RB10973

Library

of the

University of Toronto

Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/lagricultureetma00esti

L'AGRICVLTVRE ET MAISON RVSTIQVE DE M. CHARLES ESTIENNE DOCTEVR EN MEDECINE.

***

En laquelle est contenu tout ce qui peut estre requis, pour bastir maison champestre, nourrir & medeciner bestiail & volaille de toutes sortes, dresser iardins, tant potagers que parterres, gouuerner mousches à miel, planter & enter toute sorte d'arbres fruictiers, entretenir les prez, viuiers & estangs, labourer les terres à grains, façonner les vignes, planter bois de haute fustaye & taillis, bastir la Garenne, la Haironniere & le parc pour les bestes sauuages.

Plus vn bref recueil de la Chasse & de Fauconnerie.

A PARIS,

Par Iaques du Puis, libraire iuré de l'vniuersité, à la Samaritaine, rue S. Iean de Latran.

M. D. LXIIII.

Auec priuilege du Roy.

J.S.A.E. RABAUT P.R.

A Monſeigneur Maiſtre

THOMAS DE BRAGELOIGNE CONSEILLER DV ROY NOSTRE SIRE, ET LIEVTENANT criminel de la Preuoſté & viconté de Paris.

MONSEIGNEVR, *entre toutes les ſciences qui ſe peuuent cõtẽpler & exercer des hommes, nulle me ſemble eſtre, qui plus eſueille l'eſprit humain, qui rauiſe plus les ſens, qui engẽdre plus grande admiration des effets de nature, qui apporte plus grand plaiſir & recreation à l'eſprit las & trauaillé, qui ſoit plus vtile & neceſſaire à la vie des hommes, que l'Agriculture: en laquelle non ſeulement nous voyons à l'œil, manions & traittons auec les mains les œuures de nature, mais (qui plus eſt) nous y deſcouurons l'incomprehenſible puiſſance & grandeur de Dieu, qui d'vn petit pepin, grain, noyau, & menue plante, fait naiſtre, herbes, arbres, & fruits infinis: nous y recognoiſſons reluire naifuement les rayons & marques de la bonté & beneficence du grand Seigneur & Createur enuers ſes creatures, qui des choſes venants de la terre, nourrit, ſouſtient & entretient noſtre vie humaine: nous y prenõs vn plaiſir merueilleux à veoir*

les arbres & herbes par certain temps sortir du sein & matrice de leur mere nourrice : bref nous y apprenons la maniere de viure de nostre labeur, de noz acquests & reuenus, de n'estre oysifs, d'augmenter le nostre, de mespriser tous delices, plaisirs & autres telles vanitez, vrayes alumettes de tous vices. C'est pourquoy le poëte Latin à tant loüé l'heur & felicité des laboureurs : c'est pourquoy plusieurs grands seigneurs ont delaissé leurs theatres, amphitheatres, colizees, colonnes, & autres edifices magnifiques: cõtemné leurs pourpres, diademes & parfuns, & se sont addonnez à la culture des choses rustiques : de sorte que si nous voulons curieusemẽt rechercher par ordre tous les discours des histoires, tant anciennes que modernes, nous trouuerons que la plus part des personnages qui par leurs vertus ont esté esleuez, comme en vn theatre & supreme degré d'honneur, n'ont eu rien plus cher, plus exquis, ny en plus grande recommendation que l'Agriculture. Cyrus ce grand Roy des Perses (comme tesmoigne Xenophon) en qui à reluist vne splendeur de toute gloire & maiesté, n'auoit plus grand contentement, que quand il pouuoit dresser quelque beau parterre, & ordonner certain nombre d'arbres en eschiquier. L'Empereur Diocletian (ainsi que recite Sextus Aurelius Victor) de son bon gré & sans aucune contrainte laissa le sceptre de son Empire pour faire demeure perpetuelle, aux champs: tant de plaisir prenoit il aux parterres & iardinages qu'il accou-

ſtroit de ſes propres mains. Les Senateurs, Dictateurs & Conſuls Romains, qui de tout temps ont commandé à l'vne des plus floriſſantes Republiques du monde, & deſquels la gloire à eſté celebree & eſpandue par l'vniuers, n'eſtoyent iamais tant aiſes que quand ils ruſtiquoyent, iamais tant contens d'eux meſmes que quand deliurez des affaires publiques ils pouuoyent à plein loiſir vaquer à la culture de la terre. Et combien que ſans aller plus outre, il ſeroit facile reciter vn nombre infiny de pluſieurs grands Seigneurs de noſtre temps, qui en ce regard pourroyent ſeruir d'exemple aux autres: toutesfois nous doit ſuffire & contenter la ſeule commemoration du feu Roy François, pere des ſciẽces, lequel encor' qu'il ne ſ'employaſt qu'és choſes d'extreme magnanimité & grandeur, ce neãtmoins eſtoit tant ſtudieux de l'Agriculture, que non ſeulement il en à mis par eſcrit quelques poëmes beaucoup plus doctement & elegamment que Hieron & Philometor Rois de grand nom, mais auſsi par certains ſalaires & ſommes de deniers propoſez & donnez à pluſieurs peregrinateurs, à fait que noſtre France à eſté enrichie de pluſieurs plãtes, herbes, & arbres exquis, deſquels au parauant non ſeulement la figure & culture nous eſtoyent du tout incogneues, mais auſsi les noms d'iceux. Voila ſur tout ce que nous doit donner aſſeuré & certain iugement, que l'Agriculture eſt l'vne des plus hautes & nobles choſes de ce monde. Or ceſte ſcience n'a eſté ſeulement de tout temps miſe en

vsage & pratique de labeur par les Rois & princes, mais encor par les escrits de plusieurs grands personnages illustrez en langues diuerses: comme en Grec, par Philometor, Hieron, Archelaus, Orphæus, Musæus, Homere, Hesiode, Constantin Cesar: En Latin, par Varron, Catõ, Columelle, Palladius, Vergille, Æmilius Macer: En langue Punique, par le Roy Attalus, & Mago, duquel (cõme recitent les Histoires) les escrits furẽt apportez à Rome, comme vn thresor exquis & singulier, apres les ruines de Chartage: & cõbiẽ que tous ces auteurs ayent par leurs doctes escrits tellemẽt illustré l'art d'Agriculture, qu'ils semblent auoir osté à leur posterité tout l'honneur & moyen de pouuoir adiouster ou inuenter quelque chose de nouueau, toutesfois i'oseray bien dire qu'ils n'ont tant doctemẽt ny tant exactement escrit, qu'ils n'ayent obmis & laissé quelque chose, que leurs successeurs peuuent facilemẽt obseruer & annoter: car chacũ d'eux à parlé de la culture de la terre selon son païs: les vns pour la Grece, les autres pour le païs d'Italie, les autres pour la Barbarie: les vns ont attaints seulement vne partie de l'Agriculture, les autres deux ou trois, les autres par trop succinctement ont poursuiuis leurs deßings, les autres en ont parlé assez confusement, tellement que de tous leurs escrits peu de profit en pourrions tirer pour nostre Agriculture Françoyse: en quoy ne me pourrois assez esmerueiller de la negligence, ie ne scay si ie dois dire fetardise & pusillanimité de gens de nostre nation,

qui n'ont eu aucun ſoing d'illuſtrer noſtre agriculture Françoyſe, mais ſe ſont contentez de traduire Columelle, Conſtantin Ceſar, & quelques autres auteurs, en noſtre langue, cõme ſi noſtre agriculture Françoyſe eſtoit pareille à celle que traitte Columelle & Conſtantin Ceſar: car l'vne eſt pour le païs d'Italie, l'autre pour la Grece: comme auſsi ſi noſtre France n'eſtoit fertile & affluente en toutes choſes ruſtiques, autant, voire plus, que ne fut onques la Grece & l'Italie: & qu'elle ne meritaſt vne particuliere deſcription de ſon agriculture auſsi bien que l'Italie ou la Grece: comme pareillement ſi noz eſprits n'eſtoyent autant feconds & dextres à parler ou eſcrire, que les Grecs ou Latins, & que noſtre langue ne fuſt pour le iourd'huy autant copieuſe & feconde que fut onques celle des Grecs ou Latins.

C'eſt, MONSEIGNEVR, *l'occaſion & raiſon principale qui m'a induit, outre la priere que m'en auez fait quelquesfois, qu'ay receu pour commandement pour l'obeïſſance & ſeruice que vous dois, de diſcourir la forme de noſtre agriculture Françoyſe: & d'autant plus curieuſement que noſtre païs eſt le plus copieux, abondant, & fertile en toute choſe venant de la terre, & neceſſaire pour la vie humaine que nul autre, ioinct que peu de choſes ſe trouuent és païs eſtranges, principalement quant aux plantes, qui ne ſoyent maintenant appriuoiſees, & faites domeſtiques en noſtre region, par la diligence des noſtres. Or i'ay nom-*

mé le traitté qu'en ay fait, l'Agriculture Françoyse, & maison rustique, parce que ie ne passe en sorte que ce soit sur les païs transmarins, ny transmontains, & partant ne me sers aucunement des escrits de ceux qui en ont fait mention au temps passé, comme de Caton, Varron, Columelle, Palladius & autres, desquels les preceptes & descriptions seruoyẽt plus pour la nation Italique, que pour la nostre, en tesmoignage de la Serpe Gallique, que Columelle prise si grandement. Et qu'il ne soit vray que nous ne nous aydions de ces auteurs, les termes, les façons de labeur en quelque terre que ce soit, vous en feront suffisant tesmoignage. Et ce-neantmoins ie puis bien affermer, & sans iactance, que n'ay rien obmis de tout ce qui peut estre requis pour la perfection de l'agriculture Françoyse: en quoy n'ay espargné ny ma peine, ny frais aucuns: car n'ayãt auteur quelconque, sur lequel me peusse renger & prendre quelque exemplaire de mes desseings, ay esté contraint de rustiquer souuentesfois, & familierement conuerser auec toute sorte de gents rustiques, comme auec laboureurs, vigneros, chartiers, bouuiers, asniers, muletiers, bergiers, iardiniers, pescheurs, chasseurs, oyselleurs, fauconniers, à fin que ie cogneusse les choses asseurément, & que ne fusse scripteur des choses ouïes ou leuës, comme sont plusieurs de nostre temps, mais plustost auteur oculaire & quasi practicien de nostre agriculture Françoyse, & maison rustique.

Or maintenant (MONSEIGNEVR) *puis que i'ay combatu*

combatu auec si grand labeur, & qu'à mon aduis ie suis demeuré victorieux, il ne me reste autre chose pour le parfait accomplissement de mes desirs & intentions, que de vous offrir, consacrer & dedier ce fruit abortif de mes muses, & iuste tribut de mes peines, y estant non seulement astraint par plusieurs particulieres obligations, plus grandes que ne pourroyent estre celles du fils enuers le pere, mais mesme par le merite d'vne infinité de vertus, qui vous rendent tant admirable, que la memoire de vous ne pourroit iamais estre esteinte: car outre les dons excellents de l'esprit & de nature, qui sont en vous, outre la singuliere cognoissance de plusieurs sciences, & principalement de Iurisprudence, la grande promptitude de traitter des causes en iugement, la subtilité incredible de composer les controuerses, & expedier les labyrinthes & difficultez de proces: encor reluit-il en vous vne singuliere authorité, grauité senile, vne integrité, vne droiture de iustice, tant admirable, tant celebree & cogneuë d'vn chacun, qu'auez de tout temps rauy & enflammé les affections de toutes sortes de personnes, à vous aymer, reuerer, craindre, honnorer, & desirer pour leur souuerain Iuge & Seigneur.

C'est aussi pourquoy LE ROY *de France Charles neufiesme regnant à present, non par faueur, non par brigues, non par recommandations d'autruy, non par grãdes sommes de deniers, ou promesses (qui sont pour ce iourdhuy les plus frequentes manieres d'impetrer*

& obtenir toutes dignitez & magistrats) vous a esleu & nommé sur tous les autres pour tenir son siege de iudicature criminelle. En quel estat combien est entiere & inuiolable vostre equité, combien est grande & saincte vostre diligence à exercer iustice, i'en appelle en tesmoing toute la France, laquelle fort esiouïe de vostre nouueau magistrat, espere en bref par vostre moyen auoir en toutes ses contrees & païs, vne tranquillité, & seurté cõtre toutes les voleries, embusches, larcins, brigandages, & autres dangers infinis desquels par le paßé elle a esté miserablement affligee & vexee de toutes parts.

Or, MONSEIGNEVR, *encor que ie soye bien asseuré de l'ardente amitié que portez à ceux qui font profeßion des sciences, ie vous supplieray treshumblement d'auoir pour aggreable l'œuure que ie vous offre: en mesurant le present, non pas selon vostre grandeur, à laquelle seroit bien requis dedier œuure mieux accomply, ains selon l'intention & deuotion de celuy, qui le vous presente, comme partie des arres de meilleure chose, que i'ay proposé de vous dedier en bref. Et à tant ie prieray Dieu le Createur, vous donner tres-heureuse & longue vie. Ce iourd'huy quinziesme de Ianuier, 1564.*

Vostre tres-humble & tres-obeïssant,

Charles Estienne.

TABLE DES CHAPITRES
du premier liure de la maison Rustique.

1 Quelle forme d'agriculture sera traittee, cy apres 1.a
2 Le proiect de ce qui sera descrit cy apres 1.b
3 Quelles choses sont requises, auãt que bastir la metairie 2.a
4 Assiette de la maison rustique auec ses appartenances 2.b
5 Le bastiment & pourpris de la maison Rustique, 5.b
6 L'office du pere de famille 8.a
7 L'office du fermier 8.b
8 L'estat de la fermiere 9.b
9 Les vaches 10.b
10 Les poulles 11.a
11 Les oyes 14.a
12 Les cannes 16.a
13 Les Faisans & gelinotes,
14 Les paons 17.a
15 Poulles d'Inde 18.a
16 Les tourterelles, perdrix, cailles & grues 18.b
17 Le coulombier 19.b
18 Le bouuier 21.a
19 Le porcher 24.b
20 Le berger 25.b
21 Le cheurier 27.b
22 Le cheuil 28.a
23 Le chartier 29.b
24 L'asne 33.b
25 Le muletier ibid.

Table des chapitres du second liure.

1 L'Assiette & pourpris des iardins, tant potager que parterre 35.a
2 Quel doit estre le terroir & labourage des iardins 35.b
3 La forme des hayes des iardins 35.b
4 Des treilles du iardin potager 36.a
5 Le labour du iardin potager 36.b
6 La disposition des planches du iardin potager, 36.b
7 L'assiette des couches du iardin potager 37.a
8 Le temps de semer le potager 37.b
9 Planter, replanter, cueillir & garder les herbes potageres 38.a
10 Des herbes pour les potages en particulier, & premieremẽt des choux, 39.a
11 La laictuë 39.b
12 L'endiue 40.a
13 Cichoree 40.b
14 Artichaud 40.b

15 Pourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf 41.a
16 Bettes & poiree 41.a
17 Arroches 41.a
18 Espinars 41.b
19 Bourroche, bugloſe, & langue du chien 41.b
20 Porreaux, ciboules, ciuots 41.b
21 Pourceline ou pourpier, 42.a
22 Ails, oignons, eſchalottes appetits 42.a
23 Perſil, anet, fenoil, anis, roquette 42.b
24 Aſparge 42.b
25 Targon 43.a
26 Creſſon & birle 43.a
27 Saffran 43.a
28 Naueaux raues, refforts, carrottes, panets & paſtenades 43.b
29 Seneué 43.b
30 Pauot 43.b
31 Concombres & citrouilles 43.b
32 Melons & pōpons 44.a
33 Singularitez pour les melons & fruits ſemblables 44.b

PARTERRE OV IARDIN à fleurs.

34 Quel profit & plaiſir apporte le parterre 45.a
35 L'aſsiette, diſpoſition & culture du parterre 45.b
36 La diſpoſition des herbes & fleurs du parterre 45.b
37 Des herbes pour les bouquets en particulier. Et premieremēt des violettes de Mars 46.a
38 Oeillets 46.a
39 Lis 46.b
40 Des herbes odorantes en particulier: & premierement du baſilic 46.b
41 Rue 47.a
42 Menthe 47.a
43 Thym 47.a
44 Origan ibidem
45 Sarriette & hyſſope 47.b
46 Coriandre ibidem
47 Sauge ibidem
48 Aluine ibidem
49 Roſmarin & ioſmin ibi.
50 Serpolet ibidem
51 Anet ibidem
52 Fenoil 48.a
53 Bref diſcours des arbres & arbriſſeaux, tant eſtrāgers q̄ domeſtiques, qui ſont plātez ou tranſplātez au parterre 48.a
54 Des arbriſſeaux d'où ſont faits les berceaux du parterre en particulier : & premierement du cypres 48.b
55 Roſier 48.b
56 Bouïs geneſt, cedre, ſauignier 49.a
57 Des arbres & arbriſſeaux tant eſtrāgers que domeſtiques, qui ſont plantez ou ſemez par couches ou vaiſſeaux ou parterre en particulier 49.a
58 Meurtre 49.b
59 Palmier ibidem

60 Pin 50.a
61 Figuier 50.a
62 L'oliuier 51.a
63 Piſtaches 51.b
64 Citronniers, orengers, limoniers, poucilles ibid.
65 Grenadiers 52.b
66 Des deux iardins particuliers aſsis au bout du iardin potager & du parterre 53.a
67 Garence 53.a
68 Gaude & gueſde 53.b
69 Chardon à bõnetier ibi.
70 Le ſaffran 54.a
71 Bref renuoy touchãt les legumes 54.b
72 Le remede contre les accidẽts qui ſuruiẽnent aux herbes 55.a
73 La mouſche à miel 56.a
74 L'aſsiette du lieu pour les mouſches à miel 56.b
75 La forme & aſsiette des ruches pour les mouſches à miel 57.a
76 Quelles doiuent eſtre les mouſches à miel 57.b
77 Quel doit eſtre le gouuernemẽt des mouſches domeſtiques 58.a
78 La maniere de gouuerner les mouſches à miel 58.b
79 Les remedes des maladies auſquelles ſont ſubiettes les mouſches à miel 59.b
80 La maniere de recueillir le miel 60.a
81 Pour faire le miel & la cire 60.b

Table des chapitres du troiſieſme liure.

LE VERGER.

1 Des differẽces de verger, 61.a
2 Le iardin fruitier 61.b
3 La pepiniere, qui eſt la plãte d'arbres par pepins ou ſemence 62.a
4 La baſtardiere 62.b
5 La plante à noyau 63.a
6 Plante par ſcions & reiettons 64.a
7 Piquer ou affier par brãchettes ou drageõs 64.b
8 Maniere de faire ſcions à planter 65.a
9 De prouigner reiettons, ou antenais 65.b
10 Enter ſauuageaux & autres arbres, &c. 66.b
11 Choiſir cueillir & tailler les greffes pour enter en fente en tronc, &c. 67.a
12 Enter en fente & entre l'eſcorce & le bois 67.b
13 Enter au bout des branches 69.a
14 Enter entre le bois & l'eſcorce 69.a
15 Enter en eſcuſſon 69.b
16 Autres manieres d'enter ſur toutes ſortes d'arbres 70.b
17 Singularitez d'enter, planter, & ſemer arbres, pour auoir fruits exquis 71.b
18 Du temps de planter &

replanter les arbres entez gros & moindres 75.a
19 Du lieu & solage en general 76.a
20 Du lieu & temps auquel chacun arbre fruitier ayme d'estre semé, planté, & enté en particulier, & premierement de l'amandier 76 b
21 Noisillier & couldre 76.b
22 Cerisier 77.a
23 Coignier 77.a
24 Orẽgier, poucille, citron, limon 77.b
25 Figuier 77. b
26 Pommier 78.a
27 Poirier 78.a
28 Le meurier 78.b
29 Noyer 78.b
30 Oliuier 79.a
31 Dattier & palmier 99.b
32 Chastaignier 79.b
33 Pin 79.b
34 Prunier 79.b
35 Grenadier 80.a
36 Cormier 80.a
37 Guindolier autrement dit iuiubier 80.a
38 Laurier 80.b
39 L'espace qu'il faut entre les arbres fruitiers que lõ replante 80.b
40 Autres pretextes de planter arbres fruitiers 81.a
41 Esmonder, deschausser & nettoyer les arbres 82.a
42 Medeciner les arbres fruitiers 84.a
43 Garder & conserner le fruit des arbres pour estre ostez & mangez en saison, & hors icelle 85.b
44 Maniere de faire le cidre 87. a
45 Quelques singularitez de confire des fruits pour la reserue de toute l'annee 87.b

Table des chapitres du quatriesme liure.

LA PRAIRIE.

1 Qu'il y a deux sortes de pré 89.b
2 Quelles terres sont bonnes pour les prez 90.a
3 Quelle culture demandẽt les prez ibid.
4 Ce qu'il faut semer aux prez 90.b
5 Qu'il faut essarter, espierrer & fumer les prez 91 b
6 La cueillette de foin ibid.
7 L'ozeraye 92.a
8 La saulsaye 92.b
9 L'ormaye & aulnaye ibi.

L'ESTANG, LA MARE, & la fosse à poisson.

10 Quel est le gibbier & l'estang 93.a
11 De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poisson 93.b

12 Qu'il faut curer les estãgs 94.a
13 Qu'il faut auoir soing de la leuee de l'estang ibid.
14 Quel soin est requis pour la mare & la fosse à poissons 94.b
15 De la nourriture des poissons d'estãg, mare, & fosse à poissons ibid.
16 De la pesche des poissons 95.a
17 Pour faire assembler les poissons en vn lieu ibid.
18 Pour prendre toutes sortes de poissons, tant petits que grands 95.a
19 Pour prendre petits poissons 95.b
20 Pour amorcer les tortues 95.b
21 Pour les seiches 95.b
22 Pour prendre le poisson menu, qu'on appelle loches 95.b
23 Pour prendre perches, 96.a
24 Pour prendre saulmons, tãt de riuiere que de mer 96.b

Table des chapitres du cinquiesme liure.

DE LA CVLTVRE DES grains & legumes en terres labourables.

1 Quelle maniere de cultiuer les terres labourables sera traitee en ce liure 97.a
2 Quelles sont les terres labourables de nostre Frãce 97.b
3 Combiẽ de façon demãdent les terres labourables 98.a
4 Espierrer, premiere façõ des terres labourables, 98.b
5 Amender, seconde façon 99.a
6 Fumer tierce façon 99.b
7 Auant que semer faut labourer, de premiere & seconde façon 100.a
8 Que selon les païs lon se sert de diuerses bestes, pour labourer les terres, 100.b
9 Esmotter, puis labourer, de seconde façon 101.b
10 Semer 101.b
11 Choix de grain, pour semer 102.b
12 Hercer 102.b
13 Sarcler 102.b
14 Moissonner 102.b
15 Battre le bled 103.a
16 Quel doit estre le grenier à mettre le bled 103.b
17 Panifice & biere prouenants du bled 103.b
18 La culture des mars & legumes en particulier, & premierement de l'orge, 104.a
19 Auoinẽ 104.b
20 Mil & panic 104.b
21 Sesame ibid.

22 Lentille 105.a
23 Phaſeols ibid.
24 Lupins ibid.
25 Febues 105.b
26 Petits pois, pois ciches, ers ibid.
27 Chanure ibid.
28 Lin 106.a
29 Nauets & raues ibid.

LA VIGNE.

30 Quel terroir demande la vigne 106.b
31 Que nulle vigne ſe fait par pepiniere, ſi ce n'eſt pour plaiſir ibid.
32 La façon de planter la vigne 107.a
33 Quel terroir & culture premiere demande la vigne nouuellement plantee 108.a
34 En quel temps faut planter la vigne ibid.
35 Plãte de vigne noire 108.b
36 Plante de vigne blanche 109.b
37 Le labour de la vigne parcreuë 110.a
38 La maniere d'enter la vigne 111.b
39 Quelques petites ſingularitez touchant la vigne ibid.
40 Les maladies de la vigne, & remedes d'icelles 112 a
41 La maniere de faire vendanges 113.a
42 Du temps de percer les tonneaux, & gouſter le vin 113.b
43 Quelques petites ſingularitez touchant le vin 115.a
44 Diſcours d'aucũs vins qui ſeruent à l'vſage de medecine 117.b
45 Des vices & accidens qui ſuruiennent au vin 118.a
46 Maniere de faire vinaigre 119.a
47 Quelques petites ſingularitez touchant le vinaigre 119.b
48 La maniere de faire du verius 120.b

Table des chapitres du ſixieſme liure.

LA GARENNE.

1 Aſsiette de la garẽne 121.a
2 Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne 122.a
3 Quel traittement demande le connin de la garenne 122.b
4 Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier 123.b

LE BOIS.

5 Que le terroir eſt à conſiderer auant que planter le bois 123.b

Que

6 Que le chesne, chastaignier & orme, sont les plus nobles arbres des bois 124.a
7 L'asiette & disposition du bois de haute fustaye 124.b
8 La maniere de planter les arbres du bois de haute fustaye 125.a
9 Du temps de labourer les bois 126.a
10 Que le bois soigneusement labouré, profite dauantage que celuy qui n'est labouré 126.b
11 Transplanter les arbres 127.a
12 De la forme d'esmonder, esbrancher & nettoyer le bois ibid.
13 De la sorte de semer gland pour faire venir chesnes 127.b
14 De la forme de faire venir les arbres sauuages de semẽces, pour apres trãsplanter autre part 128.b
15 Le plaisir qui viẽt du bois sauuage planté, & profit d'iceluy 129.a
16 Traitté de la nature proprieté & difference des arbres sauuages, & quel terroir ils demandent 130.b
17 De l'aulne, peuple, saulx, & autres bois aquatiques 131.a
18 Des fresnes, erables, & ormes 132.b
19 Des chastaigniers 133.a
20 Des chesnes & de leur difference, charmes, fousteaux, & semblable bois 133.b

PARC AVX BESTES sauuages.

21 L'asiette du parc, & gouuernemẽt des bestes sauuages y contenuës 135.a

HAIRONNIERE.

22 L'asiette de la haironniere, & gouuernement de hairon 135.b

LA VENERIE, OV la chasse.

23 Qu'il y a trois sortes de chasse 136.b

LA CHASSE OV VENERIE du cerf.

24 Quels chiens sont bons pour la chasse 137.a
25 Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chasse 139.a
26 Qu'il faut cognoistre le cerf & sçauoir son giste, auant que le courir 139.a
27 Comme il faut courir le cerf 141.a

LA CHASSE DV sanglier.

28 En quel tẽps il faut chas-

ſer le ſanglier, & les marques du bon ſanglier, 143.b
29 Du ſanglier, pourceau priué maſle & femelle ſanglier 144.a
30 La demeure du ſanglier, 144.b
31 La prinſe du ſanglier, 144.b

LA CHASSE DV lieure.

32 Du plaiſir & profit de la chaſſe du lieure, & des chiens qui y ſont requis 145.a
33 Les marques du bon lieure, du maſle & de la femelle, & de ſon giſte, 145.b
34 La prinſe du lieure 146.a
35 Le profit de la chaſſe du regnard & du teſſon, 148.a
36 Deux ſortes de regnards & de teſſons 148.a
37 Deux ſortes de baſſets, pour courir les regnards & teſſons, & la maniere de les dreſſer 148.b

FIN.

Premier liure de la maison RVSTIQVE. QVELLE FORme d'agriculture sera traictee cy apres.

CHAP. I.

