu'aurez prrns le Rolîgnol'ao mois d'Aoust N »mm tit. hez luy soudain les aides, pour empeu-her qu'il «e fd 1» fl'»fttol |,gy£Ay débâte dedans sa cage: parainsi, il fapprivoilcra p'us îllL/»?" Tim. P les aisemert& faceoustumera. manger, utremenc il edd»ffilcàapprivoiser, car se voyant pnrWàbsx&i? ué de sa libertc il ne iapprivoise que bien longtemps apr.es. L'enfermerez-dedans une cage couverte cVcnucJoppée

de papier ians qu'il y ayt aucun ballon pour perches. ayez soingxo pendant de Tcrapadclcr rous les jours cinqoufix fois avec grande dextérité. quelquesfois luy présenterez des mouches ou des petits vers, lesquels par lcut remuement incitent royseau. les bechenpartant pour la première fois vous les luy baillerez en vie, après les pourrez hacher. decoupper. la troisieme fois vous commencerez l'appasteller avec du cœur de moutonn bien hache. méfiant parmy des vers (ufmetitionnez pareillement hachez. piitez ensemble pour -raccoustumer dudit cœur. Et si vous vous apperecuez que l'oyseau ne fe nournsse. ne cherche que les vers, vous ne Tairez de luy en bailler Bicfk-z &empa(tez avec le eccur peu à peu, &ainfi luy presentant telle viande, qui est tresf.icilc, vous l'accoustumetez. manger d'iceluy cœur sans autre meslange. tout seul le semblable pourrez faire de la pd(te, si congnoiltez qui la mange volunciei s, comme il sera aise idillernet. toutes personnesde lugement.

Chap. XLVIII Pour eslever les rossignols prins au mois de mars.

Les Rolliignols qui sont prins depuis le premier de E/fc Mars iut ques. la my Avril sont fort propres. nourrir. eslever. Ayant doncques un rolfignol de faison la, vous le mettrez en une cage bien enveloppee de pipict de crainte que voyant quelqu'un il se débatta. crie, affin qu'il y accoustume. manger tout seul. Pour ce faire, aurez un railfcu de verre comme une coupe fan» pied dans lequel mettiez sept ou huict petits vets. le poserez près l'oiseau, lequel voyant. mucr ces vers. travers le verre. par dedans prendra aussi tostenuiede les bêcher vous les loy baillerez doncquevifs pour la première fois.La feconde, hachez &decouppex menu. Et quand verrez qu'il mange bien de telle viande, vous prendrez du cœur de moutonn bien battu. decouppé. en méfiez avec les vetds susditsen faifint comme une parte, la luy baillerez. manger. Qjc si congnoificz, qu'il ne choilïiic en mangeant autre choie que les vers, laisse le cœur vousadviserezdeleluy méfier par grande dextérité. soingafHu que en mangeant il ptenne de l'un. de l'autre aïijuoir& des vers. du cœur ensemble. Et lors qu'il se sera accoutumé. manger de cède mixtion, vous luy. Itérez peu à peu les vers. luy baillerez seulement du cœur. Ne trouvez point eitrange de voir vostrerossignol demeurer quelques jours sans raanger.Cat il advient ainsi pour autant qu'ils foutu faschcz d'avoir perdu leur liberté qu'ils en demeurer quelque temps sans vouloit repaistre, aucuns trois jours autres cinq ou lîx, voire huict ou dix ce que n'est merveille partant ne faut cetlêr de les appastelcr. Car il. en trouve de viels lesquels ores qu'ils foient difficiles. nourrir deviennent meilleurs an chant que les. unes. Si d'avanture Poiseau ne vouloir prendre autre chose que vers, r4aiîlc. lu. labechée quatre fois le jouràdeuxou trois morceau par fois. non plus. caule de la digestion, quand il aura accoutumé. prendre la mixtion du cœur avec les vents, baille. luy en deux. ois. jour seulement, aifouvoir le matin. le soir, pour l'entrecnir, suyvrez cest ordre.

Chap. XLIX Pour connaître si le rossignol mange de luy mesme & s'il deviendra bon.

Lors que le RoiTignol commence. chanrer cest signe fret certain qu'il mange pareillement tout (cul, il Peu uouve qui ne sonnenc mot par l'espace de huxSt jours, autres de quinze, autres demeurent un mois entier sans chanter. S'ils pallcut ce renne sans chanter il faut croire, ou que ce sont femelles, ou qu'ils ne vaudront jamais rien. La perfection g<ft en ceux qui l'advancent tost. chanter. faceouftumenc. manger d'eux mesmes.

Chap. L. Comme on gouverne un rossignol qui mannge tout seul. qui chante

Quand le rossignol mangera bien de luy mesme. chantera vous osterez peu à peu le papier duquel estoit entourée la cage, chaque ioor un peu, en sorte que l'oiseaune s'en apperçoiucrccouvrant j'cndioïc d'où vous aurez osté le. picr au<. de hi verduic, rellement que le papier citant du tont oOé, &1j cage couverte de feuilles peu à peu vous l'accoustumez. voir l'air

Car. tous faïres autrement, vous feriez cause qu'il peïdioir le chanrer soit par desdaing ou par crainte, ce que n'admendra si vous legouvernez ainsi que dit e(t. Combien que Bilan au treziesme hure de lon histoire naturelle dife suyvant l'advis d'Aristote, qu'il. & difficile d'accoutumer au chant l'Oiseau qui n'a efré prins des fonpropie nid. Opinion que on congnoïd estre tresfaufepar l'expérience ordinaire car bien souvent l'on. veu des vicls rossignols devenir plus parfaits. plus excellents que les autres.

Chap. LI. Comme lon congnoist les rossignols masles d'avec les femelles.

AêftfgMh. . °P'. i°. s. jugeraens touchant les Rotlignols pour la conmoftls g-ft-.Lgnoissâncce de leur fexclont dîners. Car aucuns diistinguêt le maOe de la femelle, par la gro fleur, difinr que le malle est plus gros. auuev veulent que le masle aye roëtplufgrajid.aucuns dilenc qu'il. la queuë rouflc: toutes lesquelles opinions fay trouvé trcsfautiues. car iay eu des Rossignols tresparfaits fort petits en grand nombre.Et les femelles ayans toutes les marques. qualitez que lon attribue aux mail js. Partant pour le plus feur& euident ligne vous vous arrêterez. ce que fenfuir. Aflavoir, lors que vous aurez unroffîgnol prins du nid qui commencera. manger tout seul sans l'appasteler, formera divers (bns harmonieux de jour en jour, farrestant quelque temps en y eux avec gafouillements plaisants. Aggréables, vous pourrez. cela vous aflèurer que cest un masle. Aquoy vous adjousterez certains autres lignes. comme, de demeurer paisible. arreste en la cage. Ce soustenir fiir un pied seul, continuer ses passages de gorge.laquelle continuation n'est aucunement en la femelle. outre ce qu'elle va fautcllant. fiffant par la cage d'une voix ou chant intet rompu. bref.Ic ne veux toutesfois nyerque lon ne puissecongnoistrequelquesfois le masle de la femelle parles marques que aucuns mettent en avant, mais je maintiens que Ton. y trompe grandement. qu'au chant on cognoit plus clairement. certainement les Rossignols que. on pred en Aoust. Et quant à eux que lon prend en Mars la cognoïflanec gist non seulement au chanr, mais aussi aux parties d'embas du (exe que les masles jettent en dehors, au contraire des femelles, pour ce que cest lors le temps que les oylcaux fêconoignent ensemble. Ce lont doncques les lignes. argumeos rescuidcns, ausquels vous vous arresterez.

Chap. LII Du roy des oiseaux ou Roitelet.

Le Roitelet ou Roy des Oiseaux est naturellement fort petit, de complexion délicate & gentile, chante tres-doucement, & ne cède de guieres en cest endroit au rossignol. Lon le void souvent en Hyver sur les toicts & couverts des maisons, ou vielles mincs, exposéz au rays du Soleil, là où les vents le peuvent moins ennuyer. Lon le nourrit en telle sorte: le tenant dans son nid bien chaud, luy donnant pour viande du cœur de moutonn ou de veau haché tout ainsi que nous avons dit cydevant parlant du rossignol. Il le faut appasteller peu & souvent, à cause de là digestion, prenant garde qu'il n'ayt froid & sur tout la nuict, à raison dequoy vous le mettrez dans une cage qui ayt une petite séparation ou chambrette garnie de drap rouge avec sa petite porte dans laquelle il se puisse retirer la nuict. Ce garder du froid toute l'année, & quand il sera accoutumé à manger vous le nourrirez de cœur bien battu & haché menu, quelquefois luy baillerez de la paste que lon baille au rossignol ce qui ne luy profitera pas peu. Et luy baillerez quelquesfois des mouches. bêcher pour le rcôuoir & apprivoiser & en cev(crcîs de grande diligence.

Chap. LIII Du chardonnet.

les plus beaux oiseaux voire le plus beau de tous est le chardonnet.

Le chardonnet non moins agréable. l'oeuil, que doux. plaisant, Tant. l'aureille. duquel toutesfois on ne fait tel compte que lon devroit, cause du grand nombre. quantité quelon en trouve.Ils nichent trois Fois lan neciai scavoir en May, juing, Aoust. Aucuns, ont opinion que ceux du mois d'Aoust sont les meilleurs, entre. cux, ceux qui sont de trois plumes, ou qui ont muétrois fois.autres, se delettent plus de ceux qui sont leur nids entre lesespines. ont quelques plumes orengecs. ce que je ne xeprouve pas, mais je dic~h outre ce que la commune

perfection. bonté de tousfont les noirs, que l'un n'est point plus parfait que l'autre. Vray est que ceux qui naissent entre les épines sont plus robustes. forts, & plus propres. chanter. les sont différenciables aux autres, en ce qu'ils ont le plumage aucunement plus gris. obscur. les mâles ont la gorge noire, les épaules, & semblablement la tête noire longue & plate. les femelles ont les épaules grises, la gorge noire, la tête ronde.

Chap. LIII Comme on doit nourrir le chardonnet.

Ayant pris le chardonnet avec son nid, vous le nourrirez comme s'ensuit. Vous moullerez premièrement en eau des amandes douces, puis mâcherez fort un peu de bifeuit ou torteau. ferez de ces deux choses une pâte. en appâterez quand il sera besoing. Par après vous pillerez les choses susdites dans un mortier ensemble, les ayant destremées avec de l'eau, luy en baillerez la bechée avec une plume de poulaille, la charge que charv gerez tous les jours de part de paour quelle ne. aigüe. se gaste. Quand aurez repeu l'oiseau vous prendrez un baston en forme de curedent, la poincte duquel lierez un peu de coton, mouillerez ce curedent en eau, d'iceluy en laverez le bec. l'Oiseau, afin qu'il n'y demeure point de ladite pâte qu'il pourroit causer des ulcères ou apostumes telles qu'il feroit empêcher d'ouvrir le bec, dont mourroit facilement. Or quand il commencera. manger tout feuillet vous luy baillerez dans sa canette un peu de chenevy concassé que renouvellez tous les jours, afin qu'il ne devienne rance, ce que le feroit mourir. La même diligence doit estre observée pour eslever verdiers, linottes/crins, pinçons. Vous prendrez garde quand ils mueront les bonfrer. atrouser d'un peu de vin, les tenir un peu au Soleil, deux fois la semaine. Nourrir à» thardumt.

Chap. LV Nourrir le Pinçon.

Le Pinçon est un très beau & harmonieux oiseau, mais tous les pinçons n'ont pas une même voix. Car les uns chantent d'une façon, L. les autres. une autre, ce qui n'est besoing d'enseigner, car il y a grande diversité. Ce nomment en plusieurs sortes. On les esleve de la même manière que les chardonnets sont eslevez. cest oiseau. cède imperfection, que ailement il perd l'aveu. Partant, quand vous appâterez, qu'il sera en voye d'acquiescer, prenez du suc de berres, le meslez avec un peu d'eau dans son abbevoir pour ce jour la seulement, afin qu'il boive de cela. En outre faites luy un juchoir de bois de frêne sur lequel. auquel il puiffent fronter son œil, ce que luy promette grandement, vous luy baillerez au fil. manger graines de melons l'espace de deux ou trois jours. pour ce quelles sont rafraichissantes. saines. Et si le pinçon n'amende. dénie meilleur après luy avoir usé de tous les remèdes susdites, baillez luy les champs, car il ne vaudra jamais rien.

Chap. LVI Secourir les maladies du chardonnet, du rossignol.

Quand le chardonnet mue vous le conforterez l'arrosant avec du Charbon remené de vin afin qu'il mue plus tost, ce que en outre luy procure. m. ter, j'il. des pour après cest orrousement de vin mettez le au Soleil, l'y tenez jusques à ce qu'il soit seiche. Aucuns muent en juin, autres en juillet, autres aussi en Aoust, selon leur complexion. chaleur. Cela advient. ceux qui ont esté mis en cage depuis un an en avant: car ceux qui ont esté pris au nid, muent dans le mois après qu'ils sont éclos. ce soit dict en général pour tous Oiseaux. Mais pour venir au particulier. Le rossignol est molesté de graille, partant il le faut purger deux fois la semaine, luy baillant deux ou trois vers de colombien comme avons enseigné cy dessus par l'espace de quinze jours. S'il est mélancolique vous luy coupperez l'acide Cux le cropion, mettez dans son abbevoir du fixecre candit panides ou pâte de fuc-iène. '1' cre la grosseur d'une noix. Et si vous voyez qu'il se trouve mal, mettez dans son abbevoir du safran cinq poils ou environ, ne luy baillant ce pendant de luy bailler la pâte. quelques fois du cœur de mouton. Et il d'avature, il cmpire, baillez luy le rouge ou moyeu d'un œuf dur. du blanc aussi. Outre ce le rossignol ayant esté deux ou trois ans en cage, devient gouteux: quand vous vous apercevez de ce, graïf. ses luy les pieds de beurre, ou bien de graisse de poulaille qui est un remède fort propre pour le guérir. Le roi Tignol

est airm" fùbiect. avoir des aposturnes es environs des yeux. du bec, quoy vous userez pareillement de beurre. de la eraùTc de gelinc. Il est besoing aussi de pourvoir à la maigreur du Rossignol quand vous verrez qu. 'ltyKpwf sera bcfbing.luy baillant. manger des figes freschef, en la faison, tM. rf< en autre temps, de seiches bien machees:puis le remettrez. (à pasture accoustumée, ainsi l'entretiendrez. Adutent semblabkment au roilU Çnol une autre maladie que lon appelle restreilî liement ouopprefnon de poidtrincjaquelle pretède d'avoir mange quelque choie rance ou grade, ce que lon apperçoit. la peine. battement non accou(lumc qu'il endure en ceste pamc 1j, à ce qu'il ouvreet ferme (ouuent le bec. Tel mal provient aLfij de quelque nerf ou s'il du coeur demoutonn qu'il n'aura pas afitez bien haché, luy sera demeuré au goufier, partant vous luyouvrirez avec grande dextérité le bec. le luy osterez avec une espingle, vous congnoistrez ce mal lors que vous verrez dans la gorge certaine chair corrompue. baillez luy après un peu de succrecandit lequel sera un remède fort bon pour le guérir. En fomme rous les Oiseaux qui mangent eccuts de moutonn, ou d'autres bestes sont moléftez de la maladie susdite.

Chap. LVII Pour cognoistre le passe de Canarie d'entre les autres & les maladies.

Le passe de Canarie est un Oiseau que lon apporte des Isles de Canaries fort cflimé entre nous:pour ce que cest un Oiseau d'estrange contrée. bien chantanr. Lon lccognoitcnrrc les autres. ce qu'il continue. fouflueplus les palfrges de la gorgéen chantar qu«. ne sont les autres. Outre ce, il est plus petit de corps, a la queuè plus longue. Partant les plus petits sont aussi les plus parfaits. Au coorrairejes plus gros lesquels quelquesfois. ornent la ttûe arrière ainsi que fols (& parce sont appelez fols. sont les pires. vicnçnt des Isles de la paline verte. Le naturel doncques du Canarin, est de n'cngraisscr point. de se maintenir bien en chair:Il est sujet fort. apostumes, qui luy viennent sur la reste de couleur jaune, lesquelles il faut oindre de beurre ou de graissc de geline environ trois fois, puis l'ayant laissé ainft trois jours. retournerez. demement luy coupperez lesdites.apostumes, d'où vous verrez sortir une matière espaiste comme le rouge d'un œuf. Ce fait vous oindrez lcfaites apost urnes trclbien avec la graifssc susdire. ferez tousjouis de mesme quand elles reviendronr.C'eû: Oiseau est pareillement molesté de mélancholic aucunesfois, lors il est besoing de luy couper le bout du croppion. l'espraindic bien forr, lgybailler. manger des herbes comme laictues, bettes. autres semblables. Mais si pour toutes ces choses vous voyez que le Canarin ne prenne meilleur amandement.vous le raffeachirez avec un peu de feraence de melons,luy en baillant. manger, mettez dans son goubclet un peu de succrecandit par deux foison environ qui dure toute une sepmainc. Ce que lon pourroit faire aussi bieï quand il çft sain deux, fois le mois. DE LA MAISON RVSTIQUE.. S. Lors que le Canarin roue, baillez luy des semences de melons, c» l'afoergez avec ;un peu de bon. in, ainsi que dit on parlant des autres oylcaux &cedeux ou trois fois la (cpmaine, le tenant puis au Soleil. parce moyen vous le ferez muer promptement. Vous en ferez de CmmujÊl mesmes s'il. des poux, pour faire mourir cède vermine qui le conlu-4p». ine, &pour l'entretenir.

Chap. LVIII De la Linotte & de ses maladies.

La linote cfr un oyseau bon. harmonieux, mesme timtrr celle qui est prinle dans le nid. Quelquefois il est mélancholique:hante les monts entre les buiiTbns, de meuttcs, bouys, gencuriers. lauriers. faict son nid de fort petites racines, de certaine autre matière 'reflcmblantc. plume.C'est oyseau faict ses petits trois fois l'an. Il est subiccxau mal phthyfic, ce que lon cognoist. le voir zinett. u hmélancholique. hcnssc, au ventre qu'il aura nucunement plus en-, . «» & que de coustume.plcin de veines rouges, la poitrine maigte, f hth. f. le voir espandre. becqueter le ihcnucy. Ce mal luy vient de la nouriturc du chencuy qui est fort chaud. Partant Je meilleur est de luy bailler du panis. ou luy baillant du chcneuy,fer de tel remède;. scavoir lors que le verrez estre molcflé de ce mal, vous luy coupperez le bout du croppion, luy baillerez. boire du sucre candit, tre sucre fin: & pour sa pasture, donnerez manger bettes, laiclucs, de autres semblables, quelquesfois aussi de la mercuire.Si l'aucz nourry auparavant de chencuy,

luy faudra bailler du pain pour le rafraichir, ou bien semence de melons, Bien pilée par l'espace de trois jours. Sa mangeaille ordinaire sera de faictes herbes. Outre ce, vous mettrez dans sa cage un peu de terre de telle sorte que bon vous semblera: toutesfois le meilleur feroit. mettre du mortier pile ou de la craye, afin que mangeant d'iceluy il guerisse. La linotte est pareillement subicte au mal appelle estreccissement L'mêtu de poitrine ou fapme. parquoy estant oppresse de ce mal, vous la nourrirez de semences de melons, dans son eau destrempez un peu de f. tri. sucre cedit ou bien des panides. Vous. mettrez en outre une petite pièce de reglisse, afin que l'eau prenne la faveur d'icelle & ainsi faudra continuer l'espace de cinq jours alternativement, à sçavoir un jour, l'autre non. Ayant soigné le jour que luy baillerez. boire de l'eau pureté luy donner une feuille de bette, ou d'autre herbe. Ce mesme remède servira. luy restaurer la voix, si l'oyseau estoit enroué, & il s'en trouvera bien: Combien que du mal dit phthysique peu en efferuppenr. Vous. ferez de semblables remèdes. l'endroit des autres oyseaux qui se trouvent affligés de telles maladies que celles d'ours nous parlerons maicucrunr.

Chap. LIX De diverses infirmités adviennent aux petits oiseaux de cages avec leurs remèdes.

Outre les autres infirmités des oyseaux, facilement ils perdent la vue, deviennent aveugles, si promptement lon n'y pourvoit, spécialement les pinçons. y tut. Vrs P9. PcQBpy» PoiM les gaair a oot qu'ils lovent du tout privez de veoir, vous prendrez bettes. en tirerez le suc, le mefner avec un peu de sucre, de Cesteliqueur, l'abbreuverez par l'espace de deux ou trois jours, alternativement, a (Tavoit l'ulfant un jour entre deux en la manière que nous avons dir, pour le regard de la linotte. Et mettrez dans la cage un baston de figuier, sur lequel l'oyseau se puille percher, se frotter contre les yeux pour estre guary. Lequel remède sera lors expédient que vous verrez qu'ils. tieront larmes des yeux, que leur plumage se hcrifleistffi» raet enri4.ra. Qinn d ils feront roolestez d'apostumes, vous userez de dts0}feMx. mc. mes remèdes qu'avons mentionné pour le canarin. Cijfs miM. r Autant qu'il advient souvent que les oyseaux se râpent quelle rompue si que jambe. l. m'a semblé bon de vous enseigner le moyen de les guaire. rir. Vous leur baillerez en premier lieu. manger au fond de la cage, puis vous osterez les verges. juchoirs, à fin qu'ils n'ayent et calion de fauteller pour chercher leur. ; luire.. travaillet. esmouvoir d'avantage. La jambe, à raison de quoy ils viennent. périr. Ce qui fer uir. pareillement où il y auroient quelque cuisse rompue, iêrez a</ucrty de ne la leur bander ou lier en forte du monde, car voustaurez feriez venir l'endroit de la Heure ou bandage, quelque apostume. Vous ferez ce que dit est fort aisémennr, si vous mettez la viande de l'oyseau au fond. partie plus basse de la cage, sans qu'il y aye verges ny ballons pour le percher, tenant en lieu escarté. de peur que oyant du bruit, ils ne se débattent. fecoient, leur laissant la jambe, ou cuisse qu'il y auront rompue, delicte sans estre bandée, car la nature la guati. ra. sera reprendre promptement.

Chap. LX Manière de se servir des oyseaux, quand on les veut prendre et chasser, comme on les faict chanter.

Nonobstant que tous oyseaux, horsmis le pinçon chantent en Hyver, assavoir le chardonnet, la linotte, le verdier, autres fcm« blables s'en trouvent routes fois aucuns lesquels estât fortis de la mue, aillent de chanter. raison d'icelle roue. Parquoy dès le commencement de May, purgerez ceux desquels vous vous voudrez servir en cest affaire. oy seller. chasser ainsi que s'enfuir. Vous leur b.i ierez en premier lieu Hic de bettes. meslé avec un peu d'eau pure, le jour d'après, leur donnerez une feuille de la mesme herbe: Le croisicltne enfu. uant, les tiendrez enfermez en la maison, les mettant sur la terre, rôti qu'ils mangent d'icelle respacé de dix jours, les retirant de l'our en jour, petit, de la clarté en lieu obscur. Et estans pass'rz les dix jours, leur baillerez de rechef des bcttes, les enfermerez dans une quai fléen lieu ténébreux. escarté. Le soir vous les penserez. la lumière de la lampe, faisant en y sorte que les oyseaux voyent cette lueur l'espace de deux heures, pendant ce temps pourrez nettoyer leur gtfbcler. vaiiTcau. boire, je leur changer de huit en huit jours le chencui, l'cur donnant de la feuille de

bettes chaque quarriesme jour, chaque vingtiesme jour le suc d'icelles, spécialement aux pinçons, Jesquels sont les plus subieûs de tous. devenir aveugles.Or, pour crr.pescher qu'ils n'ayent des pouxjcur faut. nager de cage tous les vingt rm. f ftr jours, &aussi pour une autre raison, qui est l'ordure. la puanteur qui. 1 1, ?", les pourroit facilement faire mourir. Ces chefs doivent élire faictes dtifou!x. xufques au dixiesme d'AouilJcquel terme expiré, vous les purgerez de riouueaux en la mesme sorte que dessusJcur faisandr petit. petit veoir l'air, jusques au vingtiesme dudit mois, auicz soingde ne les tenir au Soleil y ainil ils vous serviront ttcfbien pour chasser. oy fillcr au mois de Septembrn. d'etlobre finalement en tout le relie.

Chap. LXI Du Mesange.