TOVT ainsi que la façon de bastir que nous auons auiourd'huy, pour la couuerture & repos des hõmes, ne se trouue pareille à celle des anciẽs: aussi voyõs nous le labour des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux grandement varier selon les contrees, le Solaige, le fõds, & assiette des lieux, esquels elles sont situees: & n'est pas le langage, le vestemẽt, ny les vtils & instruments mechaniques, qui ne changent selon les regions, qui toutesfois n'empesche en rien, que nous n'en soyons aussi bien, ou mieux accommodez, que noz predecesseurs. Par cela nous pouuons veoir nostre agriculture moderne raporter & reuenir au mesme point de celle des anciens, qui est de viure du fruit de la terre par nous cultiuee. Parquoy m'a semblé hors propos s'arrester du tout à la difference du labour des anciens, selon les regions habitees de plusieurs peuples d'iceux, chacun desquels auroit façon de viure particuliere, oultre ce, que pour aisement s'accommoder auec les personnes, lon à tousiours eu coustume se renger à la mode de païs, sans s'affectionner, ou par lecture des anciens liures, ou par trop grande curiosité ruine & destruction des bons esprits, à tant de nouuelles manieres de bastir, cultiuer, parler ou escrire: car par tels moyens, en cuidant reformer les choses sans les parfaitement congnoistre, lon est

Diuersité du labour de la terre, selon la varieté des païs.

Trop grande curiosité ruine des bons esprits.

bien souuēt cause de les perdre, & aneantir. Parquoy ne vous esmerueillez, si le bastiment & labour de nostre maison françoise ne resemble du tout à celuy des anciens: Car nostre intention est suyuāt le prouerbe qu'il fault apprēdre les meurs antiques, & faire comme de present, vous adresser les moyēs de tellement asseoir & entretenir vne ferme, metairie, ou heritaige aux champs, (nommez le comme il vous plaira) qu'il puisse nourrir, auec quelque profit, & succrest, vn bon mesnage, & toute sa famille, dont est ce que les Champenois l'appellēt au iourd'huy gaingnage: Car il n'y à chose qui apporte plus de gaing à son maistre, que la terre biē cultiuee, & raisonnablement entretenue.

Quelle forme d'agriculture sera traitee cy apres.

Prouerbe.

Le nom de la maison rustique est ferme, metairie, ou heritage aux champs.

Gaingnage mot vsité par les Champenois qui signifie metairie.

Le proiect de ce qui sera descrit cy apres. Chap. 2.

POur memoire, & comme forme d'ordonnāce de nostre agriculture françoise, nous vous proposerons vn lieu champestre asis en tel endroit qui se pourra trouuer, non pas choisir, & le dresserons, sans despens extraordinaires, vne maison auec ses appartenances, telles, ou à peu pres, pour nostre temps, que le bon Caton a figuré pour le sien, en son agriculture Romaine, auquel endroit nous traicterons de l'estat & office du Fermier, de sa femme, de ses gens, du bestail, des volailles, & autres telles choses.

Caton agriculteur.

Sommaire du premier liure.

A l'vn des costez de ceste maison, iustemēt & à l'endroit ou donne le Soleil leuant, nous mettrons d'vne part le Iardin du mesnage, qui au dela de sa haye viſue, comprendra les treilles à veriust, auec les herbages necessaires à la maison, Et encor pour le profit, le Saffran, le Chardon à bōnetier, la Gaulde, la Garance, & les Fillasses, si meilleur ne semble reseruer ceste culture en plain champ, auec les mars. De l'autre part, nous asserrons le Iardin à fleurs & odeurs, auecq' ses aornemens, & parterres. Au dela de la haye, nous mettrons les potages, comme Poix & Febues, & autres sortes de legumes, aussi les Melons, Citroulles, Cōcombres, Artichaulx & sem-

Sommaire du second liure.

Iardin du mesnage.

Treilles à veriust.

Iardin à fleurs.

blables:auquel lieu nous traicterons des mouches a miel.

Mouches à miel

Apres les iardins nous cultiuerõs le clos ou verger à fruits, & la poserons la pepiniere pour les Sauuageaux,la Bastardiere pour enter. Puis le quarré des arbres par creux, & transplantez.

Sommaire du troisieme liure.
Verger à fruits
Pepiniere.
Bastardiere.

Suiuant le verger pres du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage, auec l'ozeraye l'ormaye, l'aunaye & la saulsaye au circuit: & au dela nous mettrons l'estang, ou le viuier, puis les grands prez, pour la prouision & reuenu du seigneur.

Sommaire du quatriesme liure
Estang.
Viuier.

Entre le Midy & le Septentrion,nous asserrons les terres à grain, & traiterons de leur façon & labourage: & au dessus, moitié en pente, & moitié sur la butte ou colline, à l'endroit qui plus prendra du midy,nous planterons la vigne,& dirons la culture d'icelle.

Sommaire du cinquiesme liure.
Terres à grain.
Vigne.

Entre le Septentrion & l'Occident, nous mettrons la garẽne en autre colline, ou costau. Et au dessus le tailliz & bois de fustaye,auquel lieu nous n'oublierõs rien de ce qui appartient à la façon & gouuernement des bois. Ferons aussi mention du Parc pour les bestes sauuages,de leur chasse mais en peu de propos(Car n'est besoing qu'vn bon mesnager s'amuse à la chasse)de la hairõniere.Finablemẽt,descrirons en brief la façon & maniere de prendre les oyseaux.

Sommaire du sixiesme liure.
Garenne.
Tailliz & bois de fustaye.
Parc des bestes sauuages.
Heronnerie.
Chasse aux oyseaux.

Par ce moyen,resteront peu de choses à desduire touchãt la beauté, & proffit d'vne metairie chãpestre telle que doibt desirer celuy qui veult curieusement & auec raison viure du labeur de sa terre.

Quelles choses sont requises auant que bastir la metairie. *Chap. 3.*

Vant à la proprieté de l'heritage dont plusieurs autheurs Grecs & Latins ont si curieusement traité,ie ne m'en empesche autrement presuposant ou que ceste maison rustique, & la terre à elle subiecte,vous soitvenuë de succession, & que vous la vueillez accommoder à vostre aisance, ou que si vous l'auez achetee,vous l'ayez biẽ nettoyee premier que la bastir,& aproprier, car ainsi que lon

Cuisine, premier bastiment d'vne bõne maison.

Maison sienne.

Decrets, seures voyes d'acheter.

Plus de sotsacheteurs que vendeurs.

Seur acher.

Acheter paix.

Terre ameine guerre.

Rien n'est à negliger au pere de famille.

dit, que le premier bastiment d'vne bõne maison doibt estre la cuisine, c'est à dire le reuenu, & le fonds, pour l'entretenir: aussi le premier point d'vn pere de famille, auãt que bastir & dresser sa maison, est d'aduiser bien diligemment qu'elle soit du tout sienne, & qu'il n'ait plus affaire à mineurs, crediteurs, rẽtiers, ou superieurs, qu'ils le distrayent de ses negoces. Qu'il ait fourny à tous frais, & solennitez de iustice, & nommémẽt aux licitatiõs & decrets qui sont les plus seures voyes d'acheter pour le iourd'huy: Car on trouue plus grand nombre de sots acheteurs que de sots vẽdeurs. Que l'an & iour soit passé, qu'il ait eschangé, suscité & esmeu nouuelles debtes, pour esclarcir son heritage, & n'y employe la valeur d'vn denier, qu'il n'ait entierement cheuy borné, & arpenté auec ses voisins: & acheté paix des plus hargneux. Somme qu'il soit hors de toute cour & proces: & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire [comme lon dit que terre ameine guerre] que ce soit plustost à luy à demander qu'à defendre. I'entends touchant ses droits seigneuriaux & censiues, desquels il ne doibt nomplus laisser decheoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce soit, qu'vne tuille de sa couuerture qui a traict de temps nõ reparee & remise en fait cheoir d'autres, & porte grãd dommage au logis.

Assiette de la maison rustique auec ses appartenances. Chap. 4.

Contentement.

Voy qu'en toutes choses, chacun demande ses cõmoditez, & s'esforce approcher le plus pres de la perfection qui luy est possible, toutesfois le bien apris & modeste pere de famille se contente de ce qui luy vient de la main de la grace de Dieu, & prend en gré de sa munificẽce & largesse, tel gueret, tel fonds, & assiete qui luy eschet, estant certain que le choisir, ny la perpetuelle iouissance n'en est à luy, nõ 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 doibt tellement accommoder par son artifice, & tascher par son labour, à si songneusemẽt l'amẽder & ameliorer, qu'il s'en puis-

Labour & art necessaire au pere de famille.

ſe contenter, pour la nourriture de luy & des ſiens, & dreſſer vne maiſon. Car plus ne ſcauroit il deſirer [ſi le prouerbe eſt veritable] qu'en cent ans ciuyere, en cent ans banniere.

Prouerbe ancien

Vouloir en ceſt endroit preſuppoſer la ſituation d'vne maiſon ruſtique, telle & ſi parfaite, que rien n'y peuſt mãquer, ce me ſembleroit choſe loing de toute raiſon. Bien eſt vray que ſi tel endroit ſe pouuoit trouuer, que l'air l'eau, & la terre y donnaſſent entiere faueur, cela ſeroit fort à propos: mais ny les Empereurs, ny les Rois ne ſe ſcauroient contenter, que de l'aſsiette de leurs regions, les vnes plus chauldes, plus froides, plus ſubiectes à putrefaction, les autres moins vtiles à la production des fruits, & quelques vnes de moyenne façon, & rencontre. Vray eſt qu'outre ce que la neceſsité engendre l'artifice, il ne ſe trouue incõmodité qu'il ny ayt quelque autre cõmodité pour recompenſe: comme en lieux chaulds viẽnent les bons vins, & fruits de garde: En lieux froids, force eaux douces, & quelquefois marines, qui leur apporte grand profit: en d'autres le plus ſouuẽt, quãt la terre n'eſt fructueuſe au deſſus, elle l'eſt au deſſoubs, comme en pierrieres, minieres & autres telles choſes dont lon fait eſchange en meilleures. Par ainſi, nous nous contenterons du lieu que noſtre naiſſance ou demeure pourra porter: & ſ'il n'eſt tel que le ſouhait d'vn curieux, ou fort à contẽter, pourroit bien requerir, nous efforcerons l'amender par les moyens qui ſeront recitez cy apres.

Nulle ſituation de maiſon ruſtique parfaite.

Neceſsité engẽdre artifice.

Incõmodité recompenſee par commodité.

Cõtenter ſe faut de ce que Dieu & nature dõne.

Bien peu de maiſons ruſtiques ſe treuuent aſsiſes en lieu qu'il ny ayt quelque cas à redire comme faute d'eau en lieux plains, & eſleuez, tels, que ſont la Beaulſe & la Champaigne, encor que les terres y ſont fortes, ou bien en lieux eſleuez & montagneux: Trop grande abondance d'eaux, en longues vallees, & deſcentes, telles que lon treuue en quelques endroits de la Sauoye, Dauphiné, Auuergne, & Gaſcõgne, Auſquels lieux y à plus de paſturaiges, que de labour: Autres quartiers ſont naturellement ſablonneux, comme vers Eſtampes, & ſainct Mathurin de l'archant. & encor en la ſolongne, & païs de landes, qui toutesfois ne laiſſent eſtre aqueux & humides: autres croyeux & argilleux, comme vers Reims, Troye & Chaalõs en Champaigne: autres pierreux comme vers ſainct Ieu de Serans, Tonnoirre, Veſelé en Dauphiné ou ſe treuue le Marbre, & autres endroits de pierrie-

Champaigne.
Sauoye.
Daulphiné.
Auuergne.
Gaſcongne.
Eſtampes.
Sainct Mathurin de l'archant.
Solongne.
Reims.
Troye.
Chaalons.
S. Leu de Serãs.
Tonnoirre.
Veſelé.

Lieux caillou-eux propres à vi gnobles.
Santé du païs.

res : quelques vns ſont caillouex plus propres à vignobles. Quoy qu'en ſoyt, le baſtiment ne ſeroit 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, à laquelle le baſtiment de neceſsité eſt ſubiect, & pour laquelle il eſt principallement dreſſé.

Mares.
Citernes.
Terres fortes.

Puys à roüe.

Eau du ciel à garder.

Terre à amaigrir.
Arbres à plãter.

Riuiere voiſine

Si donques le lieu hault & plat, comme vne Beauſſe ou haute France, à faute d'eau, il y fault faire des Mares par endroits en voz courts, & vne citerne en voz Iardins, & tellement reonner les terres, qu'il y ayt des ſeillons par voye, qui retiennent long temps l'humidité, & ſi les terres ſe treuuent fortes, il ne les fault ſi ſouuent marner ny amender, & ne les laiſſer en Iachere que de quatre ans l'vn. Si vous y faites le puis, il fault qu'il ſoyt à Roüe, & ſi large que à chacun traict vous puiſſez amener d'eaue demy muy pour le moins, que vous ferez ietter en auges particuliers, & reſeruer pour la cõmodité de voz gens, & du beſtial : Sur tout fault ſoigner de bien recueillir & garder l'eau du Ciel, ſoit en citerne ou autrement : Et pour l'incommodité du bois ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de voſtre logis auec du ſable, de la croye, & de la cendre du foyer, puis y ſemerez ou planterez telles eſpeces d'arbres que penſerez vous pouuoir ſeruir, combien que deuant que ce faire il ſeroit bon eſprouuer quelles ſortes y viennent le mieux : Si voſtre lieu ſe eſtend iuſques au fleuue, voz prez nen ſerõt pas ſi loing que voſtre maiſon, qui par trop ſauoiſiner des riuieres, ſeroit ſubiecte à catarres & deſches du logis : Vray qu'il eſt bon de ne ſ'en diſcoſter, pour la commodité d'enuoyer le recueil des champs à la ville, mais il fault choiſir l'endroit le plus eſleué pour ſon aſsiette.

Plaiſir des Princes.

Le couſt oſte le gouſt.

Ie laiſſe le plaiſir des Princes & grands Seigneurs qui pour leur delectation habitent l'eſté es lieux aquatiques excellentement cultiuez, aornez d'eaux, & parez de toutes delices : auſsi ne fault il que le couſt de noſtre pere de famille luy face en rien exceder le gouſt : car les Princes ont dequoy changer logis, ſelon les ſaiſons de l'annee, & faire ſouuent à leur appetit du quarré le rond, & au contraire.

Païs ſec.
Beauſſe, Champagne.

En lieu ſec, comme Beauſſeron, Champenois, & païs de montagnes, entendez à ſi bien aſſeoir voſtre baſtiment, qu'il

prenne l'orient equinoctial, & retienne du Soleil leuant de Mars & d'Octobre.

Sil y a colline, bastissez en croppe vers l'orient, & toutesfois n'oubliez la partie du midy, ny aussi du septentrion, à l'endroit duquel ferez la touche de bois pour la merque & defense de vostre lieu. Colline pour bastir.

Choisissez bien les endroits de voz terres les plus propres pour les fruits, grains, & pour la prairie, & adressez vostre vigne à l'aspect de midy, & pour plaisir semez ou plantez quelque feconde touche de bois du costé de septētrion, pour la defense contre le froid. Vous ferez aussi quelques croisees garnies de leurs contrefenestres, à l'endroit du midy, pour les ouurir en temps de bise. Tels lieux se treuuēt en païs de montagnes, qui fort desirent l'orient : Mais auec ce toutesfois veullent moyenner du midy, pour la chaleur qui leur est necessaire. Vigne ou doit estre situee. Cōmoditez des fenestres.

Les puis y sont recommandez, & pour trouuer l'endroit ou les conuiendra faire, faut choisir le leuant en commencement de descente: ou apres auoir de soir descouuert la terre en diuers lieux, & puis y estre retourné du matin, à soleil leuant, fault escouter cōment il sonne soubs le baston de houx garny par bas de quelque rouelle de fer, ou leton ainsi que le bas d'vne houlette sans crocq, & la soubs le iugement de l'oreille entendre comme le dessoubs resonne soit ainsi qu'vn mortier, ou terre glaize, argille, ou autre bien dure ainsi qu'vn voirre a demy cassé, ou autrement en façon d'vn creux bien profond, qui sent sa carriere : & est le plus seur iugement. Et ne se faut arrester aux herbes qui croissent par dessus, deuant que faire la premiere attainte, car soubs le Gobelet ou le pas d'Asne, l'eau n'en est pas loing, mais elle ne vaut rien, si lon ne creuse bien plus au profond. Comme à Baignolet, Belleuille sur sablon, ou es endroits de Liury : Soubs la veruaine quelque fois se trouue bōne eau & profonde selon la nature de la terre, & la source est prouenante du fonds à bouillon, soit de sable rouge ou de roche grise, non pas des costez, qui tantost se tarissent. Puis ou se doiuent faire. Iugement de bōne eau. Baignolet Belleuille sur sablon. Liury. Veruaine.

Tels lieux produisent aussi communement les pierres, ce qui se congnoist par le maniment de la terre rude & aspre, & du caillou au dessus d'icelle qui autrefois y pourroit estre cheut, & ietté de façon que quelquefois lon trouue sur le fri- Lieux à produire pierres.

che le pourtraict des fruits, & des grains assemblez, & congelez en pierre: Outre ce que le fouir en fait bien prompte & soudaine experience, cela vous pourra seruir à voz clostures tant de parc, que de vignes, & autres commoditez, sans le profit qu'en pourrez faire à la vente du Moëllon & pierre d'appareil. Mais gardez vous des Carriers & de leur tromperie, qui souuent nous prestent leur peine à interest.

Carriers trompeurs.

Sur tout esprouuez ou par vostre experience, ou bien par l'enqueste qu'en pourrez faire à voz voisins, quel fruit, quel grain, quelle sorte d'arbres y vient le mieux. Tel endroit en la France, & en la franche beauce, ne porte que le seigle qui est cõtre le naturel de son gueret. Toute terre à son naturel pour produire fruits.

Produire seigle contre le naturel de la frãche beauce.

Autre n'ayme que le pur froment: la Soulongne ayme les mars & quelquefois le metail: la Touraine, meritement appellee Iardin de France, se trouue feconde en iardinages & autres fruitiers: cõme qui est appellee Brie ou Braye, [pource quelle est situee entre les fleuues de Marne & de Seine] produit fruits & grains à foison: & celle qui est entre la Marne & le riuiere d'aube, rapporte vne infinité de Foins. toutesfois la diligẽce du pere de famile, peut dompter par son industrie l'imbecillité d'vne terre, ainsi que toutes bestes se peuuent appriuoiser par le labeur des hommes.

Touraine iardin de France.

Industrie du pere de famile.

Labeur de l'hõme apriuoise tout.

Aux endroits aquatiques & marescageux, il est necessaire s'ayder de la commodité des eaux, lesquelles souuent diuertirez par esclises, & canaux au profit & amendement de voz pasturages, viuiers ou estangs: A l'entour desquels plus commodes rayonnerez tels arbres, & telles plantes profitables, que seaurez estre aymez des eaux. Et fault bien sur tout obseruer la diuersité du fonds de terre, qui en lieux aquatiques se trouue souuẽt different & estrange, selon la nature duquel sera bon approprier lesdites plantes.

Endroits aquatiques & marescageux.

Fonds de la terre aquatique.

Vostre maison en telle asiette sera plus forte & plus plaisante en esté, mais de plus grand entretien en tous temps, si vous la voulez enuirõner d'eau en façon d'Islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flandres, ausquels est familiere ceste commodité de pouuoir en temps propre recouurer le poisson, la souuagine d'oiseaux, les arbres tant fruitiers que de chauffage & bastiments, sans l'aisance de leurs excellens pasturages: Mais la santé de vous & des vostres y est offensee, en yuer principallement

Islettes de Flandres.

principallement. Parquoy le meilleur eſt baſtir en heurt, & laiſſer les caues au bas pour la recreatiõ de voſtreveuë, ſi vous n'auez le moyen d'ẽclorre le tout en parc pour voſtre haraz, & autre beſtial, qui en ce lieu profite aſſez, hors mis la beſte à laine. Baſtir en heurt.

Les lieux ſablonneux ſe peuuent amender de fiens & de marne, qui toutesfois ſans cela, au moyẽ de quelque eau ſubterranee en aucunes contrees ne laiſſent à rendre profit à leur maiſtre, mais elles demandent repos & varieté de ſemẽce: cõme de legume apres le ſeigle : la maniere de les cognoiſtre eſt cõmune. Quant le ſable eſt gras & iaune, alors il ſe trouue bõ pour le grain, & quant il eſt blanc & ſec, bon pour les bois, & fruits ſauuages : 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 legumes, millet, paniz, riz, lentilles, veſſes, & choſes qui ne requierẽt gueres grand greſſe. Lieux ſablonneux. Cognoiſſance de la nature du ſable à quoy ſert

La terre argilleuſe & forte, cõme la Breſſe & en pluſieurs lieux du Partois, veult plus grands & profonds rayons au labourage, & par tout ailleurs, pour l'eſgouſt des eaux, qui naturellement y ſont entremeſlees, & par la viſcoſite de la terre ne ſe peuuent ſi aiſemẽt eſgouter. Ce lieu n'eſt ſi propre pour les arbres, ne pour la vigne, ſinon pour quelques arbres fruitiers biẽ cultiuez, & entretenuz, baſtiſſez y en heurt aſſez pres du fleuue & prenez moytié d'Orient & moytié de Septentrion, par ce que ce lieu eſt ſubiect à putrefaction, & aſſez mal ſain. Terre argilleuſe Breſſe. Partois. Baſtir en heurt.

Plus ſain eſt le terroir de Croye & d'ardoiſe, cõbien qu'il ſoit plus infertile, mais il le faut bien amẽder, & obeir ſur tout à ce qu'il aime: car le principal du meſnager eſt de biẽ cognoiſtre le naturel de ſa terre, & ne le contraindre à porter ce qui luy eſt contraire, quelque amendement qu'on luy face : auſsi n'a lon non plus de profit de la terre par contrainte, que des beſtes par violence. Car ſi elles vous ſeruent de force, il vous en couſte d'auãtage par bleſſeures, malladies, & autrement: & & ſi ne durent gueres en bon eſtat. Auſsi dit l'anciẽ prouerbe, que le bon pere de famille doit plus entẽdre au profit, & lõgue duree de ce qui luy eſt ſubiect, qu'à ſon plaiſir & ſinguliere vtilité. Terroir de croye & ardoiſe Naturel de la terre à cognoiſtre. Nulle contrainte bonne. Prouerbe anciẽ.

Tout païs de bõ vignoble, eſt pierreux & grauetteux, ou Bon vignoble.

caillouueux, & se trouue meilleur en costeau de midy, ouvers la descente au fleuue: cest endroit n'est si bõ pour le grain, sur le plus plat d'iceluy il le faut chastier & fumer. Faictes là vostre bastiment en pente au regard, moytié d'Orient & de Midy, & nevous retirez loing du fleuue pource que dessus à esté dit.

Bonne terre.

La meilleure terre, est la noire, & friable ou meuble, c'est à dire qui facilement s'esmie entre les mains: & que lon sent douce & grasse au manier, telle qu'on en trouue au païs de Touraine, du Maine, & Anjou, qui sont propres à toute fertilité, & abondãce de biens, riches en collines, vallees, pasturages, blaieries, vignobles, & toutes sortes de fruits, mais par raison ils cedent à la Prouence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du soleil meridional, raportent non seulement en plus grande abondãce, mais les fruits de toutes sortes beaucoup meilleurs, & de plus grand force. C'est le païs de promission, en nostre Gaule, & n'à que ceste incommodité du vent meridional, qui sans la Bise luy engendre presque annuellement malheureuse calamité pour les persones, & pour le bestial. Parquoy faut en ce païs esleuer le bastimẽt a mont, & du tout luy clorre & bouscher l'air de Midy, sinon quant en grand yuer il en sera de besoing.

Païs fertiles en France.

Fertilité d'Aquitaine.

Incommodité du vẽt de midy.

Le bastiment & pourpris de la maison rustique. *Chap. 5.*

Chepte paix, & maison faite, dit le bon pere de famille, & l'auteur des Georgiques Latines, prise tresbien les grandes maisons, & de beaucoup d'apartenances, mais il cõseille de cultiuer & labourer ce peu que l'homme sçait faire: car comme les grãdes cages ne font pas les meilleurs oyseaux. Aussi n'est-ce pas du tout le plus seur d'auoir si beau bastimẽt aux chãps, ne de si grãde quãtité de terres, si lõ ne se veut mettre à la misericorde de messieurs les mestayers, qui pour faire leur profit, ainsi que les mauuais chartiers trauaillent tant les terres sans amender, qu'elles durẽt peu ou riẽ en valeur. Lon dit aussi que l'œil du maistre engresse le cheual: & qu'il n'est si bon mesnager que soy mesmes. Car il

Les grandes cages ne font pas les meilleurs oyseaux.

Terre trop trauaillee sans amẽder dure peu en valeur.

L'œil du maistre engresse le cheual.

Mesnager nul si bõ que soy mesmes.

ſe trouue peu de laboureurs ou à taſche ou à ferme qui aimẽt autant le profit de leur maiſtre que le leur, & qui ne mettent touſiours quelque cas en arriere.

Mieux vault donc le petit baſtiment de bonnes eſtoffes, peu ſomptueux, bien aſsis, & bien accommodé [mais qu'il y ait de tout vn peu,] qu'vn lieu ſi ſomptueux & ſpacieux, qui face enuie aux plus grands, ou qui à la longue contraigne ſon maiſtre d'en reuendre: car le bõ agriculteur Romain dit, que le maiſtre de famile doit tãt faire du petit par ſon labeur qu'il ait plus à reuendre qu'à achepter: & doibt eſtre le lieu aux champs ſouuent viſité & reparé, par ce que la deſcheute de quelque partie ou de quelque choſe qui ſerue en iceluy, delaiſſee & negligee vn an ſeulement, couſte trois fois plus à refaire qu'vn mois ou quinze iours apres: & ne font rien en ceſt endroit les propos de ceux qui diſent que terre cheuauchee eſt à demy mengee, & que terre loing de ſoy, n'aporte que flaſcons & bouteilles. Car i'entends que le maiſtre y ſoit plus ordinairemẽt qu'à la ville, & qu'il en face eſtat pour ſa nourriture & eſpargne. Au demeurant qu'en ruſtiquant il prenne ſes esbats à philoſopher & entendre au gouuernement du ſien, ſans ſ'amuſer à la chaſſe, aux bancquets, grandes compagnies à yurongner & traiter les ſuruenants & ſ'adonner oultre meſure à ſes esbats & recreations d'eſprit.

Baſtiment petit bien fourni vaut mieux que le ſũptueux mal fourni.
Fermiers infideles.
Office d'vn bon maiſtre de famile.
Il ne fault rien laiſſer decheoir pour peu que ce ſoit.
Terre cheuauchee à demy mẽgee.
Flaſcons & bouteilles.

L'aſsiette du baſtiment ſera en croppe d'vne petite colline ou de quelque heurt, ſi le païs eſt boſſu & montueux, & prendra ſes principales venes vers le Soleil leuant: les greniers ſeront au couchant, les eſtables au midy: & le reſte au ſeptentrion.

Aſsiette du baſtiment.
Païs boſſu & montueux.

Et encor que chacun baſtiſſe à ſon appetit, ſi eſt-ce que la raiſon doit eſtre touſiours preferee, & ſeroit eſtimé l'homme de mauuais iugement, s'il auoit place & commodité, qu'il ne ſ'accommodaſt en ſorte que de l'vn des coſtez de ſa chãbre, il euſt veuë ſur ſa court, & premiere entree de ſa ferme: & de l'autre ſur ſes Iardins & terres principales. Pourquoy afin de plus aiſemẽt dreſſer vn baſtimẽt cõme de neuf, ou biẽ le reparer à ſa fantaſie, faudra faire en la maniere qui s'enſuit.

Raiſon à preferer par tout.
Les veues du baſtiment.

Figurez vne court grãde & ſpacieuſe, qui ſoit bien quarree en tous ſens. Au milieu de laquelle faites creuſer vne mare pour la pourriture de voz fiens. Et plus au dela vn puys, auec deux ou trois grandes auges de pierre de taille pour abreu-

La forme du baſtiment.
Mare.
Fiens.
Puys.

uer le bestial & les volailles, si vous n'auez la commodité de la Fontaine.

Fontaine.

Ceste court contenãt vn arpent en quarré, sera fermee de murailles de 18. poulses despesseur, & de 10. pieds de hauteur, depuis le rez de chaussee pour appuyer voz bastimens par dedans, & pour obuier au dãger des larrons, y aura des chesnes par voyes & bonnes encongneures selon la commodité de vostre lieu & des estoffes.

Murailles de la court.

Au milieu de la muraille de deuant, qui aura son regard vers le Soleil couchant, vous ferez vostre porte auec son portail au dessus pour se mettre à couuert quant il pleut. Et sera la porte autant haute & si large qu'vne charrettee de foin ou de gerbes y puisse entrer à laise.

Porte du bastiment.

A la rencontre du portail vers le chemin passant, ferez vn champart de cinq ou six arpens bien fossoyé a l'entour pour la paisson de voz 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.

Champart.

Le logis pour vostre fermier sera bien basty à costé du portail à main senestre: & prendra iour sur la rue vers l'asserã, nonobstant que ses croisees seront sur la court au leuant, son four aura saillie hors le bastiment, & resortira la gueule dans la salette pres du foyer, & aura la blutterie au dessus.

Logis du fermier.

Four du fermier

A senestre de l'entree de ladite salette y aura vn bouge pour les laitages de la fermiere, & pour la reserue de ses viures, & au dessoubs la petite caue: la montee de laquelle sera pour trappe à pied droit, à l'entree de la salette, & le potager dans le bouge dessus dit.

Bouge pour la fermiere.

De l'autre costé de la salette sera la chambre à coucher le fermier, & vne autre ioignant icelle pour ses enfans & seruãtes. Au tenant desquelles deux chambres en continurez vne autre assez grãde: l'entree de laquelle sera sur la court par dehors, pour loger son chauffage, ses instrumens de labour, & autres choses necessaires. Et le dessus de ce corps d'hostel seruira de greniers pour les fruits, legumes, graines, herbes & racines que lon voudra garder.

La chambre du fermier.

Greniers.

A main droite du portail en entrant serõt les estables aux cheuaux auec la reserue d'vne assez grande chambre basse tenant le grãd portail pour coucher le chartier, & autres seruiteurs, & aussi pour retirer les colliers sellettes, traits, mãselles

Estables aux cheuaux.

Chambre des seruiteurs.

& autres vtils pour les cheuaux. Et en continuant les estables ausdits cheuaux ferez aussi les estables aux beufs & aux vaches & le chenil aupres. Et au dessus d'icelles estables les greniers pour le foing & fourrage des bestes.

Estables aux beufs.
Chenil c'est la loge aux chiens.

A l'endroit opposite du portail de vostre ferme, respõdra directemẽt l'entree de vostre logis, qui par vn perron de huict degrez pour le plus, conduira au premier estage d'iceluy : & dresserez à costé droit dudit perron vostre cuisine, & retraite pour deux ou trois seruiteurs, pour vostre personne. Puis cõtinuerez voz pressois & foulleries. Et de l'autre part serõt les celliers à vins & à cydres, auec voz caues au dessoubs. Vous entrerez en vostre chambre bouge & garde-robe par le costé droit. Et lairrez autant de logis à l'autre costé pour les amis & suruenans. Et ferez voz principales veuës & croisees au leuãt, & ne reseruerez que demies croisees sur la court, pour auoir veuë sur voz gens, & sçauoir qui va & vient à vostre logis : & au bout de chacun bouge, ferez vn priué pour la necessité de chacun desdits deux corps d'hostels, & les sieges par bas desdits priuez seruiront pour le fermier, & ses gens. Comme aussi le comble, & le dessus de voz chambres seront pour les greniers, d'vn costé pour le seigle & forment, & de l'autre pour les Mars: & au bout des celliers asserrez vostre poullaillier, & taictsà autre volaille. Et semblablement au bout de la foullerie vous asserrez la voliere ou coulombier à pied.

Entree de la maison du pere de famille.
Perron.
Cuisine.
Pressoirs & foulleries.
Celliers à vins & cydres.
Caues.
Veuës principales au leuant.
Priuez.
Poullaillier.
Voliere & coulombier.

Le gelinier sera basty de façon que le par bas d'iceluy seruira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, & les cannes a part, & le dessus pour la volaille de courtil, auec leur iucheoirs & paniers à pondre: & faudra faire au dessoubs du gelinier quelque separation pour les poulles, ou coqs d'Inde soubs le plancher desquelles logerez les faisans en vn enclos de lattes. Quant aux paons vous leur lairrez la liberté de iucher par tout.

Gelinier.
Poulles & coqs d'Inde.
Faisans.

Appuyez voz bergeries & porcheries contre le midy: de sorte qu'elles n'ayent veuë que sur la court, & à la principale bergerie ferez vne separation d'assez hautes clayes, pour retirer les aigneaux d'auec les meres, & les boucz pareillemẽt, & ioignant la porcherie leuerez deux cloisons de muraille bien enduitte de toutes pars, l'vne pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil ferez des chieures & cheureaux en autre estable apart: & le dessus seruira de greniers pour le four-

Bergeries & porcheries.
Loge des aigneaux.
Loge des boucz
Loge des truyes
Loge des chieures.

rage & nourriture du bestial.

Grange.

A l'opposite des bergeries vous ferez la grãge auec si grãde porte de largeur de la trauee du milieu, pour donner iour aux batteurs, & sur le portail par dessus pour mettre les volailles à couuert, quãt il pleut, ou quãt il fait trop grãd soleil.

L'vn des costez de la grange soubs trois trauees de long sera pour loger vostre seigle & formẽt: & l'autre costé de mesme mesure pour les mars. Le milieu de la largeur du portail auec sa couuerture par dessus.

Appentils pour les harnois de labour.

Et entre les bergeries & porcheries iustement à l'opposite du portail de la grange, ferez vn lieu de hauteur competẽte en forme d'appentils pour mettre à couuert voz charrues, charriots charrettes, hacquets, tumberaux, & autres instruments, & harnois de labour, si vous n'aymez mieux faire ceste appentils soubs vostre voliere, n'ayant autorité de faire comme à fief colombier à pied.

Entrees aux iardins.

Iardinages, & leurs diuisions.

Par le dessoubs ou à costé de vostre perron selon la largeur du corps d'hostel, vostre fermier entrera aux iardinages, mais vous y entrerez par vn autre perron, que ferez descẽdre de vostre chãbre, sur iceux, l'vn desquels iardins à costé droit sera pour les potages, & l'autre pour les parterres & legumes auec le lieu pour les ruches des mouches à miel.

Puys aux iardins.

Du bout d'vne grande allee que dresserez depuis vostre perron iusques au mur du verger, entre les deux iardins sans autre closture ou separation que de deux hayes viues, sera le verger separé des autres iardins par muraille trauersant aux deux costez du clos de vostre lieu. Et au milieu de ladite grãde allee, y aura les puys pour arrouser par canaux & goutiere ce qu'il faudra aux iardins, si mieux n'aymez y faire venir la fontaine, & chercher les sources, ou bien faire vne cisterne bien cimentee pour receuoir & reseruer l'eau du ciel.

Verger.
Pastiz, ou pré de pasture.

Le verger sera la closture de vostre logis par lequel vous entrerez en vostre pastiz, ou pré de pasturage sur le petit rif, verdoyant vostre verger, le long duquel ruisseau, & aussi de vostre viuier ou estang vous ferez voz plantats de saulsaye.

Pepiniere.
Bastardiere.
Ozeraye.

A l'entree de vostre verger à l'endroit du iardin ferez d'vn costé la pepiniere, & de l'autre la bastardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreuz & entez. Et au bout d'embas plãterez par rayons vostre ozeraye qui pourra receuoir pour sa commodité la frescheur & humidité du petit ruisseau.

Le portail du costé du pré pour vostre entree particuliere sera garny de deux cheurons sur vne architraue sans plus, & quatre ou cinq creneaux au dessus, & fermee d'vn huis fort: car par la vous entrerez en vostre maison, & en sortirez à secret quant vous semblera sans le sceu de voz gens, ny auoir la mauuaise odeur des estables & de vostre grande court. Et à ceste fin aurez vne yssue particuliere de vostre estable au Iardin, pour en tirer voz bestes. Portail de derriere.

L'office du Pere de famille.
Chap. 6.

Pres le bastiment ainsi disposé, i'entends que le Pere de famille soit homme de grande cognoissance es choses rustiques : car qui les ignore ou qui prend autre plaisir & vacatiõ ailleurs, il faut de necessité qu'il se soubmette à la conscience d'vn mestayer qui le trompera à son veu, & luy empirera ses terres & son logis sans vn monde de proces qui luy engendrera: Ou bien qui s'en fie à vn soliciteur, gouuerneur ou prestolant qui s'entendra auec les fermiers, & luy en fera croire la moitie de ce qui en sera. Il n'est que l'œil & la presence du seigneur bien entendu à l'agriculture & qui en fait estat pour son profit, & retient à soy la principale charge, & à tousiours le soing sur ses gens. Et ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouuerner que de l'œil, encor ne voudroy-ie qu'il passast aucun marché deuant Notaires, ny par escript: car par ce moyen il se priue de liberté. Qu'il sçache & cognoisse tres-bien le naturel & le choix des hommes, du bestial & des terres, & n'y ait ouurage que luy mesmes à vn besoing ne sceust faire, ou fort bien commander, pour le moins qu'il en entende les termes, les saisons, & les façons accoustumees: Car comme celuy qui ne voit l'endroit ou il veut donner lumiere à autruy, n'en esclaire iamais si bien, aussi le Pere de famille qui n'entend & ne sçait les façons & moyens de ses affaires, ne sçaura iamais si bien cõmander, & ne fait louurier qu'à regret, & à son accoustumé de se mocquer de ceux qui commandent & veulent choses impertinentes & qu'il faut refaire, ou qui ne sont de profit.

Le Pere de famille doit auoir cognoissance des choses rustiques

Quelles choses sont à bailler à ferme.

Bien cõmander.

Les clefs principales de tout.

Huys secret.

Proces à gouuerner.

En quel temps le pere de famille se doit tenir en sa metairie, & en quel tẽps aller à la ville.

Douceur.

L'hõme ne veut point estre rudoyé.

Trop grande familiarité.

Faintise bonne.

Prest comme se doit faire.

I'entends encor que la demeure du pere de famille soit en son heritage, & qu'il ait la superintendãce & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & entre en secret quãt bon luy semblera, pour tousiours tenir ses gens en office: c'est pourquoy nous luy auons dressé en son bastiment vn huys de derriere au bout de son clos. Ne voise à la ville que pour ses principaux affaires, & face gouuerner ses proces [dont a bien grand peine il se peut passer] par vn fidele soliciteur, à qui ne baillera que le double seulement de ses principales pieces: & ne voise en personne à la ville, quevers l'yuer & au temps que son recueil est fait, & les semailles & premiers labours despesché: afin que par vn mesme moyen il entende à ses causes, & au recouurement de ses debtes. Ie desire qu'il soit doux à ses gens, & qu'il ne leur commande rien en colere, car l'homme non plus que le cheual ne veut estre tãt rudoyé. Aussi ne voudrois-ie qu'il s'y rendist trop familier pour le danger du contemnement: & ne leur descouurir ses entreprises, sinon d'autãt quelquefois qu'il leur en demande aduis: & faigne le plus souuent en faire selon leur conseil, combien qu'il l'eust ainsi premedité, car ils en oeuurent de meilleur courage, quant ils pensent que la façon vient de leur fantaisie: Entretienne ses voisins & les secoure en leurs necessitez. Ne leur preste toutesfois que bien à point, & ce qu'il aymera autant perdre que demander deux fois, si ce n'est en leur extreme indigence. Endure de l'importunité & fascheuse nature de ceux qu'il cognoistra luy porter enuie, & ne querelle iamais auec eux, & ne leur donne occasion de quelque mal contentement, mais dissimulant de ce qu'il cognoist de leur naturel, leur face plaisir tant qu'il pourra, & verra estre apoint, encor qu'il sçache n'en auoir iamais autre recognoissance. Ainsi pourra acheter paix & repos.

L'office du fermier. Chap. 7.

Eslisez vn fermier entre deux aages, & du païs & terroir de vostre ferme, si possible est, & tel que cognoissez estre de long temps, ou par raport de gens fideles, homme de bien, & de qui la femme soit mesnagere, & les enfans biẽ moriginez. Qui ne soit souffreteux, villottier, plaideur, ne tauernier, qu'il sçache bien

che bien commander à ses appetits, & à ses subiects. Qui ne laisse rien trainer, ny dechoir : soit le premier leué, & le dernier couché, ne hante les marchez, foires, ne villages, si ce n'est pour ses necessitez. Se garde des conuentions apres boire, & ne laisse rien anticiper sur son labour, car vn poulce de terre perdu en l'an, en vault vn pied deux ans apres. Et n'est ia besoing qu'il sçache lire ny escrire, ou qu'il ait autre charge que la vostre, ou qu'il face par autruy faire registre de sa despence: car le papier endure tout. Aussi ne luy faites rendre compte de si lõg temps, ny de plus de choses que sa memoire puisse porter. Somme vn bon mestayer doit estre paisible, endurant, & actif, & faut qu'il scache gouuerner, & refaire tous les vtils, qu'il à en maniement, ou desquels vsent ses gens. Autrement s'il ne failloit qu'vn manche à vne houe, ou vn clou au cheual, ou à la charette, faudroit qu'il eust vn charrõ, & vn mareschal à gages. Qu'il ait tousiours l'œil sur ses gens, & visite ses bestes tous les soirs, & tous les matins les façons de ses terres. Ne laisse refouler ses bestes au labour : & sache les medecines qu'il leur faut pour les cheuttes, destorces, & autres inconueniens, & encor pour les maladies de ses gens. Soit veritable sur tout, tienne sa parole, ne iure point, & mõstre tel exemple à ses gens qui les induise à luy porter honneur. Car tout ainsi que la parole simple & veritable, fait estimer l'homme, aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif ou de moquerie, auec la vie de mauuais exemple, le rẽdent à tous contemptible. Qu'il mãge & boyue de mesme ses seruiteurs: mais en table separee, qu'il les paye bien, leur remonstre doucement, & ne leur auance rien si ce n'est en fortune de perte ou de maladie.

Ne faut point laisser perdre vn poulce de terre.

Sçauoir lire & escrire n'est pas necessaire à vn fermier.

Le papier endure tout.

Scauoir requis au fermier.

Auancer aux seruiteurs, inutiles.

Si vous luy cõmettez quelques pieces à ferme : [Car i'entends que la principale charge & superintendence soit vostre] Ne luy laissez courir terme sur autre, que ne le rendez negligent: excusant toutesfois l'importunité du temps, & ne luy espargnez les necessitez dont il vous requerra, soit pour l'entretien de vostre maison, ou pour la reparation des choses qui vous appartiennent. Ne le prenez de si pres qu'il ait cause de se plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez: Et nottez que le trop exiger d'vn fermier, le rend souuent ou negligent, ou larron. Dõnez luy plus de louange que de reprinse, & considerez bien la nation dont

Courir terme sur terme.

Necessitez à fournir.

Trop exiger d'vn seruiteur.

Nature du Normand.
Nature du Picard.
Nature du François.
Fin bryais, fier bryais, & sot bryais.
Nature de Limosin.
Nature de Gascon.
Prouençal.
Poiteuin.
Auuergnac.
Angeuin.
Tourengeois.
Manceau.
Chartrain.
Beauceron.
Soloignois.
Champenois.
Bourguignon franc & de bon cueur mais testu

il est: Car le normand veut estre mené tout en paix, & le picard tout chaudement: le vray françois est prompt & inuentif, mais il ne se haste qu'en necessité. Vous auez à choisir entre le fin bryais, le fier bryais, & le sot bryais. Le limosin est soingneux & espargnant, mais si vous n'y prenez garde il fera plustost son profit q̃ le vostre. Le gascon chaut & prõpt à colere. Le prouençal haut, & qui ne veut estre reprins. Le poiteuin cauteleux, & l'auuergnac endurant du temps & de la fortune, mais s'il sçait vostre gaing il en participera s'il peut L'angeuin, tourangeois, & manceau sont fins, subtils & amateurs de leur profit. Le chartrain, beauceron, & soloignois labourieux, paisibles, propres, & reserrans. Le champenois & bourguignon francs & de bon cueur, mais arrestez en leur opinion, & les faut souuent laisser faire iusques à l'espreuue du contraire. A toutes lesquelles complexions non seulement le pere de famile mais encor le fermier se doit accommoder & des pires en choisir la meilleure, & soy bien garder de ce qui luy peut nuire, ou donner empeschement, Considerant que tout ainsi que les terres sont diuerses & ayment particuliere-mẽt ce qui leur agree, aussi sont aucunes personnes plus propres à vne chose que les autres.

L'estat de la fermiere.

Chap. 8.

E ne trouue l'estat de la fermiere de moindre soing & diligence que l'office de son mary, attendu que par nostre coustume de France, les femmes rustiques entendent au mesnage des vaches & des pourceaux, tant pour la nourriture de l'vn & de l'autre, comme pour la traite du laict, façon des beurres & fourmages, & reserue du lard pour le viure des ouuries. Encor ont elles le credit du four & de la caue, & leur laissons la façon des chanures, & la culture du Iardin à potages, mesmemẽt de gouuerner la volaille & le coulõbier: & la reserue des fruitages, herbages, racines & greines, & encor d'entendre aux ruches à miel, vray q̃ l'achapt & vẽte du bestial appartiẽt à l'hõme, cõme aussi le maniemẽt du denier auec le louage & payemẽt des

seruiteurs, mais le surplus q cõcerne les menuës affaires, cõme du linge, vestemẽt de famille, & tous vtẽsiles de mesnage, cela veritablemẽt appartiẽt à la femme. I'entends aussi qu'elle soit obeissante à Dieu & à son homme, mesnagiere, serrante, diligente, paisible, aymant à ne bouger de la maison, douce aux siens quant il faut, & seuere ou il appartient, non querelleuse, hargneuse, bauarde, langagere, ny fetarde. Qu'elle ait tousiours l'œil sur ses seruantes, & soit la premiere en besongne, & la derniere qui en parte: qu'elle ne laisse perdre, ny trainer vne buchette: ne gronde iamais pour le seruice du pere de famille, car vne miette deniee, ou dõnee à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut couster vn pain, puis apres, ne s'amuse au raport des personnes, s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à point à son homme. Face voluntiers plaisir à ses voisins, ne leur substraye leurs seruiteurs, ny seruantes, & ne les hante sinon quant elle leur pourra seruir ou ayder, ou qu'il se face nopces & assemblees cõpagnables. Ne laisse trotter ses filles aux festes, & danses publiques, sinon auec seure compagnies, ou qu'elle mesme y soit presente. Chasse ses fils les premiers en besongne: & leur remonstre l'exemple du pere pour dõner crainte aux seruiteurs. N'endure dire ou prononcer vne parole impudique, ou de iurement & blasphème en sa maison. Et face taire les raporteurs, qui s'empeschent des affaires d'autruy. Qu'elle conduise bien les chaumes & les sermẽs pour le chauffage du four. Et ne laisse perir les coffats de febues, poix & vesses, & encor des chardons & herbes inutiles, pour en faire bien bonne cendre. Rendre bon compte à sa dame, ou à son seigneur des oeufs & des petits, tant de volaille comme d'autres bestes. Sçache la medecine naturelle pour les siens & autres, quant mal leur viendra, mesmes pour les vaches, pourceaux, & volailles, car d'auoir le medecin à toutes heures sans vrgente necessité, ce n'est pas le profit de la maison. Entretienne tous ses subiects en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'vn à l'autre. Gouuerne si bien le pain, que lon n'en vse que de rassis, & en temps de charté face de la Despẽse pour le boire du cõmun, & que le vin serue pour son homme, & pour les suruenans.

La fermiere doit tenir pied à boule.

Premiere & derniere en besongne.

Riẽ ne doit trainer.

Filles à tenir de court.

Paroles impudiques ne sont à dire.

Raporteurs ne sont à ouir.

Espargne pour le chauffage & cendres.

Cognoissance de medecine naturelle, necessaire à la fermiere.

Pain rassis.

Despence, pour le boire.

Les vaches. *Chap. 9.*

Estable nette.

Vaches menees au taureau.

Veaux separez de leurs meres.

Laict.

Beurre.

Fourmages.

POur le regard de la nourriture des vaches, face la fermiere que ses seruantes curent souuent l'estable, & sement sur laire quelque sable & grauier pour leur entretenir le pasturon, & ne les laissent coucher en leur fiente, qu'ō les maine au taureau à la saison des herbes nouuelles, que leurs petits soyent separez, si tost qu'ils auront esté alaictez, & soyent mis en autre taict. Quant il les faudra deslaicter, qu'elles soyent tirees de soir & de matin à heure propre, & en leur repos. Que le laict en soit separé incōtinent qu'il sera prins, & le beurre longuement batu sans rien perdre. Les fourmages bien cresmez, pressez, & esgoutez, & sur tout que ses pots, huches, couloirs, esclisses, chazieres, & autres vaisseaux soyent bien nets, & que nulle des seruātes ne touche aux beurres & fourmages estant en son moys.

Signes de bonne vache.

Vache au taureau.

Veau à chastrer.

Vaches brehaynes.

La fermiere bien cognoissante, estimera tousiours la vache de moyēne taille, de quatre à cinq ans, & de couleur noire, mouchettee ou tachee de blanc, & de noir, qui ait le ventre grand, large fronc, l'œil noir & ouuert, la corne polie & noire, l'oreille bien velue, la machouere serree, le mufle gros, le poil poly & espes, la corne petite & peu fenduë, les iambes courtes, les cuisses grosses, le col long & gros, la poictrine large, & le piz grand & gros, & ne la laschera au taureau que sur le troisieme an, & non plustost qu'au commencement de Iuing, iusques à quarante iours apres, à la force des herbes nouuelles, afin que si elles sont pleines de ce temps là, elles veellēt à la prime-vere, & aux nouuelles herbes, la gardera de danger les dix mois qu'elle portera, & depuis le huitiesme la fera nourrir en l'estable, de bons fourrages en yuer, & en Esté des meilleurs bourgeōs qu'elle pourra recouurer: ne la fera traire pour son vsage que deux mois apres qu'elle aura veellé, auquel temps elle la fera aller aux champs: & ne luy dōnera son petit pour allaicter, qu'au soir quāt elle sera de retour, en māgeant son fourrage fraiz, pres de l'estable. Et au matin, auant qu'aller aux chāps, fera chastrer le veau, dans le tēps de deux ans, non point plus tard, & sur les trois ans le baillera au bouuier pour le commencer à dresser au traict. Comme aussi elle luy baillera ses vaches brehaynes, & celles qui depuis neuf

ans ne portent plus, car elles peuuent encor seruir au collier. Et du surplus pour les maladies, elle traictera ses veaux & ses vaches ainsi que sera dit cy apres, au chapitre du bouuier. Et quant à la façon des beurres & froumages, qui sont offices de la fermiere & de ses filles, sera reserué pour l'autre voyage.

Les poulles. *Chap. 10.*

Vant au gouuernement des poulles, qui est le principal estat de la fermiere, elle doit estre soigneuse que le gelinier soit tous les iours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors, & la fiente mise à part pour l'amendement des prez. Les penniers à pondre souuent rafreschiz de paille nette, & de nyeux, & les iuchoirs & montoirs descrottez toutes les sepmaines. Le taict fermé tous les soirs à soleil couchant, & ouuert tous les matins à soleil leuant. Les abbreuuoirs nettoyez tous les iours deux fois en Hyuer, & trois fois en Esté. Que tousiours leur eau soit claire, qu'elle face semer souuent paille fresche pres le fumier, & au droit de la granche, ou la volaille gratte, & par endroits y mettre du sable, pousier, ou des cendres, pour leur dõner le plaisir de s'espoulser au soleil & se nettoyer les plumes, qu'elle face oster le marc du vin & autres fruits de l'endroit ou elles hantent: car cela les garde de pondre. Et faut encor qu'elle ait ce soing de veoir par tout le gelinier, qu'il n'y ait ny latte rompuë, ny endroit escaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc enleuee, pour obuier au dãger des chats, regnards, bellettes, puttois, foynes, & autres bestes qui la nuit y peuuent grauir, mesmes à l'escouffle, au milan, au chat huant, qui quelquefois entrent iusques dans le poullaillier pour rauir les petits.

Gelinier tenu net.

Penniers à pondre.

Iuchoirs & mõtoirs descrottez

Abbreuuoirs nets.

Paille fresche.

Espoulsemẽt de poulles.

Empeschement de pondre aux poulles, à oster.

Bestes à craindre pour les gelines.

Et pour ne les perdre, lon doit, à celles qui souuẽt vollent sur les murailles, rõgner les grãdes plumes de l'vne des aelles, & ne les laisser entrer vne fois aux iardins, car elles en feroyẽt coustume: & si cela les garde de põdre, & pour plus seure defense, outre ce que dit est, car aux coqs & chappons n'est pas bon de rongner l'aelle, faut attacher & arranger des sagots d'espines au dessus des murailles d'iceux iardins & d'ailleurs.

Aelles des coqs ou chappons ne sont à rongner.

A chacune douzaine de poulles, c'est assez d'vn bon coq, quoy que les anciens en baillent vn à cinq, & ne faut point

Vn coq pour douze poulles.

qu'il soit blanc ny gris, mais ou roux ou tanné, ou noir, le corps bien entassé, la creste biẽ droite, chicquettee & rouge, les ouyes grandes & fort blanches, le bec court & crochu, l'œil noir en cercle roux ou iaulne, ou azuré, la barbe à couleur de roze, tirant de blanc en rouge, le plumage du col bien long doré & changeant, les iambes bien escaillees, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queue droite grosse & espoisse, la poulle tannee ou rousse est aussi la meilleure, & qui à le pennage des aelles noir, si elle n'est toute noire: car grise ou blanche ne vault gueres. La taille de la poulle doit estre moyenne, la poictrine large, le corps entassé, car les plus grandes ne sont pas si naturelles à põdre, & si elles ont cinq ongles comme les coqs, elles en sont plus agrestes, & moins priuees,

Signes de bon coq.

Signes de bõne poulles.

La poulle ergottee casse ses œufs, & ne couue si ordinairement, & quelques fois les menge. La trop grasse ou qui à le flux de ventre, fait l'œuf hardre, la trop ieune n'entend riẽ à couuer ny conduire poucins. Parquoy fault engresser l'ergottee, & celle qui chante & gratte & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes des aelles, & luy baillant à menger force millet, d'orge, & paste trẽchee par morceaux, ou mie de pain de fourment destrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu cloz & en repos, & luy plumer la teste, les cuisses, & le cropion & la menger en feburier. La trop grasse sera amaigrie en luy mettãt de la croye parmy son eau, & de la pouldre de brique destrempee parmy son menger, & si luy vient par cours de ventre, luy fault presenter pour premiere mẽgeaille vn blanc d'œuf rosty, & pillé auec le double de raisins bouillus. Et à l'enragee qui casse ses œufs & les menge, faut verser du plastre cler sur le iaulne d'vn œuf tant qu'il durcisse, & que cela luy serue cõme descaille, & luy mettre au lieu du nyeu, ou bien former vn œuf de plastre ou de croye, & le mettre au nid & ne luy laisser qu'vn œuf seul apres qu'elle aura pondu. A la trop ieune quãt elle gloussera, luy fault trancher les nazeaux d'vne de ses petites plumes: car il n'est que ieune poulle à pondre, & vieille à couuer. Noz fermieres trop seueres les mouillent en l'eau pour les rafreschir leur ardeur ou les font ieusner quatre iours prisonnieres soubs vne cage à poucins. Et si on ne la garde de couuer, faut tout aussi tost ou deux iours apres

Poulle chantant cõme le coq.