Nt. e les petits oyseaux de cageje Mefange est <Te nature allègre, chante doucement. foefuemew, beau. plaisant outre mesure. la veuc. Niche trois fois J'année, la première fois environ là fin d'Avril dans desatbrisscauxouhaycsde Lierre ou Lauhier. Lafe"T conde, la my-May.La troisesme. derniere, ils sont leurs petits. là fin de juin. qui est leur reigle ordinaire. plus commune. Car aucunesfois ils s'avancent ou reculent plus ou moins. Leurs nids sont faits de racines d'herbes trefdeliées, iouuét defeuik» le de Cannes selon la commodité des lieux où ils nichent. Pour nourrir le Mcfange pris en son nid, vous le paillez de coeur. Oitrr. r. re de moutonn bien hache menu, oilant la graisse. les netfs. ou bien, de. tit coeur de veau.ou de geniiTc, oflans pareillement les nerfs de la graif. fc, le tout bien battu. decoupe. cause de la digeilion. Vous lappallellerez doncques dans son uid souvent, luy baillant. chaque fois un morceau ou deux, non plus, à fin qu'il ne meure trop saoul. Et lors que vous apperecurez que leMcfange voudra manger seul, vous luy pendrez. la cage un peu dudit cceut haché: sans toutesfois laisser de l'apparteHer par fois sur jour, pour plus grande feurcté. après qa'rl sera accoullumé. mager seul, luy pourrez bailler de la parte dot vous le nourrirez (culemet, sans plus luy bailler du coeur, qnand il. sera accoutume. Outre ce, si vous avez enuic qu'il prene quelque beau char, ayez soing del'enseigner:car c'eil un oyseau fort detilc.Les Mefanges. ". m " r, qui sont pris en chasse deviennet plus par faits. meilleurs, les autres. lf£. £j%? les ont de coustume de demeurer sans chanter l'espace de dix. ours après qu'ils sont pris. VousJcs nooriixcz huu jours durant de figes, fraischesou seiches, païs commencerez. leur bailler de la parte, que lon fu& pour les roflî.;nols, de laquelle nous parlerons cy après: ceux qui se nourrùTcnt de pafrc, vivent plus que ceux qui. mangeât que des figes.

Chap. LXII Du passe solitaire.

Le passe solitaire est naturellement mélancholique, ayme les lieux escartez, de mesme le nom, qui sont alt»rd. y» |»fcz solitaires, comme font vieilles ruynes des temples. lieux deshabitez, esloignez de la compagnie des autres oyseaux. est très jalouse de ses petits. faict son nid en trous. fentes des vieils édifices, niche trois fois l'an la première en Avril. La seconde, environ là fin de Mai, La troisesme, au mois de juin. Si voulez nourrir. tirer plaide des Passes solitaires qu'aurez pris rwr en leur nid, choisissez en des plus grands. plus gros, à sçavoir couverts de plumage, autrement vous ne l'avancerez jamais. Si d'aventure, pourefhc défia grands ils ne vouloyent ouvrir le bec, vous le leur ouvrirez, leur baillant la bechée trois ou quatre fois. Et si vous vous appercevez quils voulurent manger d'eux mesmes, leur pourrez mettre en leur auge ou quj(Tetiede leur mangeaille, da cœur dessufait, sans laisser ce pendant de les emboucher, jusques à ce qu'ils mangent bien tous seuls.. iis. ceux qui ouvrent le bec, vous baillerez du mesme coëjr, après que aurez levé la peau d'autour, la grille, à chaque heure une fois, ou plus si vous les oyez crier, voyez qu'ils ouvrent le bec. Mettez dans leur cage un peu de paille, ou du foin, les tenez les plus nets que pourrez, fino ils deviendront estropiats, ou mourront en peu de temps. Vous ferez doncques ce que dict est, jusques à tant qu'il y ayent mué, après si vous les voulez tenir en fable, il sera bon, toutesfois j'estime meilleur de les tenir dans le soin tout l'hyver ensuyvant. Et lors qu'ils mangeront d'euxmesmes, leut viande sera du cœur haché menu, quelquesfois de la patte que lon baille aux Rossignols. Et aucunes fois extraordinairement leur pourrez bailler des œufs durs, semblablement des raisins secs.

Chap. LXIII De la Grive.

La Grive est un oyseau cogneu d'un chacun, non moins bon. manger que. chanter: Il faict son nid es monts pleins de neiges, de glace, sur des arbres très hauts, qui est fait de fyeiïré de bois, mefHz aussi de la terre, façonné en forme ronde d'un singulier aruùc: au rond duquel ils laissent un trou, tli. qu'il ne se remplisse d'eau par les pfuyes continuelles, dont Ces peins fcjoyent furîbqetz. Ils sont des peur, trois fois l'an comme tous les aunes oyseaux, a(îàuoir en Aunl,M»y, hiin. ..L'on doit tenir la mesme reigle. nourrir la Grive prise au nid, que nous avons dit du passe solitaire, tant pour les gouverner petites, que lorsqu'elles seront désja crcuëset devenues grandes. Outre ce, faut sçavoir, que la Grive est beaucoup plus délicate. mignarde que n'est le Passe solitaire, a les os plus tendres. Tellement que pour l'entretenir, faut qu'elle soie tenue fort nette, polie. Faicts que la Grive que vous voudrez nourrir, soit grande. garnie de plume. car, si vous la choisissiez grande, qu'elle commence. manger seule. à muer, vous la nourrirez plus aisément, deviendra meilleure, Il faut aussi noter qu'il y a deux sortes de Grives, Celles qui sont mcil-r)tx firtn leures. eslever pour chanter, sont plus petites que les autres, de dej CmUi plumage plus brun. obscur, appcilez en Italie T»rii Sàfoli. Au contraire, celles qui ne vaillent rien. «.hwtcr, fom beaucoup plus grosses te tic plura.igc plus blanchastre, appelez par les Italiens TorâtUt. Lesquelle, mon jugement sont meilleurs pour manger, que. les ouyr chanter.

Chap. LXIII De la calandre, Cethevis. alouette.

O vs cognoiffbns le naturel de la Calandre par fesef-CaUn4re, fcis:carcest chosediftkilcdcl'appnuoifer, il elle n'est. ". » prise au nid. Elle se despitc quelquesfois tant que cest ". ' metucille, chose quasi incroyable, pour estre transportée d'un lieu en autre, en ce despit demeurera un. mois entier sans chanter. voire lon en y veu aucune! qui n'eusscnt iaraais repris leur chanr, si on ne les eust rapportées au lieu accoustume. L'Alouette, ores quelle soit desdaigneuse, nelaifle routesfois le tUmm, chanter en tel cas plus de deuz ou trois jours, ce que pareillcmét faidl le cethevis. Ces oyseaux sont leur nid en terre. es prez, quelquesfois parmy les chaulmes. Leurs nids sont de racines d'herbes seiches: Font leurs petits trois fois l'an. La première, au commencement de May: La féconde, l'entrée du mois de luin. La troisieme. dernière. la my-juillet. Toutesfois ils changent aucunesfois selon la saison. le temps, ainsi que sont tous les autres. Ces trois oyseaux pour estre d'un mesme naturel. conformes enrre deui/c nourulfent aussi en mesme forte. Leur viande. pastuïe ordinaire, sera celle mesme que nous avons dit esttc bonne pour les autres oyseaux, àsçavoir ecurr de motKon bien hache, menu de battu. S'ils ne mangent rous feuïs, vous lei nourrirez en leur nid aavec grand soing, ainsi que verrez estre de befofn. Prenez garde qu'ils ne demeurent gucrcVdaus leur nid, de peur qu'ils ne deuknvict estropi.its. Mais quelques jours paiTezcctrz les dans leur cage ptuée de sable menujfic les. Utitez jour. nuiét.estans accoustumez. manget tous seuls, vous leur bullerez du cœur mesle avec ce grain que les Latins appellent Fat. ou bien avec parte que lon fait -pour les RolUgnols, de cela les nourrirez jusques_à tant qu'ils loyent deucnui gr£ds, qu'ils Ce foultiennér sur pieds.aprés, vous espandrez du grain iufait nomme Tdr, parmy le sable de là cage, affin que les oy féaux puissent apprendre. cognoistte d'eux raesmes ledit grain Centre le lable, le bêcher quant à quant, continuant néantmoins tousjours. les appalrelleravec du cœur de moutonn ordinaire cVaccourtumé.Or commençans ces oy féaux. muer, vous pourrez leur bailler du thencuy, de Tespeautc. des cribleures de bled. Vous mettrez aussi dans leur cage une pièce de morricr fec: ou bien de pierre ponce: ou bien de la craye, à laquelle les oyseaux puitTcnt aguifer oefrotter leur bec.lequel facilement s'espointe en bcchât, affin qu'ils en mangenr aussi quelquesfois: car cest choie qui leur proffiic beaucoup, est propre. les purger.

Chap. LXV Pour faire la paste que les rossignols mangent. bonne aussi aux Passes solitaires, Mesanges, Grives, Merles, plusieurs autres oiseaux,

Otr faire parte pour le faits oyseaux, de laquelle avons faiéb mention cy devant: Prenez fdnnc de pojs chiches blancs, la bluttcrez par un bluircau fo/ngneusement, aimî que lon fait la farine de tioumcnr, en telle quantité que verrez entrebesoing. Pour exemple, que la quantité de farine soit de deux hures, avec vue livre d'amandes douces, choilies, pelées, esquelles vous pilerez trefbien de mesme façon que li vouliez faire afte de marfêpain. avec cela, ayez trois onces de beurre frais, lequel eurre vous mettrez dans un vaisseau de cuyvre estairné, y mesletez ladite farine, amandes ensemble: après que aurez fait cela, mccrrez ledit vaisseau au feu de charbon, affin qu'il ne fente la fumée, re■roucrez ceste parte sur le feu soigneusement avec une cuillier de bois, affin qu'elle se cuite peu à peu, y adjousterez deux moyeux d'œufs, & bienpcudesaffran: lors que verrez que le beurrecommencera. se fondre. Outre ce, vousy distillerez derfus miel liquide 9c deltrernpc, tant que la parte vienne. s'incorporer avec le miel, devienne grenec.continuant ce pendant. U remuer avec 1a cutlhcr, de crainte que le feu ne la consume. Ayant. net ccl.i, vous prendrez un crible percé, en sorte que par ses trous puissent '- forcir grains égaux. ceux que l'«yfeau, pour lequel vous faites la parte, mange. Et quand la Parte fera. allée par le crible, les grains faits en la quantité. qualité requise, pour le besoing de l'o. feau, vous prend. es la parte qui n'aura peu palier par lesdits trous, La rcmçttrés cuire trefbien, de xcchcf, la pfferés par lcmesme crible tant que la choie aye sa deuc confidence.

Er pour conserver. elle, il. faudra respandre du miel dessusja maniât
& remuir dextrcmét, en aurés prouiïon pour l'espace de six mois.

Chap. LXVI Manière de cognoistre plusieurs & diverses maladies qui adviennent aux oiseaux.

Les maladies des oyseaux sont diverses, ceste diversité tummtàht» aufe p.imllcn.cc divers effets, & divers iignts:lesquels ./Tans caches, la maladie est aussi cachée, laquelle on ne peut donner remède, d'autant que lon ne sçait dont -lle pretède:!!.. quelle maladie c'est, ny quel remède. est bon ou expédient. la guarir. Partant il convienc ncestairement remarquer les lignes extérieurs pour cognoidre le» maux qui sont au dedan, non moins. l'endroit des oylcaux, que généralement des autres animaux; parce l'ay bien voulu recueillir en ce Chapitre brièvement ce que nous avons traité par cy par là en divers lieux, où il est venu. propos des infirmités des oyseaux, de la cognoilLmc d'utiles, pour la commodité. infini et lon de ceux qui Veulent cognoilhe les maladies de ceux qu'ils noomiênr. les oyseaux sont donc sujets entre autres infirmités aux apûitu-Âpfiumê. mes qui leur viennent. s'apperçoivent en la te fte, jaunes de couleur, gl oires comme grains de chencuy, quelquefois cfoiss. ut. la grosseur n'un pcm, un mal qui afflige communéretnr tous les oyseaux, pi iivcipalement ceux qui sont de eomplexion chaude. Autre espcce de mal don tics oyseaux sont molertés est appelle mr.l Jit "fubtil, dir des Grecs Wtf///Tr:carl, oyfc ni qui est attaim de cette maladie enfle par le corpsjequel est tout clpars de veines de sang, Si. la poitrine maigre.Ôt en outre, l'oyfou ainsi malade, ne fait que prendre. jettetouelpandrel.i viande. ehcneuy. Gmm les gouttes sont autres sortes de maladies communes aux oyseaux qui les affligent fort. car quand ils en foui atteints, ils neie peuvenc remuer ny foulrenir, cause de la douleur qu'ils endutent. Ceste in Êrmité est cogneuë. la iud< lie. . fpreié d<. jambes. des pieds. LMithmccfrune autre maladie.qin les travaillejaquelle fecognoist ft"> €\ \\' l'oyseau deuiét enroue, ellement qu'il ne peut mettre hors hvvoix ou s'il la met hors, cest en fonsaspres. imparfaits. ou bien, s'il ne. sonne mot du tour, vous luy mettras la main sur la poitrine, y sentant un battement non accoustumé, tommeiretedaur d'une opprefc fion. difficulté grande, alors vous aurés un signe alteuré, qu'il est <-ttt. yt jt Ûifi de ce mal.Souver aufTi adnicnr qu'ils crier, ou jettet voix lamenta um.iuLuK blessante p4aigoér, qui denotet clairemcfrcquMs sont art hmanques.Les oyseaux devien net pareillcnett souvent autuglts. alternent, quoy /lon ne donne prôpr remède, ils ne 54U un lient point. Laquelle infirmité 1.

cûappe reçue tuadilsietiéxlatrncs des yeux, par ccuaincs plume; ?<p«. Mél dt enfion.. V .. f. qu'ils onraux environs des yt-ui lcfui.llea feftfenr.. Le mal caduc faille fembUblement les oyseaux, dont rtsgunrit fenr peu souveh ou ianuis.. quoy n'y a jutre remède que de gar der l'oyseau que vous noumlicz.du Sulcil en Efle. s'il en eu happe. première fois, luy faudra couper les oncles des pieds, l'arrouianc de bon vin, les purger souvent. Aucuns disent que les oyseaux sont subjectsau mal appelle popic, ce. ji est faux. Car le. al que ceux là appellent pepic, n'est point pépie en effer, nuis un autre mal «jui vient dans le bec des oyseaux, auquel est bon d'user de tel remède. Prenez semence de melon, la deflrcrapanren eau pure îny en ferez boire par deux ou trois jours: & vous apperceuanr que l'oyseau s'en porte mieux, luy baillerez va peu de succe fin, delti empé pareillement avec eau succree. Il est difficile de cognoistré quand l'oyseau. le mal du croppion: & de. 1 partie n'en sçaurots donner meilleur argument, que une raclant. »he djnt l'oyseau malade se void détenu sans vouloir chanter. Le remède est, de luy couper la moitié de cette pointe qu'il a: car vous ne fç, auriez luy faire que grand bien. cest un mal donc tous les oyseaux sont molestéz, mesmement ceux que lon nourrit en c.ige. Outre les maladies susdites, les oyseaux ont quelquesfois le flux de ventre, qui se cognoist. leur trente qu'ils sont plus liquide, que de couicume. au battement de la queuë, à ce qu'ils la ferment. Le remède est de leur couper les plu mes de la queuë, celles qui /ont. j'enroure du conduit, par lequel ils se vuydcnr, l'oingnam avec un peu d'huy le. Et au lieu de chenevy luy baillerez graine de melons par. espace de deux jours. Et. ce sont oyseaux qui ne mangent point de chenevy, ains du cœur, ou pa(lc, ne laillez de le leur oster, au lieu de ce, leur bailler des ce afs endurcis au feu en la forme qu'auoni dit cy devant.

Chap. LXVII Quelles maladies viennent particulièrement à un chacun oyseau.

Les propres mtladtes de rossignol. Ltspraprtt JUmUdùi dm tbtrdonntt Ltt fTêpTtt. : & (. I. Vtrdxr. Ltt prap tt. iludus dm

Les vieiîs Roffignols de cage sont subieds. gouttes. fpafme de poitrine, ausquels maux la Pallcfolttaire est subjecte aussi, outre le mal caduc ou vertiges. La Linotte est molestec du mal fubril plus que tout les autres oyseaux, comme aussi d'apostumes chaudes, fpafmc, gouttes. Le Cliatdonnet est costumier d'avoir des aposturaes. mal subtil. Le verdict au contraire n'est point tant subied. maladies.c d'atftant qu'est de meillcutc compfcxion, de plus grande force. cest pourquoy aussi bien rarement il devient aucuglift.. l'aveugliûcmenc estplusfubie&le pinçon que-cous autres, quand il est surpri. de ce mal, il ne vaut plus rien, car il. retombe de techefa tout prop os. Deux seules infirmitéz surprennent volontiers fiff' le Serein, le. si lu btil caule par la vieilleflc, les aposthumes pretc-P,,". dames du chenevy. Ces deux maux mefrets nous voyons advenir. tmmm laPass:de Cinarie d'Espagne, combien que le mal fubril la molesté wi plus rarement. Elle est aussi subjectcau fpafme& opprcflion depoi-1m tf td, ' trinc, caule de son exccflûe chaleur naturelle. les Mefanges sont itîpwofnt subiers seulement aux gouttes plus qu'oiseaux qui foicnt.La Parte fo-r>MJiJ. litairéest travaillec des apost urnes, de la mélancholie qui lafaict M, f. Zbien souvent mourir. Le cethevis quelquesfois dément aveugle, i, ucuncsfois est molcltc du mal fubtiî. comme fait aussi l'autre aloùt-i,!. m te qui n'est point huppée. La Calandre semblablement estfubic&cau »UJêt, m mal subtil y aposthumes, nux gouttes, & ce qui est plre.deuiét facile-. ©. ment aveugle. Le Tarin semblablement est fort subjec aux apost hu-caUnT' mes, bien souvent meurt de grailé. Le plus forr. tobufte oyseau Tarin. qui ioit est le merle, auquel. ne trooue aucune infirmité, qui le tue, M<rlt. excepte la vieilleflc, qui est une maladie commune, devorant toutes Gr, choses mortelles. Lagraisse. les aposthumes nuisent quelquesfoisà la Gnue, le mal du croppion, qui est commun aussi. tous les oyseaux de cage,

Chap. LXVIII Purger son oiseau, en quel temps, combien de fois on les purge tous les ans.

Le Roffignol. autres oyfcacx, qui mangent coeur <8c parte, doivent estre purgez du moins une fois le mois avecdeuxou trois vers de colombier, chaque fois: deux jours apresmettr ez

dans son abbeuvoir la grœ leur d'nc noix de sucre fin, la où la voix luy defaudroit, faudra mettre dans ladite eau de la reglifc, autant qu'il en faudra pour donner faveur. l'eau, ce qui luy cfdarcira ttfcbienla voix. Lapurgation susdite est necetfaire quand ils veulent muer. Que la cage ne soit jamais sans terre ou fable: Que lon Tarrou se du moins deux fois la sepmaine, pour avanccrfa mue, pouraffeurance de sa vie, le tenant puis au Soleil, jusques à ce qu'il fo it prêt que fec: le semblable soit fait quand il sera molesté de poux. & 00 luy bailcdes figues seiches, cela le sera estre toyeux.

Chap. LXIX Pour purger les oiseaux qui mangent chenevy.

LEs oyseaux qui mangent chenevy. auront pour purge semericei de melon. ondées, herbes ai nu qu'adui ferez, à sçavoir Cicorée bei tenait tues, scariole, mercuire, qui est principalement bonne pour la Linotte, mais baillez leur telle herbe que voudrez. car elles sont toutes trcfbones pour dôncr aux Oiseaux pour les fmrger, mesme encores qu'ils n'ayent besoin d'estre purgez, il ne faut laiifer de leur en bailler tou(jours, en outre leur bailler parmy de la terre, ou mortier sec dans la cage.à fin qu'ils en puissent manger. ou l'cmpoudreri leur plaisir. commodite, ce qui leur est treflain, avec ccleur faudra donner dusucce, ainsi qu'avez entendu. Vous vous apperceurez quand l'o.ifcau voudra muer aux plumes. qui feront parmy la cage, lors l'arrousez légèrement avec du vin, comme nous avons dir. les oyseaux muent aucuns. là fin de luiller, autres. là fin d'Aoust. Ceux qui sont niais commencent. mueraussi tost qu'ils sont naiz, dure leur mue un mois. Vous lesirrousez de vin, du moins deux fois la sepmaine, pour les avancer. muer plustost.

Chap. LXX Pour scavoir combien vivent les oiseaux.

ff&gn. quelqu'un adefir de sçavoit combien les oy féaux vi« M&jKj uent. Entende qu'entre les rossignols nucuns vivent VHi»opt-fàSÔjstois ans, autres cinq, les autres jusques à huir. te char. " prg\|cnt jusques à ce temps. De là en avant ils ne sont plus KSvV'en perfection, ains vont déclinant pcuàpeu. L'on. bien xœQ0\çli des rossignols qui ont vefeu jusques à quinzean», fpt d» Mt~. tousjours chantans peu ou assez, tellement qu'ils vivet selon le bon traitement qu'ils onr, ou bien selon leur complexion. les Ai ©fan. es pour estre subiersaux goût tes, vivet peu, alLuoir trois ou quatre ans au plus. les Pâlies solitaires vivent en bonté, jusques. cinq ans: Pluyit des Péf-si curs meurent de mal subtil y aucuns d'apostumes: aucuns de gouttes: fa/dit.. aucuns des jeunes meurent du mal caduc. les chardonnets vivent ykdischtr' dix, voire quinze. vingt ansplus Ou moins, selon leur complexion, dtnntts.. sont toufionjs en bonne disposirion, chantans jusques au dernier. jourdeleur vie. La Linotte est de breue vie pour estre subjecteaa Linotte roa. . . . aucuns, vivent deux ans. autres trois. autres jusquesà cinq, selon le gouvernement. traitement qu'ils ont. les verdiers vouent aucuns cinq -.autres huit ans, pour leur bonne complexion, r« d»K<r~. Ourcc qu'ils ne sont sujets. maladies comme les autres Oiseaux. les Pinçons vivent peu, d'autant qu'ils sont sujets. aveuglcr: aucuns vivent un an: autres deux: autres jusques à quatre. Ptùsieurs meurent dft jtk d Pim-haut mal, à raison de ce que lon les. tenus l'esté au Soleil, qui leur. P penerréau cerveau. les Calandres, cethevis, Alouettes: vivent t yk dtt Ca'. a. crncrir l'une comme l'autre e(pccc:comme trois ou cinq ans, quel» Undrtt, c+-que Calandre vivra plus long temps que le cethevis. mais elle est A-mélancholique quand on la transporte d'une place. autre. Le CanarTXc 110. 'P. S ne. . c l°. g. Ç vie, comme de cinq, de dix, de quinze "•ans.voires'etvenVveu avoir vefeu vingt ans, sont toujours bons. te it. Tarin est de dures de six ans ou eniuron, selon que lon l'entretient r"dTrm bien cest un oyseau duquel on ne fait pas grand compterai fonchâj est ennuyeux: & aucuns. prennent plaisir, autres non.

Chap. LXXI La manière de chasser aux petits oiseaux, tant ceux qui chantent qu'autres qui sont bons pour manger ; mesmes à toutes autres sortes de petits oiseaux.

Pour prendre Oiseaux à la pipée, un homme se doit Chasser & U cacher dans un buisson, y mettre de la feutllçe, a-t'P'. » ucc vu fifflcr, pipcr, siffler, contre Faiïânc un oiseau, qui est prins, ou qu'on prend. On doit prendre un passereau, le faire crier en luy ferrant les ailes ou les pieds: lors les Oiseaux viendront au feceurs, penfans que le chat-huant ou hibou. qu'on aura perché auprès, retenu en un laq) le tienne: & ayant mis des gluons sur les branches des arbres, les Oiseaux qui viendront au secours,(e perchans, s'englueront. Pour prendre pinçons. la pailée, c'cit. dire, au lieu ou il y ait bon-. 4 Jf Et. ne passc de pinçons, taut environnet trois arbres(qu'on aura coupez, iû tt%. après plantez en une plaine peu loing l'un de l'autre, en rrepied) de feuilles par bas comme une loge & parmy. cux tendre une corde attachée. un baston, supporrec de l'autre costédune fourchette, laquelle tiendra un homme loing de là.et en y elle pendront deux ou crois pinçons attachez & faut mettre des gluons bien déliez sur. faits arbres, plus loing de là, deux ou trois cages, où feront des pinsons qui appelleront les patTants, lesqueh venans voir ceux qui sont pendus, ou es cages, s'englucronc sur les arbres. Ché/ferê Pour prendre perdrix. la tonnelle, ou tomberel, faut qu'un hom-tmnta». mefoir derrière une vathc, ou uncheval de bois ou d'ozier peint, . qu'il approchera en guife de vache ou de cheval, ce pendant il laf- chera les filets fut les perdrix: telle ch.tlic. & maintenant défendue.. Pour prendre perdrix. bcccarses de nuict au £cu, faut allumer une mefebe dj vieux drapeaux secs, mouillez en suif fondu, puis ployez ensemble en une torche grosse comme le brasjongue d'un pied: puis faut estonnei les pctdrix,àfin qu'en volant elles se mettent dans les fi-ctar/ desquels elles feront entourées. mém Pour prendre Oiseau. la main, fautespandre parmy quelque aire, grain ou mil trempe en lie de bon vin. jus de feguc, puis seichez, deque les oileaux en auront mangé, ne pourront voler par après, le les prendra l'on. la main, Dd ij Pnrt ei-. ont. rcn. se oiseau. l'arc ou l'arbalestc sur raaisons, arbres, but-f4xi'4r<. tcs. uc ijAlestier. i. fagettes doubles forchées en la partie dedeuân, quand il voudra prendre oyes, ou autres grands otfcoux, par tour bien aiguës, qui tranchent l'aile ou le col qu'elles toucheront: car la seule perceurc commune de la fagetre ne blelleror pas tant loiseau qu'il peust demeurer là: mais s'en Jr oit pcrcc, blciTc, combien que possible il raourroic ailleurs.

**FIN DU SEPTIESME ET DERNIER LIVRE DE LA MAISON
RUSTIQUE. P788**

TABLE DES MATIÈRES CONTENUES ES SEPT LIVRES DE LA MAISON RUSTIQUE. P789.

Les tables des matières et des maladies font référence à la pagination d'origine du livre imprimé et non à ce texte remis en forme. Elles n'ont pas été remises en forme.

Ou la lettre A, signifie la première page de chaque feuillet, & B, la seconde.

A.

Abel né le quatresme de la lune, jour bening 18.4

Abricotier en Latin

Agripaume es lieux mal cultivez & raboteux. 1 2.4

Aigle roy des oiseaux. s8l. 4. naturel des ailges ibid, g

Aigremoine \herbe 116.4

»v'. .minai nu. ySTiific»

Abricots & abricotiers, comment l'enter 189. £

Abricotier enter fini fort tendres

é, fr. fut éviter leur pudnteur, 4pres en

4uoir mtngc ibid. 10. .4

kA il pour £rder. que les oifedux ne fd

à Uqelte

XIO.4

cent tort éux fruits 100..

Absinthe ou aluine 138b, huile d'absinthe

bonAir nccejfdtre. U m4tfon rustique

ifr

Acntrus

114.

sAire. \f4ttre hic. 0. .4

Ache comment cultivée

, quelles

Aldbtes four dtfriUer 148.4..149.4

font ses vertus

101.4

AUmbics de verre comment domei ejlre

%Ache de rifée

IKo.4

gouverne'J 25z.fr. élection & eux 254.4

plus de fois Acheteurs,

que de Jots

Alambics des Vénitiens 251..252.4

vendeurs

14

Alberres HO.4

18-.fr (18.4

kA di créé le premier tour de. l'une

sAtgne4ux comment doivet ejlre trdt

te'XjCT' nourru, o. 4.. 6.

chdjhrer Aignedux ibtd.

Ai0telets pour. dire troupedux 66..

mdïddies des Aignedux, leurs re

medes 69.4

Agnm edfim ou pUnté i6yb

Agriculture moderne rdpporte et re ment du mesme points de celle des
fruiB précieux: vtiUté de fin itou île.

Alkfkenjri. 16. Jb .eyjes vertus, ndturel ibd.

Alkermes, et confection d'dlkermes 176.fr

sAÎLoes du idfdtn. 3. .4

Alouettes, leur nourriture, et ndturel

eâ. d'flutne. 4. . fr

sAmZder les terres. 195.4. et quel doit

estre Le pen i6i.b

Amsndiers en quel lieu et en quel tepe

initient estre fIdte\O%.h.ty 209. hdfiler arbres. produire fruict 129..

Amondes dmcres. dites douces 105.4

A mondes fons coque 104.4

Amdndes naturellement. frites 105.4

4.109.4

Amydon quelle forte desdrme, ejr co

rne UldfdHt faire 311.fr

Ancholies herbes xAneth 139.fr

Angélique herbe, rjr fd vert» ill.fr

tau d'sAngelique composée i6o, fr

Angeuins dmdteurs deleur proffit 12.

b. 1. .. Anguilles rendent Vcd» plus

légère s.b AnguiSters 2K4.fr

sAn\ouJbon ternir 7.4 Ants 140.

4.127.4 deCfnnéeduecprogn

fticdtion de ft conjrttusion parlesdo<~

j(e tours des fer tes de Noël Isib

xAppetis pour les bdrnoïï de Ubour 10.fr

Appétits ou efchd lottes. o. .. b

Aquitdine, Pdjs fertile en toutes fortes

de biens. .4 frdignes lobons en bat

fins vtolence, fgneae pluye. 3 .fr

K/frdigne devorée pdr un cheudl 82..

Arbres et drbrtffedux, duec discours

furce 157.4 Arbres de deux fortes

en gêner dl 360.fr Arbres en quel

ternir de ment eJrrepUnte7. .fr

r/f< lieu ty fôUge des Arbres en gêner dl

208. sArbriflèdux pour repUter

i90.fr Arbres fruitiers en quels in

terudlles doutent estre plante. 15.4.

355-

préceptes de plénter\Arhes frutfl/ers

2z5.fr.116..

Arbres commençons. crotflre, fimw;

dément estre fugne. 28.4

planter, semer, C7" «ifrr Arfrw p»ir

duoir fruifls exquu. 0. .4

x tf bescher. efchtqmter lés

teunes Arbres 217.4

Esmonder, nettojer et deschdujfer les

Arbres 17.fr. 20.4. 226.fr.cr 227.

4.357i

Arbres broufié 226.4.

Arbres mou/f devienet mdigres 117.4

médeciner les Arbres 118.fr

idunijfe. et ff/fi/i/ <T. r fr. 119.4

C7" fw /« nulejlent ibid.b

Arbres perdons leurs fleuri comme doivent estre médiane. x-i.

chien mort. ou dutre charongne mift du pied £un

Arbre malade, se reui

grt 117.4

pour faire mourir les vers qui nuisent dux rdetnes des Arbres, lù.b

comment il fdut rendre fécond un Arbre fier île. 1. .b Arbres fort Ans

rdtfin 106.fr. rfr« aquatiques, C7" /f »r/ <<-« , £7" nature

360.fr. 1 forme de. Aire vemr. r

sauvages de semences. eycé. 5. .fr

Arbres sauvages quel terroir démon de.

ty leiernaturelsropriete & dijfe-.

nMKtf 3604

Arbres de haute fustdycen quelle foi

fin plante! 356.4

•«r 4»/r. »«/« yîr/i ce Arbres verds en tout temps i04.fr

Arbres enteen quel temps domet estre transplanteT 206.fr Argentine médicinal, iu.fr

<&v Arbres ft ni tiers en port/ eu lier Ariflod. ie de deux fortes. {y ou elle

208.fr doit estre pUntée 111.4

Arbres transpUntelneilleurs 190.4 /r meniac -, a//: j/.vr 210.4.

sArbxes. noyau 189.4 Armise 140.4 Aromates dtflitl

gros Arbres en quelle fdifin doivet estre. 66.fr. cr 17 2.A. Arondelles dijt

plontel 207.4. CT replante tbtk. léés !s<.a. 261.

Arbres pLnte\ fins, mes 116. a. Arpent de terre combien contiet 187

xArbres trop fertiles comme pe/tuet estre Arpenteurs de quelles ebofes ajiuenf

rehfcl 228.fr.2x9i. firegdrnu 288.fr.cr Zr.

TABLE.

dément exécuter leur œuvre 190.4 feïhonty vigildnce du fermier y.V

comme l'Arpenteur peut redmre Uute 9dtng de Mène.. 45?. 4. fd figure

forte de terrt du quelrrc zyi.b.duec 250.4

un bref de tout l'drt de Fdrpentdge il.. i. de Mdr're multiplié ;;/

infrumentsty gens necejdtres pour Bdrbe de bouc herbe Ts4«<

Arpenter 188.4. £7" iS<;,4 Bdrbe de chèvre herbe 217.4

Anches, VêjeJ hcrethes. Arrcfkbeuf. en y Bdrbes aux veaux 37 \b\

nemie du Uboureur çy pouruoj dinfi Bdrbedux potjfon. 8. .4

ntmmée uy.b Bâfilic seme, leu'e. trois tours de ld.

Arrochesey kurs pdrticuldrte7 96 Jb 89. b. mdlcdifttom profitent. cefie

arrouser les herbes 89.0.225.. herbe 135..

Artichdux <) \.d.b. leurs vertus eryyd. entre le Bdfiltc et Fdmbrey. haine

{y culture tb.t dupes et Jiuris \enne- perpétuelle 135.

mut des Krtuhdux S4-. le Bdfiltc engendre douleur. et fcor

Afres pour Ubouer 197.4 Aptes pro- pions en ld tefle 135.

gnostiaudns ld pluye n.b.S. .d.ndtu- Bdftlic dijilé ij6.b

rel. bonté. et porter d"dfneje ibid. Bdjfets, chiens. terrier, et comme il

Fonde. aÇm brujlé pour gudtr le m.\ les fdut gouverner, et s'en servir

fimBlnn. 4.4 asperges peuvent 579.4.

croître des cornes de moutons loi.b. Bdjfets de deux fortes.. 7 8.4. et com»

101.4 AfloUgie muentée pdr les ber- me il les fuut dresser ibtd.b

gers 6s.d Auclldtnesey duelldiniers Bdflrdierefourduudgcdux lo.b.

ii 1.4 Aueâd mes dijt liées 16.. 190.4 le Ljjiir duprefènt diffe
 Auges pour les pourcetux, de bon de Td- rent de ïdneten 1.4
 mdrife 163.4 Anges dupres des puits Bdftiment doit estre selon le revenu
 four dbreuver le befidd 8.£ Auges \o.b
 pourdrrouser s.b Auln)cs, ey Bdftiments où et comment doivent
 dulnes 283.4
 Aulnes cornent pUntées estre situe%. £.8.4?
 s6i.b auo me, (y fd culture 30 4.4 du Bftiment et pour pris de. Mdi»
 Auomedifiilée 304.4 Auronneou fenrufiiijue j.b
 gdrderobe 138. AUtcnneeyfd Bdjiir en heurt 6.d.eyj.d
 constitutton 15. Autour. (y cf- Bdfion de Géométrie pour drpenter les
 preuiers dijferens 3S2, t.U mxmere de terres 289.4
 les prendre «y nourrir, et mdUdies. -

Battre le bled (y ïdire. ce. dire 199

uec remèdes ilidb. £.300.4

iSïuergndt. \tuduftrieux \pentbles, en y Bdumes drtifictels, ey description d't
 durdns du temps. et convoitiseux du ceux, ey leurs ejpeces. 4 7.
 gdiud'dutruj n.b d.b

B.

Bdumede miSe-pertuit 115 &
 BAfiinet, ou pied de corbin, ou pied de Jtdumes excellens de Id Nicotidn 117.
 cobdirdc\num, et rdnunculut. b.ey iz8.4
 de ses six espeits 119.4 BCduce ftrile £cdux. 4.Î
 Bdguendudiers. 16 3.4. f» Vy? p4 </w heduce porte du seigle contre fin nd
 ne' ibid. tutel 6
 Bdil de metdirte ne peut exprimer ïdf~ Beaucerons Uborieuxeyc.. 3.
 Dd Sij
 T. B
 Beccdfos 47-
 Bedequ4t herbe. il. If
 Belettes .ty pour les fâlre mourir 177..
 Beliersey fanes £un bon béliier 6yb
 Benidmm n4jqutt le 15. sur deld l'une
 Berceaux des idrdtns, et boû propres
 pour les. "dire 157.4..
 mœurs des Anciens Bergers. 41. b. 5. 4. et
 drts quils ont muentaT ibid.
 Berger dut ejire doux. 7 .4
 pdrc du Perger en ejré ibidb
 figure de. Bergerie, et commenter de
 quoy elle doit ejire fâte. j .b.ey
 fituée 10.4
 Bejies en quel temps de tue. estre dehetées
 ey tuées 17.4
 Bejies de double vie. 8. .4
 Befies ou pdrties d'i celles difiiUccs 26 6..
 Befies fduudges comment se peuvent Ap
 prtuoifer 365.4
 prognofiiques de mortdlitéde Befies i6.b
 Betome 115.4
 Betome difiiHée 25. .4
 Bettes 96.4

Beurres, comme il les faut faire 38.A
 Beurres ou de tvent estre dddresse. . .
 Beurre de Uift de chèvre Iyo.b
 Bières de diverses fortes, selon. vdrieté
 oies pAjs: et /<< manière de les. dire 319.
 4. et fiq. leur temperdment. 510.4.
 Id Bière engrdijfe les poules ry Chap.ons 310..
 signets Ji8.£ Btfcuit }i6.b
 Bifiorte. 15.4
 mUnebe ou bUnce quelle espèce de. remet
 301..302.4
 tldfpheme rend l'homme contemptible
 u.b
 nie de toutes espèces. et culture ficelles
 oo.b.)Oi.d.eyfeq.
 nie four semer comment choisi 298 .b
 femer hUds, v4nner. criblcr. ry les ferrer
 fur Ujin de. l'une iy.b
 L E.
 mU, et ses différentes, faire fdin. 310..
 Blende diverses contrées je Frdnce, ey
 lejcjnels sont les meilleurs.. 10..3 M.
 4. ry mouture d'iceux ibid.
 bU de Turquie, et comme il doit estre
 cuit iuc 302 &
 BlèSdrrdlin 303.4
 nier. aux de deux fortes. 7 7M.
 ey leurs C4uernes ibid. et 378.4
 ululer je où doit estre 9.4
 Bœufs. labourer. 9. .4
 Bœufs cbAfire plm commodos au U~
 bour que les t4ure4ux.jd. .d. et co
 rne il les fAHt chdfirer: description
 de bons bœufs ibtd.b
 Bœufs firrouches comment domteT
 tfui.de leurs mdlldtes. tb b.ey 56.4
 trou Bœufs ne Ubourent pdt de terre
 tune quun cheudl 53.4
 Bœufs grids de Ldguedec, ey Provence
 6 2.4. pour faire reventr. dp petit aux
 Bœufs 4fijÊ
 Bœufs. engrdijfer pour vendre. 1 .a
 Bœufs comment donnent prestgede.
 pluye. j.t
 Bœuf enfer celé 60. b. efidble. Bœufs
 dequoy, comment doit estre bd
 fiie tf.b. Boire, et. necef
 Jitédubêire 337..338.4
 bou teune Ubouié, projfite beducêup
 mieux. que celuj qui ne lefi point
 357 .4. ce qu'il fdut Considerer dudnt
 que pUnter le boie 354..355.4
 Bou comment, et en quelle terre doi net
 estre pldntel yb, trdnfphnter. ef

monder, et esbrdncherle bou 357.4
du pldifir et profit quon. du Boie
fduudge pldt.ftyA.ey feq.ey quel
terroir il demnd. 36 o.4. t4illerey
couper bou \- .1. nou. Irufler ou
doit estre ferré IOM. Boie derrière.
mdifon vers le Septentrion. 4.4. ou.
mtdjyfi le pdys est chaud ib. Boit.
bApir qu4nd doit estre coupe i?.b
TABLE.

Boit dt haute fustdye, à fin ajîette dtf- fruifls. gaine <.a
f fit lon 355. & en quelle fafin Brhaie fins, fiers, fit. n.b
doit estre plante' 35-. Buffles, ou bœuf. fauuâges 61..
oies Bots aquatiques 360.. Buf files. labourer 197'
Moit de. Sologne petits, 4uorte\ du bugle, (y du fânicle fait
357.4 au chirurgien Unique 113..
Bon, qui se congelé en pierres yb buglose 97'
Boit dsftsilé, U manière d'y prete- Bulles amples. grandes en ïeaujt
der 171.fr c?" 173.. gnedeplye 14.4

Mètrié, pjment 138.4

Mènes, leur naturel. 0.4 C.

Bouge pour le fermier. 4

Bouillon blanc 116.. àffbare, fisvertm t\A

BiuUngerie de la uaifin Huftique Cabaret pour la fièvre quarte
310.4 ni

Bourdons, qui mangent le miel és ru- Cages grades ne sont par les meilleurs
ehes 184.4 oxfeaux y.b

Bourguignons francs, de bon cœur. Cailles, 0.1 féaux plustost terre flr es que
mauteflus 13.4 du ciel, ne sont point de nids 50.fr

Bourroches, leurs vertus 97 .4 leur nourriture ibid.

Boutures des jardins. o .b Chatr de cailles fait eflourdijfemet,

Du bouvier. sa ebargety fis mœurs mal de tefles 50.fr excite le mal ca

Sya.b duc. tyc ibid.

Mouys. mort des mousches à miel Cain nasquit le troipesme jour de la
159. l'une, tour maltng 18.4

Branche vrflne l14.fr Calament is6.b

Brajfertes. faire bières 3194 Calandre, à fin naturel, nourri

Des brebis. moutons. y. ture 391-4

Signes de bonnes brebit 6yb CalcitrapA 111.fr

Brebit quant es fou le tour doivent estre Camelot de poil de cbeure 69.4

abbreuvées 66. b.. où elles dot- Camomille l41.4

uent paifre 67.4. quand il les Campant, herbe dsfte aminée no.fr

faut tondre ibid.b Campana confite 155 .

Brebu friHeuses 6yb chaiûiedes bre- Canaux pour conduire eau de fontai
bu, quel leur fourrage ibid. ne 5.4

Brebit comment gardée du Loup 6%.b Canelle difliUée 158.fr 17i.fr

6 9.4 Canes, canars comme doivent estre

Brebu travaiUans. aigneler 66.4 nourrit. traitie" 46.fr

Maladies des brebis, leurs guan- Canes ou doivent loger 10.4

fin 6j.b Canes sauvages enyvrees, aifies.

Bndaneaux, qu'elle passijfetie 318.fr prendre 46.fr

Brohets, tyrans d'eau douce 184.4 Chair de canes plaisante. manger
rufi, ou Houffon \6\4 Of6.b

Brye située entre les rivières de Seine, San de cane contre toute sorte de ve

€T Marne & pour ce fertile en nm. 47.4

C

Cmetttes d'eau

Cdpprier, et edppres

Cdppres difiiUéeT

Cdrdes

Çjttanus fieİĀtns

Carttes

Cdrpentaria herbe

TABLE.

47.4 Cerises Auontets 104.1

163.. £ Cerises en fus temps 205.]»

2. j .4 Cerises comme peuvent efirt long temps. 4 .4 gArdées bennes. fanes 23. .4

1. 2. Confis confites 238.

l. 4. cerisiets entetfur lauriers. o.

280. Interudlle entre ceri fiers nc.b

Carpes comment pefihce\ 284.. Cerres, estecede pois }oé.b

l%6.h châtrs dtfiiiées JîM

Cdrrieurs trompeurs yb ChAleur de queltre degret 247.

Cotrrouge. 63. & 6. .4 Chaleurs excefiuues en Efie, pnfd

Cârm 140.4 ges. 'icelles ij.4

261.4 Chambre du fermier. ..

2.£ Qhâmbre des serviteurs ibid.

<f.lf chnmpdgne, pAjs pUt et sec 35.4

15. £ cbâmpenoH de bon coeur jttdis drreficT

yb en leur op/nion 13.4

Cdtholtcondiflille

Caton. grand agriculteur

Caves celiers

Cèdres

Cendres amaigrifent. terre

Cendres famonfcllans en pelotons, fi- Champart combien doit contenir, et
gnedeplstye lsb

Qendrier où doit estre mis. 4

Cntndurtou fiel de terre, de deux for~

tes & [es vertus. 1. .4

Cerfs ne sont fabictls. Aucune Jieure

zyi.b

Cndjfe du cerf Appartient aux grdnds

comment clos 9..

Champignons venimeux is.b

Le clump eji tre final tratfle', duquel

le Seigneur ne fiait commander ce

eiuil. fiut fâire. 1 .4

Chanaan nafijuit le douïiefine de.

Lune tour dangereux iS.

Seigneurs & comme il fy faut gou QhAndelle de mouton ou de brebis gdr

369.437. .. de les hdbits ddns les coffres des. tu

ris 6y.

CJunure ttuel terroir demAnde,

comme il doit estre cultivé, ac

coujfré s08.

CJjAponnet. e 11 tu de aux. ;. £

Engraijfèr Chap.ns. 4 .4
 ChApons comment bien tofi mgraijje
 lIO.b
 Chapon pour conduire poulets 41.4
 uerner
 Tour congnaistre le lieu. eu se retire le
 cerf 370.4
 Cerf rendant les abbair 7L
 Au cerf. bière, et au SAnglter le
 barbier, proverbe pour les Chassèurs
 371.'.

Curée de cerf aux chiens 371-4
 Médecines singulteresrfuon peut tirer
 de duc une pArtie du cerf. 7. b
 Signes de Ta Age des cerfs s69.4. Te fiuules de clupos pour engrcjfer 4.. b
 audud il muent leurs cornes ibld. Chap.ns du Mans, Bretagne
 b. leur rufes, malices, & autre na-. 4 .a.
 turel 371. Chdrdon de nojfre Dame 112.
 Cerfueil, et ses faculté" 10 1.4. Chdrdon benifi, vertus merveil
 Cerises douces 211.4 leuses. £280.
 Cerises espicées 104.4 Chdrdon. cent testes, et ses mcruetl
 Cartfis fins noydu xoxJa leuses vertu 114.4
 TABLE.

chardon. b§nnetier & Ces noms mo- de leur fruitl ibid.
 dernesty sa propriété. 75. b pour ftire venir chajîaigners de fe
 chardons. bonnetier se reserrâns, fi- %ence. ?8.£
 rnedeplye 15. chajlrer aigneaux 66..
 Chardennet, le fine ht ah, le pins Chtjlrer veaux 38.4
 pUifant de tous les Oiseaux 387 .b Chafrer taureaux 54.4
 ey amme il doit ejfre nourry. cheflrer poulains 74..
 fur secourir les maladies du char- Chats leschans leur pâte, et. paf
 donnet ibid. sans par dejfus l'oreille, fgne de
 Charme arbréen Lattn carpmus 363.4 pluie. 3.
 364. Chaume sert de fumier ~9s-4
 Charrues, charriots, et chdrrettes chaujfetrapes iii.ah
 IO.b Chanuefiuru pour faire dormir 78.
 charues de diverses fortes selon les Centre les chauve four. s 158.4
 pay s, et terroirs 97'b Chelsdonium, escuirt herbe uo.k
 chartiers en quelles choses doivet ejfre chelidome benne pour les yeux z6l.b
 experts et fcavans. i.b et 73. Eau de cheUdoine tanthùofée lOo.b
 Charte', et. r<. 4. es ficelle 16.. Chenilles des tardtns meurent par les
 s64.4 menâmes des femmes 77-A~
 Chartrams laborieux, et patfibles. Osier les nids des chenilles es arbres
 propres, <y reserrâns um 128.4
 Chasse non requife. un bon mefnT- Contre les chenilles, qui gastent les
 jer 1.4 vignes 33°«
 Chasse de trois fortes s66.4- Chermej, voye'X charme
 Le profit de la Chap. 4ux bejfes iqua- Chernis. o. ...
 trépieds 366.4 chejhes, leurs ejfeces 363.44
 Chasse du lièvre plus plaisante, que chesnes masles et femelles 363
 toute autre 374- chesne est le plus noble, et le plus
 Chasse du Sanglier dangereuse 373.4 pnfè entre les 4rbres 355.4. en
 Chasser attec lOiseauju faucon ey en quelle saison il dost ejbre plante
 quelle saison ij.a.eyc. 356.4