Poulle trop grasse.

Poulle enragee.

Poulle trop ieune gloussant.

Poulle ieune bõne à põdre, vieille à couuer.

Pour oster l'enuie de couuer aux poulles.

qu'elle aura esclos, la remettre en la cõpagnie des coqs, pour luy faire oublier ses petits, & recommencer à pondre, & frotter le ventre esplumé d'vn grand & gros chappon & ieune, auec des orties griesches, & luy bailler puis apres les petits à eschauffer & conduire. La poulle est subiecte à la taye des yeux, quant elle vieillit, au catarre & destillation par les nazeaux par estre morsonduë, & auoir beu eau gelee, ou trop froide, & faute de trouuer le gelinier ouuert de soir, auoir couché au serain sur les arbres, ou pour n'auoir peu trouuer le couuert, ou le taict en temps de pluie. Au flux de vẽtre quant leur mengeaille est trop destrempee, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatifues, ou que le gelinier à esté laissé ouuert la nuict. A la pepie de la lãge pour n'auoir beu, ou auoir beu eau trouble & orde.

Chappon pour eschauffer & cõduire poullets.

Maladies des poulles vieilles.

Pepie des poulles.

Aux poux & vermine quant elle couue, & n'a de quoy se veautrer & nettoyer, ou que l'ordure crouppist lõg temps au gelinier: & à la morsure des bestes venimeuses, qui hantent le fumier, & les vieilles murailles, comme l'Escorpion, serpent, araigne, & mesiraigne, closporte, & escreuisses de fumier.

Poux & vermine aux poulles.

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 auec du sel ammoniac, cumin, & miel, broyez ensemble, autant de l'vn que de l'autre, sinõ que vous ayez l'industrie de leur leuer ou faire leuer bien legerement & doucement, auec l'aguille.

Medecines pour les poulles.

Au catarre, faut trauerser vne plume aux nazeaux, & leur attiedir l'eau, & quelquefois luy chauffer les pieds, principalemẽt aux petits poullets, que pour cela lon enueloppe quelque temps dans la panne, ou dans de la plume, & les met on dans vn pot au four tiede, ou pres du feu en quelque endroit propre. Et si le catarre est arresté, cõme soubs les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'apostume, & en faire sortir ce qui y est cõtenu, & leur mettre vn peu de sel broyé.

Au catarre des poulles.

Au flux de ventre, on leur fait appast de pillules d'orge destrempee en vin, & liee auec la cire, & mesle lon parmy leur eau de la decoction de grenade, ou de coings.

Au flux de ventre des poulles.

Et si le vẽtre est referré, principalemẽt aux petits, on leur ouure auec vn festu, & leur plume lon le cropion, & le dedans des cuisses, à ce que la fiente ne soit leans longuemẽt retenuë qui leur puisse estoupper le conduit. Et aux poulles on

A la durté du vẽtre des poulles.

leur met du miel pur dans leur eau à part.

Pour oster la pepie aux poulles.

A la pepie on leur laue le bec d'huille ou ait trempé vne cosse d'ail, & leur fait on manger de la straphisagre parmy leur viande : & pour en garentir les petits, on les met sur vn crible qui a seruy à la Vesse ou à l'yuraye, & les parfume lon de pouliot origane, de l'hysope, & du lin, & lon tient sur la fumee, la teste de la poulle, le bec ouuert: & à l'extreme, pour leur oster du tout, on leur ouure le bec, & leur tire lon la langue bien doucement: puis auec l'ongle, lon lieue tout doucement par haut, en tirant a bas, ce blanc que lon voit surmonter par dessus : & apres qu'il est leué & desfraciné sans escorcher, lon leur frotte la langue auec la saliue ou vn peu de vinaigre : ou lon la touche d'ail broyé.

Contre les poux & vermine.

Aux poux & vermine, il les faut lauer de vin ou ait cuit le cumin & la staphisagre, ou bien d'eau ou ayent cuit des lupins sauuages.

Contre la morsure de beste venimeuse.

Contre la morsure de la beste venimeuse, il leur faut oindre la partie, d'huile de scorpion, & mettre sus de methridat : & encor ietter vn peu de theriaque dans leur auget, & leur faire boire.

Cõtre les bestes qui mangent les poullets.

Pour le danger des bestes, qui la nuict viennent au gelinier manger les poullets, & les œufs, les anciens conseillent mettre à l'entree d'iceluy & y semer dedans, des bouquets de rue, & mesmes y en mettre quelques brins soubs les aelles de la volaille, ou bien enduire les parois du gelinier & l'entour de la fenestre auec du fiel de chat ou de regnard.

Ponte des poulles.

Les poulles commencent à pondre entre Feburier & Mars, & des le premier an quelques vnes. La ponte d'vn an & demy, & de deux ans, est la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondante, & aucunesfois de l'auoine & du fenugrec pour les eschauffer. Et si vous voulez qu'elles facent gros œufs [car cõmunément les trop grasses n'en font que de petits] meslez & destrempez de la croye parmy leur mengeaille, ou mettez de la brique broyee dans du son, & la deslayez auec vn peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire. Ou leur baillez tout leur saoul d'orge à demy cuitte auec de la vesse & du millet.

Fin de ponte des poulles.

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

Elles cessent de pondre enuiron le troisieme de Nouembre, qui est, quand la froidure commence. Mais si par curiosité lon en veut reseruer à part quelques vnes des plus belles

pour

pour auoir des œufs le long de l'hyuer : il les faut nourrir de pain rosty & trempé du soir au lendemain, & leur presenter à desiusner : & au repas sur iour, & de soir leur ietter quelque peu d'auoine ou d'orge. Ne les faut si tost laisser couuer apres la premiere ponte, & quant elles ont passé trois ans, il les faut manger, aussi faut il se deffaire des brehaynes, & à celles qui peuuent beaucoup, souuent chãger de nyeu, & bien marquer leur œufs pour les leur bailler à pondre, si possible est. Quant elles sont en muë, il ne les faut laisser sortir hors du lieu ou vous les auez enfermees, sinon pour se soulager quand il fera bien beau, & se garder que l'Aigle, le Milan, ou l'Escoufle ny descende.

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

Lon met la poulle couuer le deuxiesme an de sa ponte, & iusques au trois & quatriesme, & en met on plusieurs poulles en vn mesme temps, & soubs leur paille quelque morceau de fer, de peur du tonnerre, ou bien des fueilles de Laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte, car on dit que cela sert cõtre la pepie & le fruit monstrueux. Lon les y met en croissant de Lune, depuis le deuxiesme de la Nouuelle iusques au quatorziesme, dit Florentin. Et Columelle dit depuis le dixiesme iusques au quinziesme afin que les poullets escloyẽt en autre Lune nouuelle, car il ne leur faut que vingt & vn iour, & doit on façonner le nid desdites poulles à fonds de cuue, tellement qu'en sortãt elles ne facent rien cheoir ne rouller. Aucũs perfument la paille du couuoir deuãt qu'y mettre les œufs, auec du soufre pour garder la poulle d'auorter, & 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 soyẽt ponduz depuis le septiesme Feburier iusques au vingt-deuxiesme Septembre : car d'autre temps ne vallent rien non plus que les premiers ponduz, & faut tousiours qu'ils soyent en nombre impar, asçauoir en Ianuier 15. En Mars 19. Et depuis Apuril 21. La plus grande du Laudunois n'en embrasse que 23. Depuis le secõd d'Octobre elles ne couuent plus : ne doiuent couuer, si ce n'est es fours à la maniere de ceux de Malte, & de aucuns Beaucerons, mais les poullets sont trop mal aisez à esleuer sur l'hyuer. Encor tiẽt la commune opinion, que depuis la my Iuing les poullets ne valent gueres, & ne peuuent croistre si à droit. Si vous voulez par curiosité bailler aux poulles à couuer autres œufs que les leurs, cõme d'oye, paon, poulle

Tẽps pour faire couuer les poulles.

Morceau de fer cõtre le tõnerre.

Secrets de nature.

Florentin.

Columelle.

Temps pour esclorre les poullets.

Choix d'œufs à couuer.

Nombre impar es œufs à couuer

Fours à couuer des œufs.

Oeufs estranges à couuer cõmẽt doiuẽt estre mis

d'Inde, ou de canne, mettez les y sept ou neuf iours deuãt : & puis y en adioustez des leurs, en nõbre impar, ainsi que dit est. Mais si se sont œufs de Faisans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poulle : car ils ne demandent non plus de temps pour esclorre, & si vous voulez que ce soyent toutes femelles, prenez des plus rõds & mousses: car les lõgs & poinctuz sont communemẽt tous masles. Aucuns obseruent ceste ceremonie de ne les mettre l'vn apres l'autre dans le nid, mais les arrengent dans vn platteau de bois, & les y laissent couler tout doucement, & faut garder que le coq, ny autres poulles puissent entrer au couuoir, & mettre tous les iours deux fois le boire & le mãger de la poulle si pres d'elle, qu'elle n'ait occasiõ de se leuer pour se repaistre: car si elle se desbauche vne fois, à bien grãde peine y veut elle retourner, si elle n'est franche & naturelle.

Oeufs pour auoir femelles, ou masles.

Ceremonie à mettre les œufs couuer.

Le boire & manger de la couuoire.

Si la poulle est negligente à retourner à ses œufs, pour les couuer egalement: le bon sera, quelquesfois les renuerser doucement, quand elles en seront hors.

Impatience des femmes quant à la couuee des poullets.

Il y a des femmes, qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couuee, & dés le quatriesme iour que la poulle a esté sur ses œufs, elles les lieuent tous l'vn apres l'autre, & les regardẽt à la clarté du soleil : & si elles n'y voyent des fillets sanglans au dedans, elles les iettent, & en remettent d'autres. Et mesmes si apres le 21. iour elles voyent qu'il en demeure à esclorre, elles en font leuer la poulle. Mais les bonnes couueresses ne veulent plus retourner à leur couuoir apres que lon y a touché. Aussi dit la bonne fermiere, que aux œufs qui sont sous la poulle, ne faut toucher iusques à ce qu'ils soyent esclos. Aussi les faut-il bien choisir & presenter au soleil entre les deux mains deuant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne soyent bons, & ne puissent les petits sortir pour la durté de la cocque, ne faillent enuiron le 28. iour de les baigner en vn plat creux, & en eau tiede : & ceux qui nageront au dessus, les oster, & remettre les autres soubs la poulle: mais il ne faut contraindre la poulle à se leuer pour ce faire. Vous ferez grand bien au poullet quand il commence à pioler, & ne peut sortir pour la durté de sa cocque, de luy aider à la rompre, combien que c'est l'office de la poulle bien naturelle : & vous sautera au visage, si vous en approchez apres qu'elle les a ouï pioller.

Baignement des œufs couuez

Remede à la cocque trop dure.

Les petits poullets nouuellement esclos doiuent estre mis sur vn crible & parfumez de rosmarin à legere & petite fumee pour les garder de la pepie : & ne leur faut de deux iours donner à manger, mais les mettre soubs quelque poulle qui n'en à gueres: & qu'elle ne soit griesche ny reuesche, pour les tenir chaudement pendant que les autres esclorrõt. Combien que la mere naturelle les retient assez sagement soubs ses aeles sans les offenser. Et les deux iours passez, il leur faut esmier du pain tendre, & du fourmage mol, ou bien de la farine d'orge auec du cresson Alenois destrempé en vin & eau, auec vn peu de fueilles de porreaux hachees biẽ menu, & quelque peu bouillies. Cela leur sert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce temps iusques à quinze iours, il les faut tenir soubs la cage auec la mere. Puis au bout des quinze iours, laissez-les trotter auec la mere, & leur donnez mesme nourriture. Et si vous auez plusieurs couueresses, qui ayent esclos en mesme temps, baillez les petits des vnes aux autres plus vieilles & vsitees à les mener, ou au chappon, comme dict est, & faites retourner les plus ieunes au coq : mais n'en baillez plus haut de xxv. ou xxx. à conduire à la poulle : car elle n'en pourroit embrasser ny eschauffer dauantage. Encor faut bien regarder que la poulle qui les conduit, ne soit saffre & brutiue, qu'elle ne les blesse en grattant, & que souuent elle les eschauffe. Et ne vole ou grimpe souuent, ne voise en lieu ou ses petits ne la puissent suyure. Parquoy sera bon ne les laisser aller si tost au courtil, qu'ils ne partent de quarante iours du couuoir.

Pour preseruer les poullets nouuellemẽt esclos, de la pepie.

Mãgeaille pour les poullets nouuellemẽt esclos.

Poullets nouuellement esclos à conduire.

C'est curiosité de vouloir esclorre des œufs, sans la chaleur de la poulle : & combien que cela se puisse faire, il n'est toutesfois si seur ne si commode. Lon les arrenge le bout pointu pardessus, dans le four chaud moyennement, sur du fiens de poulle. Et met lon des sachets de plume sus & soubs, & les remeust on par fois. Puis le 18. lon les baigne : & le 21. on leur aide à rompre la cocque.

Esclorre des œufs, sans chaleur de poulle.

Lon peut faire encor autrement le iour mesme que lon met des poulles couuer, à fin qu'il en souuienne, si lon ne veut marquer les iours aussi bien que les œufs. Lon prend autant d'œufs que lon leur a baillé, & les met on sur des sachets plains de fiente de poulle bien passee & criblee, & bien entourez de duuet en forme de nid. Et encor fait on vn lict d'iceluy duuet sur les sachets : sur lequel lon plante les œufs

comme dict est. Et les couure lon d'autre duuet, & sachets par dessus, qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et apres trois ou quatre iours lon les retourne vne fois tous les iours, si doucement qu'ils ne heurtent l'vn l'autre. Et le vingtiesme que les poussins commencent à picquer la cocque, lon leur aide à sortir, puis les baille lon aux poulles qui en ont peu. Mais il n'est que le naturel en toutes choses.

Il n'est que le naturel en toutes choses.

La fermiere qui fait estat de vendre de œufs les doit garder en hyuer chaudement sur la paille, & bien couuers, & en Esté fresche ment dans le son, selon l'aduis des anciens, mais ie croirois sous correction tout le cõtraire: car la paille est fresche, & le son chauld, ioinct que les œufs gardez dedãs le son ils n'en lassent pas si tost ceux qui les couurent & poudrent de sel, ou les trempent en saumure, les diminuant, & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauuais goust. La caue leur est bonne Esté & hyuer.

Oeufs commẽt se gardẽt en hyuer, & en Esté.

Chapponner hestoudeaux.

Quant au chapponner des hestoudeaux lon le doit faire biẽ tost apres que la mere leur à baillé cõgé, & qu'ils ne piollent plus apres elle, & commencent à chanter, & amouracher les poullettes: car s'ils ont vn an & demy passé, il n'y à plus d'ordre, & faut prẽdre les plus druz, & de la plus belle venuë, non toutesfois de si naturel plumage que le coq, car apres auoir reserué pour la commodité & gouuernement des poulles ceux qui sembleröt les plus propres & hardiz, il faut chapponner le reste pour engresser, ou en muë, ou au pailler. Aucuns, comme au Mans & en Bretaigne, leur creuent les yeux, cõme aux oysons: & leur baillent appast de grain demy cuit, & de paste bien menuisee & par morceaux, & sont engressiz en quarante iours pour le plus: mais il les faut bien garder de vermine.

Engresser chappons.

Chappons du Mans & Bretaigne.

Les oyes. *Chap. 11.*

LA maison rustique qui n'à grãde aisance d'eau, n'est propre à la nourriture de l'oye, sinon que pour sa commodité ou luy face vne mare ou viuier au propre, car cest oyseau, ainsi que le cãnart ayme à nager, & à se rafreschir, plõger, & tousiours bourbetter & ne chauche gueres ailleurs que dans l'eau, il est de grand profit & de grand

Cannart ayme à bourbetter.

dommage, de profit, pource qu'il ne luy faut si grand soing à le nourrir qu'il est de bonne guette, rend des œufs & des petits, & de la plume deux fois l'annee pour les licts, & pour escrire & empenner des flesches, & se prent au renouueau & à l'arriere saison. De dommage pource qu'il luy faut conduitte, sans laquelle il broutte les scions des arbres: les herbes des iardins, les iettons des vignes: & font tort aux bleds, quant ils cõmencent à entrer en tuyau, tant du ronger que de sa fiente. De sorte qu'au païs ou les oyes sauuages (qui sont oyseaux de passages aussi bien que les grues) font leur principal repaire, comme vers Hollande, Henault, & Artois, & ailleurs, on trouue quelquesfois vne grande piece de bled toute destruite à moins de demy iour: & moins ne font de danger les domestiques, qui les lairra faire: car ils desracinent le bled du tout, sans ce que là ou elles ont fienté, il n'y vient rien de long temps apres.

Oye, oiseau de grand profit & grãd dommage.

Oyes sauuages.

L'oye masle & femelle, est meilleure de couleur blanche, grise, & entremeslee des deux couleurs, elle est aussi de moyenne bonté. La femelle fait trois pontes l'annee, si elle n'en couue vne: & à chascune ponte aucunes rendent iusques à douze œufs, & plus quelquesfois: & les autres n'en rendent pour la premiere ponte, que cinq, puis quatre, puis trois: c'est depuis le premier iour de Mars, iusques à la fin du mois de Iuing. Et n'oublient iamais l'endroit ou vous les aurez mené pondre la premiere fois: & là mesme couueront si vous voulez.

Ponte des oyes.

Memoire d'oye.

Elles n'ayment gueres à couuer que leurs œufs propres: pour le moins faut qu'il y en ait vne grande partie que vous aurez marquez au propre. Et n'en couuent que sept ou neuf pour le moins, & quinze pour le plus. Et qui met soubs la paille du couuoir, quelque racine d'hortie, cela garde que les petits, quand ils sont esclos, n'en sont si tost offensez. Les vnes au bon temps & doux esclocnt en vingtcinq iours, qui est le plus. Et pres de la couueresse mettez orge trẽpé à telle quantité qu'elle en pourra prendre, auec force eau, qu'elle ne se lieue guieres pour repaistre. Et du surplus obseruez ce qui à esté dit de la poulle.

Couuer d'oye.

Les petits doiuent demeurer dix iours enfermez auec la mere: & leans estre nourris de farine d'orge destrempee auec du miel, du son, & de l'eau: & par fois de laictues tendres &

Gouuernement des petits oys.

nouuelles : puis du millet, & du fourment destrempé. Et au bout de ce temps l'accoustumer au pré auec la mere, mais, qu'ils soyent repeus deuant qu'y aller. Car ceste beste est si gourmande que d'aspreté en sa grand faim, elle tire l'herbe & les scions des arbres de si grand' roideur, qu'elle se rompt le col. Il les faut garder des orties & des espines, & au taict des loups & des regnards.

Gourmandise d'oye.

Oyson à engraisser.

A quatre mois lon choisit l'oyson pour engraisser, & prēd on les plus beaux & les plus grands, & les met-on en mue, ou ils demeurent : les plus ieunes, trente iours, & les plus aagez, deux mois. Lon leur baille trois fois le iour de la farine d'orge, & de fourment destrempé en eau & miel : car l'orge fait la chair blanche, & le fourment engraisse, & fait grand foye. Aucuns luy font apast de figues nouuelles ou seiches auec du leuain, & leur donnent à boire & bourbetter du son tout leur saoul. Autres leur plument le ventre & la teste, & leur ostent les grosses plumes des aeles : mesmes leur creuent les yeux pour les engraisser.

Pasture des oyes

La pasture des communes est, toute sorte de legume desstrempee en son & eau tiede. Beaucoup ne leur baillent que du son vn peu gras, & des laictues, de la chichoree & du cresson allenois pour les mettre en appetit: & leur presentēt ceste nourriture au matin & au soir, & encor sur le midy: & le reste du iour les enuoyent aux prez & à l'estang auec la conduitte d'vn petit vallet qui les garde d'entrer & voller es lieux defendus, & des orties & ronces, mesmes de manger de la Hannebanne, que lon nomme la mort aux oysons : & de la sigue, qui les endort tant, qu'ils en meurent.

Hannebanne, la mort aux oyes.

Sigue, mortelle aux oyes.

Les anciēs ne bailloyent que trois oyes à chacun iars, mais nous leur en baillerons bien six, & leur faisons oster le duuet & les grosses plumes à escrire en Mars & en Septembre, car la plume de l'oye morte n'est si naturelle à tout vsage, non plus que la toison des moutons tuez, ou morts d'eux mesmes. Et ne met lon gueres plus de trente oysons en chacun taict: combien que les anciēs n'y en missent que vingt, car les grāds battent les plus ieunes, & les dressent, & à ceste cause les faut mettre en parc dans l'estable & separer de clayes, ainsi que les moutons, & leur faut souuent paille fresche, nette & deliee, car le taict doit tousiours estre sec, & souuent nettoié de peur de vermine. Et au surplus sont subiects à mesmes maux, & dā-

Plume d'oye morte, n'est si bonne que celle de la viue.

Toison des moutons tuez, ou morts, n'est si bōne que celle des vifs.

Combié d'oyes faut mettre ensemble.

gers que ſont les gelines : parquoy leur faut ainſi ſemblables commoditez : & ne vous greuera rechercher cy deſſus.

Les maladies des oyes.

Les cannes. *Chap. 12.*

LA foſſe ou mare que nous auõs dreſſee au milieu de noſtre court & paillé, peut ſeruir pour les cãnards, & autres oyſeaux d'eau: & aupres d'icelle mare lõ leur dreſſe vn taict bas, & peu couuert pour ſe retirer la nuit & le iour quãt il leur plaiſt, car de ſi grande diligence autour ceſte volaille il n'en eſt ia beſoing, ſinõ de la garder des chats & belettes, du milan, de l'aigle, & du vautour. Au demeurant, faut leur ietter quelque grain, legume, & cribleure es ruiſſeaux de la mare, & dans icelle pour bourbetter, & leur laiſſer la liberté de l'eſtang, du viuier & de la riuiere prochaine auſsi bien qu'aux oyes. Mais il n'y faut point tant de garde : car ils n'aymẽt gueres les iardins, & eux meſmes font leur nid à põdre & à couuer, & n'y à que ce ſoing d'en ſçauoir le repaire, principalement des ſauuages, vers l'eſtang, & en prendre les œufs, & les bailler couuer à la poulle pour les affranchir, car la volaille qui en viendra ſera meilleure que celle du pailler & qui ne bougera de la court ou des ruiſſeaux de la rue à cannetter.

Loge aux canards.

Beſtes deſquelles faut garder les cannes.

Paſtures des cãnes.

Oeufs des cannes, couuez de la poulle, valent mieux que de leur mere.

Pour auoir des ſauuages de voſtre eſtang à appriuoiſer, il faut ietter de la lye de vin, ou du vin vermeil, meſmes à l'endroit & ruiſſeau ou vous leur aurez ſouuent ietté appaſt de vin, grain auec leuain & farine, deſtrempez enſemble, & les prendrez quant les verrez enyurez.

Cãnes ſauuages enyurees, bõnes à pondre.

Ceſte volaille ſ'engreſſe ainſi que les oyſons, c'eſt à dire de meſme nourriture, reſte qu'on leur donne outre cela de la menuyſe de poiſſon, & ſi on ne les met point en muë & aux communs, le plus que lon les laiſſe courir, eſt le meilleur.

Engraiſſer les cannes.

Les ſarcelles, halebrans, poulles d'eau & cannettes d'eſtãg ne ſ'appriuoiſent iamais, mais bien les pouuez prendre plus à l'aiſe que les oyes ſauuages. Autãt en dirons nous des beccaſſes & courliz & autres oyſeaux d'eau, & de riuiere, qui viuent neantmoins ſur la terre, dont ils furent appellez par les anciens, oyſeaux de double vie, ou nourriture.

Sarcelles.
Halebrans.
Poulles d'eau.
Cannettes d'eau.
Beccaſſes.
Courliz.
Oyſeaux de riuiere.
Oiſeaux de double vie.

Les cygnes ne hantent & ne ſayment qu'en d'aucuns en-

Cygnes.

droits particuliers, comme es lieux aquatiques, vers Tours & Saumur en France, & aussi en Flandres & vers Valenciennes, que lon dit auoir esté pour cela appellé val des cygnes, & se peuuent appriuoiser & mettre en estang ou en mare, mais il le destruit bien & ruine en poisson, & quelquefois se rue sur le bled verd, ainsi que l'oyson & oye sauuage & y fait grād degast, c'est assez de deux pour plaisir en vostre estang, ou de quatre s'il est bien grand, & d'vn seul en la mare, & luy faut au courtil son taict à part, peu couuert, & en liberté, souuēt nettoyé & rafreschy: car il ordit fort. Au demeurāt s'il n'a nourriture suffisante, iettez luy du pain mouillé ou des brouailles, & quelques menuises de poissons. C'est oyseau est gourmand & couste beaucoup à nourrir, fait son nid tout seul, & ne couue qu'vne fois l'an, & trois œufs pour le plus à la fois: mais il est de grande beauté & plaisir.

Valencienne val des cygnes.

Combiē faut de Cānes ensemble.

Les Faisans & gelinotes.

Chap. 13.

Poulles de Numidie.

C'Est grand' curiosité de nourrir des faisans, que Columelle nomme poulles de Numidie: mais qui le peut faire, il en a plaisir & profit. Et faut vue personne qui ne face gueres autre chose: car cest oyseau coste beaucoup à entretenir. Veut auoir son taict à part haut esleué & adossé contre la closture de la court & en long, que les augets soyent à l'air, & où le soleil donne. Et faut à chascun oyseau le sien, & qu'il n'y ait qu'vn huis à leur gelinier pour la commodité de les nettoyer, & leur donner à manger. Le surplus sera tout à iour pardeuant, & fermé de lattes bien drues & d'ais de fente, enuiron la hauteur d'vne toise par bas, & bien couuert par dessus.

Faisans & gelinotes, mal-aisez à appriuoiser.

Les faisans & gelinotes sont malaisez à appriuoiser, s'ils sont prins de plus d'vn an hors la foreſt: car les vieils se desplaisent, & ne daignent pondre ne couuer. Et les ieunes ne se peuuent si tost ny facilement accommoder à l'air contraint & moins à celuy qui n'est pareil à la region ou ils furēt prins. Il faut à deux femelles vn masle. La femelle ne fait qu'vne ponte, & commence en Mars: & fait iusques à vingt œufs par ordre:

Ponte de gelinotes.

ordre: & puis les couue tous ensemble, ou quinze des siens, & quelques autres estrãges si vous luy en donnez, & couue trẽtre iours, & au couuer faut telle diligence qu'il à esté dit à la poulle, mais ce ne sera hors de son taict. Les petits esclos seront appastelez de farine d'orge cuitte & refoidie: puis de farine de fourment: & quelquesfois y meslerez, ou leur baillerez à part des sauterelles & des œufs de fourmiz, & leur faut souuent chãger d'eau nette: car ils sont subiects aux mesmes maux que les poullets.

Gouuernement des petits des gelinottes.