Chasse aux Oiseaux de toutes sortes Comme il faut Cerner le gland pour
chaf.-ji.lib.j. faire venir chesnes 357.. 358. 4.
Chasse aux Oiseaux, de Uquelle les au- et b.
ciens nont tenu compte 180.4 plu- vour duoir chesnes verts en tous temps
fleurs forte de Chasser aux 01 faux IO+.b
ibid.b Le chesnéeû cent ans. creijhe. éent ew~
chgjfaignes comment plantées 189.4 eflat, cent. déerotjlre 363..
chsftaignes comme longuement gar- Le cheval parfdtft. cinq ans, Chorp
dées famés 130.4 me 4- vingt cinq 33'
Ch(T aigner tf le plus estimè entre lès- Qheudux comment doivent ejhe nour
arbres 355.4 et en quelle faison il risdote~Ley faéenne\ tyc.je.4 ls.~
aUttefirt phntè 10.4 35 6.4- Signes d'un bon cheval. 6.4
Cajlaignters qnelle terre aimet le plue itur bien congncjlre l'ange des che
y fiel ej} leur naturel 111.4. 4MX 7 »f
TABLE.
Cen.tux iem4nÀenteâtrêubU tf.L ttment 37 1
Cheudl fentrttdtUdnt. 1.4 CJn«w «iri£f). 36.4
Cheuxl refit. 8li. C/'«» r»r4gc 4j4Jff merdmun cheud
Cheudl poufrf 78794 834
0«"/. p. b. cheudl tncUué Chiendent Jigne detrouver té en féi
81. /<»' v» puits 4.4
Cheudl en for celé 60.. Choux de toutes fortes comment du
chevaux mxlddes comment doutent uent estre cultivate\ yi.i
eflre tréitteT, et. quelles mdU~ Choux en quel temps fime\ 89.4
dies ils fontfiibiefls 774 duec les Semence de choux trop vieille produit
motens de les futur. 8.4 des reforts. 1 .b pdrquoy Un dit, fi.
chevaux vint des pieds, msyennint Wf; des (houx, il. viendrâ des
y ils nungent bien.prouerbc 75.4 refirts ibU.
C-etulmdicre 83.4 SinguUrit éludes choux. lut
Le cheudl engrdtjféde l'œil dumiftre: choux vtiUs. fûtes maladies. iJb
p rouerie ilud. choux ennemis de. vtgne, ey du vin
Cheueux comme peuvent estre colore 91.4 ils empe fil en y lebrteté ibid.
ey teins 158.4 et 315. 33,
CJheures et chèvredux. 9. dry Uur Choux pourru nuisent aux herbes voi
ndturel ibid.b fines 91.4
cures. chèvredux ou dtiuent /- (foules, et ciutts 88.. s8.bey
fer 10.4 y<).d
chevres ne sont idmdit fins fievre Ctcorbitd Uceron fj.ï
70.. CT. Quelles. ut tu nulddtes Cichorée, fis espèces, 1 temf cru
elles sont JubteBes ibid. ment 93.
Chdtr de (heure engendre lemdl cd- CichoréeT en quelle fdifin duvet eflrt
duc JO.b fiemée\ 89.
Chdtr de chèvredu bien eflimée 69 .4. Cicoignes, et leur merueiHeux nàtu
Tedu de chèvredu combien vtÂe jo.d rel 47-
Qhiens de trois firtes. U mdifin Hu- cicuie, mort aux oifins 46.4
flique. 1. pour obvier. leur rdge: Cadre muent. pdr les Normsnds 11.
comment il les fiut trdiBer, eyc. dey comment die fdut fiuretbtd.
tbid. noms des chiens. lut et fiq.
Chiens de chdjfe de trou firtes en ge- Vertus du cidre. 3. .. £ C7" 135.. b
nerdl 37-f Ctdredigret s4.
Leur chenil et nourriture \6i.b leurs cidres tnfiptdes, r cidres metifs 135.4
maladies, et remèdes ficelles ctgnes, voyelcygnes
368.4 Ctgugnes difiulées
Comme il fiut ficonner les leunes Ciment pour enduire ciflernes, et fit

chiens. U chdjfe 368.. 4 ndger et comptsition et façon. 4
4 Autres bestes chtfis v, -4 cire de toutes fortes, et. Arque. oie
Chiens & vedutrds sur. terre, flgne. borne cire 180.
de pluye \sJb HtuU de cire £75.. et fit verm.
Signes £un bon chien de chdjfe 367.4 176.4
Lieux, eu les chiens n'ênt point de fen~ Cire distillée. 7. ..
Cifiemes requifes és jardini fies et confitures de plusieurs fortes 258.
Andet 3.4. feq.
Ctfiernts en quels endroits doivent estre confitures de fruits 237.. comment
fituées <y accoustréet yb il. fitut il les faut faire ibid. et 238..
nsumr des Anguilles, et fourquoy confiture et conserve de gentiane
tbid.. 55-.
Citronniers \67.bty feq. mdntere de. onfire herbes de toutes fortes. 55.. £
les planter 170.4 counint sont efiece de Lettre 377.4
Citronniers produifans fruibS rouges connins de garenne eomme doivent
10 A.. estre seigne nourrie. et c. 354..
Citrons comment garde o.h. 3 li4 et quelle différence. 4 entre ceux
Citrouilles en quel au Art set de la lune- degdrenne et de clappter ibid.b
doivent estre cusllies 17.. 88.i» connins fort dommageables, beste hU
CteAux four tondre les herbes 155.. fioire sur ce 380..
Chef fier ou gArenne, de fin peuple-. PAjfè de connins. 80..
ment, eyc..Ab. anserve déracine de campane 1JJ.4,
Clefs principales de toute. ntAifon confeUda petreA herbA w.b
11 Ab confyre ou grande cm foulde 113. £.
Clethes fonnans plm haut et plus contrainte nefi tant ah bonne 7..
clairement que de cou si urne, signe de coqs et Chap.ns ne doivent avoir les
dyluye ij.i ailes rongnées 40.4
oportes, et pour les faire mourir un coq pour douXe poules signe d'vu<
J77.. bon coq 40. et de quelle couleur il
doux de girofle composel 261.4 doit estre ibtd.
CetheuHyfon naturel, et nourriture coqs chantant. toute heure. presage
391.4 de pluye 13..
Cêings dediverses fortes 2)1.4 coq, herbe poiurée loi.. et fet fd
Csings mis en gelée ls7'£ cu. te.
Coings gA fient les Autres fruitls vos- coquelicoq herbe de deux fortes et fis
fins lo.b vertus Uj.b
Cêigniers comment pUnte 191.. corbeau roquAnt, ey débat ont les ai
212.4 les, signe de pluie 13.É
Qolutea 1854 coriandre 137.
compartiment dediverses façons 143.4 Cormier mdfit et femelle, en Latin
Compartiment simple. 45.4 forius. en quel terroir slfedelecle:
CompUnt de vigne ou et quand doit naturel de fin fmitl. 23..
estre plante. l. 4. FACon du vin de cormier M7-. "
Comportions de miel 185. 186.4 On ne doit dormir foubSun cormier.
Concombres sans eau 1084 et penrquoy n.b
concombres comment garde 157.4 corne de cerf 95.. fis vertu ibid.
concombres ennemies de. huile 105.. corneilles se buignAnt, et brAyAnt.
leur vertu perntcieuse iot.b soir, sont signe Je pluye \s,
jin£ulante\pour les concombret 108.. cotntllter, en lAttn cornus, crAntA, ou
confiture quefiçe. et que figmfie ce cramai «3.
nui is6.é cuvai lies comment gArdées 230.
Cotigndt. quoy sert xuJb Dents des chevaux indice Je tddge
Cottgnu Uxdtif 211. -]6.b
Qoudre. franchises 191.4 no. Deferts comment mit enndture 6.ê

Coulenres l6ld Despenfê pour beirt n.4
 Comtombiers. pied comment et Dejpense en quel lieu doit estre poser
 dotuent esbc faits et fuue. io.â 9..
 Des coultmbiers, Chap.tre 51.4 DidphenicondiñiHé. 161.4
 Qourges, et leurs espèces 106. dey Dicîdme. ou diptdm. herbe. et si ver
 vertus ibid.. JinguUntepour tu 119.
 scelles 108.4 Diligence du père de fimiUe dompte
 Peur fdrder les courges. . imbécillité de. terre 6.4
 Ceurits tfedux 4.7.4 DsfhUdtion pdr qui inventée. 147.4
 Ceurt du Ugie, et ft Jttudtion 8.£.c €7 fp<' dicelles ibtd..
 comment elle doit ejrre cUfe. les DtflilUtions. eplufeurs fortes d'edux,
 CrÀjfuld miner \l6.b 4uec briff dsfcours sur ce.t 47.4. et
 Qresme de Idift, et éemme il. fdut que c'ejt que dijilldtion shid.
 dtœufllrer ss.4 distilUtions des. in lies, y quintes
 Crespinnette, herbe fngultere pour le essences. duec discours sur ce 166..
 44lcul Dsiliiler herbes \t fcerces, fleurs ey 4
 Grefon, et ses ficultc\ 8p.. 101.. ctnes chacun. pdrt 153.156.4
 Criftemdnne 95.. temps de DisliUer l48.4
 Crtye dmdigrit. terre. .. vrep4r4iion des. Autres dudnt que d
 Cuijtnne, premier hdf ment £une bon. fitller ij. 4
 nemdtfon lut Dsftiller pdr froideur 17 \»
 Cuifme ou doit estre fltuée s.b Difftiller dû chdltur de thdrbm
 Culrdge pourquoy dinfi nommé et îi
 queuës ses fxculte\ 10 9.. distiller plufeurs fus unemesme edu
 Cumin. 4. .4 mdlediéhons et intures. 5. .1 et quelle chdleur. est re
 luy servent 140.4 J07.4 quife 255.4
 curiosite trop grndne, ruine Ms bons Difldlerles ltqueurs, ey. minière de
 ejprts 1.4 fygouverner -s7-
 Cygnes, eycomVien il en fdutenfem- DiJhJler eaux composées en trou m
 ble 47.4 c?" leur ndtu rel ibid.. ères iGo.b
 Cygnes prevoient leur mort. et celle distilier per deféenfum 16s. 165.4
 des hommes 47.4 et fins chdleur îbidJb
 Cypre\tdnt mdfie que femelle 157.A Dtftiller pr le feutre 16. b
 . distillerbeie ljl.b et 173.4

D

distillerlesdntmdux 159.4
 Injh terriens (y Vdijfedux pour difttU
 ddlus des idrdins. 3J. .4. 8.4 1er. 4 .4.
 Ddttes comment pUntées 189., La forme des fourneaux. dsfliller les
 Ddtters quel terroir diment 110. huiles chimiques 167. dey 16%..
 DdHeus lSo-4 Drdgce 308.4
 Defrutum quel vin cuit 339.4

E
 TA

£

ctmmun boire de tous dni~
 mdux 338.4
 Edu du ciel bonne. recueillir es ciller
 nés yb
 Quelles eaux sont les meilleures 5.4
 Jugement four trouver l'eau. fdsre
 puits. 4

taux douces four dent es lieux froids
 Eaux odordntes en y pdrticulier 161.
 Alt
 Eau fdlée, ou edumdrme, comment
 rendue douce is3.4
 Eau dlumineufè 161.4
 Eaux purgdtiues 161.4
 Eau de plusieurs fortes distillées, duec
 difeours sur ce 147.4 et qui en y
 efiê tînuenteur ilnd. et 16 lit
 Eau de toutes fortes distillées de plu
 _ sieurs herbes en particulier, 1..
 15 6.4
 Eau composées diftllées eu- trou md~
 nieres x60.b
 Eau distillées pdr te bdin de Mdtie
 49.
 Eau dijlt liées en y vefiie 149 &
 Têur oster Lkchdleur des eaux distillées
 1&4
 Eau des eaux dijllées 148.4 et d
 leur durée ibid. et 150.4
 Eau de-vie distillée plusieurs fois. 57.
 ACT dettuoy elle doit estrefdihe ibutb
 Eau de vie. vertus infimes. 'y.b
 Eaux de chdir distillée ifc
 idHx distillées four les fdrds 363.
 14S4X de liqueurs distillées 157. et
 tdux d'duimAux iiq.aCT d' cents
 ikssLk.
 A»rose distillée perdeféenfum l6±A.
 14 ffc eompofée, 161.4
 lAunJemuJua 163.4
 BLE.
 Eau de senteur
 Eau de ndffe contre faitle
 Eauimptrule
 eau tbertcdle
 t. su de vif ne
 163..
 163.4
 iG\,d
 161..
 164.4
 i6. .t
 164,
 164.4
 igm
 Eau de mie de pdin
 idu de Urd
 Eau de rbubdrhe distillée
 Eau de Uicl de vdche
 1 Eau de bouillon de Chap.tn
 eau dduome enjurdnt comme le vus

Edude pieds devedu 164.4
 eau de gide 163..
 iau deélbâtêire 164.4
 Ehricct combien nuifont. i homme
 340.
 Ebron odffuit le fixiesme de la lune,
 tour heureux 18..
 endivte, et ses espèces, et propriété
 Enfdns ndijfdns le tour de. nouvelle
 Leone, sont de longue vie 18..
 'Enter toutes fortes ddrbres i£ .b
 Enter en cinq fortes }2±_a temps d'en
 ttr 194,
 Enteren cdnon, en ftule en couronne
 en scionty en morcel iQlÂ
 Enter du bout des brdncies 198..
 Enter en escorce. en escujfon et en fen
 te 194.. eutils pour enter 195..
 198.. 197 10.4.
 Enter en fteutedu '99
 Enter en germe ou en bouton loi.,
 en cdnon tisd.
 Enter. pied de chèvre 198,
 Enter vigne sur vigne 103..
 318/?. r y
 Enter en vigne. chose. fort Jîngulière
 çr profitable LQ.1A
 Enter orengers l70.lt
 intefêlimers, sur vigne H9-b
 Enter pruniers 191,41 ±_
 TABLE.
 Enter grenadiers 17- esptneninette tonfte
 Enter pommiers ioj. ifpreuiers de tintes fortes
 Enter noyers 4l8. 4_ xfpremers, en ojuej lièrent des au
 Enter sur troncs de (houx tours g2~4-U.mmere de les prm
 StnguUnte\ enter sur émir frusBs dre et nourrir leurs mdUdtes, et re
 exquis islUI medes s81.
 Seuesdes Arbres ente\fi oUsuent ren- zfquierre inflrument pour Arp enter
 cintrer 97- &9.
 Enteure doit profiter. fremiere An- ixtràirc U.qmte essence 155.
 née l9ĩ-.
 Entes en quelle fdt fin tromfpUntées. fidble aux (heudux 9_
 XQûAcr' lG7.b \fidbles éLVâches doivent ejtre tenue.
 Entes Ajdns jetté amme dément ejfre nette\
 [trâittées ixjJl ifidbles de tentes bestes comme detuent
 De quel ârhres les entes tiennent le fine estre pofées &i.
 |a|. tfidUns sur fdiUir les irnnens J\l.b
 Entes rompues, eu brouflées, oUuent Efdlons sur engendrer mules et m»
 eRrer entées liji. lets 84 8s.4
 Ephemeron herbe ls4 -al EjrAngs amme doivent estrt Acauftre\
 Erdbles tful et j"gent\ 184.4
 fErдин, miroir de ld forme i4_Q Êtldngs. pêijfin 18. et les. Ht ers
 Ers inertie)o6.b oîueux iS.44
 EryngumO ses merveilleuses fdcuU esbdngs renomme. M. 8+.M

f. 114.4 esté duec prefdge de fâ enjlituu
 Epdrgot mdngé d'un bœuf <LI4_ if.4
 EfcArgot nommé lubrefie devoré fdr ifiodes efim<eUntes, signe de gr Andes
 uneheudl %l£s}.A rdmnes dedux. \b
 EfchdUttesfiê Appétits,? leurs fdtul- Ejromdch débile et indigefie. xs.b
 te ififii. Ejlrden se fait de. dîne de Un, et
 EfchaudeT %\%.b comment 101,
 escutrs freavens en temps fêrd in. fî- Eflrie quelle pAjtifierie i8i
 gne de pluye ij_. Eue erée le fécond tour de. l'une i&jL
 Ejlcrc herbe, et ses proprieteX iio.£ Eufdrfie, et se propriété no. 4_ eàto
 Efèriréet hren'efl necejfdtreéLun fer- deufdrjite composée. 1.6m
 mter UL4L
 esmerdlon. oijêdu de proye 384.4 h. £.
 Ejnutter U.terre 197.6
 espedutre en Ldtin%ed. et comme d. le. 1 Tlytfdns eu gelinottes tomme dsi
 fdutcuUiuer %Ol.b. ufnt ft entretenue et nourrie
 Mfpoteries dijrrillées iziJl aj. 4 4_rf » eUitetnt ejhe U
 EJptndrs mdfJes et femelles et pourquey ge. vzAïk.
 Ainji appelleTCket leur grndde Eaux pour les fdrds %6b
 vtdité 224. pérines de toutes fortes, et femme.
 espindrs quAnd doivet estre semeT, 89 les fdut gArder, et Accoufter
 Ajls latent. trou 10 urs deL ibtd.b et 311.4
 TABLE.
 74rr4ge, ou oîr4get 308.4 liens des efidbles où doivent estre refi
 jducher prejjn eroijfdnt i&jl fem\, 2.b
 fducon, prince des oifedux de rapine riens. fumer les terres quel doit estre
 383 4L. M'.rten plus cher que fiens ibid.
 Fducon ducunesfois est un motgene- riens de diversis fortes, ey_comme ey
 tal, signifidnt tous oifidux de fdu- quand il faut iiejf André
 et inerte 383. liens de pigeons a_ quelles terres est
 jduconnme, Art récent 380.. bon s3. al
 quels Oiseaux Irons pour. laveonnene quel fient est bon, ou mduudie. U vi
 381. AiAiX.efieces d'tceux gne.
 relues quel terroir dentAndent, ryc. rient du bœuf et de vache et de bre
 305.. ey_pourquoy il. d-grndd bu vtte Hflusieurs Maladies (LL
 nombre de fois lors quelles peur if- et 69. A
 Cent 1,06.4 fiente d'homme, de uêthe et de pigeon
 retires dmdndent. terre, où elles sont difiiSée, et sa vertu 2J 9.4
 fimées <L_4_ Fiente de lteure empesihe les femmes de
 four faire que les rebues foient de bon- concevoir 377.4
 ne cuisin 309. Fiente de poule avallée par un chenal
 rieurs de febves difiiHées pour sarcler luy caufant tranchées 83. 4_
 l 13. Fiente de poule pour ftirè revenir le
 feinti si bonne poil A.±,
 femmes impatientes 41 Fiente de porc pour Arre fier le crache
 Femmes efiant en fis mois, fait mourir ment de fitng 2.4l
 ey seicher les pompons îo&.b Fient de chèvre gtums les part ides, bu
 fenail bon pourvveuë 14. £. 140. 4. bons,(ctdtiques, ey Apofiemes 71.4
 Mm? distillé tcc.b Fient de tourterelle pour les tdjes des
 Termentdtion 54- jrflî 50.4
 fer mes. eyjquellet choses sont. bdtb- Fiente foje pour. iduniffe d.6.d-k.
 ler. ferme li»4 Fiente de chien singulière pour. fqi
 ftrmtersy et de leur office XLh_ey_de ndneie jjb
 quel Aage et meurs ils doivent estre Figues laxatives. k.

tbid. Figues djgdrder vertes 130A
 fermiers infidèles. et leur naturel jj Figues chargées furies chevaUx et af
 trof exiger £un fermier, le rond negli- nés leur sont perdre toutes forces idf.b
 gent, ou larron nb Figues nAturellement efirites zo+TÇ
 fermière, et de fin efiat 1L4_ Figuiers, et de leurs fruitts 164. 4.
 fermière quels remèdes doit fiduoir 165. d_ey_leur compilant 191.
 pour les maladies de fis gens 1Aj_4_ Figuiers de plusieurs espcces, et quels
 pnfâge de Fertilité' L<L_4_ terroir ils demandent ios.b et 215.
 feu de charbon pour difiiUer 154. dJb 4± quand et comment il les faut
 faire feu sans fumée 141.4 enter ibtd.b
 riel de poule. 4. £ que le figuier ne perde fin fini cl IO+.b
 riel de ftrdrix efildireit la veuè \o.b Figuier addoucift les taureaux
 riel de bœuf. quelles maladies Jert Filles doivent estre tenues de court 21T
 4.2I+a. FUMBes. 3. .. flambe Mfiillée lûi.b

Le

TABLE.

FUnâres dbcnddnte en ijlettes (Là. duertijfement touthdnt les Triment
 yiitu ctmment doutent estre decouflrel 309. 4..
 ty soigne\i7<).db eyç± fruitts de gdrde viennent en lieux
 Tintdtnes, cr comment il fdut fonder chauds à_
 Us four ces ficelles dJb. Id md- ÿrtu&s en quelle fdifin doivent estre
 niere de les conduire» Un veut cmlli" 1..
 rojfes. poijfou i&Ji_ fruitts fsns fleurir XO<h
 foudres, et. ri fg. Quelles 14.4 fruitts cšmme peunent estre bien et
 fougères comment feuuent eflpe de- longuement gdrdel 1, 30.4
 ferters d'un terroir (Là. pour duotr rrmfts exquis io_r.£
 four du fermier «M frutfls djdns telle forme qu'on veut
 fourmdget de toutes fortes iQd-b K2L 105.4
 lAmAnierc de les faire fi.b 39. 4_ frutfls lduàtifs. fruifls odordns. tj
 Tourmdgc é-ld_chdroionnette 39.4 fruifls dj/dns vertu de. tberuque
 fourmdges ou doivent estre ferreX 2_.. 103.
 fourmis gdfldns les drbres 119, çy fruifls djdns. goust de plusieurs
 150 4- fruibs- 103. 41
 T9urmiontgdfldnsU.vigne 330.. rm fis se congeldm en pierres. I
 pour ihdjfer les fourmis H7-b Vruifls difliUel l£i£X
 ffurnedux. distiller, quels doivent ÿrumentée, en Ldtin dUcd, os chon
 eflre 151 & 253.4 167.4 druiydu'efl ce proprement 301.
 fourneux en quel lieu doivent estre Tumer les terres, et fuel doit estre.
 ToufleieuxouUeflres 363 4_çr 364.4 Tumer terres en y croient oie Id Lu ne
 rrdifès Ui&jLleur inetence ddmirdble iSLà.
 ey propriété lO£. fumer les vignes, chose eUmndbU
 frdifès difltllées ljb 313. .4 si
 fdisne ou Fresne diflrUe'. et huile de il fdut faire deux Tumieres. et four
 frdisne 274.4 361 & quoy %±
 frdmboisiers ijjà. Voye\ Fient
 Frdncoss prompts ey_ hdfllts, mdu ils Tumeterre herbe, ÇT [es fnguLrité
 ne se lufient qu'en necefiité Li~. LLL41
 frdxinelU Autrement difidme kifldrd,
 rompt. pierre. eyc. 117.4. q-
 frelons, qui mdngent le miel es ru
 184-4 értypedifliilè 163,
 Fresne drbre, vojeFrdisne. Prestge VJ H«/k de Gdjde r? 4..
 du froid 15. G dignjge quel mot rnîlique des chdm
 U. froment doit estre fimc en botte, et pegnoit. ..

encrùffndnt 29 s.4 GdUtâê 10..
 froment dîme Uterre forte (Lh Gdrdnte domestiqu- 173.4
 froment comme doit estre choifl pour Gdrdemanger q£
 fa itf.y. ar dérobe 138.4
 Woment 4. faire Jpdin comme doit estre Gdrenne, dfliette et profit d'if eût L..
 W-bt de son peuplement tff.d
 TABLE.
 Gdrnifons fort nuifilitt. La mdifin crdtjfe de pore pour. dire dbboutrr tou
 ristique ib tes Apoilemes 644
 GAryphylldtÂ zoi.b Grdnges w, et comment binent ejhc
 Cdfcons chauds, et prompts -4 cholere fdtcles et situées 10..
 il. Grdteron HJ.4
 Gdfledux 31 8.. Gt effet fus enter 194-.
 Gdude.ou Guesdeu Pdflel 17. db chtifir, cueillir, et. Ailler creffes.
 Guffres 318/4 eyc. 195.. et comme il les fdut
 Gelée, et pour gdrder quelle ne fdée gdrder ilud.. et 196..
 tort aux grAms femt\ 30. M Greffes Jns serte comment dément
 Gelée de toms 237 .h ejlre trAicle li~J.b
 Gelimer doit est retenu net s<yb Grcmil herbe liyb
 Genejls 159. grenades. gdrder l)Q.b
 Genejt effmeux l)9. ndturc des Grenédes 17 2.4
 genevre ip), pour avoir grenades rouget 206.4
 Gerfdut, oifedde proye 38. £ Grentdes fins grdins 172.4
 germdndrce, ou chmdmrÂ\ herbe grenadters. et leur pUnt îyl.b
 1 & grenadiers ou doivent ejlre pUntel et
 Gibbiers des efldngs 284.4. «r//. r/? leur ndture 123.4 comme
 ne tirer du Gibbier sur les estdngs, cdr. les fdUt cuit tuer, et enter 174..
 celd ftiH mourir le poiifon ls+b 172.4
 Gtrofflées de toutes forters iiM four gâder, due les grenadters nt
 Gifler de fuie sur le flux de ventre, perdent leurs fleurs 17 1.4
 er gréuelle 44. Grenier. froment 300..
 Gld'tds pour. dire venir chefhes com Greniers vers quelle pdrt doivent duotr
 me doivent estre seme{, rr cultivel veuë 3..4.4 8.4 104
 357.. 358. rf Greniers pour les frusèls s.b
 GUftum et lftSlu, pfld 174 Greniers pour le fourrdge des bestes
 Gomme dttft liées lùùb t)..
 tirer huiles des <3omme 174.. et Grenouilles codxdns plus que de coté
 275.4 jtume, signede pluye ls.b
 Goujons poijsns comment fefcheT Grenotlles dt(ltlées
 286.. contre les Grenouilles 178.4
 Grdins. semer comment choisis. jS.b GreJ1es & frefiges d'i celles 14.4
 cr dînes pour ftmer es urdins 88.. croseliers 191.4
 ey le temps de les Jemer ibid.. et cnues quels oifedux 396.. s9 1.4
 89. Grives fort pnfées des Anciens jo..
 Gr Aines pour fèmer quel ddge doivent y.û
 éuoir 89. & en combien de temps Grudu fui il d'duinoine. et Ça fteon 304.
 elles levent ibid.b. 311.lt
 ■Grdtjfes en quelle fdifon fdut AmAjfer Grives de deux fortes .AileurnAtu
 J7.4 rel. et nourriture 47. 391. 391.4
 GrAtffe de foule 44. or«« deUifuns les vdllées, prefiges
 Grdijfe d'oye sur le mol des oreilles de pluye 13.
 46.4 fref Age de Guerre 34-
 Ec ij
 TABLE.

Guimsuet loy.b Hottes. fleurs, ou dbonquets 131.
Guindolters ou jujubiers râres en Frdn- herbes de bonne senteur. chdfirt de
ce Jeur naturel 173.4 114.4 ée
Guindolters comment pUte\ \%<).b Herbe aux tigneux 111.A
Guiniers 1U.4 Herbe du charpentier l8o.£
Guyenne, de fd fertilité. .4 Herbes médicinales, comme il les
faut cuit tuer 88.4 109.4.
fi Herbes sur. veut 161.Ê
Remèdes contre les decidens, qui fsor
H\Abits de laboureurs 11.4 viennent àux Herbes 176. &
Haironnerie, U gouveme- fea.
ment desherons s6yâbJtn£uLri- Herodes flfl tuer les Innêcens. 19.
te\duhdtron }66.4 tour de. l'une 19.4
nallebrans 47- Héron errant. voltigeant. fefdgt
nannel anne, mort auxoy sont dfG.d de pluye 13.
Hannebanne, poisonsdespourcedux:ty Htebles n6.b
fur ce nommée febve de porc 64.. webles difliQe\ - 15É.4
hannetons viennent de trou dns en nobreau, otfeau de proye 383.4
trots dns, quel dommage ils por- ĨHmme ne veut point estre rudoyé
tens aux drbres 353.4
Hannetons, qui mangent la vignes, Htrge doit estre semé en puite
comme peuvent estre chdjfe\ 330.4 198.4
Kdr cer les terres Ubturées 199.4 Houblon, ses vertus Msoit
HdrntH de Ubour îo.b Houx, ouhoufon 16341
ucaumcs doivent estre cnte\ 191.4 Husle d'olive de trou fortes 140.4
Hedumiers lli.d nulle doltue comment doit estre fat
nerbes de toutes fortes, en quelle fie, duouftrée 159 J 140.4 CT
fdtfon doivent estre semées 89.4 gardée ibid.tyb
Herbes potagères qnand. comment Vertus de l'Huile d'olive 141.4
doivent estre drrosées. Esmondées, Huile ennemie des pUntes 141.4
ty tondues 89. Huiles prepdrées en trois façons
Herbes potagères, temps de les pldnter, 139 .b
CT repLnter, tyc. 90.. de leurs Huiles de plusieurs fortes, leurs
fleurs et racines. 1.4 vertus 14 1. & feq.
Herbes des berceduxdu pdrtrrt 160. Huilles de plustenrs herbes, leurs
h 161.4 quelltte\ 44
Herbes disposées en compartiment de nmUs chaudesty huiles froides 143.
toutes façons 143 .4 4. 166..
Semer et cueillir Herbes, et en quelle ld mdniere. exprimer Huiles des
fdtfon lj.B fruitis 241.. b trou c'-ifés. doi
Herbes trdnfpUntées 90.4 uent estre Considerées 141.A
Herbes fines. semer es Urdins 88 HtuUs en quel temps de tue ne rjlre di
Herbes mon flrent quel eflU terroir, où fltlées 168. & tordre qu'il.
elles croijfcnt 94- f ttmr 19.. 1704 171.4
TABLE.
Huiles difliiées, dtttc difjourt sur ce chef quand il doit estre femc ibid.
■ 166.. Urdtn a\ fleurs, et aux hérites de bon
Faculte\, et durées des huiler difliU ne finteur, anime tl fout dref.
Us 171.6 171 .d fer 131.6131.4
nuile rojat de deux firtes 14: & lardtn frutèlier tomme doit estre dref
1. 4. 4 nouveSe façon d" scelle tbtd. Je 187.4.
Huile de Un 3°2î Des deux iardsns particuliers au bout
Huiles /dites d'animaux, pu pdrties du idrdsn potager, &r du parterre
d'iceux 143. 173-. b

Huile de bon de gajde 74- ldrdms quand farcie, et drroufiX
 nuile de nuuette, et fis propriété 82. 6
 103.4 îârdinages, ey leurs divisions 10.6
 Uui le virginal 140. Indes descêuuertes. les Efiognols 49.6
 nuile ompha cin 140.6 înfufion 153. deux choses. Considerer
 nmle de renard comment fuselé enTinfuson 153.»
 2. 4.. infuston en sang humdtn, de bouc, (y
 nuile de serpent débourrer
 Husle d'œufs MM infusion doit didler tu dugmenter là.
 nuile de froment 145.4 vertu des matières. £4..
 Huile de foin M5. Imoa le Prophète ndfquit le vinguef
 nsoile de fiuphre. 45.6 medeU l'une jour prefipue indiffe
 tiusU gelée comment dtjfoute 140.. rent I9.4
 nues ou dament estre reserre. lonchées et. Manière de les faire
 10. d\ 38.4 39.4
 nuis de derrière de la mai fin ll lofuim 139.
 njdcinthe 14.4 lofuim propre aux berceaux de tardim
 Hydromel vineux 18 6. et fis vertut. 60.4
 ibid.. lottes 96.4
 njdropipet 109.6 journau de terre combien contient
 Hyjfope 88.4137.6 187.6
 Hijfope difliUée ij64. 'ours critiques touchant. l'une 18.4
 nyuer, duec presages de sa conflitutitn Poue tours des férus de Noël prono
 iy. fliquent de la dijfrofitton de toute
 l'année 15
 / ifaac né le dix- huitiefine de. l'une,
 3 jour propere 15.4
 îiab ne le fiXiesme de. l'une, lmi arthritique U5.6
 jour. lfcXjbentng 18.6 luinbiers comment plantel 189T6
 îdphet ni le jour d la lune, lumens pour Jaillir, et rut ficelles,
 19.4 et comment elles doivent estre trot'
 ldrdins, de leur ariette terroir et cU- téés 73.674.4
 k flure 8.. 4 comment il les lumens si vojdns dedans l'edu, fin
 faut dmender tbtd, surprises de rage dmourettfi
 Dtftojition des planches du tdrdtm po- 83.4»
 x tdierAçy afiictte des comeobu-. 1
 ée uj
 table;
 làifl-fâfiffe pour les tdbides 83.. O.
 l. kbeur de l'homme dpprmoife tout four faire bldnchtr U. chdir du corpr
 _j (uâ. exemfle ibid,
 mfaâ duec diverses befes selon let L4/ oie chèvre est mdigre 70.. (2L\
 les pdys 197. é. qmUes mdlddus il sert ibid,
 labour de diverset fortes selon. v4- Ldicl de chèvre plus. .un, que éeluj de
 riete du terrot. t eydej pAjs. <H. 4 brebù
 295.4 uûtl di (liHè. çr [d vert 158 &
 Labour de trou ftçons duént que semer iaiH virgindl, ses vert. 166..
 196.4 Ldtstérie. <.t
 labour. rt necejft'ire du père de fâ- Ldttfues de toutes ejpeces, leur culttue
 mille. b ment, n4turei, cr singuldrttéj yi.b
 Labour de. vigie tant jeune, que <.
 xneu
 ille 317.4 "Ldtftuet quand doivenr- efirc seméet
 "Lâbour des Anciens, selon les régions |_4 é.

Labour des terres divers et vtridble, lui Hue fmcejette le queltriejme tout
félonie filge, cy dfiiette des lieux d'fles %y.b

L4_ tdtelues sont dormir k.

làbour de bœufs nest que pdr necesstte' Ldttlues confites la .b

53. m jt< il ejltresbon ibid. Ldine- de mouton ou Irebos contre oiôu~

1. Lut du rj'.t'fAu net: l>n 61.4 lèotrs. C2L tumeurs 69.4

Tsçms de. terre lAourAne 294.4 Irmeih ne' le rinqttiesme de. l'une,
ey. '{ tourmdlenconttettx

lbour de. treille d'un urdm; pdreîl Ldmprojos, poiifons venimeux en là
rluy de l vigne 824. mer iSjt

d cri

Libtur Jr. terres, çy precepte-s pour tonnes comment peunent est remtfes.
iceluy. 9s. vdleur (Li.

idbourer pour là fe.onde façon, tier- idngtge inutile rend. homme ton
cerpuu semer 197. semptible il 4.

tdboueurs doutent congnoifirelspre- tdnguede serpenè- 117.4

fages des fluyes. yens çrr. '5, unguede chien- 17.

Laboueurs comme doivent efirt £a- unguede cerf, dut rement fcoUpendre
billel 11.4 113.4

Ce que dort fvrje le L-dUreur pjr chd Languedet merueiHeusemet ftrtile 74
cun mou i-'el'dn 19. lAnters. Sjicdux de proje 383. à. çj"

Infirumens t'u Ldboureur 24. b 384.4

Idbyint'res des tdrdtms î?îY. 88: & Ldrd dijfiM 1.6.

ar

Ldceron, y feùpreprtete\ <ys_b târds èn quels lieux dtiuei rfreg
l-rff,C7'. niamère de bien le gouver- del.

'er. et decoujlrei j8_4 LaujtJe \±iA

140 dès nsrrtces féugmente pr fo- Ldunndediflifée

ment 44 nn -dued dtéoxl/on de choux Ldurier. fin naturel, fy vertus 4.

22i. Véuriev- en quels lieux se deleflent

fèw. dugmenter le LâkL aux vdches 114.. cW«rx fdctoUe\iltido

TABLE.

doivent estre semeT 189.. 19..

LAuner yirde UMaïJon de. foudre Limaçons difiillel. <;o../

• X24.. Limons quel terroir de Blindent ni.

quAnd comment cr cù dot- umofins fiigneux. eJpArgnAns, fài

uent estre finut 303.. fins plujsi leur profit, que celuy

Légumes cueillis en détours 17.. d'utruy 11.

dduertijfement ttuwAnt les Légumes lin, /4 culture 308..

309 uns quandfeme't islm

Lentilles en quelle fitifôn semées 305.4 Haï en quel quAttier de Id urne det
fonr duoir de fort belles lentilles uent estre errrAhel 17..

309. iJnotes, et leurs mâUdies 389. et

icntifique 173.4 nourriture ibj.

Lr:u. en Lutin ferment um, comme liqueurs comment d;,1ilUcs i<7.. et

il le. titt Accoufirer 311.. 313. que cest que liqueur en ce lieu tbtd.

lexive de. idre de clmex. bonne. U- Lethes, et comme il les fâut pefi

uerLtejh 92.. cher 2&(iA

tijffl <Jei terroir demandent i4é. Ugu ne doit chercher les terres. ny

Lierre terreflre hjd les ferres le loris u. A

Lierre fuit efcouler le vin du Vdijfedu. lotus Arbor 173.

ey demeurer le au 160. Loups ne feront rien aux ht élis ficel

Lteures, et figues du bon heure, et le qui va devant d'un dd fendu.

de fin gifle 372.. 375.. m.Arques fin col 68.. 69..

dit méfie fjrdeU femelle ibid. Loups heur Un. près des mxifinsigne
Chassè du lievre plus pUiJÂnte. que de plu je \.b
toute Autre 374.. et comme il. loups enrAge 368.4
fdut dresser les chiens ibid. et morsure de Loup combien ddngereufi.
37<-4 et mfeÛe 69.4

ru fis du lievre. 7. £. l'une comment croifi et décroifi Vf.
ftifin de prendre le ueure tñ~b Aey de fis influences ibid.
profit de. prtnfid'un lievre sj(Lk Chèque quàdràt de Uliune quelle ver
eh Air de lievre meUntholique, et sur les befies. pbntes. fruitt's.
mauvaisid ïefiomAeh ibid. irc.îî.
eh Mr du lievre. quelles médecines. l'une qui tndçy comment donne fi
firt 377. gnes de pluje 13.4
fécondité AdmirAble des lievres 377.4 Id l'une presignifiAnt Uneige en hj
tdnt plut on Chasse en un pys, et plut uer, \jt
en. trouve de lievres yjG, et des tours critiques de U-iune
pourquoy. Curée du lievre sj6.b. pins, et leur culture 30 y. 4. et À.
les lievres vivent feptAns }7(L.4 quoy ils servene ibid..
Lihum conuâllium herbe 134.4 Lupins qmnd doivent estre fente.
Limoniers 167. bey [èq. dudnt qu'ils fleurirent. fAut met
ijmdcons. et pour les. Aire mourir. tre lés bœufs de (Un. ûcj.Ê
177-. wjtfou«V lupins. engrejfct. terre <
Ltmdçons, qui g fient les Arbres
-mm.

Ec nij

TABLE.

tys de dîner]. couleurs 134.!» [es ver- Hdthufdlem ndfquit le fixiefmt de.
tus 135.4 l'une, tour heureux IS.i»
uétfUém 141.

M. au lues 100 é.y

Mccoacam herbe, difjours de fd ra

Msfine.pdjs riche ej fertile 7 une merueiUenfe vid-tuec rat fin

Mdifin du fermier <M de fin nom y fis vertus ibtd. fd

Mdifen rujrtque, quefi ce,CT ce quelle figure 130.4 CT fi marques ii.b

comprend. d Uede ou Medeglin quel bruvage des

maison rustique où dût estre située roUnois, cr sAngleis 185..

±ÇT_i Médecine naturelle deit ejbe congneue

Dn pourprù de. mdifin rustique 2À.. U fermière ll.b RustiqueZntrée de U.maifin du père de
famil- MeliUe i_£2A Rustiquele 9. If Melife RustiqueMaifin femptueuse féit enuie aux plus Mltjfe
augmente le laiftaux vdches Rustiquegrands. 2A0. a_ Rustiquef du tacheter paix CT Mdifin faite
Mhjfe difitUée lfti.4 Rustiqueuaifires dut congnoifre le naturel de Melons kléL/» leur cueillette, et
bonté Rustiquefis fer tuteur. %Jl 107 .bjingularite\pOMr. eux ioJL RustiqueMaifires dnuent effre
fins fiuuent 4_ Mentajtre 136.6 Rustiqueleurs fitmslles, quà U.ville iLt Menthe pturquey
anciennement defen Rustiquequel est le propre effict cTun If on M4/- due aux capstasnes de
guerre ié.h Rustiquefire de famille 8,4. Menues pensées 135. 4. et Uur vert RustiqueManceaux
fins, fuit ils, çzfigneux sbid.t Rustiquede leur profit U l±d_ Mercure UL4_ RustiqueMandragore
141.. Mericotons iiû RustiqueMdrche\jsc doivent estre pdjfe\ dpres Merfiers 1LL.4.
Rustiqueboire LLv4l Mclrt s, 01 féaux nol ailes \nen subjestsk RustiqueMdres auprès de
la_mai(in sJl aucunes infirmiseljhap. bjL lib.j. RustiqueMares necejfatres es lieux fia (pari-
Merles, rjr leur nourriture 391.6 fê}-dL Rustiquedes d Me sang.s, leur nourriture, IT naturel
RustiqueMares. poijfon 181T 390.6. 391. 391.4 RustiqueMdreh nuifMcs 4. U. mdifin rufii-
Mejgue du laict 39.4 Rustiqueque 1.6 mesnager nul (i_bon, que fiy mesme RustiqueMarguerites
hérites, cr fleurs 131.. 8.4 RustiqueMarioUwe 140.6 mesures accoufiumtes pour arpanter
RustiqueMarne. en quelles terres necejfatres 3.4 les terres 3.87. RustiqueMarente herbe 194.4
Mejureurs de terres de quelles choses RustiqueMarquait es de vigne d. planter doivent estre

garnie 2JL1L. 189. RustiqueMarrube 138.6 e? comme il doivent exécuter leur RustiqueMdrs. c'efi. dire, menus ble'Jemc7 amure. .90.4 Rustiqueen Marj. C2 .y Métayer quel ftavoir doit avoir 11.4 Rustiquemrfepains, quelle pdfiifièri il doit estre véritable en sa partie Rustique31.. point jurer. iksdJb RustiqueTABLE. Rustiqueaux Métiers ne si fitut du tout Atten- Mortier de ftgejft xx.b Rustiquedre. njfejier 11.4 i<y.b RustiqueMeteil, en Lai. metcllum 301.4 Moudie UgrAin s\A.b RustiqueMeures AiA»cées cy tArdmes 104. Mo'élledebœuf pour les tumeurs Rustique4. 61.4 RustiqueMeures comme long temps gArdées 231. Mouron m. £.280. Rustique5, Uoufches. miel, vtihth du elles, et Rustique(omme tl les f4ut çouverner.. 7 8. Rustiqueb.\j.4.b. quelles doivent estre Rustique170.4. comme elles doivent estre Rustiquetr Ait tes 20.4. Rustiqueles mœurs des Môufches. miel 18 1.4. Rustiqueleur ehAjetè, filrtetè, et netteté. Rustiqueleurs rok et guerre entre elles 182.4 Rustique/ faut tuer leurs rois, qui sont C4ufer Rustiquedes fedt tiens. et quelles fint les Rustiquem Arque. d\ (eux ibi d. RustiqueMôufches. miel cruelles. 8. 4 RustiqueMeures hUncbes, qui ne fint lAmAtt Rustiquerouge s, ny noires 10. .. RustiqueMeurters, et Uur grAine tu doit estre Rustiquefemée \J.b RustiqueMeurters de deux espèces, et Rustiquertrnls Aiment, et leurs propriété. Rustique216.4. et les enter ilid.It RustiqueMeurters comment pUnté 191.4 Rustiquefeuilles de Meurier. cueillir four les Rustiquevers 277 .b RustiqueMeurte. 162. 4. b. et fin n4turel RustiqueML RustiqueMiel déroutés fortes. 185. b. et fis ver- lettons des Môufches. miel, et corn Rustiquetue ibid.. Ai. Viéeux 183. RustiqueJ Aire le Miel lif, 4». Arques du. quelles Maladies subjectes, ey reme Rustiquebon Miel ibid.b des pour utiles 183. RustiqueMiel. recueillir 184.4 elles. y engendrent £un corps fourry Rustiquef Aire diverses proportions de Miel 185. 180.4 Rustiqueb.%6.4 elles au Ans loingdt Uur. ruches, si gnt RustiqueMieldtftiU. 258.4. 255. depluye i.b RustiqueMil comme doit estre fime. et Accoufiré cfjAjer les Môufches de dessus les che Rustique304 4.b uaux 78.i.80.£ RustiqueMiiïet heureufiment croifr en terre fis- Moufi hérons, et pour les. Aire mou Rustiqueblonneufi C.b rir ijl-b RustiqueMiliun Solisherba, 115.. Moujl qurfi ce 338. RustiqueMillefeuiUe li6.b Moufi mAlfiin 34°- Rustiqueil fAut Apprendre les mœurs Antiques, Moufi Ar de, et comme il UfAUt. Aire Rustiqueey fAire comme de présent, frouerbe 156.. Rustique1.4 MoufiArdedeplusieurspAys 1)7-4 RustiqueMomeAux mafies et femelles jl.b Moyfi dimfA. merle 16. lourdes RustiqueMois de l'annéeey prognójlicAtion de. l'une 19.. Rustiquediffotitn d'iceux lyb Muguet. H-. RustiqueMoiffonnet 29-9. Muletier s, mulet s, mules fenrnAurel Rustiquetornes de Moutons produifiut des dfer- nourriture, et leurs Maladies 84. Rustiquef<7 102.4. b et. diversîte' de leur <rener4~ RustiqueMort lie. un eu si 117.4' tnn ibid. et 8f RustiqueMors de DuLle. herhe Atnfi nommée, et Mulets frott Ans leurs oretUes plue que Rustiquefourquoj, 114..' de coufrume.ftgne de pluyc 13. RustiqueTABLE. RustiqueMulets ffuuergrnt pur UUurer sur sa vertus ddmirdbles ljt£ RustiqueMulets d'tuuergne fermentent têtes Nicotidnc, herbe fdtidtqt. X22i Rustiqueluttes Mes VLT. .. Rustiquebon Mulet jeuudifebeste qmnte efece déli.Ntcotidne Cr deux RustiqueMufcddet »0j 4. onguents singuliers fdtts. scelle RustiqueMufrdisnesuiedfientldvjrne s50.. 17..1 Rustique£. 7. Nicotiduedistillée X±<Lâ. RustiqueMuferdirne dydnt mordu un bœuf Nielle Rustique6a. X je. premier inventeur de faire fir RustiqueMufer digne dydnt mtrdu un cbeudl 8 fcf« <fo v/ff RustiqueMuftave inventée fdr les bergers (S-d Noè ndfquit le dixiesme de. l'une RustiqueMyrrhe distilé tour pojf ère. RustiquehmldeMyrthe Z<La 0" crw/x combien utiles IIS RustiqueNoyers en quel temps tuiuent estre RustiqueN, fUnteTr trdnfpldnte Uiù Rustiqueçr comment ibid. RustiqueNfbuchodonor ndfquit le neufii tls dêiuent estrefeuls, CT Rustiquemr. ULune, umt indiffèrent ujL. RustiqueNoyers ente"X ZiS.d RustiqueS S<. dée Noyers bdtt ut, lut fertiles lt8 Rustiquerpourquoy dinjî nommé ibid. Noyers ndtuteûemet hdyffent les chef RustiqueNxturenestidmdu oifeuse l£4_. n« RustiqueA N«;m /i/w feu îUes £2L fins fruifl RustiqueNduedux 0 nduets, ey leur vertu SL. iw/f «». (a fdintl ledn J.o<. Rustique<. IQ3.4. 309.4 4. RustiqueNduedux fement, levent d'troît joursde Noyers donnent prefdge de fertilité RustiqueNecfiiti engendre fortifiée, excite le NotftUes quelle terre demndent Rustiquefitng \d_ 189. RustiqueNeffies comme peuvent estre long temps Noiftliers Rustiquegdrdét zi.d Noix comment fUntées 1S9. RustiqueNeffies fdns noydux lo±d- 4 RustiqueNeffies douces four. dire, produire noix dydnsU ce RustiqueNeffes espicées 104.4 que tendre lùLa RustiqueS efflter. on viennent le mieux: ey_ Noix fins coque 104.4 Rustiquequelle est leur fdcultj 2ls.b et pur

duoirgrotes noix ibid. Rustique116.4 CT n8.4 RustiqueNettes et frestges diceUes l±. Notx comment gdrdées vertes xxo. RustiqueNenuphr 134.4 RustiqueNtcotidne herbe, duec unbedu difeturs Rustiqueel RustiqueTABLE. RustiqueTèix peur bien tojr faire cuire chdp- bUnc d'œuf pour. taux 4j Rustiquepons- 119.4 à RustiqueNeixfonfires is8< (otjues d'œuf pur le trdcltement dt RustiqueKoix de difficile digefiion faitl dou- fdng. <j.d Rustiqueleur de teyle, et carte bdleme bldnc £ûœuf pur. éteindre le verre tdf Rustiquefi 45 RustiqueSoix dijdées 156.4 œuf peur empêcher un vessemcut de

tformdns veulent estre mèneront en brusler 45.4

pdtx 11J1 Oyes dejrrtnd profit, et grund dom~

UêUâles comment culttuées. b mdge, et tomme ol les. dut trditer

Ueydux de certfes distilel à. <ty nourrir 4_j.

Uuées ebfcures et espdiffes, signede quelles sont les meilleures. tlid.

pluye 14 Oyes gourmdrides 45.fr

îiunuldttrc herbe usIL Oy es meurent y Ans mdngi de ld l.an

nebnne, oudeU ciguë 46.

O. d.

Oyes ou dément léger ip.

œufi. ceutéerey comme il. y Oyes truns et voUns plut que de

jtut gouverner. ±l£ toujlume, ptestge de pluye. \.

ey pour en duoir méfies et semel- mdUdtes des 0)cs. 46.4"

tis ibid. Oyet ftuudges 45.

les esclorrefdns chAeur de poule saumure d'uye 4f- fr

4U. oisons peur engrdiffr ibtoL

œufs de tdnnes couve de. peule. oisons mdiigelde difficile digejlten

Vdlent mieux que leur mère 46.. 46.4

b. Oigr.ins 98.fr

œufs de perdrix dp portent fécondité pour les gdrder de pourrir 157.4

aux femmes 50.fr leurs vertm ibtd.

mire œufs fins feu 44.6 Oignons fesnelen détours iSLa

œufs escrits pdr deddns ibtd. iU).

Four dmtlltr et dttmdrir œufs. tOetl du mjiijîre engrjijfc le crnul, pro

44. 4, et peur les tonfunitr uerbe 8_4

ibidem Oe.Hets de plufiturs fortes. l jj.

quels œufs sont lerneillturs. 4. dh

oifeduxde tdge, et leurs infirmité

œufs ejleue en l'dir 44.fr ey. remèdes pturtceux 389.

bUncsd œuf difiile\ l6s.b..

(T xG+.d ld manière de les prendre et thdjfer et

hUne. œuf peur drreflèr le fin g. tomme il les fdutfdire chdnter il ni.

eêulànt pdrlenel. y et 390.4

œufs durs pour gudrir du flux de. et pour les empêcher qioils. ycr.. d ir

ventre 44.fr peux-. ibsd.

idjene tybUnc tf œuf pour les bruf- Oifedux de proyt. çy de fdunnnerit

Usâtes ibiJL et leur nourriture. 81. dJL <2

TABLE.

leurs malddics, cr remèdes ibid. Ordnges comment feuent ejlre gdr

b. cr 381.4 dées 231.4.