Les anciens engraissoyent ou nourrissoyent les Faisans & gelinottes pour les festins seulement, & non tant pour en auoir de l'engeance, & leur dõnoyent les premiers iours de l'eau miellee & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel: puis de la farine d'orge destrẽpee en eau, des febues mouluës, & de l'orge mondé, du millet entier, de la nauette & graine de lin cuitte, & seichee, meslee auec de la farine d'orge. Et pour les eschauffer & purger les coles, leur bailloyẽt du senegré par cinq iours, & les tenoyent ainsi en muë soixãte iours. C'est ce que quelques rotisseurs de Paris & riches viuandiers sçauent tresbien faire & leur faut, dit Columelle, donner à mãger leur saoul, a fin de les engraisser pour les banquets, car peu de ces gelinottes sauuages s'addonnent à pondre en seruitude.

Engraisser les Faisans & gelinottes.

Columelle, li. 8. de re rust. ca. 12.

Les Paons. *Chap. 14.*

LE Paon est de grande nourriture, & mange beaucoup, & de difficille entretien, mais il ne donne grand soing depuis qu'il a laissé la mere, sinon qu'il gaste les iardins, & endommage les bleds, il est fort à esleuer en d'aucuns endroits de nostre France, car il ayme l'air chaut & temperé.

Les anciens faisoyent des yslettes au derriere de leurs iardins propres pour les paons, & dressoyent vne petite casette, pour leur repaire, & vn autre pour celuy qui les nourrissoit. Mais nous qui n'en faisons si grãd estat, il nous suffit les loger au dessus des poulles & au plus haut lieu du poullailler, car ils ayment l'air libere. Et le plus souuent couchent sus les arbres & leur faisons quelque lieu par bas, ou ils se puissent retirer par iour. Ce lieu doit estre bien nettoyé & curé diligemment

Loge des paons.

ainsi que le gelinier, car ceste volaille est subiecte à mesmes inconueniens & maladies que la poulle, & luy faut pareils remedes. Au demeurant faut que le lieu ou elle hante soit semé de paille, ou herbe verde assez haut, car la paonnesse ne pond gueres accroupie, & le plus souuent lon treuue ses œufs tumbez par bas, & soubs le iuchoir.

Maladies des paons.

Nature des paõnesse.

Elle fait trois pontes l'annee : mais qui la met couuer, elle n'en fait qu'vne, & consomme le reste du temps à esclorre & conduire ses petits. Elle commence sa premiere ponte à la my Feburier, & en fait cinq œufs de rang, à l'autre quatre ou trois, & à la tierce, trois ou deux : & ne commence à pondre qu'à trois ans.

Ponte de la Paõnesse.

Quant la paonnesse couue, elle se retire & cache du masle en lieu le plus secret qu'elle peut : car il ne cesse de la chercher : & s'il la trouue, il la bat & casse ses œufs. Au bout de trente iours que les petits sont esclos, & la mere nourrie diligemment en son couuoir, ainsi qu'auons dit de la poulle, lon la met soubs la cage en lieu ou le paon ne puisse vertir : car il hait & fait mal à ses petits iusques à ce qu'ils ayent fait la creste : & alors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement : car ils sont fort malades, & en meurent le plus souuent.

Le paon hait ses petits iusques à ce qu'ils ayent leur creste.

Il faut nourrir les petits les premiers iours, auec de farine d'orge destrempé en vin, en forme de potage espes : & pour l'espessir lon y adiouste du fourmage mol bien pestry, pressé & espuré : car le laict clair leur nuit grandement. Quelquesfois lon leur iette des sautereaux, à qui on a osté les pieds, & des charentons des araignes, & des mousches pour leur cure : car ils chassent naturellemẽt à la vermine, & là où ils hantent, ne s'en trouue gueres. Six mois apres lon leur baille l'orge bouillie, comme à la mere, & les laisse lon trotter : mais il les faut garder du froid & de la pluye : car ils piolent & trainent l'aile incontinent, principalement en ce païs où ils sont forts à esleuer, s'ils ne sont esclos à la my Iuing : car quand l'automne les accueille bien ieunes, iamais n'endurent l'hyuer.

Nourriture des petits paons.

Laict clair nuit aux paons.

Les paons chassent à la vermine.

Froid contraire aux paons.

Ponte de paonnesse.

Qui veut que la paonnesse face ses trois pontes, il en faut bailler à couuer aux poulles les plus grandes, & plus adroites, & laisser les paonnesses paracheuer leurs pontes. Et comme nous auons desia dit en la nourriture des poulles, lon leur en baillera cinq de paonnesse le premier iour, & neuf des leurs. Puis le dixiesme iour en oster les neuf de poulle, & y en re-

mettra lon neuf autres. Et par ce moyen vous trouuerez au terme de trente iours, qu'ils esclorront tous ensemble: & ainsi en ferez à plusieurs poulles en vn mesme temps. Et pource que l'œuf de la paonnesse, pour sa grosseur, ne peut estre aisément remué de la poulle, vous le remuerez doucement quand la poulle sortira pour repaistre, & marquez auec de l'encre l'endroit de son dessus, à fin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez si elle l'aura remué & retourné: autrement vous y perdriez temps. Et quand tout est esclos, baillez tous les poullets à vne seule poulle, & les paonneaux à vn autre: & gardez que celle qui manie les poucins, ne voye ou hante auec l'autre qui manie les paonneaux: car elle lairroit incontinent les siens du desdaing & ialouzie de la grandeur & beauté des autres.

Ialouzie d'oyseau.

Les paons sont fort malades quãt ils muent, & alors il les faut eschauffer auec du miel, fourmẽt, auoine, & febues groslees. Ils sont en grande chaleur aux iours caniculaires, & lors ne les faut laisser sans eau fresche, & faut à chacun paon cinq ou six femelles pour rechãger, car il greue celles qui ont l'œuf prest à faire, quant elles le refusent & ne faut l'œuf à se casser.

Maladies des paons.

Combien il faut de femelles au paon.

Poulles d'Inde. *Chap. 15.*

Eluy qui nous apporta cest oyseau en France, soit que nous l'appelõs coq, ou paon d'Inde, nous a plustost enrichry de gueule, que de profit, car c'est vn droit coffre à auoine, vn gouffre de mangeaille, ou lon ne peut prendre autre plaisir que de bruit & fureur, quant aux grands, ou d'vn continuel piollement, quant aux petits. Vray que la chair en est delicate, mais fadde & de dure digestion. C'est pourquoy lon la fait saupoudrer & fort larder & aromatizer, il y à trop plus de plaisir & de bõté de chair au paõ.

Poulles d'Inde coffre à auoinee

Chair de poulles d'Inde fadde & de dure digestion.

Chair de paon meilleure q̃ de la poulle d'Inde

La nourriture de ceste volaille se fait en pareil faict que les gelines & de mesme viande, & auec autant de diligence, reste qu'il leur en faut d'auantage. Et peut bien dire le fermier qu'autãt de paõs d'Inde qu'il à en son courtil, autãt luy sont ce de mullets, pour le regard de la nourriture. Leur traittemẽt est plus aisé que des autres paons & ne demandent si haut air, mais ils paissent & font grand degasts aux iardins, & sont ords

Nourriture des poulles d'Inde.

comme oyſons. Parquoy faut touſiours eſtre apres pour les nettoyer.

Ponte des poulles d'Inde.

Quant au pondre & au couuer, ceſt du tout le pareil que nous auons dit aux paons, & peut on auſsi bailler leurs œufs aux poulles & les faire conduire, pendant que les meres parachueront leur ponte. Leurs maladies & les remedes d'icelles ſont auſsi pareils du tout, parquoy ſeroit ſuperflu d'en dire icy d'auantage.

Maladies des poulles d'inde.

Les Tourterelles Perdrix, Cailles, & Grues. *Chap. 16.*

LA voliere, pluſtoſt pour nourriture que pour en auoir engence, de ces oyſeaux, ſera dreſſee comme le taict aux Faiſans & ainſi adoſſee cõtre la muraille du courtil, & vers le iour, tyſſuë de fil d'archet enchaſsillé de menuſerie auec ſa porte au propre, & au dedans principalement vers les coings y aura quantité de iuchoirs & branches de rameaux de genefure, laurier, & autres arbres. dans leſquels ſeront appliquez contre ladite muraille des petits penniers pour les inuiter a pondre & à couuer, ſ'il leur en vient appetit.

La hauteur d'vn homme y mettrez à trauers & en tous ceux des perches arreſtees par les deux bouts pour les iucher, & au deſſoubs d'iceux iuchoirs force paille freſche, que pourrez renouueller ſouuent en nettoyãt vers le coſté du iour, ſelon la longueur de leur taict entre deux aiz bien longs. Et vn tiers au deſſoubs ferez les places pour mettre leur mangeaille, & leurs augets à boire, que raffreſchirez & nettoyerez bien ſouuent.

Oiſeaux de paſſage, tourterelles, perdrix, cailles & Grues.

Ces oyſeaux ſont tous de paſſage, & ayment l'air chaud, & en temps froid paſſent la mer à trouppes & compagnies, & ſe retirent de païs en autre. Parquoy de les appriuoiſer pour en faire comme des noſtres domeſtiques, il eſt fort difficile & n'en faiſons eſtat que pour leur delicateſſe, qui les fait de grand requeſte à noz feſtins & banquets.

Tourtres, plus promptes à appriuoiſer & engreſſer.

De toutes ces trois ſortes d'oyſeaux n'y en à de ſi prõpts à appriuoiſer que les tourtres: ne ſi toſt engreſſees, apres que ieunes ſont prinſes, par le moyen du vin elles ont oublié leur

liberté:car c'eſt vn oyſeau fort deſpit & qui ſe cheſme beaucoup quant il ſe veoit prins. Auſsi ne pond il gueres enfermé, & ne ſ'engreſſe gueres en hyuer, tout au contraire des tourds, ou des griues, ſa nourriture eſt deveſſes, orge, & quaſi tout autre grain, & veut auoir eau claire, & ſouuẽt raffreſchie & l'auget aſſez large pour ſ'y baigner quelquefois. Sur tout il ayme le millet, & le paniz, auſsi fait il le fourment, deſquels grains demy boiſſeau ſuffit à ſix vingts oyſeaux. Et ne faut oublier le grauier que lon mettra pres des augets pour ſa cure, & encor en quelque coing de la voliere pour la cõmodité ſ'il traine l'aille, & ne bouge de ſon pennier, il le faut prendre & luy regarder au bec ſ'il à la pepie, & luy oſter. Et aux pieds ſ'ils ſont empeſchez de leur fiente: ou ſoubs les ailles ſ'ils ont de la vermine, & par tout ailleurs pour les medeciner de la meſme façon qu'il a eſté dit aux poulles.

Le vin fait oublier aux tourtres leur liberté.

La tourtre n'ayme eſtre enfermee.

Nourriture de la tourtre.

Maladies de la tourtre.

Lon peut en ceſte meſme façon nourrir & engreſſer les ramiers, mais ils ſont plus gourmands, & mal-aiſez à appriuoiſer, ils aimẽt en hyuer la ſouppe au vin & ſ'en engreſſent fort, ſi ſont les tourterelles & ne leur faut oublier le grauier.

Ramiers.

Les perdrix grieſches, plus aiſement ſe domeſtiquent que les maillees & autres: auſsi n'en ont elles la chair ſi delicate eſtans toutesfois bien nourries ne ſont de guere inferieures aux Faiſans: & les faut tout ainſi traitter, & de meſme viande, ſinon qu'elles ayment quelquesfois paiſtre le bled & l'herbe verd. Les maſles des perdrix ſont fort chauds. Auſsi ſont les femelles grande quantité d'œufs, & ſe battent iceux maſles pour les femelles, iuſques à vaincre l'vn l'autre, & le victeur cocque le vaincu, & le contraint ſuiure & courre apres luy, ainſi que les femelles. Leur nourriture plus delicate, eſt le millet & le paniz.

Perdrix grieſches.

Guerre entre les perdriz maſles, pour les femelles.

Les cailles ſont fort farouches, & pour ceſte cauſe lon ne leur donne tant d'eſpace ny de iour, qu'aux autres oyſeaux. Auſsi voyons nous que lon couure leurs cages de rezeaux, ou de cuir, de peur qu'en volant haut & montant de roiddeur elles ne ſe rompent. On leur dreſſe leurs augets à mengeaille & à boire à part a chacune le ſien. Et ayment le bled verd, & le grain de fourmẽt, auſsi eſt-ce leur principal repaire, elles mãgent aux endroits ou elles vont, ailleurs qu'en ce païs, quantité d'ellebor, qu'aucuns nomment veratre. C'eſt pourquoy Didymus diſoit que leur chair en eſt laxatiue, & fait eſtour-

Cailles farouches.

Didymus.

La chair de la caille eſt la rati-

ue, & donne estourdissement & mal de teste.

dissement & mal de teste, & pour ceste cause qu'il les faut sarcir de millet, ou les y faire bouillir, ou biẽ, si lon s'en troue mal, boire de la decoction de millet, ou de graine de myrtre. Sera bon aussi en donner aux cailles à manger.

Tourds ou griues.

Les tourds ou les griues ne sont oyseaux de ce païs, & guieres n'endurent cest air. Parquoy seroit abus d'y en cuider engraisser. Cest oyseau est montagnier, & l'engraisse lon és païs de montagnes plustost en hyuer qu'en esté. Les anciens en faisoyent grand cas, & se vendoyent du temps des Romains deux sols la piece: si font encor les Italiens, & en ce païs, les Lyonnois, Prouençaux, & Auuergnacs: mais ils ne sont si gros deça que dela les monts. Cest oyseau est plus despit que nul des dessusdicts, & se meurt tost apres qu'il est prins, si lon le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinent auec des vieux appriuoisez, lon leur iette la mangeaille sur l'aire bien nettoyee, & loing de leurs iuchoirs: & leur iette lon des figues seiches pillees auec fleur de farine, tant qu'il leur en demeure de reste: & quelquesfois pour changement de viande lon leur iette des grains de lentisque & de meurte, ou de la graine de lierre, & d'oliuiers sauuages, toutesfois que leurs augets doiuent tousiours estre pleins de millet: car c'est leur principale viande. Et ne les faut laisser sans eau claire, non plus que les oyseaux dessusdits.

Les griues prisez des anciens.

Nourriture des griues.

Le Coulombier. *Chap. 16.*

Profit du Coulombier.

LE profit 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. Et y a telle fermiere qui en vendra à chascune volee deux cens & trois cens paires aux viuandiers. Et n'y a si grãd soing qu'aux autres volailles: vray qu'il est de grand frais, & de grand degast pour les terres: & pour ceste cause n'est permis le coulombier à pied, sinon és lieux où il y a beaucoup de terres labourables.

Le pigeon est de grand degast.

Coulombier à pied où est permis.

Dressons donques à nostre apoinct pour l'aisance de la fermiere vn coulombier à pied, & le plantoir en lieu moyennement esleué: ou bastissons-le à l'endroit de nostre maison rustique cy dessus proposee, aussi qu'vne tour de massonne-

Forme du Coulombier.

rie seruant à moulin à vent, ou à peu pres loing d'vn vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner a ses petits: car il est certain que comme les pies & les moyneaux, le masle & la femelle couuent alternatiuement, & pendant que l'vn d'eux est au pourchas, l'autre se tient sur les œufs: ainsi font-ils de la garde de leurs petits, iusques à ce qu'ils soyent hors des tuyaux. Et n'entẽds que le coulombier soit ouuert du tout au leuant de ce païs, mais bien qu'il participe du midy: & qu'au midy mesme il y ait vne fenestre dormante, pour en hyuer donner quelque chaleur aux pigeons. Et faut qu'il soit bien espatté, bien fondé, bien couuert: laire fort battue & cymentee, pour le danger de la fiente qui caue & corrompt les fondemens: bien vniment enduict par dedans, & les fentes ou creuasses qui se peuuent faire, souuent recherchees & estoppees de peur des rats & des souris: ce qui aduient és lieux où il n'y a commodité de plastre: & par dehors aussi enduict de mesme façon: car le crespis de chaulx & sable, sert d'eschelles aux foinnes, belettes, chats, & autre bestial pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez à l'entour du coulombier, par dehors, deux ceinctures de taille à triple & quadruple moslure. L'vne d'icelles ceinctures vers le milieu dudit coulombier, l'autre iustement au dessoubs de la fenestre par où entre le pigeon: sur laquelle le pigeon aussi se pourra esbatre & rouer. I'entends encor que la fenestre soit par dehors entouree de lames de fer blanc bien clouees cõtre la muraille, & qu'elle ferme auec vne couliſſe de lattes bien drues, qui se puisse aualler & haussér par engin les soirs & les matins, pour le danger des hibouts & chats huants. Et au pignon de la couuerture, faites y la figure d'vn pigeon pour attirer les fuyars à y venir: faites dresser à l'endroit du coulombier, force pots à moyneaux auec fagots d'espines: & gardez que ce coquin bestial ne se habite en vostre coulombier, car il effarouche & estrange les petits.

Pies & moyneaux masle & femelle couuẽt.

Fenestre dormante.

Bestes à craindre pour les coulombiers.

Couliſſe de lattes.

Fuyars à attirer.

Pour peupler vostre coulombier, c'est assez de vingt paires de ieunes pigeons, qui commencent à sortir du duuet: car il y auroit danger que les viels ou plus aagez ne retournassent à leurs premieres repaires quelque loing qu'ils en fussent: & sont bons les cendriers, ou les bruns, & les noirs. Les pattez & huppez, sont les plus coquins & domestiques: aussi sont

Coulombier à peupler.

Difference de la nature des pigeons.

les griuellets chapperonnez & piarts, les dorez par le col, & qui ont l'œil & le pied rouge, sont les plus francs, & qui peuplent le plus. Les blãcs sont forts à esleuer, & plus dangereux du milã & de l'oyseau de proye, les fauues & les roux ne peuplent gueres. Pour les accoquiner & appriuoiser baillez leur tantost du mil, puis de la vesse, puis du cumin, car ce grain les attrait fort, & quelquefois du fourmẽt parmy les cribleures. & ne les laisser saillir de quinze iours apres que les y aurez mis. Et si vous leur donnez l'esbat, que ce soit de soir & en temps trouble & pluuieux, afin qu'ils ne vollent gueres loing. Parfumez souuẽt le coulombier de genesure, romarin, & quelquefois d'vn peu d'encens fin, car cela les retient fort, & leur fait aymer leur coulombier plus que nul autre. Quant vous apparceuerez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur adõc liberté, & vous verrez qu'en leur iettãt soir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange, & loing du siens, & en leur faisant souuent nettoyer l'auge ou ils se baignent & recreent. Ils en ameneront beaucoup d'ailleurs, sans ce que voz vingts paires, dans quarante iours en auront peuplé deux, voire trois fois autãt, car ils font des petits trois fois, & les bõs quatre fois l'annee, & n'y faut autre soing, sinon de tenir le coulombier net, sans effaroucher ny estranger les petits, ny les meres en esmondãt les boulins, pour les garder des poux & du vermin, plus souuent beaucoup en Esté qu'en hyuer. Vray est que le pigeon vous est de cousty en hyuer, quant ou par le temps de glace ou de neiges, ou quant les bleds ont germé, ils ne trouuent rien sur les champs, mais c'est la peine de deux mois ou enuiron à les nourrir, des graines susdites. Aussi vous font il en ce temps la vollee, que lon nomme de Mars, & qui sont les plus gras, tendres, & douillets de toute l'annee. Gardez bien la fiente qu'osterez du coulombier, & ne la meslez parmy celle des vaches, ou des cheuaux, nõ plus que celle des brebis, car elle est trop chaude, & sert à engresser & amender les endroits chaunuz de vostre champart, ou de voz prez, & à recreer la moiteur & froideur des viels arbres.

Appriuoiser les pigeons.

Esbat aux pigeons.

Parfun du coulombier.

Pour attirer pigeons.

Les pigeõs font des petits trois fois l'an.

Fiente des pigeons.

Le bouuier.

Le bouuier. Chap. 18.

Combien que nous ayons donné le gouuernement des vaches à la fermiere, & que les beufs ſoyēt de pareille nourriture, toutesfois es fermes ou lon en nourrit pour le labour & pour la vente, il y eſchet vn hōme qui n'ait autre charge que de les penſer & conduire, attendu qu'il y à autant ou plus de ſoing à ceſte beſte qu'au cheual, vray qu'elle n'eſt de ſi grands frais en viures ny en harnas. Auſsi en faut il nourrir deux pour vn: & ne ſont tāt trois bons beufs des meilleurs du Bourbōnois, ou de Foreſt, qu'vn bon cheual de la Frāce, ou de la Beauce. Auſsi eſt il ſans doute: que le labour des beufs ne ſe fait que par neceſsité, es endroits ou lon ne peut commodemēt nourrir haraz, ou lon ne peut recouurer des cheuaux que de loingtain païs, car encor que le paſturage ſoit bon & ſingulier pour le beuf, comme en Flandres & ailleurs, ſi-eſſe que ſ'ils ont le cheual à commandement, ils ſen ſeruent beaucoup pluſtoſt que du beuf. Tout ainſi qu'en Auuergne lō ſ'aide de mullets pour le labour pluſtoſt que de beufs ou de vaches, parce qu'ils ne ſont de ſi prōpte ny de ſi bonne execution.

Trois beufs ne labourēt pas tāt qu'vn bon cheual.

Labour de beufs n'eſt que par neceſsité.

Mullets d'Auuergne.

La charge du bouuier eſt de tenir ſon eſtable nette: que les poulles & les pourceaux ny entrent, car les plumes font mourir les beufs: & la fiente du pourceau malade engendre la peſte. De donner paille freſche à ſes beſtes, & leur ietter en Eſté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes & autres, & en hyuer des coſſots & des gerbes ſoir & matin, que ſache quant les beufs de labour ont trop, ou trop peu trauaillé, pour ſelon cela leur bailler viures à proportiō, & tels qu'il ſera de beſoing, qu'il ne les laiſſe partir en tēps trop chaud, ny trop froid, ny trop humide. Qu'il ne les abreuue ſi toſt apres le grād trauail, qu'il leur nettoye & raffreſchiſſe ſouuēt le paſturon: & ne le laiſſe gercer n'eſclatter: mais à ceſt effect qu'il face tous les ans reparer le paué de ſon eſtable, qui ſeruira auſsi pour la defence des beſtes & vermines qui nuiſent à ces beufs. Qu'il regarde bien au retour des champs ſ'ils ont quelque eſpine aux pieds, ſ'ils ſont degouſtez, ſi le collier ou le ioug leur à fait mal au frōc, ou ailleurs, & ſ'ils ſont eſcorchez ſur le col, ſ'ils ont eſté trop picquez de l'eſguillon du chartier

Charge du bouuier.

Eſtable à beufs, nette.

Fiente de pourceau malade, engendre la peſte.

ou des hannetons & freslons, & selon ce qu'il leur face medecine conuenable.

Beuf chastré plus commode au labour que le taureau.

Le beuf chastré est meilleur pour la nourriture & pour le labour, que le taureau qui a la chair plus coriace, & est plus fascheux à conduire. Parquoy, de cent veaux que le bouuier aura, il n'en retiendra que deux pour saillir les vaches: les autres, il les chastrera tous enuiron l'aage de deux ans: car apres ce temps, il ne le pourroit faire commodément. Le faudra faire en Automne & en decours: & mettez sur la playe de la cendre de farment meslee auec de la litarge: & trois iours apres de la poix fondue: & meslee auec ladite cendre.

Tẽps de chastrer les beufs.

Achept de beufs

Si vous achetez vos beufs de labour, prenez les du quartier où est vostre ferme: car ils ne s'accoustument pas si aisément à l'air estranger que les cheuaux. Au demeurant choisissez-les de trois ans ou enuiron, car plustost ne les pouuez dompter au labour. Vous cognoistrez leur force en leur visitant la bouche: car dans dix mois du premier an, ils muent les dents de deuant: & six mois apres les prochaines: & au bout des trois ans, ils les muent toutes: & quand ils sont en estat, ils les ont esgalles, blanches, & longues. Et quand elles vieillissent, elles leur racoursissent, & deuiennent inegales & noires.

Force de beufs à cognoistre.

La cognoissance de l'aage des beufs.

Beuf de labour.

Ne faut que les beufs de labour soyent trop gras ne trop maigres: & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon beuf doit estre de moyenne taille, viste au piquer, & qui remue promptement pour le regard de sa nature. Bien membru & carré de corps: ferme & roide. De muscle esleué, les aureilles grandes, le front large & crespu, l'œil gros & noir: & la corne forte, viue, & de moyenne grandeur. Le musle gros & camus, la teste courte & entassee, larges espaules & poictrine, grand fanon & ventre: longue queuë & touffue par le bout. Le dos droict & plam, les costez estendus, les reins larges, les cuisses fermes & nerueuses, l'ongle court & large, le poil espez & dru. Doux au manier: de couleur noir ou rouge c'est le meilleur: & apres bay, piard, & mouchetté: le blanc est le pire de tous: le gris & le fauueau est de moyenne valleur.

Description de bon beuf.

Aage de beuf.

Le beuf de ceste façon, vous seruira au labour iusques à dix ans: puis encor le pourrez-vous engraisser, & le vendre: car il vit iusques à quatorze & seize ans. Et vous pourrez aussi aider au harnas & au labour des vaches brehaignes &

chastrees. Mais si vous achetez les beufs tous duits & dressez au harnas de routture ou de charrue, ou que vous en vouliez faire de vostre troupeau, vostre bouuier en doit prendre la peine, & doit pour le plus aisé cognoistre la nature: & [si i'ose dire] la complexion de celuy qu'il veut dompter, s'il est fetard, & s'il se couche souuent: s'il est trop prompt, furieux, & impetueux, & leger à leuer & donner du pied, ou de la corne: s'il est dur à l'esguillon, paoureux, retif, ou craingnant entrer en l'eau. Desquelles fautes il faut le chastier premier que l'accoustumer à porter testiere: plustost ne s'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois ans, & trop tard apres cinq ans. La diette & le flatter, fait & accoustume mieux le beuf au ioug que la crainte. Et n'y a moyen plus expedient que d'en accoupler vn ieune & encor nouueau, auec vn exercité & bien seur: toutesfois de mesme taille & roideur: car c'est le principal que de les bien apparier en grandeur, force & nature. Et si le beuf est de difficile conduitte, toutesfois beau, & à vostre iugement propre au harnas, mettez-le en vn grand ioug au milieu de deux autres de sa taille qui soyent doux & bien faits au labour, & en trois iours il se dressera.

Complexion de beuf à cognoistre.

Fautes du beuf à chastier.

Apparier les beufs.

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez luy peu à peu à endurer le lien & la ferrure aux cornes: & apres quelques iours liez-le à vn pau bien ferme, & le laissez là quelque temps ieusner. S'il est fascheux, sa colere passee, faites luy fleurer vostre main plusieurs fois pour vous accoustumer, & le maniez entre les cuisses & par tout en le flattant. Puis faites luy tirer vne brise ou deux liees au ioug: & par fois attachez le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loing: puis mettez dans la charrette quelque charge pour esprouuer sa force, & aussi l'accoustumez au cry, à la parole, & à la verge.

Dompter le beuf

Ieusne aux beufs.

Brise est vne terre qui a esté lõg temps sans labourer.

Si vous auez acheté le beuf tout fait au harnas, & que cognoissez sa complexion, il le faut approuuer quand il est accouplé, voir s'il est retif, paoureux, furieux, ou s'il se couche au rayon: & de ses fautes ne l'en corriger ne par feu, n'à coups de l'esguillon: car l'vn le rend furieux, l'autre l'endurcit, mais par luy lier les iambes, & le laisser ieusner quelque temps: car ce vice n'aduient gueres qu'à ceux qui sont trop gras. Aussi y a-il moyen de les nourrir: & n'est moindre faute

Correction des fautes du beuf.

Ieusne aux beufs.

Nourriture moyenne.

pour l'aisance du labour, que le beuf soit trop gras, que trop maigre.

Mangeaille aux beufs.