Oiseaux derapim 383.4 Orge quand, CT en quel ternir doit

cbdfe des oifidux chdntdns hdrmonieu- estrefemc 303.s

jettent 384.385.4 Orge mondé femme doit ejlre decon

purgtrlesoifiduxquimdngentebeneuy fité î°4-

tfrâf.. 9 /1.7. OrigAn ou marjolaine bdfidre 137.4

Oifeâux de double vie +Jié Ornuye ey ermedux 181.s

maladies propres. chaque espèce des Os- Ormes de trou fortes)G\Je

Je aux Chap.CfXib.-j..d Ormes ou de tuent ejlre ferne" 189.4
 pour sçavoir combien vivent lesOifidux Orobe 305.
 Xjcbàcun enfin espèce chdp.jo.ltb. Orpin n6.fr
 y. 0 rtie picquelnte. et morte. 1 8..
 Otfedux si bdigndns. signe de pluye. Ortie fait cuire la chdir ibioL
 jyb Ofirâje io..l8l.4.l8l4
 Oltuiers, CT tXlm \G6. Oublies 318.
 lUeuses choses delolimer tbtdJr OiUe,CT fis propriété 95.4
 oltues comment Unv temps gardées
 131.4.
 .cueillette des oltues, de leur utiliti.
 eyc.xG-j.t 'TytiUe frdifche, et fin utilité
 Oltues confites 139.4 JL 61..
 oliviers en quel terroir si délectent le. Ain, si façon, et les différences du
 plus 119 4. (y leur naturel ib. blé, dont il doit eflrtfdift s10.
 pUnter. enter ibid.b différences du Pdin 31 5. £.316.4
 les ch. ftrer. 1. .4 Pain de diverses fortes filon. dtucr~
 oliviers ente\ sur vigne 119. Jite dublc, ey des pdjs 313.
 oliviers en quelle fatjon plante zo.d d.b
 eyente ibid.b. et 191.. Pain mollet, ou pdin débouche 315.4.
 oliviers fiertles, faire devenir féconds u6.b
 lio.b Pdin d'espice 3154
 -oliviers doivent estregdrde\ des tourte- quantité de Pdin. mdnger pdr jour.
 relies, et estournedux no.b unhomme ',\j.d
 oliviers nempeschent ld vigne 514. signes de bon Pdin uG.b
 b Pdin vieil mduudis dts corps 3K».
 oliviers mouffm lio.b b. 317.4
 Qlyra. espèce de froment 301.4 Pdin benifi mduudis. cestomach
 deux Onguens excellents de ld Stcotid- 316..
 ne 117.. Atuerfiie delvfdge duPdin 317.4
 Ordngers quel terroir demandent fcll.f Pain rosti après le repae ibid.
 Orcnftrs comment il faut planter. f~ tdin lavé proff stable. U fienli.
 mer. et enter 167.170.4. ibid.
 Oranges confites 138. Pdinbsfcuit 31 (Jf
 Ordnges distillées ■■. iO\i Pdin djfiiW. 2<S-4.
 TABLE.
 Tdm. chdnter Ji8.i Pdflijfene je diverses fortes, chdpitre
 Pdin de pourcedtè 118. de ce 318.4
 PalmaChnfti uo.b Pdut, ry f propriété 105.4
 Tdlmes comment pUntées 189 & et ses espèces ihiàb
 Tdlmiers mfles et femelles, et leur nx- Pépinière \o.b
 ture 16 4.4.. Pépinière du idrdin fruitier 187.
 Pdlmiers quel terroir diment 210. b.
 b. Perche cCdrpentdge l%jjb
 tdneterie quelle doit eflre, chdpitre de. Perches, poiiffens, ey comme il les fitut
 3154 prendre iM.b
 Tdndie 88.4 Perdrix <o.b
 PdHdx 280.4 père de fdmille doit plue duoir. ven
 Panis repletio peflîma 315. dre quel deheter 8.4
 Tdons orgueilleux Juxurieux, idUux. et l'office du père de fdmille 11..
 comment illesf dut nourrir 48.4. père 231.4
 b. eyc. et comment il doit estre fdifl. 35
 vâons oh dotuent jucher 10.4 et 236.4
 rWr 4 F» meilleure que ceBe de pou- Perfijmes comment pUntef \%sA

le d'Inde 49.. d.b
 le rdpier endure tout 12.4 dmollir ferles ijl.b
 P dp lions rxangedns les meusehes. miel Perron y.b.io.b
 184.4 Perjil, ey ses verttte îoo.b.ey
 Vdrietdire 118. d'où il. % dp pelle dinfi ibid.
 Tdrole (impie et veritdble, fait eflimer Perficaria,£»/r4ge 109 .b
 Homme 12. Peruenche 115.41
 Pdrterre. fleurs 13 iJb.ey 132.4 vefcherie, et quelle forte de pescher
 Tddd'dfre 114.4 défendue 284..
 mouffe de pd ctdfne ibid. pescher, ey temps pour pescher 285.
 Pàjferdge UO.b h'
 fdjfes jolitdires et leur ndturel tfo.b pescher efldngs. en quelle fdtfin 17.4
 391. pescher. comment pldntel et où
 tdfes de Cdndrie comme peuvent estre 189..190.4
 cegneu'ès d'entre les dutres, leurs peschers enteX. 05..
 mdUdies 38S.A.389.4 dUdnt- pescher 217.
 Vdjferedux cridus du mdtn, flgne de pesches comme long temps gdrdées
 pluie ls.b m.b
 Tdjjeueurs 133.4 vef cl es rouges
 Tdjfum quel vin 339' vefihes espicées 20 4.4
 Vdfle dfdire pdin, et comme il ld fdut vefches fins vojdt 205.
 nuinier et decoufflier 314.43 vefches efcntet ibid.
 Pdflel YjAfA.b vefches difltlées l6yfe
 mdnitre de le. dire ibid. pour duoir frutil demy- vefche et de
 Tdflel quand doit estre femi 20.4 my-noix 203.4
 Pdflenddes 10. b Tefihe pommes 20 6..
 Téfiueprtdesdfmi- loJb vrefdge dtpeflilencê ' 3<4«£
 TABLE,
 Vetdfites t& Pm. demdndent ferre fiiblonneuf?.
 Vetum femelle vient de l graine du cr légère ziz.rf
 mâjle \it.é.t fis verts leur. n«y aux olrsd.
 f. t </.. Pipent, herbe. 1. ..
 Petum/t fis merueiâeuses vertus 11s. Piftdches dpportées pdr monsieur dt
 4 zelldy Evesquedu Mdns 167.4».
 Vetum dppdife Ufdim et. pdf pdr si Ptftdches quelle terre demdndent. 8 «.
 fuméil-J .4. yoye\Nicotune. b.
 Veupliers en quelle fiifin si doivent Tinome. Ilf.
 pUnter 3<i. PUideurs ne fint bons. estre ftr
 Veupliers ente\fur meuriers. produis mien ll£
 fent des meures bl wcbes 104 .b VUifir des Princes en esté es lieux.
 Vhdrdon ndfquitt le dtxneufiesme de la quelques. 0%
 Lune lour ddnger eux i<?. PUne ou pltdne. drbre 17. b.
 Vhdfeoles 3°5-. 7{
 fipàrer le Phlegme en y dtjtlldtien àr- TUntdin u% d. 180.4
 tificielle M5-. PUntdin de trois fortes. (f leur tem
 Vicdrds veulent estre menéjout ch m- perdmén. 1?. 4
 dément. 1. PUntdin signe de trousseur edu fiubs
 Viedde corbin 119.4 terre 4.4
 Vieds dt muuton comme doivent estre PUnter drbres pour duoir fruicts ex
 âceouflreTjonr mdngor 69.4 qum loi..
 Vierres en quels lieux ndijpnt ordinal- PUnter drbres. KT en quelle Çdifin
 rement s(.b ij.b.ioù
 terre dugifier du Chap.onjdquelle rend PUnter drbres fins rdCines 116.
 les hommes bdrdu du combdt du Itcl 4.

4 4. PUnter ry repUnter les herbes 90.4

Vies méfies et femelles couvtot 51. cr les foudre shtd,

b, Videntes, fjr comment il les fdut U

Vies diff'dées 159. bourer, soit de bon de haute fu

Vigeons de colombier, et comme il les Jrueudutre. j ù.b

j dut nourrir y.b VUntes fdr fions, et rejettons

Et quels sont les meilleurs 51.4 19!..

Us sont des petits trou fou tdn ibid.b VUntes. noy dm 189.4

Vivons retournons tdrd. leur tolm- Pluyeprognostiquéepr les dfhes 84.

hier, prestige de pluye. 3. 4.

Vimprenelle, et ses vertui 95.4 fives de pluyes. 5.

Vimprençlle difilée lòi.b Plume. oye morte nest fihonne, que

Vincon, oifedu tresbeduytt dmoureux: et celle de. vive 464

nourriture d'iceluy 388.4. Poil comment peut estre teint 158.

tous les Pinçons n'ont pxs une mesme 4.

voix ibid.b Vêitée. s6.â.ey fis fdrticuUr'stel

Tins, o pigions, (X leurs propriété ibid.

1(4.4 Poires comment long temps gdrdttt

Tins comment pUnt" iSy.b 231.4

TABLE.

Votrts dUdncées, (y p" târdiMcs rommiers sont les drbres plue requU, et

1Qs.II fl". précieux de tous. 114. dey en

four 4Htr vires fdns. serres IQÛjL. quel terroir ils viennent le mieux il\

Vires derosetteoudemufcdde xjl±. Vommiers comment ente. 103.

b. pompons mûleur bonte\ry cueille

Vires tTdngrfijfe 104.4 te. 107. b. singuldritel iltid.

poiriers. drbr es les flm précieux dpres pompons Uxdtifs. 108.4. pompons odo

• le pommier. tlf.4 rdnts tliid.b

ey quel terroir il y aiment ibid. PonctlUsyOU l'unosoes. iGj.b.ey taxJl

poiriers ente\ sur groselters IO<j. popeltns 31816

V de merveilles 161. Porcheries tu doivent estre pêfées \olê

vit engrdijfent les terroirs mdtgres Porredux tant grndns que menu. leurs

o6.é.b vertus et jdculteT yj.b

pour. "dire que les pou fient de bonne porredux en quelle fdifn doivent ejire

emffon Joi_ semel 8. 9.4.

Wi fions meurent du fondes hdrque- portdil de derrière Id mdifon \qJl

butesqui tirent du gtbbter i5L±.b. ?ot irons mdngej, remède contre leur

nourriture des voijfons d'eijldngs, md- mâtce 37.4

res, ey fofes 184.4. a8 y., pouLMcr où, et comme doit ejire fit ni

four djfembUr poisons en un Ueu 10.4.40.4

2s<.b. et prendre toute forte de pouldtns comment drrjfe\ey ficonne

poijfons ibid.ey 186.4 (ignés £un bon poulxin 76.4

Vijfons mdllddes rccrée'Xpdr le Persil. pouvms comme doivent ejire fitgvel

1014 74- d. çr Uur donner. feu. et

potteuins Cdtiteleux n.t leur fendre les ndredx & les

volent d, que si. et comme on Id fdifoit chujirer ibid.b

dneiennement lix.h et moyens de s'en servir. J.4

V'ijgonum 117.fr poules comme doivent ejire gouvervées,

VomiUones quels oifcdux de fduconne- €T nourries jy.bo.d

ne 383.4. l. tti dune bonne route ibid..

pommes comme long temps gdrdées mettre couver voule d-ld nouvelle l'une

2J1L4 176

Tommes dorées L±rJ_ pour ofer tenuie aux poules de couver

pour duoir vommes rouges 1. Os.. 41.4

pommes de courpendu haL rendre voules fécondes 308..
pommes d'lyiddm ni.fr Cdtddrhe ty_ flux de ventre des poules
Tommet fâmour- i+ti- 41.fr
pommes de blondurel i05.fr pépie des poules 40.4 41.4
pommes de deux fouteurs 105.fr 454
pommes fduudgesdi/tiUes M7-. vieilles. et leurs maladies
pommes de merveilles.. 6 i.d. preme- 41.4
rement dpportées pdr monsieur du et médecine pour ce ibtd.
teltâj Evesque du. Ans ibtd. Poule pour tirer le vemn 44 .b
tommê 131. 4. cornent. le fdut fdirt Voule chdntént comme. coq. poule ttof
ijlid.ey fès vertu i. .d.b- grtjfe. pouv enrdgée, eyc 14.4

TA

Mules comme pettuent incontinent
estre engrdijfées 310.

roules d'inde. coffres. duo'me. y.b

ventes fin de. doivent loger. o.

4.

nourriture des vouUs d'Inde 49.

leurs mxUdteSyCrc. ibid.

vouUs d'edu 47-.

Toules de Sumidie, dppellées fdjdns,

ey comme il les faut nourrir 47.

poulets comme doivent ejire nourris

tysoigne\ 45.4

Voulut 139.

rouxyjui endommagent. vigne: (y

comme il les fdut faire mourir

330.4

Toulx ry vermine des poulets 41.4

voulx des vedux 38.4

toux des mouches à miel. 8. ..

vourcedux impdtients de fdim Cyb

Vourcedux plus gourmdns. qu toutess

Autres befiesuomme il les. dut nour

rir, (X leur ndturely eyc, 6l.lt.

6 s.4

fignes £un bon Pourcedu 63 .4

PourcedHX Udres, leurgudrifin

63. A. les brufier plufofi que les

felcr ibid.

Vêurcedtêx fuViets. U pcs~ie. (y. du

tres plusieurs maladies 6yb

ey gudrifon d'i celtes 6+.d

Tour engrdijfer les pourcedux 164.4

en quel quelrtier de. l'une il faut

tuer les pourcedux C+.b.ey

comme il les fdut filer sbid.

Vourcedux fetoudns. et courdns ça

ey ld,Jîgnedepluje is.b

Vourcedux honorelÂes Egypties.pour

leur duoir monfiré. UbeurdeU

terre C+.d

Véurpier & ses vert. 8 .4

Vourpris du idrdm fruitier ity.

d.L
 4 VêuJ?ins de diverses couleurs. 4.4
 BLE.
 VitQoixdhricotier 110.4
 VreTvoyXprtT
 Vrefiges des pluyes, etc. doivent estre
 cognent des fermiers 13.4
 Vrefdges de toutes les choses que doit pr§
 gno/tiquer. père de fdmiJU 13.4.
 crc.
 Vrefiters HO.4
 Vreffotr. foulerie s.b
 Vrefure £digncdu- contre tout venins
 69.4
 Vre\l. prdiries, combien de fortes
 depre\jty ld mdniere de les fdire,
 etc. zy&.b. iJ9.é.ey fia.
 quelles herbes il fdus fimer es pre. l%o
 d.b
 Herjer, ry drrofir les Vre. 1 80 .£
 Us Faucher et dmdjferUfom 181.4
 Vre en quelquelrtier de l'une doivent
 estre Fauche 18.4
 Vred» du idrdm fruitier lîy.d.b
 Vrojecomment, etpdr qui si doivent
 gouverner li-ï
 Vrognofiicdtions des tempesies doivent
 estre cognettes aux ldboueurs. 3 js
 Vrouence combien fertile. A
 Vrouencedux hduts. meouldns estre re
 prins n.b
 Vrouigner de queltre fortes 7M
 etU temps de provigner sbid.b
 V runes Uxdtiues/t dormit tues 122.

b. £

Voit. duoir prunes en tous temps 204.
 4.
 Vrunes de vrignoUs m.b
 Vrunes ddttes 111.4
 Vrunes de ddttes. gdrder isl.b
 Vruniers comment pUnteT \%yJb.
 191. d.b
 Vruniers en quels lieux si delettent
 211.4
 Vruniers quel interudUe doivent duetr
 entre eux 2if.4
 Vruniers quand deviennent tndifpos et
 Ungtureux
 Vucxs
 TABLE.
 ' intft àts chiens, tomme il les fiuot J{difms du urintemps 104.fr.319.fr
 fdire mourir %difin en tout doit estre préférée 8j£_
 tûtes morddnt plue que de coujrume, Mjnunculu 119,
 fane de pluye t±.b Rapporteurs ne fint. ouyr n.lt

Vundifet, cr médecine meruetUeuse entre les Rdts chdmpejlres 1784
pour les faire mourir KL9.fr chdjfer 4»x Rdts deun 284.fr
no. sur faire mourir subitement Rdts Q
fuit. fort recommdnde{ty. necejfdi- fiurie ifs.fr
res & jugement dy trouver edu Indues nourriture des Limosins, Sd
4.4 uoyjiens. 103.fr. comme il les
puits de bonne edu, quels fint 4-fr [dut cuit tuer, et quelles sont leur. fd
vmets aux idrdins io.fr CH. te. ibid.ey 88.4.117.4.309.4
puits. roué \.d.b Regtndprdtjtbonne centre Id peste xia.
' vuits tr4nquesenProvence,(y L4~ R, en4risde deux fortes 37 7, l. eyU.
guedet 4 nuniere de prendre les Ren4rds 318.fr.
vmets, qui idnuii ne tdrijfent dJJ €T ou sis sont leurs terriers ibid.
vymment en Ldtin Bitrys 138.4 leurs fojfes çr Cduemes ibid.
vy renées dbonddns en toutes fortes léjnànicrc de pendre les Rertdrds fint
demdrbre ch4fe s79-
vrMe de Rmdrd pudntt 379.4.
t' r9 jj r, A U-chdir du t\mdrd 377.fr
omnis Rcplctio mala, panisautem
QVeuc de cheudl herbe n8.4 peilliroa 315.fr
QtyntefeuiUc 114.fr Kîp 9S rend l'homme pdreffeux 84.4
Quintes essences comment feuent Reprmfî herbe 116.fr
1 estre extr dites is<.d.i66.d.b Rjfpnfes ilkt
Quoquerehs li.fr Refidurdns de plusieurs ficons iû&jl.
Refr4urdns difiiW IsL<b
R. Refidurdnt diutn 160.4
k\etrdits pudns fini que de cottflume,
Racines des herbes potdgeres trestge de pluye i;,.fr
ci.fr Rhubdrbe dsjrslée i£iâ_
%4ge de chien 83.4 Rj)uë herbe, çr ses ddmirdbles venue
s4i forts contraires du vin, tyleurs l3f.fr. mdleditlions luy
dutres vertus 104.4 Profitent ibid.
comme il fdut cognotjhe, files Ràifins Reble 117.4
fint mœurs îs°-fr Rjs_ tn quels lieux croist Cje
Rdifins ndijfdns oldns des drbres fis descriptten rycolsulture 308.4
roJLfr Riuteres mdUudsfs voisines des logis
Rdifins seichdns ddns. vigne, U. \b_
ntdnriere d?y remédier. 3 o. R, juseres subjestes d.desborder, fort dom~.
o\<X qui se founjfant ibid. mdgcdbles î.fr
Rdifins fitns pépins. 2 9.4. Roitelet, Roy des osfeàux, à fin hijhirt
fdtre que les Rdifins si gdrdent 387.
Ung temps 319.fr Raquette, fit vertu 10L4L
TABLE.
ffes de flusieurs fortes, et leur tem- Sdng le Une entre le Cdlcul 71
petdment. fî.b.ry flux de Sdng de fûtes fines, vtytt
15 9.4 fluxdesdng
Hjfs de treuins. 1.4 Sdnglters mdjfs et femelles commet
roses en con férue. 5El -di firent 371_
Kjfs je difident en trois façons. 56. Sdnglters meurtriers de chiens }7._
b. d_
fyses difitliées fer descenfum. 65.4 ehdjfe du SdngUer ddngereuse Xf M
edu ffe composée. 61.4 le SdngUer ne donne point le ckinge
Xrfers l5lf_ 374-
Kofmdrm. 9.. comme tl fdut tmrle SdngUer 3744
fyfmdrin frofre. bdfiirbercedux de. . ÇT. uel proffit. pporte fd prtn

idrdin. 60.4 si tbioh

j\afmdrin en un fêrue. 56 jt en quel temfs il fdut châjfer le Sdn

fyfmdrin difiille 157.4.161.4 gh çr. troues du Un Sdn

%oj2ignols comme dément ejfre tréUttcT j} ter. 73. -374«

ey nourrie. 85.4. b.ey différence entre les Sdnglters et

3 86.4- sourced»xprive7. 73.

ey comme lon cognoifi lesjndfles douée mot -jures du SdngUer oUngereuses

les femelles. fa.b 373.4

t. \%j.d.ty 391 & Sdnglters âdge'Xde.queltre dns. ne sont

Ffignol meUncholique comme feut plue qu dmâigrir. 5.4

ejtregudri. 88.4. et _b Sdngfue duuliéefdr unbeuf. ô.t

H gttjfeurs, et leur çrdnde finejfe et Sdngfue engloutie sur une breb'u.

tromperie 69. _ m.

fouille des drbres 2-14 Sdniebe et fd grande vert» \ \.b

Qobdrbesi vojeKjiubdrbe Spo\vmcutt 33?

Mbmdteur. 73.. dr celles. 7.4

Sdrcler les terres. y?»irr. £9 .4_

S. Sdrcler les idrdins 89.

Sdrriette 13 7..

S aillons quels fruitls portent et Sdrriette seméejie leue que le trentief

comment il les fdUtiultsuer C.b me tour après. <).b

Sderètyoiftjuxoie Fduunnerie. 84.4 JHy. 8.4.18.4

Sdfidn. 02., comment il iduée contre le tremblement de menu

le. "uut cuit tuer. btd.1pitf.b bres ti-.b

Sdinfthiin.ey fd culture, 07,4. mm <fc S4«£ tempe fée 160.

kiyy.b sdul ndfqmt le vingt et un'sesme de

Sdfidnvemnpoesrléeœur \-fG_ Uj, une, tour djjàjheioreux 19

Sdmuèl ndfqmt l'ontesme de. l'une, é._

. tour bening. 1 &Â_ Séules quand/ et comment se d»i

Sdoemond.herbe fciurée' uent pldnter 361. 4.1.

Sdrtg&umdin, et fing de bouc dtftslK unies difiiWI. 63.fr

• Sdulfdjer.. tA6l4.

&rftngderendrieyfdvert ibid. J\

T. B. E.

hmmmt poisons fort délicétt 184.6. scnegrejen Ldtin fccnstm Crdcum s07.4

ty ctmme on les peut prendre sewefm 12.1,

186.6 seneué 105 4.307.4

%d\uinier 1596 Septentrion nuisibU. U Mdifon Hu/H

%d\utereux oui sont mà\ aux herbes. que si

ey pour les. dire msurir rjj. Serpentdiregrdnde et fetite si 7..

ïduudgedux doutent estre tràuffLn- serpentdire diflittée Ut)À

teT îg&AÇr centre les serf en y 17 8.4

tomme il les. dut cuit iuer ibid. serPour 139.