La nourriture du beuf ne doit estre si à grãd foison en hyuer, quant il ne trauaille point, il ayme les cossats des legumes, comme vesses, poix & febues. Lon l'engresse d'orge boulluë, & de febues brisees & cassees, & luy baille lon volontiers du foing, non pas tant qu'à vn cheual, mais tout son saoul, quant il trauaille. Les bourgeons tendres le recreent en Esté, & luy en baille lon volontiers du soir vn faisseau à broutter, il ayme sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi fait il le marc du vin. Les gerbes de fourment & de seigle luy sont bõnes, & quelquefois le son entremeslé de criblures, mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le glãd le fait rongneux s'il n'est aoullé, & s'il n'en mange tout son saoul. Les choux bouilluz, auec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu aussi fait la paille d'orge, meslee auec le son.

Pour preseruer le beuf de maladies.

Il est subiect à moins de maladies que le cheual. Et pour le preseruer des plus communes, les anciens le purgeoyent sur la fin de chacune des quatre saisons de l'annee, & trois iours ensuiuans. Les vns auec des luppins, & de la graine de cyprez brayez ensemble autant d'vn que d'autre, & trẽpez vne nuict en l'air en vne pinte ou trois chopines d'eau commune, les autres auec d'autres drogues, selon la coustume & diuersité des païs.

Pour luy dõner appetit.

Pour luy donner appetit, quant il est desgoutté par trop grãde lasiueté ou eschauffaison, lon luy frotte la lãgue & le palais auec du sel, & du vinaigre.

Pour lascheté & vaineté.

S'il est vain & lasche, lon luy donne tous les moys de la vesse pillee & destrempee dans l'eau de son boire.

Pour lassitude.

Pour le garder de tost se lasser, frottez luy les cornes de terebentine destrempee en huille. Mais gardez biẽ que ne luy en frottez le mufle, ou les nazeaux: car l'huille leur fait perdre la veuë.

L'huille fait perdre la veuë au beuf.

Bondissemẽt de cueur.

Contre le bondissement de cueur, ou de vouloir vomir, lon luy frotte le mufle auec des aux, ou des poreaux broyez, & luy en fait on aualler, ou ainsi, ou auec vne pinte de vin, principalement à la colique, & au bruit de ventre, ce que lon cognoist quant il se plaint, se couche & leue souuent, & ne peut durer en place. Aucuns y adioustent de l'huille de noix, & les autres luy baillent des oingnons cuits en vin vermeil: & autres du myrrhe, auec de la graine de laurier, destrempee en

Colique des beufs.

vin, & luy font picquer la chair du l'entour des ongles, ou de la queüe iusques au sang.

Au flux de ventre, qui quelquefois vient iusques au sang, & l'affoiblist fort, lon le garde de boire quatre ou cinq iours, & luy baille lon des pepins de raisins, destrempez en vin vermeil, ou des noix de galle & du cyprez, auec du fourmage vieil delayez en vin gros & espez. Et pour extreme remede lon le cauterize au milieu du front. Flux de ventre au beuf.

Soit que le vueillez engraisser ou nourrir au labour, lauez luy tous les huit iours la bouche auec son vrine: & vous en tirerez force phlegme qui le desgouste, & luy fait tort à manger. Et si le phlegme luy à fait venir le catarre, que vous cognoistrez quãt l'œil luy pleure, & qu'il est desgousté, & qu'il pẽche l'aureille faites luy lauer la bouche auec du thym pillé en vin blanc, ou la frottez auec de l'ail & du sel menu : puis la lauez de vin. Aucuns nettoyent ce phlegme auec des fueilles de laurier pillees auec de l'escorce de grenade, autres luy mettent dans les nazeaux du vin & du myrrhe. Pour entretenir sain le beuf. Catarre du beuf

Contre le catarre & les yeux enflez, lon le saigne soubs la langue. Catarre aux beufs.

A la maille en l'œil on luy fait vn collyre de sel ammoniac destrempé en miel : & aussi oingt on l'œil tout autour auec de la poix bien deffaite en huille, pour le danger des mouches qui à cause du miel luy seroyent tousiours enuiron. La maille en l'œil.

S'il à les barbes, qui est vne carnosité qui luy vient soubs la langue, il la faut coupper : puis frotter l'endroit auec du sel de l'ail broyez ensemble: puis lon luy laue la bouche auec du vin, & faut doucement lauer auec les pincettes les vers qui s'engendrent soubs icelle langue. Les barbes aux beufs.

A la fiebure qui luy vient du trop grand trauail en temps chaud auec pesanteur de teste, enflure d'yeux & chaleur extraordinaire, que lon sent au toucher du cuir, lon les seigne de la veine du front, ou de celle de l'aureille: & luy baille lon viandes fresches, laictuës & autres, & leur basine lon le corps auec du vin blanc, & luy fait on boire eau froide. Fiebure aux beufs.

A la toux lon luy fait boire de la decoctiõ de l'hyssoppe, & manger des racines de porreaux pillees auec du pur fourment, autres leur font boire par sept iours de la decoctiõ d'armoise. Toux au beufs

Sangsuë auallee par le beuf.

Si en beuuant il auallevne sangsuë, & elle tient encore le long du gosier, lon luy fait tomber en luy versant de l'huile tiede dans la bouche, si elle est dedans l'estomach, lon luy entonne du vinaigre.

Contre la morsure de serpent.

S'il a esté mords d'vn serpent, scorpion, miseraigne, ou chien enragé : lon luy frotte la playe de l'huile de scorpion, ou du sauon trempé au vinaigre, & le laue lon de decoction de gloterons, ou de vieille saulmure Et contre la morsure du frellon, lon le frotte de ceruse destrempee en eau, & arrouse lon les endroits où le beuf pasturera de decoction de graine de laurier, pour en faire fuir & estranger les tahous, ou bien lon le frotte di'celle decoction : & s'il est picqué, lon mouille l'endroit auec la saliue dudit beuf.

Morsure du frellon.

Pour la rongne.

A la rogne, lon le frotte auec d'ail broyé, de sarriette auec le soulfre & le vinaigre, de noix de galle pillee en ius d'herbe à chat, ou marrubium auec de la suye. Et aux vlceres lon les frotte de mauues pillees en vin blãc. Aux cloux & apostumes il les faut faire meurir auec leuain, oignon de lis ou de squille & vinaigre : & puis les creuer, & les nettoyer en son vrine chaudement, & y mettre des tentes trempees en poix liquides, & finalement du charpy trempé en suif de cheure ou de beuf.

Pour les vlceres.

Pour cloux & apostumes.

Pour la galle.

A la galle, il le faut frotter de son vrine auec du vieil beurre salé, ou l'oindre de poix raisine fondue en vin blanc. Aux poux faut la decoction d'oliuier sauuage, auec du sel, & luy faut oster les vessies qu'il a soubs la langue. Au mal de poulmon, lon luy fait aualler du ius de porreaux auec du vin blãc doux : & luy met lon dans l'aureille de la racine de coudre.

Pour les poux.

Au mal de poulmon.

Espaule retraitte.

S'il a vne espaule retraitte, il le faut seigner du pied de derriere du costé opposite. Si toutes les deux, aussi le faut seigner des deux iambes.

Le col froissé.

S'il a le col froissé, & le chesnon pendant & enflé, il le faut seigner de l'vne des aureilles. Et si c'est au milieu, de toutes les deux : & mettre sur le mal vne emplastre faite auec la mouëlle de beuf, & suif de bouc, fondus par egalle portion en huile & poix liquide ou fondue. Si la peau luy tient aux os, il la faut bassiner auec du vin ou seul, ou meslé auec d'huile. S'il cloche pour auoir enduré froid au pied, il le faut lauer auec son vrine vieille & tiede : si c'est par abondance de sang qui se re-

Peau tenãt aux os.

Beuf clochant.

tire au pasturon, & sur le pied, il le faut resoudre en frottant bien fort & scarifiant. S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est desia descendu, faudra fendre l'ongle par le bout iusques au vif, & l'en faire sortir, & enuelopper le pasturon d'vne bourse de cuir que l'eau ne luy face tort iusques à ce qu'il soit guary.

S'il cloche à cause du nerf refoullé, il luy faut basiner les iambes d'huile & de sel. Si c'est pour enflure du genoil, il le faut basiner de vinaigre chaut ou de decoction de millet & graine de lin. En tous euenemens faut cauteriser l'endroit du mal & y mettre sus de beurre frais laué en eau & vinaigre: puis à la fin faire vnguent de beurre salé, auec de la graisse de cheure. Si c'est d'vne escharde ou d'vn heurt contre quelque pierre ou estot, il faut basiner l'endroit auec vrine chaude, & mettre dessus du vieil oingt fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clocher, que de leur lauer les pieds d'eau froide, si tost qu'ils sont descouplez: puis les frotter de vieil oingt.

Si la corne se fend ou esclatte, il la faut premierement estuuer de vinaigre, sel & huile meslé ensemble: puis y mettre sus du vieil oingt fondu en poix neufue. Corne fenduë.

Les bufles ou beufs sauuages sont meilleurs aux harnas de voiture, qu'au labour: car ils ne sont iamais si francs ne si roides. Et n'est bon le labour du taureau, par ce qu'il est farouche & ne s'accommode aux beufs chastrez. Et encor ne vaut gueres celuy de la vache chastree: mais il faut garder & engraisser le taureau à part, pour les vaches lesquelles on fera couurir enuiron les mois de May, Iuin & Iuillet. Et suffit vn taureau à soixante vaches. Bufles, oubeufs sauuages. Labour du taureau n'est bon. Temps de faire couurir les vaches au taureau. Vn taureau à soixante vaches.

Les beufs que lon voudra nourrir pour engraisser & pour vendre, ne tireront que quelques fois la semaine, & en beau temps & bonne saison, & terre douce: & ne porteront que petits faix pour les exerciter: & ne mangeront que de l'orge, du foing, & des gerbees, & quelquesfois des bourgeons de vignes & autres qu'ils ayment. Et le beuf qui aura tiré le matin, se reposera du soir. Beufs à engraisser pour vendre.

Le Porcher. *Chap. 19.*

DE toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus salle, & la plus dommageable, à sçauoir le porc, nous est en singuliere recommandation, pour la suauité de sa chair, quand il est de laict, & encor ieune. Et pour la salure, le lard, le cuir & la soye. De sa gloutonnie en tesmoigne la truye que tua le Roy Françoys à la chasse: dans le ventre de laquelle furent trouuez six seaux de raisins. De son ordure, il en appert. De son veautrer & manger, & du dommage qu'il fait, assez en respondroyent le sapper au pied des murailles, & le fouillez qu'il fait autour des arbres & lieux ensemencez. A ceste cause en vne ferme de grãd rapport, telle que nous figurons en cest endroit, il faut vn homme expres pour les gouuerner, & mener aux champs: qui sache pẽser & curer ses troupeaux d'heure, & nettement mettre les cochõs deslaittez à part, & les truyes auec leurs petits marquez, aussi en taict separé. Les verrots au taict des cochons deslaittez, & encor les malades en lieu particulier. La paille fresche & souuent renouuellee les engraisse autant que fait le mãger, & faut soigner que leur auge soit tousiours nette, & que quãt le temps sera diuers, le porcher aye tousiours en reserue force gland, fruitage pourry, ou quelques legumes, & a faute de ce, de l'orge destrempee auec le son & les choux ou naueaux, ou grosses raues pour leur presenter, & que leur mãgeaille ne soit froide, ne trop destrempee de peur du flux de vẽtre. Que l'aire ou paué de leur estable soit tous les moys renouuellé de grauier ou de sable pour retenir leur vrine: car ce bestial, cõbien qu'il soit salle & sangeux, toutesfois il profite mieux en taict bien net & bien entretenu.

Pourceau plus gourmand que toutes bestes de nourriture.

Six seaux de raisins au ventre.

Vtilité de paille fresche.

Mangeaille des pourceaux.

Estable des pourceaux.

Engraissement de pourceaux.

Les pourceaux que voudrez engraisser ne sortiront d'vn taict à part, & n'auront veuë que de la porte quant on y entrera pour les penser. Et n'y à si grand soing qu'aux autres, sinon de les nettoyer & entendre à leur faire bon appast, iusques à ce qu'ils ayent prins graisse: car depuis ce temps, il leur demeure tousiours viande de reste, & ne bougeront d'vne place, comme sans aucun sentiment & puissance de ce mouuoir, de sorte que les souris quelques fois leur nichent sur le dos, que souuent s'est trouué vn pourceau ayant du lard vn pied

Souris nicher sur le dos des pourceaux.

pied & demy d'espes.

Ne reseruez que dix verrots pour cent truyes & ainsi à proportion, le reste tãt masles que femelles faites les chastrer apres vn an ou six mois pour le moins, combien que le plus certain est quant ils commencent à entrer en challeur, ne laissez nourrir aux truyes plus de dixhuit cochons d'ordinaire & vendez le reste de huit ou dix iours : & vn an apres, seurez & chastrez les autres, & les enuoyez pasturer, gardez du tout les plus courts, gros, carrez, biẽ entassez, de couleur noire ou blãche, & fort soyeux sur le doz, pour faire des verrots, & les plus longs, à ventre pendant, larges fesses, & costes estenduës, aussi de couleur toute blanche, à teste petite, & iambes courtes, pour voz truyes, des autres faites en nourriture. Ne faites souer la truye qu'elle n'ait vn an passé: & que le verrot soit de trois à quatre ans, car apres cinq ans il le faut chastrer, pour engraisser. Le temps de la souer, soit pour porter ou pour engraisser, est au premier quartier de la Lune & iusques à la plene, car il n'est pas bon, non plus qu'en decours, & sert depuis la chandeleur iusques à la my Mars ou peu apres, afin qu'en Iuing, Iuillet & Aoust, voz petits commencent à prendre force, & soyent druz en Septẽbre, car les cochons d'hyuer sont forts à esleuer, & moins naturels que les autres : parce que ce bestial est des plus frilleux, qui est cause qu'en beaucoup d'ẽdroits lon leur dresse estable, auec la bauge, encor qu'il y ait commodité de pierre, chaux, sable & plastre, gardez aussi que le verrot ne hante les truyes pleines: car il les mordcroit, & les feroit auorter. Ce bestial est gourmãd & impatient de la fain, principalemẽt les truyes, qui en ceste necessité ont quelquefois mangé leurs petits, & ceux des autres, mesmes les enfans au bers: qui n'est petit inconueniẽt, parquoy faut soigner que leur auge ne soit iamais vuide.

Lõ les chastre en decours au renouueau, ou à l'arriere saison, & cognoist lon si le pourceau est malade quant il penche fort l'aureille, & qu'il est plus lent & pesant que de coustume, ou qu'il se trouue desgousté. Pour en estre plus certain, s'il n'apparoist aucun de ces signes, arrachez luy à cõtrepoil vne poingnee de soye de sur le doz, si elle est nette & blãche à la racine, il se porte bien, si elle est sanglante, ou autremẽt tachee il est malade. Or est il subiect principalement à la lepre pour sa gloutonnie, & salle manger, c'est pourquoy lon le langaye,

Dix verrots pour cẽt truyes.

Dixhuit cochõs à nourrir à vne truye.

Temps de souer la truye.

Le porc est impatient de fain.

Truyes mãgeãs leurs petits.

Truyes mãgent les petits enfans aux bers.

Temps à chastrer pourceaux.

Malad e du pourceau, à cognoistre.

Lepre des pourceaux.

Langayerie des pourceaux.

& que lon le visite derriere les aureilles quand on les expose en vente aux marchez & aux foires des bonnes villes. Et croy encor que c'a esté la raison pour laquelle noz peres n'en faisoyent ordinaire.

Pourceau subiet à la peste & enflure de ratte.

Encor est-il subiect à la douleur & enflure de ratte, & à la peste, qui par l'infelicité du temps s'attache plustost à vn corps ord, infect & de meschante nourriture.

Desgouttement à oster.

Au desgoustement lon le fait ieusner vn iour & vne nuict bien enfermé, & en lieu obscur pour consommer les humeurs superflues, & le remettre en appetit.

Medecines des pourceaux. Fiebure. Catarre. Enfleure.

A la fiebure lon le saigne de la queuë. Et au catarre, & enflure de glandes du col, ou encor à la suspicion de lepre, lon le seigne soubs la langue.

A la douleur & enfleure qui luy vient au temps des fruits, quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris son saoul, lon luy fait manger de vieilles capres bien dessallees parmy le son & l'eau : & encor force choux tant rouges que d'autres : & luy fait-on vne mangeoire de thamaris.

Galle.

A la galle & enflure des glandes du col, lon le frotte de sel battu auec farine de pur fourment.

Mange-[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]ceaux.

S'il a mangé de la hannebanne, que les anciens nomment febue de porc, ou de la segue, lon luy fait boire de la decoction du cocõbre sauuage bien fort tiede pour le faire vomir.

Soif.

Sur tout, il le faut bien abbruuer aux iours caniculaires & autres bien chauds, & le laisser touiller & veautrer à son plaisir : car la soif le fait definer.

Le Berger. *Chap.* 20.

SI la meilleure part du profit de la metairie depend de la nourriture du bestial qui se fait partie des surcrests, & le mesnager espargne en ses fourrages, criblures, & autres choses qui ne coustent que la peine de les recueillir & reserrer : ie puis affermer la meilleure & plus fructueuse nourriture de la maison rustique, est des bestes à laine : vray qu'il y faut du soing pour les preseruer du froid, du tac, de la galle, du sang, & autres inconueniens qui tantost prennent d'vne beste à l'autre : & auoir la peine de les garder aux chãps & à la creiche : mais aussi qu'est-ce de la tant singuliere &

Soing des bestes à laine & profit qui en vient.

vtile drapperie qui se fait par toute l'Europe, qu'est-ce du fourmage de Betune & d'autres endroits, & de la tãt delicate chair des moutons françoys. Ne se trouuera donc estrange, si nous enseignons au pere de famille, que sur tout il entende & soit soigneux de sa bergerie plus que d'autre bestial, & face de sorte, que son tect aux ouailles soit bien equippé, & couuert en hyuer, & son berger de bonne nature, bien comptable, & adroit à plusieurs choses honestes: car peu s'en trouuent auiourd'huy de cest estat [principalement pres des villes] qui par leur desidence & long repos, ne s'adonnent à quelque malice plustost qu'au bien ou profit de leurs maistres, en sorte que d'iceux, mal moriginez, iournellement voyons venir plusieurs larcins, pilleries, voleries, & autres maux infiniz, au contraire les premiers bergers d'Egypte & d'ailleurs furẽt inuẽteurs de l'astrologie, art de medecine, musique, & plusieurs autres sciẽces liberales, ie ne sçay si i'y dois adiouster l'art militaire, les principautez & gouuernement des Royaumes: parce que bien long temps ils parquoyent aux chãps & viuoyẽt soubs la cabanne plusieurs annees, obseruants par loysir le cours des astres, les dispositions des saisons, & par long vsage & experience marquans les felicitez & infelicitez du temps, en sorte que des anciens pasteurs sont venuz les gens de sçauoir en tesmoignage des Hieroglyphiques. Il faut donc en somme vn grand soing & aduis à choisir vn bon berger.

Le berger de bonne nature.

Bergers inuenteurs d'astrologie, &c.

Meurs des bergers anciens.

Or i'entẽds que la bergerie, ainsi que la porcherie, soit pauee de pierre de grez, ou de liaiz, en pendant sur la court, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'esgoust des vrines, & assise (comme cy dessus à esté dit) vers le Midy: car le bestial, quoy qu'il soit biẽ couuert, est moult frilleux: parquoy luy faut faire longue estable, bien basse, & assez large.

Figure de bergerie.

Ouailles frilleuses.

L'assiette des mangeoires, sera enuiron pied & demy au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droites, & assez druës, liees contre lesdites mãgeoires pour empescher que le bestial ne passe au dela de ses rasteliers.

Le berger tiendra ses rasteliers, & clayes nettes, lesquelles il asseurera bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les belliers ne puissent passer aux meres, ny les aigneaux trauerser aux bestes malades. Aura besoing de remettre les aignelets en tect si tost qu'ils aurõt esté alaictez, & de laisser aux aigneaux du son pour les empescher pendant que les meres serõt aux champs.

L'office du berger.

Sur l'hyuer il les affouragera des meilleures gerbes de la granche, & en rasteler souuent les essaiz, qui puis apres pourront seruir de lictiere aux vaches, & aux cheuaux.

Parc du berger en Esté.

En grand Esté il se parquera au milieu des iacheres & fera ses separations de clayes à la façon de l'estable, hors mis la couuerture, & aux quatre coins de son parc, afferra ses chiens pour guet, & se logera au milieu d'iceluy parc dans sa cabãne de bois qu'il rollera ça & la à mesme qu'il changera de chãp.

Cure de la bergerie.

Ne curera sa bergerie qu'vne fois l'annee, qui sera incontinent apres l'Aoust, ou bien en Iuillet, quand les tropeaux sont parquez. Iamais en Autonne ne sur l'hyuer, car la fiente leur sert de chaleur. Tout aussi tost le fermier fera porter ce fiens aux plus maigres endroits de ses terres, & le lairra essuer le reste de l'Esté iusques en Octobre, qu'il le fera espãdre en chãp ou le meslera auec la marne. Et aura ceste discretion de n'en mettre en vn mesme endroit que de quatre à cinq ans.

Saison de tõdre.

Le fermier fera tondre ses troupeaux à la premiere canicule du Printemps, si c'est en lieu chaleureux & austral, en lieu froid & moins eschauffé enuirõ la Magdaleine, iamais en Esté ny en hyuer, & n'y fera entendre que depuis les huit heures du matin iusques au midy. Puis aux tondues leur fera passer sur la peau à main seiche de l'huile & du vin meslez ensemble pour les reconforter, & s'il y a escorcheure, y faut adiouster de la cire fonduë auec du sein doux, cela les guarit & preserue de la rongne.

Maladies des brebis.

La brebis est subiecte au mal de la rongne, de la toux, de sang, qui est vn extreme mal de teste, & à la peste. Ces trois dernieres maladies sont incurables & contagieuses, en sorte que l'vne d'elles infectee de l'vn de ces maux, fait mourir les autres. Et alors faudra leur faire changer d'air & d'estable, & cependant curer la leur, & la raffreschir de paille bien haute & neufue, & parfumer l'estable par plusieurs iours auec thym pouliot, mariolaine, baume, coq, basilic, & autres herbes odorantes.

Rongne de la brebis.

Pour la rongne de la brebis faut faire vnguent de poudre de souffre, & de racine de souchet autant d'vn que d'autre, incorporez auec le blanc rasis, camphre, & de la cire pour en faire vnguent, puis apres en auoir frotté par trois soirs ladite brebis, la faut lauer auec de lessiue, d'eau de mer, ou saumure, & pour la derniere fois auec eau commune. Le mesme remede

Brebis pouilleuse.

ſert à la brebis pouilleuſe.

A la toux, ſi elle dure, faut leur faire boire du matin auec le cornet de l'huile d'amande douce, & quelque peu de vin blanc, le tout tiede, & leur bailler paille freſche, & leur faire manger du pas d'aſne : car c'eſt voulontiers en la ſaiſon du temps nouueau, q̃ ce mal leur prend: & ſi c'eſt en autre temps, on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec, concaſſé auec du cumin, & de la dragee aux cheuaux. Pour la toux des brebis.

Pour la courte alaine, faut leur fendre les nazeaux ainſi qu'aux cheuaux, ou bien leur coupper l'aureille l'vne apres l'autre. Courte alaine.

La morue de la brebis, comme celle du cheual, tient tellement dans les poulmons, que ny par ſaignee ny par potions elle ne ſe peut abattre. Le ſingulier remede eſt, d'eſtouffer la beſte ſi le mal continue deux iours ſeulement : car les autres tant maſles que femelles ſont friandes de ce qu'elles laiſſent ſur le bord du raſtellier, & bien toſt apres en prennent le mal. Quelques amuletiers, pluſtoſt que muletiers, diſent qu'il leur faut pendre au col vn crapaut de vigne encor viuant, & enclos dans vn ſachet de toille neufue, & luy laiſſer l'eſpace de neuf iours: autres, qu'il le faut remettre aux herbes, ſi c'eſt vn cheual, & vne brebis en paſturage particulier: rien n'y fait, ſinon qu'elles meurent alterees des poulmons, & auec la toux de brebis, phthiſiques. Autres remedes à ce mal ne ſe trouuent, que la voyrie. La morue. Contagion à euiter.

Le ſang eſt vn eſtourdiſſement qui les prend vers la grande canicule, de ſorte qu'elles tournent, bronchent, & ſaultent ſans nulle cauſe, & ſi vous leur touchez le fronc & les pieds, vous les trouuerez en chaleur extreme. A cela faut promptement, auec le cornet aguiſé, leur inciſer la veine qui eſt ſur le nez, & iuſtement au milieu d'iceluy, le plus haut que faire ſe pourra. Soudain la beſte s'eſuanouït, & tantoſt apres reuient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont eſprouué la ſaignee de la temple à petite quantité, & ſ'en ſont quelquesfois bien trouuez, comme ceux qui à la toux & morfondure leur ont fait aualler vne cuilleree d'eau de vie auec du methridat. Pour le ſang des brebis.

A la peſte n'y a non plus de remede aux beſtes qu'aux perſonnes: & croy que ce beſtial, ainſi que le pourceau, pour la grade feteur de ſon ordure, y eſt plus ſubiect que nul autre: Pour la peſte de la brebis.

mais pour precaution & cõtregarde a esté aduisé de souuent parfumer leur creiche auec les herbes odorantes susdites, comme le pouliot, le baulme sauuage, la rue auec des grains de geneure: & souuent leur faire manger parmy leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot & de montaigne que lon nomme cythisus, & du pouliot sauuage: encor est bon l'origail ou baulme sauuage tant à cela qu'à la toux.

Maladies des aigneaux.

Aussi est bon secourir les agneaux, soit qu'ils ayent la fiebure, ou quelque autre maladie: s'ils sont malades, les faut separer de leur mere, & leur donner à boire du laict de leur mere auec autant d'eau du ciel s'ils ont la fiebure.

Gratelle du mẽton.

Souuent leur aduient vne rongne & gratelle au menton apres auoir mangé des herbes couuertes de rousee. Le remede est prendre de l'hysope & autant de sel broyez ensemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le museau, puis lauer les vlceres de vinaigre, & apres les oingdre de poix liquide auec graisse de pourceau.

Signes de bõne brebis & bellier.

Ie ne veux omettre auãt que mettre fin à ce traitté du berger, t'enseigner comme tu cognoistras la bonté de la brebis & du bellier. La brebis est prisee qui n'à passé trois ans, qui ait force laine & molle, non tachee de diuerses couleurs, & de laquelle la toyson soit espesse par tout le corps, principalemẽt à l'entour du col, de la teste & au ventre: qui ait grands yeux, longues iambes & longue queüe. Le bellier est estimé beaucoup, qui a le corps haut & long, le ventre grand & couuert de laine, la queuë longue & de toyson espesse, le front large, les yeux noirs & plaisans, le dos large, gros testicules, les aureilles couuertes de laine, bien cornuz & neantmois de petites cornes, d'vne couleur, non de diuerse en aucune partie de son corps.

Le cheurier. *Chap. 21.*

Camelot de poil de cheure.

Beaucoup y a de païs en nostre Europe, & particulieremẽt en quelques endroits de nostre France, qui n'ont commodité ny abondance de bestial plus grãde que de la cheure, de laquelle ils recueillent laictages & ce que s'ensuit, sans la commodité de la peau, & du poil, mesmes dõt lon fait le camelot en Turquie, & encor sans

la vente des petits en leur saison qu'ils equipollent aux meilleures viandes, que lors ne se pourroyent trouuer. Car c'est le temps que les oyseaux s'apparient, & les grosses bestes sont en ruist, ou de bien peu de temps en sortent petits, qui ne se doibuent comparer à l'aignelet de ceste mesme saison: en tesmoignage des practiciens rotisseurs qui subtilement entent la queuë d'vn cheureau au quartier de l'aignelet, qui autrement se trouue auoir la chair coriace & fade sans aucune delicatesse que du laict.

Cheureaux bien estimez.

Tromperie des rotisseurs à la vente des cheureaux.

La cheure se nourrit quasi de rien, elle broute & se paist de plus solide viande que la brebis, & monte en païs plus esleué & où le soleil a plus grande force: elle est de plus grand trauail & exercice, & de plus forte & robuste nature. C'est pourquoy les anciens en ont faict cas, comme encor lon fait aux païs de montaignes: nous, si peu que nous en auons, leur donnons estables & gouuerneurs communs aux ouailles, & mettons le bouc à part comme le bellier.

Nourriture de la cheure.

Et pource que nous sommes distans & separez du Languedoc, de l'Auuergne, & des montaignaux de Sauoye, ausquels ceste nourriture pour la commodité du païs est de plus grande recommandation, nous en ferons description plus courte, tant pour leur gouuernement, que nous faisons pareil à celuy de la beste à l'aine, cõme par ce que ces deux bestiaux habitent sous vn mesme tect & creiche, & ont nourriture semblable & quasi sont traitees de mesme façon, & conduittes en mesme troupeau.

La cheure est de grande recõmãdation aux païs de montaigne.

Le cheurier diligent nettoyera tous les iours leur estable, & ne souffrira qu'il y demeure du siens ou de l'humidité, ou qu'il s'y face de la fange, qui sont toutes choses contraires aux cheures. Iceluy doit estre rude, difficile, diligent, patient, alaigre & hardy, & qu'il aille par les rochers, par les deserts, par les buissons: non pas qu'il suiue son troupeau comme les pasteurs d'autre bestial, mais qu'il soit tousiours deuant. Il n'en doit auoir en sa garde plus de cinquante, par ce que ce bestial est sot & dissolu, facile à s'espandre çà & là, contraire à la brebis, qui se contient, & ne donne peine aucune à son pasteur pour sa garde. Il se donnera garde de les laisser repaistre en lieux froids car le froid leur est sur tout dõmageable.

Office du cheurier.

La bonté de la cheure se doit estimer, si elle a le corps ferme, grand & leger, le poil espais, les tetins grans & gros. Le

Signes de bonne cheure.

Le bouc.

bouc aussi sera de pris s'il n'a passé cinq ans, par ce que facilement à raison de sa chaleur excessiue il enuieillist, qui a le corps grand, iambes grosses, le col plein & court, les aureilles pendantes & grandes, la teste petite, le poil noir, espois, net & long.

Cheure, iamais n'est sãs fiebure.

Maladies des cheures.

Quant aux maladies de la cheure, iamais elle n'est sans fiebure, de fait q̃ si la fiebure la laisse quelquefois, elle meurt, outre les maladies des brebis ausquelles la cheure est subiecte, elle est affligee principalement de deux, à sçauoir hydropisie & enflure apres la portee: Hydropisie luy suruient par trop boire d'eau, & alors il la faut inciser soubs l'espaule, & tirer par la toute l'humidité superfluë, & puis guarir la playe auec de la poix liquide. Apres qu'elle aura porté, si la matrice est enflee, ou si l'arriere fais ne s'est bien porté, il leur faut faire aualler vn grãd voirre plein de fort bon vin: Et quant aux autres maladies il la faudra secourir de tels remedes qu'ont esté dits pour les ouaïlles & brebis.

Le chenil. *Chap. 22.*

AV berger tenant aussi l'estat du cheurier en ceste police rurale, appartient la charge du chenil, tãt pource que la necessité veut qu'il ait des limiers pour combatre & donner la suitte aux loups, & des bracques & barbets pour la queste de ce qu'il se presente quelquesfois par les chãps, ou qui eschappe à l'improuiste és fleuue ou estangs, comme pour les dogues desquels le fermier luy donne la charge, pour la garde de sa maison, desquels y en a tousiours vn ou deux, le iour enfermez & lyez, que l'on laisse la nuict voltiger & garder la court pour la defence des larrons, comme pour estranger les bestes sauuages qui la nuict se presentent à la queste.

Limiers. Bracques. Barbets.

C'est donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, espouser, chastier, dõpter, apprendre & dresser à ce qu'il est besoing qu'ils facent, & pour cest effect, le fermier ne luy espargne le gros colin qui se fait propre pour eux à chacune fournee, sans ce qu'il leur viẽt de surcrest à leur queste tãt domestique cõme chãpestre. Il aura donc la charge des coliers d'iceux chiẽs, de les faire baigner à la canicule pour peur de la rage, de les faire

Pour obuier à la rage des chiẽs.

faire coucher fraiſchement & mollement apres le trauail: auſsi de les eſienner pour les faire auides, & prõpts à la queſte qu'il attendra d'aguet auec ſon arbaleſte ou piſtolet, ſi le gibier ſe preſente la part où il ſe trouuera.

Sera ſoigneux les guarir quand ils ſeront malades, ſ'ils ſont rongneux, tigneux, ou affligez d'autres maladies: vſera de ſemblables remedes que nous auons declaré pour les brebis.

Le Chartier. *Chap.* 23.

LE chartier modeſte & patient, & qui bien aime ſes beſtes, iamais ne les frappe, mais bien les accouſtume au ſinglet & ſon de ſa verge, à ſa parole & à ſon cry: ne leur fait tirer ne trauailler plus qu'elles ne peuuẽt. Il les eſtrille ioyeuſement les matins, & en eſté quelquesfois apres midy: ne les abreuue qu'aux heures, & apres leur repos, leur laue ſouuent les pieds en eſté auec l'eau froide, & quelquesfois auec le vin, ou lie de vin pour les renforcir, & auec l'vrine ſ'ils ſont refoulez, leur mettant pour la nuict de la fiente au creux de l'ongle, & ſ'ils ſont eſchauffez, ou deſgouſtez, il leur laue la bouche auec le vinaigre & le ſel, ne leur baille ſoing, ne ſourrage, paille, auoyne, ne lictiere, que bien nettement eſpouſſez, ne les laiſſe deferrer, ny deſclouër. Et prend ſoing que leurs traicts, ſellettes, colliers, brides ou autres pieces de leurs hardes & harnas, ne ſoyent deſchirees, ny corrompues. Auſsi doit-il ſçauoir coudre de fil, fiſſelle & chef-gros, embourer & reſtablir ſes ſelles: brief, il doit entendre l'eſtat du ſellier & meſmement du mareſchal. Et pource n'eſtre iamais deſgarny de ſa bougette & gibbaſſe pour les ſelles & harnas, & de ſa ferriere pour les pieds de ſes beſtes.

Eſtat de ſellier & mareſchal à cognoiſtre au chartier.

Doibt bien eſtre ſongneux de veoir à quoy il tient quand l'vn de ſes cheuaux cloche, de quel pied, & où le mal reſpõd, & luy mettre tellesfois du ſurpoinct, & tellesfois de la fiente aux paſturons. Doit bien auſsi aduertir quand la beſte fait pieds neufs, & luy faire donner au renouueau la corne quand il a la bouche eſchauffee: le ſera couurir ſ'il touſſe: & ſ'il eſt morfondu au trauail par pluyes & temps faſcheux, luy faire manger du ſenegrec, ou anis parmy ſa prouende, le changer quand il vient ſur l'aage: & bien entendre à l'amour que les

Faire pieds neufs.

cheuaux portent les vns aux autres, & selon icelle les placer en l'estable : laquelle il doit tous les matins en esté vuider de fiens qu'il n'y en demeure rien, & le soir donner lictiere fresche. Faut qu'il couche en l'estable pour le danger des maladies, encheuestremens, & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien dresser & poser sa lumiere hors des dangers en icelle estable, & à bien reserrer & tenir ses harnas equippez dés le soir, si que lendemain retournant aux champs il ne luy manque rien quand il faudra asteller. S'il y a quelques mules ou iumens, il les doit mettre à part, & reseruer en autre charroy & labeur. Et si quelcun de ses cheuaux se trouue mal, si ce n'est de lassitude, resoulure, ou escorchure, il la doit separer d'auec les autres.

Estables à cheuaux à tenir nets

C'est aussi l'estat du chartier de gouuerner son haras & ses iumens soigneusement, qu'aucun inconueniēt n'en aduiēne, il les mettra pasturer, & enuoyera aux herbes quād le tēps y sera propre, ne permettra que les iumens soyent sallies des estalons qu'enuiron la my Mars, à fin qu'en mesme saison que les iumens aurōt esté couuertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains ayants les herbes tēdres & belles apres les mestiues, car au bout de douze moys elles poulinent. L'estalon plus ieune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut seruir a ce iusques à vingt ans. La iumēt porte bien à deux ans, afin que quand elle aura trois ans, elle puisse bien nourrir son poulain, apres dix ans elle n'y vaut plus rien, car d'vne vieille iument les cheuaux sont lasches & pesants. L'estalon au tēps qu'il doit saillir, doit estre bien nourry, & quād le temps approche, le faut engraisser d'orge & d'orabe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir, car plus il sera fort deliberé à saillir, d'autant fera il de plus forts poulains. La iument de laquelle lon desire auoir de bonne race, doit estre bien faite de corps, grande à l'aduenant, ayant beau regard, les flancs & la crouppe large, bien nourrie, & qui n'aye de long temps trauaillé, ne doit porter que de deux en deux ans, afin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quand elle sera pleine, faudra la bien nourrir, ne la faire trauailler ne courir, ne la laisser à la froidure. Apres que le poulain sera hors du ventre, on le lairra auec sa mere en vn lieu chaud & spacieux, afin que le froid ne luy nuyse, ou que la mere le blesse en lieu estroit : & quand il sera plus fort, on le lairra aller paistre auec sa mere,

Saillure des iumens.

Estalon pour saillir.

Iumēt pour saillir.

afin qu'elle ne se fasche de ne veoir son poulain, car communement les iumens deuiennent malades d'amour de leurs petits, si elles ne les voyent. Lon dõnera bon iugement du poulain comme aussi du cheual qui à petite teste, les yeux noirs, narines ouuertes, aureilles courtes, & estroites, le chaignon du col large & doux, & non long, les crins espoix & pendans du costé droict, poictrine large, ouuerte & fort musculeuse, les espaules grandes & droictes, les costez ronds, l'eschine double, ventre serré, les couillons pareils & petits, les reins larges & auallez, la queuë longue, grosse & crespuë, les iambes esgales, hautes & droictes, le genouil rond & petit & non tourné dedans, les fesses rondes, les cuisses grosses & fortes, la corne dure & haute, creuse & ronde, & la couronne bien petite par dessus, qui est ioyeux, soudain, & doux, car ceux de telle nature obeïssent facilement & endurent patiemment le labeur.

Signes d'vn bon poulain, & aussi cheual.

Le chartier pareillement doit auoir cognoissance de l'aage de ses cheuaux à fin de les employer au labeur selon leur force. L'aage des cheuaux se cognoit, par les pieds, ongles, & principalement les dents. Quand le cheual a deux ans & demy, les dents du milieu de dessus & de dessoubs tombent. Quand il a quatre ans, les dents que nous disons canines ou dents de chien, tombent & y en reuient d'autres. Auant la sixiesme annee les grosses dents maschelieres du dessus tombent, & la sixiesme annee les premieres tombees retournent, la septieme tout est rempli, & sont cauees toutes, & depuis ce temps-là on ne peut bonnement cognoistre combien ils ont d'annees : la dixiesme annee les temples se commencent à abaisser & cauer, & quelquesfois les sourcils grisonnent, & les dents croissent.

Aage des cheuaux à cognoistre.

Dents de cheuaux indices de l'aage.

C'est aussi l'estat du chartier sur tout d'estre songneux de la santé de ses cheuaux, parquoy quand il les voit sains, & ce neantmoins maigres, il leur baillera du froument rosti, ou de l'orge pilé double mesure, les frotrera tous les iours par tout le corps, estant asseuré que plus leur profite d'estre souuent maniez & frottez que leur bailler beaucoup à manger. S'ils ne peuuent vriner, leur fera boire vn breuuage fait d'vne pinte de vin, d'ails pilez, & de dix blanc d'œufs : ou bien du ius de choux rouges meslé auec du vin blanc. Cepẽdant leur faut oster du tout l'auoyne & l'orge, & ne les sustenter que de fourrage & verdure propre, s'il s'en recouure selõ la saison.

Cheuaux malades, à traiter.

Difficulté d'vrine.

Mal de teste.

Le cruel mal de teste & rage du cheual, se guarit par vsage frequent d'ache, & de force son, dans lequel auras menusé de fueilles de laictue, & des pailles d'orge freiche cueillie fais le saigner du cerueau ou des temples, ou de tous deux, & l'establer en lieu bien obscur bas & tenebreux.

Pour la taye en l'œil.

Contre la suffusion ou taye de l'œil est vn singulier remede vn collyre fait du ius de l'herbe terrestre, pillee dans vn mortier de bois, ou bien du ius de la graine de lierre, ou des fueilles, battues & pillees dans vn mortier en eau froide, ou plustost en vin: & cõtinuez ce remede par plusieurs iours soir & matin.

Oeil chassieux.

L'œil chassieux se guarit par vn collyre fait auec encens, myrrhe, amydon & miel fin.

Les auiues. Escrouelles.

Le cheual forbeu, ou trop tost apres le grand trauail sans estre promené & deslassé, engendre les auiues, qui ne different gueres des escrouelles, par ce que tant aux bestes qu'aux personnes l'escrouelle procede de la trop grãd froideur de l'eau, le gosier estant eschauffé, faut premierement faire fomentations chaudes & de choses propres sur la partie, pour esmouuoir l'humeur, puis appliquer cataplasme composé de farine d'orge, & trois onces de resiné, le tout cuit à perfectiõ, en vin vermeil bon & puissant: & quand la matiere sera assemblee & prõpte à suppuration, il faut donner le coup de lancette pour la faire sortir, puis en la cauité mettre tentes & plumaceaux, trempez en eau, huile, & sel.

Squinancie.

La squinancie, autrement le mal de gosier, & enflure de lãgue, demande premierement fomentation de toute la bouche & la langue auec l'eau chaude, puis liniment du fiel, ou amer de taureau. Et quant au breuuage, faut prendre huille vieille deux liures, vin vieil vn posson, dans le tout tu mesleras neuf figues grasses, auec neuf testes de porreaux, destrempe bien le tout ensemble: puis en fais decoction, à la fin de laquelle deuant la colature tu adiousteras du nitre biẽ broyé, ce que verras estre necessaire, du tout bien passé tu en feras vn breuuage, duquel entõneras en la bouche du cheual auec la corne, deux fois le iour soir & matin, vn demy septier pour fois. Pour son manger fais luy prendre de l'orge, ou vesse en verd: ou sinon de la farine d'orge, dans laquelle tu mesleras du nitre. Si tu luy tire du sang, sera du palais en necessité.

Mal des genciues & des dents.

Le mal des genciues & des dents aduient souuent au pou-

lain quād il dentit, & alors destremperas de la croye la meilleure que pourras recouurer, fust elle de reims, en bié fort vinaigre, & de ce luy en frotteras les maschoueres par dehors & plus à l'endroit ou il se resent.

Le cheual pousif, c'est à dire qui n'à point son vent à l'aise, & combien qu'il soit picqué, tiré, & fouetté, toutesfois il ne veut marcher, mais halette bien fort, & iette souspirs en abondance, mesmes en mangeant il ne cesse de tousser, à grand peine peut iamais receuoir guarison, vray que le mal estāt recent, comme cause de poulier ou vent poudreux, ou bien d'auoir mãgé quelque ordure dans sa prouende, le remede pourroit estre luy tirer sang des harts, & l'en charger à chaut par le poictral & sur le dos, ledit sang estant meslé auec du vin & de l'huile d'oliue, apres auoir continué cela cinq iours, les dits cinq iours suiuans luy faire tirer par les nazeaux de la lesiue, ou il y ait de l'huille mistionnee, puis luy bailler ce breuuage, seneué bien frit, soufre vif, semence de paradis, autant d'vn que d'autre, faits en poudre, de laquella tu feras decoction en hydromel, ou bien en feras composte bien espesse, de laquelle tu luy feras prendre tous les matins la grosseur d'vne grosse noix de iauge, auec du gros vin vermeil, mais bõ & genereux. Cheual pousif.

La toux recognoist de soy plusieurs causes, toutesfois celle qui prouient du coffre, comme des poumons & parties circonuoisines, ou bien des autres internes & inferieures nobles toutes, & de grande office, n'à point de plus souuerain remede que de fendre les nazeaux à la beste, & si apres cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire aualler auec la corne vne bonne chopine du breuuage sequent: prend fenugrec & semence de lin de chacun vn posson, gomme dragant, oliban, myrrhe, de chacun vne once, sucre gruyau d'ers, de chacun vne once, le tout bien pilé & passé par le sachet, feras infuser toute vne nuict en eau chaude, & le iour suiuant en bailleras a la beste, comme dit est: & ce continueras en y adioustant vn gobelet d'huille rosat, iusques à fin de guarison: Au surplus iamais ne faut tirer sang à la beste, de quelque endroit que ce soit, mais il sera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragant, auec de l'huille douce. Pour la toux du cheual.

La fiebure du cheual reçoit guarison par la saignee de la veine qui se trouue au milieu de la cuisse, quatre doigts, ou enuiron, au dessoubs du siege: sinon & au defaut d'icelle, de la Pour la fiebure du cheual.

veine du col vers le guarrot : & si tu vois qu'il ait mestier de breuuage, tu espraindras vne poignee de pourpier, & mesleras le ius auec la gomme de dragaut, & de l'encens fin, & vn peu de roses de prouins : le tout luy feras prendre auec de l'hydromel en petite quantité.

Cõtre les defaillances de cueur.

Contre les defaillances & mal de cueur est bon tenir le cheual fort chaudement, & luy bailler ce breuuage, myrrhe deux onces, gomme dragaut quatre onces, safran quatre dragmes, melilot en pouldre vne once, mercuriale vne liure, encens fin ce qui conuiendra en proportion, le tout meslé ensemble & reduit en pouldre reserueras à part pour l'vsage, qui sera de deux bonnes cueillerees pour prinse auec vne chopine d'eau, deux cueillerees de miel, & deux goubelets d'huile rosat. Ceste potion seruira par plusieurs iours iusques à ce que le cheual se trouue mieux. Et note que ce bruuage est encor propre aux arnez, & qui ont les membres trop roides.

Cheual arné.

Pour le cheual trop eschauffé.

Au cheual trop eschauffé, tu luy feras aualler auec la corne, en hyuer trois onces d'huile auec vne chopine de vin vermeil, & en Esté deux onces d'huile seulement auec la quantité de vin telle que dessus.

Pour les douleurs de ventre.

Aux douleurs de ventre, que lon nomme les ventrees, tu prendras semence de rue sauuage, ou de iardins, & la pileras bien fort, & auec du vin chaut luy en feras breuuage. C'est chose approuuee de prendre cinq ou neuf cantharides entieres, & les enueloper dans vn linge, lequel tu appliqueras contre la cuisse du cheual : & comme que ce soit, luy feras tenir quelque tẽps, cela prouoque l'vrine : mais garde-toy bien de luy en faire prẽdre en poudre, ny en clystere ny en breuuage.

Pour l'escorchure du dos.

A l'escorchure du dos recente, pren deux gros oignons, & en fais decoction en eau bouillante, puis tout chaud tant que le cheual le pourra endurer, tu les appliqueras sur le mal, toute l'enflure se partira en vne nuict. Autrement, prens du sel en pouldre, & le destrempe auec du fort vinaigre, en y adioustant vn moyau d'œuf, & de ce tout ensemble tu en frotteras la partie, & tu en verras l'experience.

Iauuisse.

La iauuisse a pour singulier remede le bruuage que s'ensuit : Pren semence de panais, & d'ache de chacun vne liure, fais le tout bouillir auec des lupins & du bon miel, & du tout bien parcoulé, fais-luy prendre chopine huict iours suiuans.

Durté de ventre

La durté du ventre se guarit par bruuage & clystere. Le

breuuage ſera tel, baillez-luy ordinairement de la poudre de rue ſauuage,auec la ſemẽce dicelle deſtrẽpee en bon vin vermeil:ou bien prens racine de flambe iaulne,auec ſemence d'anis & opopauax:& de ce tout enſemble pilé fort menu,en feras trois priſes,auec trois onces de bon vin vermeil,& autant d'huile d'olif, l'eſpace de trois iours : En clyſtere tu luy mettras ius de flambes deſlayé en trois liures de decoction de mauues, & poiree, & dans le tout adiouſteras nitre & fiente de pigeon, de chacun vne once, huile de laurier, & de rue,de chacũ trois onces. Apres qu'il aura receu le clyſtere,il le faut longuement & doucement pourmener. Quelques veteruiaires ont experimenté à ce mal la fiente de lieure, auec neuf cuillerees de miel,& quinze grains de poiure rond,de ce tout en faire breuuage, qui ſera pris auec la decoction de poix ciches ou choux rouges.

Pour la hargne & rupture lon tient qu'il n'y a rien ſi ſouuerain que prendre ſept onces cendre de ſarment, ou d'orme auec trois onces d'huile d'oliue, eſchalottes broyees, ſept en nombre,miel trois onces,beurre frais, & ſuif de cheureau de chacun vne once,ius de plantain trois onces auec du vin blãc vieil,ou de la decoctiõ de poix ciches, cela ſeruira pour trois priſes à iours ſuiuants. Pour la hargne.

Pour la galle faut tirer du ſang des parties cõuenables ſelon l'endroit ou le mal eſt,pour purge cõuenable & ſuffiſante ſera bon d'vſer de la poudre de racine de concombre ſauuage,meſlee auec du nitre & baillee à la corne,auec du vin blãc, le medicament ſouuent preſenté,purge les humeurs mauuaiſes pour remede exterieur,prend ſoufre viſ,poix graſſe,bituine de Iudee nommé aſphaltum meſle le tout, & le diſſous en beurre frais-ſalé : de ceſt vnguent tu feras frotter la beſte par tout le corps,au plus chaud du ſoleil,& à pluſieurs perſonnes & longuemẽt.Si mieux tu n'aimes fort vinaigre demy-ſeptier poix-reſine quatre onces,poix de cedre ou de gomme, d'iceluy quatre onces, meſle le tout bien enſemble en vnguent, auec de l'vrine d'homme & eau tiede, y adiouſtant ſein doux & huile vieil de chacun trois onces,fais en liniment ou ceroome,s'il ne te ſemble meilleur le lauer par tout,ou bien fomenter auec l'vrine & l'eau tiede,puis paſſer ton liniment par deſſus,l'herbe appellee chododaphne cuitte en huile,i'entens les fueilles ſeulement, eſt vn remede bien exquis à ce mal, en y Pour la galle.

adiouſtant de la poix graſſe, du vinaigre, & de la cire: & aye ſouuenance en toute friction ou bien onction que tu feras, de frotter touſiours la beſte à contrepoil.

Quand le cheual ſe ſent mal d'auoir mangé mauuais foin ou auoine, tu luy feras ce breuuage, prendras la taye du dedãs de iuſier de trois poulets, & les feras bien ſeicher au four, puis les puluériſeras auec demie once de poyure, & quatre cueillerees de miel, & vne once de poudre d'encens fin, fais luy prẽdre ce remede auec chopine de vin tiede.

Colique du cheual.

Contre la colique, cabaret fueille & racine, perſil, fenoil, de chacun vne once, poyure noir deux onces, mairubium vne once, garderobe demie once, miel fin vn poſſon, cuys bien & eſcume le tout enſemble, & en fais trochiſques en groſſeur de noix aueleines, & auec vn demy-ſeptier de bonvin tu en feras prẽdre à la beſte en façon de breuuage. Et le iour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerees & démie ſemence de fenoil, & luy feras aualler promptemẽt auec le vin: & le couuriras fort, pour le faire ſuer.

Cheual clochãt.

Pour le cheual qui cloche à cauſe des nerfs refoulez, pren ſuif de bouc vne liure, molibdene demie liure, reſine vne liure couperoſe demie liure, fais en vnguent.

Et pour le genoil enflé, pren chopine de fort vinaigre, dãs lequel tu deſtrẽperas vn peu de ſel, cuyure bruſlé demie liure ſynople ce qui ſera propre & neceſſaire.

Tumeurs inueterees.

Aux tumeurs dures & inueterees fais ce cerome, galbane deux onces, reſine vne liure, ammoniac demie liure, poix noire autant, cire vne liure, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Contre les vers lumbrics.

Cõtre les vers & lumbricz fais cẽdre de bois d'oliuier, ou poudre d'aluine ſeiche auec la graine & de lupins cruds & de cẽtauree autant d'vn que d'autre, auec deux onces de ſemence de raphane, corne de cerf vne once: & auec vin blanc, ſeruira à prendre à trois fois, le iour ſuiuant les trois que deſſus, tu luy feras cliſtere de decoction d'aluyne & de ruë, y mettãt au paſſer deux amers de beuf, & vne once d'aloé.

Contre la courance.

Contre le flux de ventre que lon nomme la courance, ſert beaucoup le breuuage fait de poudre de galies, auec vin vermeil & farine d'amydon deſtrempez enſemble: ou bien ſi le flux aduient par morfondure, baillez de ſoupes trempees en vin vermeil doux & eau roſe: & luy frottez les reins & le vẽtre

tre auec du vin vermeil, de l'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 decoction de froument auec sain doux & poudre d'escorce de grenade seiche, & le tout passeras pour en faire breuuage & luy donneras tous les matins, sans le faire aucunement trauailler : pareillement feras cataplasme sur le dos & sur les reins auec de la centinode, du bol d'armenie, & du sang de la beste meslez ensemble auec du fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encor seruir & profiter aux errenez & eslancez. Flux de sang.

Le cheual quelquesfois en mangeant son foin, à deuoré quelque beste venimeuse, comme scorpion, araigne, escargot que lon nomme bupreste, lors il le faut faire courir iusques à suer, puis hastiuement luy tirer du sang du palaiz, lequel aussi tost qu'il sera tiré, luy feras aualler tout chaut à mesure qu'il sortira : pour viande, tu luy feras prendre porreaux & froument cuits ensemble. Contre le venin deuoré.

Pour la morsure de vipere, vaut beaucoup vn coq tout vif, ouuert par le milieu du corps, & chaudemẽt appliqué sur la playe, puis tout soubdain, vn breuuage de poudre de racine de flambe iaune, auec du fort vin & du sel : ou bien la recine, fueille & fruit de la couleuree mises en cendre & beuë auec de bon vin. Contre morsure de vipere.

La morsure du chien enragé à pour singulier remede auãt les neuf iours la fleur de sainct foin bruslee & meslee, auec du vieil oingt, appliquee sur la playe, ou bien la piler auec le vin blanc vieil, & la luy faire boire. Aussi la racine d'esglãtier mise en poudre sur la playe, ou luy faire aualler, auec bon vin vieil. Item graine de suseau ou ius des fueilles d'iceluy. Cõtre morsure du chiẽ enragé.

La fiente de poulle, auallee par fortune apporte des trenchees au cheual, à quoy pren ache vieil, & en seiche deux onces, & les luy faits boire auec du vin & du miel : puis le promeine iusques à ce que le ventre luy brouisse, & qu'il face la premiere egestion.

Plus ample traitté & curation des maladies des cheuaux, pourras trouuer à la Veterinaire de P. Vegece, que i'ay traduit, ou plustost Paraphrasté, de Latin en François, combien qu'vn Bernard du Poy-monclar s'en soit attribué l'honneur. Veterinaire de P. Vegece, traduitte par l'autheur de ce liure

[Sic vos non vobis vellera fertis oues.]