SMuudreduv pour enter, et comme il serviteurs des Ubtuteurs comme dû

Us fàur. référer. 9 3.4.1. 6. uent estre tedite. ! uk

snxtfrdge 1114 sefdme. hudes ey_gdfiedux de festme

%mxtfrdfe diflittée .lû L4 304.6

SCdbieufè. herbe. 113.4 sw; 4« 4r6w r»fr y? doivent ren

Sccttd, otjrnon mdrindifilU 165.4 «»rrrr 187..

sesons g. pUnter, U mdniere de ssbgo guette espèce de froment s01,

Us. être iiJl Ûlhsucs 163.6.164.4

SfilMMM. provigner 193. sodome et Comsrrbe dbyfmées Udix

SCêUpeudre 11 3- fèpttesme de. l'une, tour mdUn

scordton grdnd et petit iXo.d contreux 19.

scetpion devore pdr un cheudl 81. soleil, etLune. deux grïds eyddmirdbles
 Sterpton djdnt mordu un besuf (kiA fldmbedux de. fniuers 16.6
 ScrtphuUtée 110.4 le soleil commenc dentte le bedu temps
 %edu de sdiomon. 7.6 14.6
 îecturgeon tinette estece de blé, et fd seUU de midjf mdl fdin iJt
 culture 301.4.6 UsoUil<sudndey comme donne signec
 seguë, poifsn dttx piurcedux 64.4 de vluye, outempesle 13.4
 ietthes pjttfnt, et. mdniere de les. soUiljigntfidnt. neige en bjuer 14.
 rndre i8(L4.
 „ et fd culture 300.6. son desdrine. eyc 311..
 3c 14 fdin de. on 316.6
 tel deuendnt humide figne de pluie son distilé l6.±4l
 1s.. sênchmjdceren 93.6
 Sfiyrrr 6W/ yî»r. fin de. l'une iyy. songes tojeux en y nouvelle l'une i3L4
 Semer le froment en bouc, et en cratf- soucj, et fesfécuUs 95.6.96.4
 fdnt 194 joueygmon férue 156.4
 %emences, tjue lon veut semer es tdr- souiydifililê 137.4
 dms guettes dotuent eflie.. 9.4. souris comment chdffées oTune mstfon
 ey en combien de temps elles le- 84. :
 vent. tklÀJu fy 914 ciment four chdjfer les souris 1.41.4
 fremet. srmr comme doit estre chofi pour. dire mourir les sourit subitement
 isLk i6ç.b.ey 178.4
 semences diflittées 166.6 simw nuhdns sur. tUs des sourcedun
 ttmole (luette effece de blé, ou plustefl grM 63.4
 , de. dnne jol.b Spind dlbd lit..
 Ff ij
 Surtàîè.
 SuredH difiitlé
 T.
 160.4
 157.4
 T.
 TAbdcohetlec lIM
 tantnârife 163.4
 T Argon comment & fut. o. .4
 TArtres 3l8.£
 four chéfer les TAupes. 1. .. . pour les faire mourir UQ.b.
 178.4
 Tâureâux, et fîgnes d'un bon tAu
 redté 37..
 un Tawcau. fioixAnte vdcbes. 2
 Tduredux Ue\Jd un signier s\don
 cijfient lùyb
 Teleplnum n6.l
 fignes de Tempe fies, et tonnerres
 13.4.14.4
 Tcps, p re. â. es. fS entrtes des quA
 tre temps de L' année. + .l
 Tin ai & 141.4
 Terebmthe 173.4
 huile de Terebmthe. 7. .4
 Terebinthine difitlée 258.
 la Terre pourquoj AffeB.ée mert c,.b
 la Terrt de ndtnre friche. froide

yp.É. toutes fou elle. quAlitel
 contr Aires selon fies dfiictet pArti
 tulières ibid. fremu de
 ce Cm
 Terres diversès, de leurs diversies
 ». cultures. tyr Apport G.b
 Terre noirAfire. lAttnAfirc fort bon
 ne. fertile Jm.
 terre Argtliliufe de. ulle va leur ikvd.
 bien, cognoiflre ja Terrt yfi le principA
 dumefhege j.a.. com
 ment il. fdut cognsifire ibid.
 Textes UbourAbles, de leur Arpent Age,
 de quelle forme doivent estre
 287.4. gens. eymfiruments
 necestirts pour les mefiurer 288.
 BLE.
 fAçons de. Terre UUuréble 194.4.
 ty.
 Terres UbourAbles quelle eflendue doi
 \ uentavoir: et combien de fiicons
 elles demAndent. 93«
 Terres UbourAbles de. FrAnce, quelles
 font 29 3.4
 Terres fortes quelles chofies produtfient
 6.b
 Terres fortes ne doivent estre fiouuent
 mArnées ny Amendées 3.4
 Terres. froment comme doivent estre
 Ubourées 194 é
 Terres s'AmAigriJfent pAr longue tAchere
 87..
 pour rendre. Terre seconde }Of).b
 Terre cheuduchée est. demy mAngée
 8.4
 Terres notules comment AffrAnchies
 6.b
 Terres pierreuses comment nettoyées 6.
 exherber. Terre audnt que de fiemer
 296.4
 Terre loing de fin seigneur, n'Apporte
 que fiteons et bouteilles %Jt
 Terre Atneine guerre 1.4
 Terroir de croye, d'Ardoifè est mdigre,
 ty comment il le fiut Amender
 1.
 Tejfons de deux fortes 377. b..
 leurs eduernes tbil
 Tejfons plue difficiles prendre que les
 rrnArds. et quel est leur naturel 379
 thdir de Tejfons. qmy fiert. 37.
 douleur de Tefie 125.4
 Timbre 157
 Thym 1374 propre pour les m oufehes. miel ibid.

Tiercelet quel si si au de FAUconnerie
Tillets. et Autres fembUbles bote. 6;.
A.ty 364.4
Tetfie quelle mefiure, combien contient 287 ... moè'

f refdges de Tonnerres 14.4 Vedux, chdfirer les vetux, e]
Tonnent ttle 114. h. 0 ftMr- 38.4
û uoy dinfi dppellet ibsd, VeneUnger, U mdniere de. dire ven
Tortues, /« dmorcer pour les pren- ddnges. 30 .b.. «utils pour ce fdirt
Ire
jE<L îbtd.
Tour dîne jdrdin de Frdnêe 6.4.130.4 Venddnges du decroifl de. l'une 17.6
To ur4 ng ca'ax dmâteurs de leur profit Venddnges. et leur devoir çy_ office
I i.fr.13.fr 330.fr
Tiurds. Su grtues 50.fr Vénérie, voye7chdfle
Tourterelles, leur nourriture, tymd- Vent digu et froid, signe de pluye 13.fr
Udies 50.4 Vent de bife bon. gdrder le blédugre
fdng de Tourterelle fiuuerâin pour les mer 10.4
coups et ulcères des jeux 50.4. Vent de Bie dangereux. U mu fin
dufi est fin fient ibid. rufiiepue 14
Toutebonne. 41.6 Vent du Nord contrdire aux Arbres
Ttdgos ceredUs, avelble 303.4 167.fr
te Treffie se ferntdnt, signe de pluye Pre figes des Vents y. .
13.. Vent dduemr signifié pdr les. Anne.
Treilles du idrdin potdger 87.4 47.4
Trippe mdxm 95.fr Vents menant An aux fort incommodes du
Tro'éfne. 6o.fr Ldnguedet, Gdfcongne, tyTrouence
Truittes poiffns, <y comme si les fdut j_.a
pe ficher ii(tÀ Vers si Un. U fiye, leurs utilite.
Truye portdnt dixhuit cechons 6.4 176. ».. comme il les. dut gou~
Truy es mdngedns leurs petits 6s.b uerner 177.4
Truyes où doivent loger 10.4. leur mdUdies 178.4
Tuydux. conduire edu de sont Ame Vers Jortdns de terre, signe de flnye i±b
5.4 Ver d'entre l'ergot du pied de mouton,
Typîd ceredlù, espèce de fromet 303.4 combien ddngereux, fion le mdnge
Typhon vent, et fin ndturel 14.. 6 9..
Verge d'or, herbe TIUL
V. Verger du Urdm fruitlier, et fis différences. 87.4 .4
V fiches. vedux comme dot- Verjus, U mdniere de le. dire 337.lt
uent estre nourrie, et trdi- Ver\m de pommes 214.6
tt\ 37. Ver\m confit 138.6
Vdthes regdr défis vers le ciel, et in- Véronique. 15.4t. dppellée l'herbe diuc
fiptrdns l'dir, signe de pluye ij.fr UdreSyfy pturyuoy ibtd.b
Véciet 134.. Vèrrdts 104.
Vdiffidux. distiller 148.6. Vcrudine tu verbene mdfie. femelle
2.4,<).a. fin ndturel et vertu 110..
Vdlent miennes, vdl des cygnes 47» bonne four. veut 146
.i Verudine, mdrdu? de trtuuer bonne tdu
rdlhUnttyfesvertm xu.d en fdifdntun puits. «4 — FF ig
Fejfi en quel ternir cnifi le mieux. M der. 18. 6
ey Ça culture. 306.6 Vignes entées degr Ami reveni aoi.
fepiieponr difiiUereéM de vie. 57.4 4.
Vignes de plusieurs espèces fiUn leur quel fient est bon, ou nuuuAîi. U
coulour, Autres quAUte\ 316.4 Vigne 3M?

U Vigne en quel terroir dut estre pUn- fumer. Vigne nouvelle 317.»
 tée: deux chofis. unfiderer Peur. iEsmonder.ey fis Autres fitçons ibid.
 fUnter 31j.fr.31 14 fumer les Vignes, chose pernicieufi
 Vignes doivent estre pUntées. l'Apeti. 1. .4.6
 du midy 4.4 fitire que les bœufs et Vaches ne t»u
 yignes en quelle fûfin ds tuent estre tbent. U Vigne: CAr ces befies
 (rAnfpUntées io.4 /;« sont fsrt ÀtmmanageAbles 330.
 cimpUntdeU Viçic comme dut estre 6.
 choisi 323.6 ne fAUt rien semer. dâns. Vigne
 comptant de Vtgne, où quAnd, et com- 315 .4
 ment doit estre pUntê 32.5.4.6 UVignepAr sur tout hdit les choux.
 phnte de Vigne notre. 326.4 315.4
 quêtre espèces d'iceUe ibid. Vigne lAXAthot 3JM
 dsoUbour deU Vigne tant ienne. que Vigne thericéU.. 3. 9.4
 vieille. l 7- eAudeVtgne 2.6 1.4
 ey fis Autres fAçons 318.4. igne comme peut estre gArdée de.
 pUnte de Vigne bUnche 32.6. £. ée 35)6
 ey fis eff êtes iW,, mxUdtes de UVtgne. et remèdes aTC
 U Vigne ne doit estre pUntée de diversis celles. 1. b
 pLntes 315. pépinière de Vigne. 3. 3.4
 fiure bten tofi prendra tAcine. UVigne mAuuAn Vignerons désiripts filon
 nouvellement pLntée 515.4. leurs effets 315.6
 U ftçon de pUnter. Vigne est diverse. Vignoble en terre forte. b
 filon Udiversité des pAjs. cr terroirs Vignobles Aiment l. eux pierreux ti
 314.4.6 rAns vers le midy
 fiire bien tofi bourgeonner. Vigne Villotiersnefint bons pour estre me
 319 tAjers 11.
 Vigne qui. trop de. Arment \comme doit Vin défini, avec Difjours et. ai fin
 estre trAttée 330.4 de sa définition 338.6.33.
 Vignes quAnd doivent estre. Aillées 19.6 b.
 Vignes furies. rbres. et vignes en for- le Vin .miroir de tentendemen. 3. o.
 me de treilles ~3. 3. «
 Vignes bien cultivées, sont de gr And Vin. a point decliAuJfeur 340.6
 r Apport et profit. i M- Vin pAr quels hommes premièrement
 Vignes desfArtfiens négligemment cul-, muent. : et pourqutj tl s Appelle
 tintes 321.6 une- en Grec 131.6.39.4
 Vigne fierile comment rendue fertile eyenLATin Vinum ibid,
 33 °-. Aucunes. VtH. avec Difjours passÀçer sur f/jn
 fingUritetoHchAnt. Vigne s19.4 umention, future. ficulte\ dijfe
 enter. Vigneey. mAntere aj frett- rentes et necefitédu vin 337.
 ry fetfuen. Vinpnrrnuiftduxtorps fiùn't 341.4
 de. conJijtAnce de chdque Vin 3.47.. V/» âppeBe Oligophorum, quAnl
 àJt. - ÇT. quelles fienris est ville. 45.
 différence des Vins filon. propriété dent a.
 pAys i%.A.çy figumt. Vtns imbeaQes 347..
 Vins de toutes fortes. et leurs quAltte Vin fins odeur 347.6
 ey vertu 34. 4 pour empescher d'éventer. Vtn 141.
 bons Vins viennent en lieux chdêtds 4
 3.4 contre le venin, «m beste. venimeuset
 le Vin s Accommode aux ndtures des tomhdns ddns le Vin ss6.
 benueurs. 341.4 Vin contre morsure de serpent 103.
 différences des Vint felèn ieurè couleur. '. W. '1
 eyfAculte\ h 343.. 4.i. Vindirniitif 319.4
 Crr. signes d'AbondAncedeVin 319.4

yi/rr revenir le Vin tourne 335-6. Vg/ fruitier. t et discours sur. fit
 Vin troublé, vtn moifityc. ibid. eon Viéeux 131..
 V/» quelles vtditel et proffts Appor- Vin de coquereUes \G\..b
 te au corps hum Ain 340. p. Vtn de prunelles 137.
 ey au contrAirc quelles tncommodt- Vin de cormes. 13..
 fl<T- iW. fAcon du Vin de cormier. 37.4
 Vm yAnt goust demdluoisie. m de grenades 119.4
 combien il fAUt mettre. edu ddns le. m. nu, d'Aneth, de potureyde Uu
 Vtn i4- rter. decAbAret. et fitugeeyc.
 Vin pernicieux aux petits en fins. et. . 535.4
 quel ddge il est propre [U Vini~tgfe, qu'est ce 158.4
 Vin dommAgedble aux corps chauds & Vinaigre, (y Ununiere de le filtre
 fies. bon aux humides 341.» 336.4
 Vices, eydcctdents, qui fmntennent ai VinAigre fquillAtique' 337.4
 Vtn 335.4 Vindigredoux ibid.
 •y tomme il le fitut gouverner en y cd- Vindtgre de pommes. 1. ..
 ue ibid. Vinaigre dtffilé 158. à et fit
 en quelle fdtfon le Vin si tourne prtnei- vertu ibid.
 pAlement 33s.. \ 'inAtgre foudàment distile 154.
 pour expérimenter si un Vin est sur 6.
 114.. JtnguUriteltiucbdnt le Vindigre
 Vins mestifs 347.4 336..
 Vins nouveaux mdl fitins 340.. m Aigre finit fitns vin 337.4
 d. faire retourner le VinAigre en vin
 \tn nouneAu plut chaud que le vieil en 336.6
 ce pAjs i4_Q Vinet tiers 191.4
 Vm vieil plm chAud, que le nouvedu Vinca peruinca hetba 115.
 339.6 Violettes de Ddmd 133.4.
 Vtn cuit dto lien de miel ou de succe.
 138.4 Violette de.Mdric. 134.4
 pitlettes de iAàrs. 3. .h rd Aille de aurtiljtuec leurs iuthêirs
 yipere djdnt picque un cheudl 83.4 10.4
 Vu pur m\$nter aux grenurs 9.. fileries, comment faittes Jîtuées
 Viris, qui fîgntfie Vtfe, d'où est dtnfi îo.d.
 difhe 339.4
 Vtuiers 4. pijfon 183 & Y.
 y»n Vtfin reaus i,
 y s1 fins enuieux [dut Cêgntijhe et f»f- \7rr»njnes tnt Id semence JleriU
 prier \6.b. 341.4

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES. P824.

TABLE DES MALADIES. P825.

Les Remèdes desquelles sont décrits es sept livres de la maison Rustique; où la lettre A, monstre la première page de chaque feuillet & B la seconde.

a:

Aage de l'homme par quels moyens peut estre par long temps prolongé. 4 1.4

Accouchement des femmes pour les soulager, aider, ryfttiUter 97b 100b.104..109
 b.ili.4.Uyb.nCut.i iu. b. i}i.k l)5.4.i59.b.ii4.

Accoucher sans douleur ijj.J

Accoucher avant terme. i.b dtjfsu Ité dî Accoucher 31.4 A tl mange', peur Chasser sa
puanteur mauvais odeur. 1. .b

Air mauvaisjcr le moyen de le Chasser in. £.139.4 [stlluette (heu te 105.4..

Amarry des femmes 31.4.113.4

114. uyb. Il6.b. 137.4. 138.4.

r %Am4rri fu ffoque

Amarri desbauchè

dureteTjA marri

Amollir les parties trop dures

Antrax

Antrax pestifere'%

Angine, voyelSquinancie

apoplexies lyb.. 3. .4. 4. . l.

257 .b

Apostumes 7J.4. HXÀ I39 & 141.4 139 141.4

Apostumes de toutes fortes, ey.

gudrifén 33..34.4.4.4.

pour les mdturer Il}.b.

Apostumes frot des 116.4.

Apostumes demammtUes n8./.

Apostumes des bœufs 61.4

Appetit perdu \0\..b pour l'exciter J58.4.163..

Araignées remède contre leur piqueure 6.b.t)-/.b.iS.b

Arrière-faix des femmes accouchées

31.101..116.. 117. 119. b.

111.4. 138..1 39 i. 14 1.4. 161,

Afthnutiques ioi.b.sjj.b

A mu es des chevaux 77b

avortement. + .b

B.

BArbes, maladie des chevaux yi.b

Bouche puante. .b

Bouche ulcérée 161.4

Boûtons 1M.

totaio 4nallè 31./>. 113. £.116.4. 110

4..111.4.135..161.

Boiau oKun bœufgaflé 57..

isrebu pleines G'&.b. morue de hrebu

ey doux de torchis ibid.

brrtjleures. 6. a.. 4./>.. 6. a.. 9. 4. 116

4.1 17.4. 118.4, 1 i.i.!3 4. 135. 4.

1 i6o.£.i6i &

Bubons: & 1. 4

Defluxions sur les jeux 117.4. m.. EnjUure aux couiSons des cheudnx

Defuxions ddns. huche 109.4 8i.£

Dewungeàtfin. 1 6.4 sur Enfleurs fo. felle des chevaux

Dents. douleurs di celles. r Age. autres si uâeX. médecine mêmes lleuse 110.

AjfeHions, avec remèdes. 6. />.. 6. 4.

4.110.4. 101.4. 105.4. 106.4. 110.4. Enjjeure des pourceAux 64.4

III. £.114 1. 115. 4.118.4.158 4.141.4. EnforceUement de hecuf, et chenil

1. i .4.. 59 . 15 6.4. 15. if.. 65.4 6e.£

Dents hrânldntes. dents noires, 011 rtu- Epilepjîes 14.4.101..114.4.110.

ges. oupuAntes. et quels remèdes lù.b 4.157.

m 4/ rfVj /;<•••; j-. /;r<4. 7. £ Epsphre de toetl, ûu'eflce 59
 DiAmoron 11 7.4 Efchaudures 160 Jf
 Difefi ion, pour. Aider, et conforter 136. escorcheutes du dis des chevaux 80.
 k.\ 34.4.141.4. 366.4 4. CT'Sz.
 Vormir. et four. Aire de rmir. j,£. 93. Efesrcbeures des pieds des chiens. 6.
 £.136 ./>.i}7. £.139. .£.140.4
 Endormir voye~{ Endormijfement
 Dos. ry douleur du dos 244 .A
 Douleurs, voyelch4que pèrtie du corps
 comme. tefiefestomAch. eyc.
 Dyfentertes 70.4. 71.. 95.4.9S.4.
 109.4.110.4. 111 4. h. 114..116..
 lt8.4i.lio.4u8. 37ii
 91.4.
 121.4
 E.
 EBrîete. et pour lempesch
 109
 Eleph An tiques
 EnchAntement
 Enclouèurede cheudl
 Encœur mal, qui fouddinemet fAit mou
 rir les cl -en aux 77,
 Endormijfement. et remèdes contre. e
 lJ ib.ij.y
 enfant mort au ventre, et. manière
 de le tirer u6.A.uj.y.u.y
 Hl.4.139. 159 £.161.4
 Enfitns non porteï. terme
 y.
 EfertuiUes, remèdes pour. celles
 24.4.61.6. IIM. 111. 4. 110.4..
 £.123.4
 , et pour les tirer du corps
 i. \.y. njjr
 Efyretuins de cb etMsox. 1.4
 Eslernuer 105.4
 EflomAch, y« douleurs, remèdes
 18.4.144. £. 161.4. le conforter
 lOi.y.ioui.iM.y.efiomAchfoilsle
 1. S. A. erefions d'tftornach 164.
 pour nettoyer. estomAch 138.4
 EfirAnguillsns, mdUdie des chevaux
 7%.y fc. ?l.lû
 8i.£ EsiAntuiJJement
 17.
 F.
 Fsfrcsn des chevaux %&.y.\y. 4t
 ?Arcineux
 F4rd pour les femmes
 l6+y »v«mv
 1 11.4
 117..17
 l j8.. Femmes Jferiles. avec remèdes. o

EnfAnter, et tr4tuil d'enfanter, vgr /««r mitiger. Ardeur des parties ãh~
 Accouchement, teuses des femmes \6l
 Enjleuret 116.4.139. ou jAns fumm\t
 Exftewed. plustewrs fortes. ..h feu voUge
 Enfleuredfs fanes dt chaud .8o.£ -117.4. 118. A. UO.k lil.f
 CT8i.4, .4
 14 t..
 KO 4.
 c.
 Calcul en y vefie. ou es reins. 9.
 £.30.4.61.4. 71.4.95. 100.4.
 104 &.1084 111.4.113.A.114.4.115.
 b.uy.b. Jio.4. 141.4. 159. b. i6\b.
 111.4. 116.4. 158.. 159.4.161.4.
 306..354.364.374 '377-'
 Càrhoncles 119. 4. £.116.4
 Cdrboncles pe/cifere. 1 J.4
 Cirnofitc ddnsU vefiic iiy.b
 Carcinomes 16 1.4
 Cdtarrhes 14 1.4
 Cdtarrhes violens UJJo
 Cul Arrhes des bœufs. 56.4
 Cât Arrhes des pourceAUX 64.4
 Cdtarrhes des fuies 4.1..
 cerveau, pour purger le cervedso. 40
 161.4. pour le fei cher. 141.4. kr»w
 /ir/rr. 4. .. . chdir,(X pour
 gdxder. chdir dt se corrompre en efîê
 1384
 Ch Ancres de toutes fortes 36.4. 81.
 111.4.113.A.1 15. 4. 117.4.111..160. A.
 146.4
 ChAncreuses, qui viennent en y bouche
 \Co.b.
 ch Ancres, qui viennent aux oreilles des
 chiens 368.
 Chdrbons 34.
 durions pefilens. s4. £
 Chdllctc. et four rendre les personnes
 chdfirs in.A.i6s.b.is6.b chAU
 depijfeo b.c)s.AAis»b.u6.bA6s.b
 cheudl enclouê II. 4
 chevaux pouflsfs ibid.
 cheueuXyty p ur engArder les cheveux
 de tomber 105.. /« teindre, C7".
 £4»/ lj8.4 pour les roufiir
 159.4. cy noircir ij8.£
 Cheutes 11 8.6
 enrAgé. et remèder contre si
 morsure \C.b VojcdAUàntAge
 au. titre de morsure & i\Age
 C'holique. vojel(Colique
 CiCAtrices uo.b
 TABLE.

pour ejfdter Ci ca tri tes
 Ciron des. un.
 Clethement de cheuil
 doux ou furoncles
 Clou de toutes manières
 Clous des bœufs
 Illrb
 82.4
 69.4
 61.4.
 Cœurdouleurcy mil de cœur 94.4
 114.. 141. £. desdilLncc de cœur
 79. £. lil.£. 154.4. Attentent de
 cœur. et 7« remèdes ij.b
 Colique, pAjZton. et fis remèdes 30.4
 46.4. 8i.£. 85.4. 100.4. b. loi.b.
 101.4. no.£. m.£. 117.4. 111.4.
 136..11..237..
 concevoir, et pour faire concevoir
 1371.138.4.141.
 Con férue pour le cœur
 Contr Allions de ligdmens. 1. .b
 Conuulfions 114.4. £.m 4.139.4.
 141.
 Cordecheuil 81.4
 r r«»</r /r Crj yim. àifpos
 141.161.4
 Ce. H on. des chevaux enfiel 8i.£
 couleuvre entrée au (orps. 6. £
 Coupeures 117.4
 CourAnce des chevaux. 1..
 Courbes mdl de cheudl 81.4
 CV4 r/?rr, pour faire crdcher. 1. .
 111,4.138. Crdchement. peine
 liy.b Crdchement de fing.
 ty pour. Arrefier 17. £. 94.4.98.
 4.114.. II5.4. li8.£. 110.4. 133.4.
 109..
 CrApule II6.4
 Crepdtures n6.£. 117.4
 Creudjfes des nuins. 1. ..
 Creudjfes. qui viennent aux pieds des
 chevaux. 1 .4.. i .4
 D.
 DArtres s5. £.110.4. £.113.4.110.
 /m ;./■.. 65. ".4.1 46.4.
 . 166.4.377.4
 DArtres des chiens. 6 8.4
 pefuxions Hl.4.117».
 TABLE.
 Feustinfl Antoine mA n4.fr.i2L4. 167.4
 Fcufoinfl Antoine des brebie 6%A Flux de ventre et de fêng 11.4
 fievret m.fr.118 fr Flux de ventre dysenterie 115.4.
 Fleures de tontes fortes 141.4 n6.fr

vieure continue ïii soye\dyfenterie
 fievres epootididnes 114.4. flux de ventre de bœufs 56.
 fievres chaudes 98.4.105.6. io.<Lk Flux de ventre. flux de fin de
 ULLiS... cheuJmx Rii
 fievres tierces 1;. 4.111.4. 114. 4.118.4. Flux de ventre de foules 41..
 119.4. 110.4. 111.4.119. Fondement cheut wGa
 fievres epudrtes 11.fr. 96. 4. 111, pour garderies fourmdges de se gdfer
 £113.4.114.4.119.4.111.4.158. fr crfourrir 117 .fr.136.fr
 Fleures longues Ì±2_A Foyeopptle. S.b.ioyJ
 fievres cdujées et obfirutlion \Q.k 114. £. 116.4. 117.4. 111.4. 139.4»
 fievres pesttlentes 113.4.115.6 141.6.159.6.161.4
 fièvre de. bœufs 59.6 châteleur de Foie iJLi
 fièvre de cheuâl 79.6 94.4
 fièvre de brebis Ci. a. dureté' de Foie i±lJL
 f ieures des pourcedux 64.4 Foie débile 177.
 fievres des chaires continues. cur ettes pour conforter le Foie 114.4
 ne sont idmeis fins Jieure 70.. Frijfans de fièvre ijS.6. 139.4
 Figue. mUdie des chrutux 804. Furoncles durs 69. 4.
 Ftjffures 245.6 suppurdtion de Vuroncles nui
 Ftjffures des leures 44:6.98.4.364.6
 Ftjffures du ntaint 15.6.98.4 G.
 Fijlules 111.4.117.4.111.6.111.6
 245.1. 146.4 ttes des chetuux tll
 Jiftules d'yeux i6t.d Gilles de brebis 141.4
 Fijlules des chenâux 81. G4/f« </« i/mm 38.4
 Fldirement perdu 16.6. cri 36.6 Odile des bœufs. 0.4. 6ÏT
 Jfrwr/ 4« Femmes 30 A. G4& 4wr pdfiurons des mulets S5.4
 116.6.111.4.111 4.133.4.138.4.139.4 C?4& V« sourceaux £44
 fr.161.fr.364.. G oUe des chiens s6%a Gdnngrenes
 flux de bug 22 b.uS.â:b.i6y.4 146.4 Gdrrot, ml de cheuât. 1.
 J7. - pour exciter Gdjetè 141. 6.çr ijj
 flux de ftng de toutes firtes 11.2.4. Gemmes 1119.4 pour nettoyer les
 Flux de ftngpar lewe\ 15.6.45.4. Centimes 138.41
 99.4.115.4.116.6.118.4 Gtnciues des chevaux ulcérées -8.4.
 J/Mf <fr/4/>£ d'unepUye 115.4. Germe fdux en Umdtnce 141.4
 il6. Cr« mduudio LQ4~t
 pour trrefter toutes fortes de flux de fmg Gouttes 83 6.91.6.3,6.116.6.118.6
 114.6.115.4 159.6 160.6.161.6 LL i.fr.gr 6.4.131.6.133 4_ 166.4
 f7« mtnjlruâl des femmes s6.d. Gouttes de toutes fortes 34.
 11 4.4. 159.fr fo/dr 139.
 Flux de ventre 14. 44.fr. 71.4.
 TABLE.
 Cintres fciâtiéfutt 316. 71.4. bAj6.i. 155? J. 160.4. i6f..
 105.4. no .6 m. d.i 4.4. ii) h
 ll6.4.1H.4 U5. 6. 134 6. 137-4.6. L.
 l. 9i_. 4 4.
 Gntttes des chiens 71 "XAtiArdjUAlddii des cheHA ux. .
 Giutrtetfes de. fâce LL<L4_ _ A.Svb.
 Grdpfn, mules. jugâles des'tàUns Uunijfe 18.6.46.4, 61.4. So.
 éUscleudux ÏO.b.èr ELI4_ 6.94,4.95.6 g6_4 1QJ. 4.1Q9.4.
 Gr tuiles 111.4. 113. 113.4. H4.4 6. 115.6. l33.4. 138.6.
 115 4.. 1. . 116.4.6. 118.4. 19.4, 158/6"
 111 &.i6s. 6.167.4 Uumjfe des Arbres 1.29 4_
 Grdtelle des brebis 69.4 islenques. sont (eux jui cnt lj_ iâumjfc

Gr ai elle des chiens 368.4 ioi.6.h6.6.ii8.p
 Crénelle 44-6. toi. 6. 104. Injldmmdtions 109. £.117.
 .uo.4. 114. 4. 115. 6. m. 6. 141.. 4.118.6.111.6 141.4
 16. 6.109.6.161.6.304.4.3067 Injldmmdtions de bsuehe 111.4
 A. s54.6. 3746 Infldmmdtions des. eux UjJl
 Infirmât lon des parties hittteufis ujJl
 H. fwrw, C7 douleur des mntuus
 J 01144,... \\\n
 sfbits, fturgdrder les t)A
 btts de vermine 13 4.. L.
 Haleine, (f difficulté Jihdleine. 15.
 138. courte hdleint.by. T" sAdres. eylddrerie 115
 99.4. 117 6.137.6. 138.4.. v 116.4.163.4156.4
 mdUHDife. die me 140. l4/, cr pur. dire venir le Uifl aux
 Hdlemefudnte 100.6 nourrices 27.6.93.6. IO4.6.
 /dire bonne Hdletnt 1116.134. 139.6.140.4 140 6.
 6 138.4 psur le faire perdre 17..
 Hdletne courte des chevaux 114.4 sur. Aire (diller le Uift l±(L b
 dijficulct d'hdlcme des mules Crmu- le Ldift de Tdrtdrie enyvre 158.
 k// 85.4. L
 Hdrgoe,êu boy au dudllè 32.6.116.6 Ldngtte noire. edufe de là_ feure m.
 lJdrone des chevaux 80.4.. 4,
 Jfr/fc r<</>. /4/4ff in_6_ Lentilles du vifdge cr de lA.fdc uq_
 Ham mAl 137. 4. 211.4 6.113.4.117.6. 12 1.4.6.134.6
 156.4. 160 6.364.4.6 Z<pr 11 0.4.. r sye\davantAge
 JiemQrr\mdes. çr /wr cnrAtion 19.. Ldrerie
 b_ 97. b. 99-4-IH.4. 116. l<pr <fe pturctdux, £7" 4"iVf.
 ff ijm sy 4y? fmr&êfàètfik 18.4. (13.6
 i;6.6 1, 4, Lombri.es yen Ants aux (heu aux Si.
 JJydrêptfies C7 hydrtpiues 18.6
 61.6.95 4 994. 101 6. 105. M.
 4 140.4. 116. 6. 1181206 'Xjrjt(ulesenUfd(t nib
 111.4.116. 6.134.6.14-0,6,138. JVjLvflfli/itfrj
 TABLE.
 M Aigres fér Unguear de mâUdies pluîeurs Maladies des feurceAux éy
 85. Maladies des chiens, avec remèdes peur. elles
 4-4. Aigreur de mulet
 Maihs ridées
 hlAins. l'unchir 15.4.
 Maladies de chacun yfeAU. (y remèdes
 Maladies des potifons 4L.
 Mdlmort
 MémmeSu III..
 MAmmelles pAr trop dures
 le Ml caAuc s'engendre de mAnger Mémmelles pendantes. et jlései
 eure 70. des. avec remèdes pour les rejfer
 rer 17.
 C fw leurs infimtisut
 ch Antre de Mémmelles lif.4
 MAmmelles trop grojfès. 1 :.
 MATns jremhUntes h.
 fi§»rcs de mamsMdl Céduc
 M7-. 139. 4. !■ 111.. 4 il 4..
 Mxlpsinfte leun %a.a. 115.4.

Mrfiin& MArtin uogu m6 59 loi. II. .4
 Màtldédies commençAns en croijf»nt. al. sont de longue durée
 frsgn»jTi<ues des AUUdies 16. a.
 Maladies des hœufs 55-7"
 four fûtes Maladies des iéeufts
 maladies des chevaux de plusieurs
 fertes, fjr le moyen de les guérir JL
 jbaudepij des chevaux madies des IreVrn
 . Maladies des aigneAux
 M. U die. des chèvres
 MâUdies des Mules. Mulets A+
 MALadies des yytfnes al.
 iS. MAMmelles dures iualÂ.
 tumeurs des Al Amm elles. restuidre îoo.à.b
 MATrice infestée d'humeurs m. 4L.
 pour nettoyer. MATrice 140. 4L.
 HAêrtte refroidie 119.
 Maladies de. MATrice avec remèdes 31 a.ls
 Ce). 160. XXQ.
 309. MATrice deshAuchée
 MATrice defuojee
 duresité' de. MATrice
 dt. leur 's de si MATrice après Vaccouchement \ox.L.
 fiffetAtton de Uêtnce 17-al
 Mâtri ce theute 35.4. noi
 inflmdmmdt'ttn dé Mdtriée s6.
 h, 104.4
 toliave de Mdtriée 10. m.. o 9.
 douleur de itdtrice. 23.4
 ey fequen.
 flux de Mdtriée lu. db
 Mdtriée ulcèret 131. 4. h.
 pousser le mduudif germe de Id Md- trtce l4K 4.
 Mdtrtce des (heures enjlett 70.
 Médecine muent ée pdr les lergers
 Meldnc kolte, £7" MeUncholittues 137.4. 139.4. 141. £. io. 4.215.4
 Membres refroidie. 157.
 Membre viril enflé, dstec remède.
 Membres endormie 317. 4. ,,
 Membre viril enflamé' 37««
 121.4
 «r Id McMêire 141.
 Menjhues des femmes 30.
 114. J. 115.4. II7.A. 137.
 Voyelme'u des femmes.
 Meurtrisseures tf.b.u;.
 b.xit.b
 Mtgrdttnes 99
 Mithrtddt si Muer. in centre Id pefle 118. £.219.
 Mois des femmes 101.
 h. .105.4. 119. 4. & 110..
 III. 4. 112. 4. II8. 4. 2ÇÇ.
 f Hr les provotfuer 115.. £.
 £. \C. b, 117. 4. 115. f. 120. b. 121. 4. 132. b. 136.

137. 138. 4. 139.
 140. 141. 4.
 Mr /« drrefler eut Uns trop il 8.
 4. b.. 61.b.
 Mois des femmes sont mourir les che
 nilles aux idrdins îy.
 M or sont ur es des chiens 368,
 four faire bonne Mémoire 241.
 morsures des Mêufches. miel. 1.
 4. 361. £1
 morsures de beflies venimeuses 116, 4. 117,
 morsures de Vipère 83. 4.
 morsures de fèrpente }G.b. 60
 k 140. b, 203. £. 368. d. 372.
 morsure de loup 6ç;.d, 36s?
 morsure de chien enrAge. 6.Z\
 100.4. m. 6. 136. 219.4.'
 221. /. 223. /. 368.4
 morsure de Jdnglier dtngereuse. 7 3..
 morsure de Mufèrdigne 6o.b. 83.4
 morsure de scorpion 6o.b
 morsures de uoufebes fut les eheudtix So.b
 Morue des chevaux 80. 4
 pourchdffer les mousches et mouscherons 138.
 pour retenir mouschet. miel,
 /. irj ehdffer. 14. .. 4.
 M«/« 4M f4/«»/ tñ'99. 1134. 165 &
 Mufiles refièidn î"57
 ~ N. Pdràljit _ni. tof.4. iié.éxn
 mJ. nu . iH'. - ij?t._L4_i
 T T/.CT. deuleur de nerf. 164, l64. tr
 XN 377.. dffcttsens de Pdrelleey peur rectumrer ld fdrelle nerfs _l44.fr. 134..
 frf/} imbeciSês _IQ5.4 Tdretides. 1..71.4,137.
 conftrter les Nerfs 244.. pâumen url mal de chéoul. B. Nerfs refreidie 145 4. 157.. pese.
 duec remèdes _2. 4.96.4.
 /4j l37.4. lf6.fr. 96. fr. lQ9 -Lll-4im. fr. m.4.
 Nerfs feuUeT 33. 4. 139.4. fr. 14.4.fr. 115.4.119.4. 110.4.138..
 _l4_Lfr 140 . 141.4. 165.fr. 171.fr .-i1O.
 Nerfs picsjue1t\trdnche\ eu ceupe 119.4.156..
 33.4. .» JVf !« frrrfr, 4« médecine (entre
 Nel»t4ânt l5. fr. elU 67.fr.68.fr
 Nœuds en quelques pdrties du cerfs reflcdes peurcedux. 6j. fr
 3k_.fr ■• Phlegme m.4. pblegmdti
 N0F1 me ranger. 35.fr.1ut. fiiu _ixia_fr
 fr.U), Pbrenefies, fj phrenetidjues 13.fr. <j9.4
 O. fudnteur de pieds 31. fr
 r. (futures des pieds des bœufs 58.4
 fDercmenf perdu, cr peur. re-. serre en Ja teste £une Cdrpe, benne
 _\J medier l4-4 antrcJdfisf -il.»
 Ongles. o ulcères d'icmx 33.fr pierre treuuée du fiel £un beuf. henné
 Ongles efcdchel _iJU_fr entre le cdcul. crc JLzue
 Optldtiens 134.fr. terre enJdvejïie de rhemmt 10.
 OpiUtiens des ndlfaitx 118.4 _6i.fr.
 peur eueur les OpiUt sons _i_j__4 P«r mttiguer les douleurs

OpiUtiens de feyej? de rdtte Tourld rempre ddnsJd vepe 117.fr
 Veyelfeye. et rdtte nerresenJd verge des bœufs \%.
 OreiSesydeuleursmdUdies fereil- pUyes _iu_. 111.4. 117.4.111..
 fa 15.fr .4JL4 ffl/re ftaf g/ y» rf. ï 4 p/4;ff. 1. . 4jfr
 Or«Er/ firdides, cr purulentes _9j3. «nr. l'mfUmmdtien des pUyes _Uo.
 Oreilles vermineufis _____! pUyes récentes 34.4.117.4.
 bruits. Oreilles 104..119.4. 118.fr. lii.fr_i__l_i
 -Ai4.fr P/4?m vieilles 34.4.fr, ?.
 Oreilles ulcérées n8.fr _LLi_fr
 mdl des Oreilles des chiens 368.fr pUyesmdlsignée -iu.-fr
 PUyes des brdd, et idmbes -1 0.5.4
 P. P/4;« irx. 4r//tt »fr/« intérieur es
 PAUmiemdldccheudl J___f PUyes de pijtelles jj_4
 Pdlles ceuleurs des femmes _4j. p«r /iir yîr//r / /r <f«/> /4jc
 pUyesdeldteste pUyes des boydux. (lssE chitns
 four Considerer Pldyis intérieures çr Kdge de loup
 Il 3.. i6.b.%j. Jtgnés de Usldjê des
 extérieures 113. i<.b.u6.b.i 10.4.
 ■ b.\i.d.\6\b. bdulme excellent pour
 les pUyes. cr coufeures récentes 117.4
 pldyet de chiens. 6.
 Pteurep e, remède four. celle ij.d.
 112. y. 11 <.d.
 foddgre
 Poitrine
 rotl,(jui tombe oi. tombé
 four faire rendijheie Poil
 Pûifon i+dl .ily.b.xic.b. Fngnes
 is8 &.ni.£. 71.. Kngne des bœufs
 Têfin de toutes fortes nt.b fyngne des brebie
 contrefoi son \6.bAj\b çr 69..
 voison de crdpdut IL+.b ilongnes des chiens ;68.4
 Polypus ulcère ny.b.Mi.b J{ougeolle 103.4.134 &
 toulmonsxx fulminiques idjÂ. Rougeur de vifege 14.4.109,
 2.09. in b.so6.b.H7.b l6i.4. 138.4. 17li. UULjL
 Poulmons débiles 114. êft 139.
 Poulmons mélddfs 113. ilouJrs, qui viennent pdr. bouche
 voulmons pleins de pituite VUâ. x8.4
 four nettoyer les Poulmens.)%.b JubuenUftce i6s.b
 Poulmons ulcerfl \yb. 13 3.4 tournes 111.4..
 vourredux lou verrues UL4. 'S.
 gdrder les ce rps de Pourriture i<c).b Ç]. n. CÂl.
 Poux lentes. 6..100.4 tj.
 %dge dmoureuse des lumens
 t\4tte. jrs mdld dtej. et remèdes
 b.dtte opilée 114.4. 115 &.117.
 4-ii8Jmi5X 160. /!(1. 4 163.4
 dureté de Jdtte. 0..101.4.11;.
 4.111.4.141.4
 \eins & chdleur et drdenr de reins
 114.4 98.4.1 où.. douleur de J{etns iao»
 |fj. . 109.111..11.144.
 44. Hjompures des pdrttes intérieures. 3 3.4
 98. J(o pures des vtdijfeâux du corps. 18 &

deSdng
 pour chdjfer les Poux de Id teste uSLd. Sdngcëuldntpdr lenel
 pour /dire mourir les Poux JIajjÀ.. ?ttr {A<. I Sãn.
 Vêux des bœufs 6.L4L pourefidncherleSMngdu ne\ u&_(l
 vrefure cTf/gnedu contre toutes fortes Sdng couldnt de quelque pdrtie du
 de venins
 Vthife
 Pudnteur des diffeUes
 Puce ddns tortille
 pour cbdjfer les
 vuflules
 (L9.4 urf! voyelfiux de fdng
 X-ClaJI trdcementde ungvojelcrdchcment.
 05.4 unglot 1-39,
 m.d ungfues 6.b
 Hq.b Sdngfue engloutie d'unebréebis GX.I
 hLxA wnhes 34.4.111.4.161.4
 scrophules 1.4.1. R. secon dînes '59
 rtjr Arrière fiùx.
 yAge de chien 71.4. 71 99.4 s«if. w. info 136..
 100,4, 111.111,4.119,4.121. /. serpent, çr ra»r</r contre fd morsure
 four fine mourir urpens 13. ..
 serpent entré du cerpt. 6 .b
 Sotf s8.4
 remède pour. Soif de la fièvre 22.4
 Sorcelet.es. u. 1. 1. t
 Splenetiavei 160.»
 Squiitdnne IX. 4
 Squitndneie oies chevaux 78.»
 Souindmcie des chiens 72.fr
 StcrlTcdet femme s, due. remèdes .s o. fr. 50.» 137.4. 138.4. 140.4% l41.4.
 Stupidité loi fr.139.fr
 Jwfr, cr fr»«r yà/Vf yïïrr. 1. .fr.. 1. .fr. » l65.fr.2564 .1
 Suffetétimrd'ânurri 113.4 139.»
 Surdité iyjr.99.4
 Surot de cheuxl 81.4
 T.
 Tfrw/r/ "83
 rrAri dstvifhge 14.4. .99
 4. 104. p. 109.fr. 113.fr. ni.fr. 116.4
 l.fr.ili.»..».! A.255.
 Tâches bUnches. 8.» 99.4.171 fr
 Tâches du corps. 165./'.. 4 5.4
 Tâjéen lxxil d'un cheudl jj.b
 Teigne 36.4.110.4. 115.4.
 teigne des mousches. «wV/ 183.fr
 wr yi<rf mourir les Teignes des hâbsts 24l.4
 »r fdtrebeâu Teint 1404
 Tefiedouleur <y mâl de tejie. j. 4.fr.
 50..98.4.9 9.4.TlO.<.IH.4.l2O.4.fr.
 121.fr.126.fr. ijri.fr. 238.4. 139.4.»
 14 2. 4. 160 4.fr énormément de
 tefie 23.fr tournoyemet de tefie iA%,
 coup sur. tefie. 132.fr

Tefiicules des bœufs enfle 60.. lombelde hâut 34.4
 Tirfions 140.4
 toux intieteret 1i04.125.fr
 loux difficile 119.fr.137.»
 T» 4V yîr/«, remèdes pour
 l'rrtZw 25.fr. 45.4.99.4.121.4. 138.1
 Toux des bœufs. 6. fr. s. . fr
 tom.v V/ cheudom 79
 Toux des brebis. 7 .fr.. j. ..
 Toux des mulets 85.4
 Trénchées 140.4.161..175.4
 Trânchées de ventre 46.fr. 213.4
 Trtnchées deCefioMéch 190.4
 Trdnchées des petits en sont 139.»
 Trânchées. ou dm dm des femmes s1.4
 TTâMdil d'cnfdnt iVojclystttMusht- ment
 Tremblement de membres. 2.fr. 138.4
 Tumeurs 141 62.fr.69uf. 122.»
 T«mr«rj «tarr/ 37. ..
 Tumeurs châudet 115.4
 Tumeurs froides 111.4
 Tumeurs pestilentes 114.»
 meunr. urne Art. 9. £
 Tumeurs des chevaux inveteréei Sx.»
 V£/rr, C7 »f foHUovr dormir 23.6 r
 Venin, duec dnttdstes contre tom ve
 nins 44. £.47.4.69 4.97.» 105.
 4.109.4 fr.114.fr.11. 4. 116.rf.H9.fr
 i;< -1 138.» iiz.fr. 255.» 257.»
 Venin du cœur wi.i
 Venin de serpens 105 .4.11 1.»
 112.4. lo.b.ey de scorpions 105.4
 d du très befies vennucufet 113.4 137.4. 172.fr
 a. Vtândes venimeuses. 4. .4
 •»r hebeter les Venins 2414
 Venin denorè pdr un chcuâl 81..
 Ventefite 137.fr. 139. fr.140.4
 Vente fit e de ventre Jj • H74
 Ventre \ey flux de ventre 29.4
 dureté de Ventre 44..
 douleur de Ventre. 4. . fr
 dureté' de Ventre, /< Ufcher
 116.fr.118.fr.156.fr.141..
 ywi«r /r Ufcher puiffdmment 16 tut
 nul de Ventre, de Ventre, C7
 /'rarr confiiipc des bœufs 57.J
 douleurs de Vente des chevaux. y.b vl ceres enuieiSie iop.£. 110.
 dureté du Ventre des chevaux 80.. a. 1. 7 .4
 Verge cTun bteuf endurcie 58.4 Victres rebelles de vérole 246.
 Vérole 115.4.11..146.4 ulcères difficiles. rudrir 35.
 Verelel 111.4. 119. £.163.4 ulcères cdues cr fêrdides l)d,.b.
 fouroflervefiige de. Vérole i6s.b 113./». 11 7. 4. 159.4
 Vérole des enfant. 3.. 103.4. ulcères mdlings 71.b.iu.b, u<,
 115 4.165.» 113.4.117..111.. i22.£

Verrues lyi.b cidtrifir les ulcères envieillie. mdlm.
 Verrues sur le membre viril 159 ttl.4
 Verrues 35..116.4. ulcères de. bouche 116.4. m.4
 Verruques. enfiles 69.4 114. £.261.4
 Vers & four les. dire mourir 109. ulcères du ne 126.4
 .111.111.4.113.4.114.. 116. 4. ulcères des oreilles n8.£
 l17 & 116.4.137.4 138.A. 141.4. ulcères intérieurs \6.b
 159.. 110.157..57 2.. V Itères des poulmons 115..
 Vers des petits enfant 100.4. ulcères des reins 161..
 119..136..138.4.139..305.4. ulcères de ver elle 34..
 37. i 114.
 fVr v/4«r, maladie des chevaux ulcères des bœufs 61.4
 80. V«/r 4//r 306..
 Vers tourment dns les chevaux Si.b. four duoir bonne Voix 97..
 114.. MtMÉÉËfl. dire Vomir 28.4. 159. £.
 four. dire cheoir les Vers, 4W infeclet. 2. 4.. 3. ..
 lesthiens 36S.4 faire Vomir subitement 241.4
 •«r yiir mourir les. ers, ui gagent vomissement four faire gturir. fièvre
 les drbres 11s b. 2.19. quelrte ejr tierce 111.4
 yiirr mourir les Vers de. terre, pr dffdsfer le vomissement. 15.
 mdngent les racines des herbes 136.
 226. contre tomvomissement. 114.
 j»r 4/rf yîrf ir J'w V /mr. » 4-. .
 bonddnce. 1. .£ Vr»f 4V /iMfrs fortes. cy four faire vri
 four garder. chdir de tom Vers net 30.4.46.4.95.4.
 110.4 97. b. IOO. 4. b. loi. b. l08.4.
 Vertigineux 101.. 109. no.4. m. 4. 112.. b.
 Vesie 158. 114.4. 115. b. uj.b. 118.4. 11%
 ff/Sifj 121.. b. 110.4. 121.4. £. 138.4.139.
 fourgdrder Vestemens 138.4 £. 141.4. 209. b. 224.s.
 Veue débile tduccfe. remèdes 24. 256.4. 364.4. 368. £.372./»
 50..96.4.121.4.138.4. 140, difficulté à uriner des chevaux 80.4 £.26ii
 Esblouyjfement de la veuë ju.m Y.
 Voye7yeux. \T Eux débiles yo.b
 four vivre long ddgc 241.4. Teux. de leurs maladies, CT rr
 med<ti4İ.0'iW°-"L". '. Défions fut les Yeux ny.4
 m.î.i)6i. K»ugeur des Yeux 109.. 110.. et
 tâjedes Yeux .b.\io.b autres douleurs Viéeux 160. b. tltd.
 Maladies Yeux. Ytnx des bœufs, tr leurs maladies
 Yeux chdrjrel. rempl» de tdje <<).b
 K .177.4-. Yeux des bœufs f'Urdnts 'Ü
 Yeux châ peux ittM Yeux £un theudl cbâfieux jj.b.
 Yeux larmoyans 111..156.4 tutredmleur sbtd.
 Yeux fistulez & Yvrongnerie, & pour l'empescher
 clarifier les Yeux 114. a

FIN DE LA TABLE DES MALADIES. P836.

EXTRAIT DU PRIVILÈGE DU ROY. P836.

Le Roy par ces lettres patentes données à Paris le huictiesme Décembre, Mil cinq cens octante un, signée Habert a permis à Jaques du Puys, marchand Libraire juré en l'université de Paris, d'imprimer ou faire imprimer par qui bon luy semblera, *la Maison Rustique de Charles Estienne & Jean Liebault*, nouvellement reveuë & augmentée, pendant le temps de dix ans, & défenses à tous autres Libraires & Imprimeurs d'en imprimer ny faire imprimer vendre ny distribuer autres que ceux que ledit du Puys, aura fait imprimer pendant ledict temps en peine de confiscation desdits livres & d'amende arbitraire, comme plus à plein est contenu & déclaré ausdites lettres.

Données à Paris, le jour & an que dessus. [8/12/1581]

Fin