L'Asne. Chap. 24.

Ombien que l'asne soit vn bestial vil & contemptible, toutesfois il est tres-necessaire en toute maison champaistre, parce qu'il trauaille & fait de la besongne necessaire plus qu'il n'est grand & corpulent: comme a tourner la meule & moudre le bled, porter le bled au moulin, & plusieurs vtensiles à la ville & rapporter sur son dos, labourer la terre legere & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont pas trop chargez: sans la commodité du laict d'asnesse, qui est vn souuerain remede pour les tabides & autres maladies semblables. Parquoy le bon pere de famille luy doit donner vn gouuerneur, lequel toutesfois ne pouuoit auoir beaucoup de peine à le traiter, car il est aise & 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 & feurres que lon trouue communément presqu'en tout païs: il n'empire point pour estre mal pensé & traitté de celuy qui l'aura en garde: il endure aisement les coups & la faim, & n'est facile à tomber malade: toutesfois l'asnier sera soigneux de faire saillir l'asnesse en temps opportun, à sçauoir, à la my Iuing, & non auãt trois ans iusques à dix, & alors doit soulager l'asnesse pour le regard de son fruit, au contraire ne laisser aucunement le masle sans trauail, par ce q̃ trop grand repos le rẽd paresseux. Fera nourrir le petit asnon du laict de sa mere iusques à deux ans, ou bien du laict de iument à fin que ce soit quelque chose de meilleur: ne fera trauailler l'asnon auant l'aage de trois ans. Bref sera curieux de les guarir quãd ils serõt malades (iaçoit q̃ cõme il a esté dit ce bestial n'est pas beaucoup subiect à maladies) & vsera de semblables remedes qu'aux cheuaux malades.

Laict d'asnesse singulier pour les tabides.

Repos rend l'asne paresseux.

Maladies de l'asne.

Le Muletier. Chap. 25.

LE bon pere de famille ne doit estre desgarny des choses necessaires à sa maison tant pour sa nourriture, que pour son aise. Parquoy, encor qu'à vn besoin il se puisse passer de mulets, ayant commodité de cheuaux pour se faire porter à la ville & autres lieux où ses

affaires l'appelleront, toutesfois les mulets luy sont aucunement necessaires pour son aise, soit qu'il ne vueille vser de cheuaux mais de mulets pour aller plus doucement, soit que par sa vieillesse ou male santé de son corps, il ne puisse endurer le trauail du cheual, mais soit contraint de se faire porter en lictiere. I'adiousteray de surcroist qu'en d'aucuns païs, cõme en Auuergne, pour la rarité de cheuaux & beufs, les mulets sont en grand pris, & lon vse d'iceux pour labourer la terre, trauailler & faire autres choses necessaires à la commodité & entretenement de la maison rustique.

Le profit du mulet.

Mulets d'Auuergne.

Le gouuernement & charge des mulets est pareille à celle des cheuaux, tant pour leur nourriture, pasture, harnas, que guerison des maladies ausquelles ils sont subiects, ainsi en ferons plus courte description, & laisserons l'entiere cognoissance de la nourriture & traittement de ce bestial aux Auuergnacs, ausquels pour la cõmodité du païs il est de plus grande recõmandation: toutesfois pour en parler sommairement, le muletier ne doit point seulement estre soigneux de la bonne nourriture de ses mulets, mais aussi de tirer du profit d'eux tant pour le seruice de son maistre, que pour l'augmentation de son bien. Le profit que lon peut tirer d'eux consiste principalement en beaux haras, parquoy le muletier doit chercher & choisir vn bon & beau masle, & pareillement vne femelle 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 d'asne en iument, ou de cheual en asnesse, toutesfois les meilleurs sont ceux de l'asne en la iument: car ceux qui sont d'vn cheual & d'vne asnesse, iaçoit qu'ils portent le nom de leur pere, c'est à sçauoir, mulets cheualins, toutesfois resemblent du tout à leurs meres. Parquoy le meilleur est pour auoir des beaux mulets, faire vne asne estalon, qui soit beau & de bonne race & bien experimenté. Il le faut choisir grand de corpulẽce, le col puissant, les costes fortes & larges, la poictrine ouuerte & musculeuse, les cuisses charnues, les iambes troussees, noir de couleur ou mouscheté: car communément les asnes sont de poil de souris: mais ce poil n'est plaisant en vne mulle: la iument doit estre au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membrue, à fin qu'elle recoiue & porte facilement la semence discordante à son ventre, & d'autre espece qu'elle n'est: & qu'elle

Diuersité de la generation des mules & mulets.

Estalon.

Beauté d'estalõ.

donne à ſon fruit non ſeulement les dons du corps, mais auſsi de l'eſprit: le petit demeure au ventre de ſa mere douze mois, lequel ſorty doit eſtre traitté à la façon des petits poulains.

Maladies des mules & mulets

Le mulet eſt ſubiect à meſmes maladies que le cheual, comme dict eſt: toutesfois ie ne vueil oublier quelques maladies particulieres à ce beſtial, deſquelles ſ'enſuiuent les remedes. Au mulet qui a la fiebure, faut bailler des choux cruds. Quand il ſouſpire ſouuent & a l'aleine courte, le faut ſaigner, puis luy faire aualler trois demy ſextiers de vin auec demie once d'huile & d'encens, & du ius de marrube enuiron trois poſſons. S'il a les mulles & galles aux paſturons, il faudra mettre deſſus de la farine d'orge, & ouurir l'apoſtume ſi aucune y a. On luy oſte la maigreur & langueur par breuuages frequents d'vne demie once de ſoulfre batu, vn œuf crud, & le poids d'vn drachme de myrrhe auec du vin, ce meſme remede eſt bon à la douleur du ventre & à la toux. S'il eſt laſſé & eſchauffé, on luy iette de la graiſſe dans la gorge, & du vin.

Fiebure.

Difficulté d'aleine.

Galles aux paſturons.

Maigreur.

Toux.

Colique.

Laſsitude & eſchauffaiſon.

Fin du premier liure de la maiſon Ruſtique.

Second liure de la maiſon RVSTIQVE:

LES IARDINS.

L'aſsiette & pourpris des iardins, tant potager que parterre.

CHAP. I.

MAINTENANT eſt beſoing qu'entendions à la deſcription de la culture, & labeur de la terre, apres auoir diſcouru ce qu'appartient au baſtiment, & pourpris de la ferme, office du pere de famille, du fermier & de ſes gẽs, & generalemẽt de ce qui concerne le profit du beſtial. Nous commencerons donc ſuiuãt l'ordre cy deuant propoſé à deſcrire les iardins, en premier lieu le iardin potager, lequel à eſté diuiſé & dreſſé à coſté du parterre, ſeparé d'auec iceluy, par le moyen d'vne grãde allee de trois toyſes de large, ayant le puys, ou les conduits de la fontaine au milieu [ſi vous n'auez la commodité de faire vn puys particulier au milieu de chacun iardin] & encor d'vne haye vifue bien eſpeſſe, qui pourra auoir trois entrees, l'vne vers le baſtimẽt, l'autre à l'endroit du puys, ou de la fontaine, & l'autre contre la cloſture du verger. Et ſera plantee de coudres, groſeliers blancs & rouges, poiſuries, framboyſiers, eſglantiers, ronces, cheureſeuil, viornes, houſſeaux, ſuzeaux entremeſlez par voye d'aubepins, pommiers ſauuages, & de paradis, cormiers, neſſliers & troeſnes, car il faut qu'elle ſoit plus

Haye vifue.

espesse & de plus grande defence que l'autre, pour le danger du bestial eschappé, qui peut plus faire de dommage au profit, qu'au plaisir de son maistre.

Pente des iardins.

La situation des iardins dessusdits, pour la commodité de leur labeur, doit estre vn peu à pente pour la cheute & descente des eaux du ciel, & du ius du fumier qui tousiours coulera en bas le long des allees par les pluyes, & amẽdera le gueret: & à costé de chacun d'iceux iardins, dans le pourpris du bastimẽt & closture, si faire se peut, tiendront deux autres iardins separez par autres hayes, & grand chemin entre deux.

Chemin es iardins.

Sçauoir est du costé du iardin potager, vn iardin particulier aux chanures, lin, saffran, pastel & autres choses de mesnage & profit que requiert sa particuliere culture: & du costé du parterre vn autre iardin aux legumes, comme poix, febues, vesses, riz, paniz, millet, qui seruent grandement à la nourriture de la famille.

Quel doit estre le terroir & labourage des iardins. *Chap. 2.*

LA terre du iardin doit estre amendee vn an auant qu'estre beschee pour y semer, & apres estre beschee & fumee de rechef, ou marnee, il la faut laisser rasseoir & prendre son fien & sa marne, & quant à la nature & bonté d'icelle, elle ne vaut rien argilleuse, croyeuse, ny sablõneuse, mais doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui sesmye aisément en la frayant, & remuant aux doigts.

La forme des hayes des iardins. *Chap. 3.*

LA haye viue separant le potager d'auec le parterre, veut estre plantee, & dressee des plantes susdites au moys de Nouembre, & au commẽcement d'Octobre, fort beschee & amandee en pied, couppee par la racine, & esmondee tous les ans pour l'arrondir, & espessir, & faut laisser grossir &

monter amont les arbres par voye pour ſeruir de pieux, & de perches à treille, & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en voſtre haye, & aux autres qui ſepareront le meſnager, & les legumes ſera le meilleur, pour fagottage tous les ans à fin de les faire groſsir, & auſsi pour le marrain de vos charrues & autres harnas.

Des treilles du iardin potager.
Chap. 4.

Out ainſi que le parterre ſera circuy de berceaux couuerts de ioſſemin, ſeau noſtre dame, roſes muſquees, & autres ſingularitez, auſsi ſera le iardin potager entouré de treilles, de ieune bourdelats, ou du meilleur complant du païs, pour le verius de la prouiſion & profit du meſnage.

La façon des treilles, ſera en forme d'auuent (car les berceaux couſtent trop à entretenir) à fin de dreſſer quelques couches par deſſoubs, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand ſolage, en y laiſſant toutesfois vne allee de trois pieds de couſté & d'autre pour le labeur de la treille, & faudra mettre les meilleurs & plus gros complants à la veuë du midy : & ne les tailler ſi long que le bois ne puiſſe groſsir: car il n'eſt que le bon pied & gros pour faire beau fruit, ne doit eſtre la treille ſi drue ny eſpeſſe: & la faut monter de neuf tout les cinq annees, & rafraichir & relier tous les ans du bois de voſtre ſaulſaye & ozeraye, ou de geneure de voſtre garenne. Ne liez eſtroit les perches de la treille ny les ſeps meſmes contre vos arbres de la haye qui ſeruiront de pieux, car le lien entreroit dans l'eſcorce quand ils groſsiroyent & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deſchauſſer vos ſeps en hyuer & marquetter le ieune bois, pour en faire du complant à reuendre, & pour touſiours la mieux peupler, ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demeurant le labeur de la treille eſt pareil à celuy de la vigne, & ſeroit choſe ſuperflue d'en traitter plus longuemẽt en ceſt endroit. Parquoy faudra auoir recours au gouuernement de la vigne qui ſera cy apres declairé.

Façon de treilles

Liëure des perches de la treille

Labeur de la treille pareil à celuy de la vigne.

Le labour du iardin potager. Chap. 5.

Vant au labour du iardin potager, ou de mesnage, lon en doit faire la premiere façon en Nouembre, apres toutesfois qu'il aura ou an ou demy an deuant estre fumé, & bien engraissé : car il n'y à si bonne terre qui ne s'amaigrisse, & deschee en longue iachere. Parquoy faut que le friche qu'aurez dedié à voz iardins, soit premierement espierré, puis beschè en vif fons, & les meschãtes herbes extirpees iusques au bout des racines, desquelles la bonne mesnagere pourra faire bonnes cendres. Puis amẽdé de menu siens de vache & de cheual bien meslé, bien pourry, & longuement reposé. Pour la secõde façon sera labouré à la houë, de bout à autre : & en labourãt meslerez tresbien le siens ou la marne parmy la terre. Pour la tierce façon sera esmotté, fait vny, & rastelé en platte-forme, & du dos du ratteau en passant, ferez le dessaing de voz planches, & des chemins entre icelles si longs & si larges que faire pourrez, selon le pourpris & capacité de vostre lieu. Et faut obseruer que vous puissiez aiamber & estendre voz bras de costé à autre de la largeur de voz planches : & quant voz chemins d'entre icelles aurõt deux pieds de largeur, sera bien assez: car de plus n'est que terre perduë.

Toute terre par longue iachere s'amaigrist.

Cendres faites d'herbes.

La disposition des planches du iardin potager. Chap. 6.

Vous disposerez voz planches au milieu de vostre iardin, en sorte que celle des naueaux aye le plus d'espace, & apres celle des choux, ioignant lesquelles en ferez deux, l'vne pour les deux sortes de raues, apres lesquelles plãches, ferez vn chemin de trois pieds de largeur, apres lequel vous dresserez autres planches particulieres, pour les espinars, poiree, arroches, roquette, persil, & ozeille.

Puis ferez encor vn chemin large d'autres trois pieds : & au dela d'iceluy esquarrirez vne plãche pour les porreaux, & ciuots : & ioignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboulles, & pour les ails, eschalottes, & panaiz. Au dela de ces planches

Naueaux. Choux. Panaiz.

Raues.

Espinars. Porreaux & ciuots.

Oignons & ciboulles.

planches dresserez vn grand chemin de trois pieds & demy: & apres iceluy ferez plusieurs plãches de boutteures, tant pour la reserue du iardin d'odeurs, comme pour voz hayes: & encor pour les potages d'hyuer. Et sera bon dresser à ceste fin vne planche de sauge, & vne autre d'hyssope, aussi vne de thym, & vne de mariolaine, autre de lauande, & autre de rosmarin, auronce & menu cipres, encor vne de sarriette & hyssope, de cost, de basiliq, aspic, baume, pouliot, & vne de camomille pour faire les sieges & labyrinthes que lon nomme dedalus.

Sauge & hyssope.

Labyrinthes, ou dedalus.

Sera bon aussi pour les necessitez [car la fermiere doit entẽdre plusieurs remedes pour les maladies, & ne faut doubter que n'ayons apris beaucoup de remedes par les femmes] esquarrir sur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruitier, aucunes planches pour les herbes medecinales, comme valeriane, millefueil, espargoutte, armoyse, cabaret, iombarde, patience, mercuriale, paritoire, & autres semblables.

Herbes medecinales.

L'asiette des couches du iardin potager.

Chap. 7.

L'endroit ou donne le soleil de midy, vous dresserez voz couches moyennement hautes, bien entremeslees de terre & de fiens de cheual, & les lairrez reposer quelque temps auant q̃ d'y rien semer. En l'vne desquelles planches vous semerez au Croissant de la lune de Mars vostre graine de laictue, & de pourpier [car elles viẽnent aussi tost de Mars que de Feburier] pour les replanter en leurs planches, quãt elle serõt hautes de demy doigt. En ceste mesme couche vous pourrez mettre graine de pipinelle, corne de cerf, & trippe-madame, auec ozeille d'ãgleterre, & autres sortes pour les salades, le tout espez & pesle-mesle pour les mettre separeement, & au large quand elles seront leuees.

Graine de laictue.

Entẽdez tresbiẽ à voz graines qu'elles ne soyẽt trop vieilles esuãtees, mouillees, moysies ou entichees, & aux borts de ceste couche à la largeur de deux palmes, semerez l'artichaud.

Electiõ des graines.

Vous ferez aussi vne planche pour les herbes fines qui en hyuer seruẽt sciches aux potages, & de boutturés pour le iardin à fleurs, comme sont le baume franc, le basilicq, le cost, le thym, l'hyssope, la sarriette, la mariolaine & la sauge.

Herbes fines.

Encor sera bon en faire vne pour semer les graines de citrons, orenges, limons, pousilles, grenades, lauriers, myrtes, dattes : & puis qu'ils sont difficiles à faire venir en ceste part par ce que l'air n'y est marin ne si propre, & faut bien aduiser en les plantant, ou semant, que lon mette le plus petit bout à mont, & que lon ne les assee de plat : & quand les citrons & les semblables semences seront venus & leuez, il les faut transplanter en casses qui se puissent rouler çà & là, pour les defendre de trop grand chaud & froid, & les couurir & mignarder selon les saisons, comme sera dit cy apres.

Graines difficiles à faire venir.

En vne autre couche, qui sera bien longue, & vers les hayes vifues & les treilles, vous y semerez de concombres, citrouilles, & courges longues, & rondes.

Concombres & citrouilles.

En la quarte, lougue & estroitte comme la precedente [parce qu'il les faut souuent arrouser & mettre de l'eau en pied] semez-y des melons de plusieurs sortes.

Melons.

Et pour le danger des volailles & oyseaux, iettez des espines assez drues sur voz couches, & si elles sont semees en croissant de la lune de Feburier, pour les haster, voire encor que ce soit en Mars, espandez sur les espines, de la paille assez claire, & la faites plus drue pour le danger des gelees, lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il aduient quelques annees, mettez au lieu de paille, des vieilles nattes ou des gluits entiers, de sorte qu'ils ne poisent sur la terre, & ne puissent greuer ce qui leuera. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, comme le concombre, melon, & autres fruits, separez-le moyennement, & l'arrousez souuent d'eau tiedie au soleil, & tiree de long temps deuant, & reposee en l'auge ou tonneau qui est pres du puys: toutesfois que toutes herbes & fruits de potages que lon met sur couches amendent fort au replanter : ce que lon fait aussi pour les affranchir, & rendre leur saueur meilleure.

Le temps de semer le potager. *Chap. 8.*

Vertu du croissant de la lune.

Outes graines desquelles le iardin potager est fourny, se doiuent semer en croissant, depuis le premier iour iusques au sixiesme, celles qui sont semees en decours ou elles sont tardiues, ou elles ne valēt rien, sans ce qu'encor que vous

ſemez en croiſſant, il aduient quelquesfois que combien que vos graines ſoyent graſſes, groſſes, & qui facent la farine blanche, & ne ſoyent aucunement corrompues & endommagees, toutesfois quelque mauuaiſe conſtellation [que les iardiniers nomment cours du ciel] empeſche qu'elles ne profitent & puiſſent croiſtre. Cours du ciel.

Si lon veut ſemer graines en Eſté, faut que ce ſoit ſur le croiſſant de Iuillet, & d'Aouſt, & en Automne ſur les mois de Septembre & d'Octobre, & comme auſsi en renouueau en Feburier & en Mars. Semer graines en Eſté.

Les choux & eſpinars de toutes ſortes, la cichoree blanche, les aux, porreaux, & oignons ſe ſement en Automne, & endurent l'hyuer.

Les naueaux, raues, refforts, paſtenades, carottes, perſil, fenouil, & autres herbes dont la racine eſt bonne aux potages, ſe ſement en Iuillet és païs chauds, & en Aouſt és païs mediocres, & en Septembre és païs froids.

La laictue, ozeille, pourpier, corne de cerf, trippe ma dame, poiree ou bette, & autres herbes tendres, & encor les artichauds, ſe ſemer t en printemps, & le plus ſouuent auſsi toſt viennent celles de Mars, & d'Apuril, que de Feburier, ſelon la diuerſité du temps. Herbes tendres.

Planter, replanter, cueillir & garder les herbes potageres. Chap. 9.

On tranſplante les herbes pour les affrãchir, & faire plus grandes: & ce fait-on, ou de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq fueilles hors de terre, & ce peut lon faire en toutes ſaiſons, mais que le temps ſoit humide, & pluuieux: & les doit-on mettre en terre bien fournie, & graſſe, ſans autre amendement de ſiens. Si le temps n'eſt pluuieux, il faut les arrouſer apres qu'elles ſeront miſes en terre aſſez auant, & à d'aucunes faut trancher les bouts des racines & les planter au large, à fin que lon les puiſſe ſarcler & ſerfouïr quand beſoing ſera. Tranſplãtation. Humidité du tẽps à obſeruer.

Les boutteures pour le iardin d'odeurs, ſe font auſsi en Boutteures.

toutes saisons, & des reiectons de l'annee en prenant partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre : ou bien en le fendant par bas, & y mettant vn grain d'auoine en la fente, & à l'entour quelques autres grains d'icelle auoine.

Les espinars, arroches, persil & serfueil, ne valent rien transplantez.

Sarclemẽt d'herbes.

Lon sarcle les bõnes herbes pour oster les mauuaises, qui consomment leur nourriture, & les offusquent, cela doit estre fait auec cerfouettes, quant elles sont encor petites, & auec la main quand les herbes à potages sont desia fortes & grandes.

Serfouyment.

Lon les serfouist tant pour le poix de la terre, cõme pour l'esgoust des eaux, & pour le deffoulement des pieds des personnes dont la terre s'endurcit.

Cueillette.

On cueille les racines, quand les fueilles de l'herbe sont cheutes: & pareillemẽt lon cueille les fleurs, comme bourroche, buglose, toutebonne & souciz, quand elles sont entierement ouuertes: cõme aussi lon prent les fueilles & herbes entieres quand elles sont venuës à perfection. Les fruits comme melons, concombres, cytroulles, & courges quand ils iaunissent, & sont venuz à leur accomplissemẽt. Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre iusques à ce qu'ils soyẽt outres, puis les mettre en reserue iusques au temps de les semer: & les faut cueillir en clair temps, & en decours.

Saison de cueillir semences.

Les semences se prennent quant l'herbe est toute couchee & seiche.

Garde des fleurs & semences.

Les herbes & fleurs doiuent estre gardees en lieux clos & obscurs, & les semences en des sachets, ou vaisseaux de terre, qui ayent la bouche estroicte, ou dedans des boettes, ou bien dedans des calebasses bien estouppees. Les semences des oignons, ciboules, & porreaux, comme aussi du pauot, se gardent en leurs gaines, ou escorces.

Garde des racines.

Les racines se gardent en la caue sur le sable ou grauoir bien delié & quelque peu couuertes, toutesfois auant que les enfermer, les faut diligemment preparer, à sçauoir, dés qu'elles seront hors de terre, faudra soingneusement les lauer auec de l'eau clere, puis leur oster toutes les petites fibres, & apres les seicher ou à l'vmbre si elles sont rares & tenuës, cõme les racines de fenoil, cichoree & autres semblables: ou au soleil si elles sont denses, crasses & espesses.

Lon obseruera ce moyen aux fleurs, herbes, & semence

auant que de les mettre en quelque lieu pour les garder, combien que le conseil du prince des medecins Hippocrates est, que les herbes fleurs & racines, tant recentes que seiches ne soyent mises aucunement au vent pour estre gardees, mais plustost enfermees en des vaisseaux ou autres receptacles semblables, à fin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroyent facilement estans exposees au vent.

Des herbes pour les potages en particulier: & premierement, des choux.

Chap. 10.

LEs choux communs que lon appelle longs ou verds, doiuent estre semez à la my Aoust, ou en Septembre, qui en veut auoir les fueilles en caresme, & l'hyuer. On les plante en Octobre & replante en Decembre pour en prendre les fueilles en hyuer, & la graine en Iuing & Iuillet, & pour les faire plus touffus, combiẽ qu'aux autres saisons de l'annee, on y peut aussi entẽdre: mais ce n'est si commodément. Et prenez bien garde que vostre semence ne soit trop vieille: car elle produiroit des refforts, c'est pourquoy lon dit, Semez-y des choux, il y viẽdra des raues ou des naueaux: toutesfois qu'elle dure six ans en nature, si elle est bien gardee. Choux cõmuns. Semence trop vieille. Prouerbe.

Les choux cabuz, que lon nomme blancs, ou en pomme, se sement sur couches, & se replantent en terre franche & bien amendee, quand ils commencent à monter en tronc: & aiment l'air froid, car en air chaud, ils ne pourroyent viure, & les faut couurir de paille pour les faire mieux pommer, & blanchir. Choux cabuz.

Les choux tortus, crespus, & Romains, qui sont de nature plus tendre & delicate, se sement en Mars, & se plantent le long de l'annee, & demandent souuent estre arrousés. Choux tortus.

Quand vous voyez que la fueille du chou blesmit, ou iaunit, c'est signe qu'il luy faut de l'eau, & luy ostez souuent les fueilles iaunes & percees, ou pourries, ou seiches, car cela le feroit mourrir.

Choux rouges.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier.

Ne prenez iamais la cime du chou Romain crespu, n'autre pour vostre vsage, mais tousiours les fueilles, depuis ladite cime en bas.

Plantation de choux.

Toutes manieres de choux se plantent en toutes saisons, pourueu qu'il ne face trop froid, ne trop chaut. Et quãt vous les plantez, rongnez leur la racine, de peur qu'elle ne soit repliee, ou rebourfee en terre. Et ne les mettez si auant que le sommet ne surmonte.

Arrousemẽt de choux.

Aucuns les arrousent d'eau sallee, pour les faire plus tendres, & autres leur sement du salpestre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menu criblees pour les garentir des pussons, chenilles, & autre vermine. Sur tout, le chou ne doit estre plãté pres de la vigne, ny la vigne pres du chou, car il y a si grãde inimitié entre ces deux plantes: que les deux plãtez en vn mesme terroir, ayants pris quelque croissance, se retournent arriere l'vn de l'autre, & n'en sont tant fructueux, qu'il soit vray, si lon mesle du vin tant soit peu au pot ou cuira le chou, le chou ne cuira par apres & si il corrompra sa couleur.

Inimitié entre la vigne, le vin & le chou.

La laictue. *Chap. 11.*

LA laictue se seme dru & espes, cõme le chou, mais en Mars principalement: car elle ne peut tant endurer le froid, ny le chaut. Toutesfois que semee en Septembre elle sendurciroit, pour l'hyuer, & peut durer quelque tẽps replantee: il la faut arrouser de deux ou trois iours l'vn, si le temps n'est moite & pluuieux. Et en la semant la faut arrouser pour doute que la chaleur du fiens ne iette la semence hors. Estant venue sur la couche, de la hauteur de quatre ou cinq fueilles, il la faut replanter en terre grasse & loing l'vne de l'autre, & les arrouser en pied, mais qu'il ne gele point, & ne face trop grand chaleur.

Laictue crespelue & pommee. Laictue Romaine.

Lon ne replante point la petite laictue, ny la commune, mais la grosse que lõ veut estre crespeluë, & pommee, ou que lon nomme Romaine, qui a la semence blanche, & plus grosse: car par la replanter, elle en deuient plus belle & plus grosse

& de ſaueur plus douce.

Si vous la voulez belle & blanche, liez-en la cyme deux iours auparauant que la tirer de la couche, ou la replanter de de lieu à autre : & la poudrez de ſablon par deſſus.

La laictue pommee & fueillue, & creſpue, & qui ne vient haute, ſe fait en la deſchauſſant en pied apres qu'elle eſt replantee : peut auoir la hauteur d'vn palme, & luy mettez du fiens de vache bien frais à la racine, puis la rechauſſez & arrouſez, & ſi toſt qu'elle ſera en force, fendez-luy le germe & la couurez d'vn pot de terre, qui ſoit neuf, en ſorte que la cyme ſoit rabatue, & par ce moyen elle viendra touffue, pommee, & blãche: ou bien ſi vous voulez auoir de belles laictues deux iours au parauant que les arracher, il leur faut lier la cyme : car ainſi elles deuiendront blanches & belles. Pareillement le ſablon ietté par deſſus, les fait deuenir blanches. Laictue põmee.

Pour la faire de bonne odeur, Semez-la auec la graine de cytrons, où par trois iours faites tremper la graine en eau ou de damars, ou de parfum. Bonne odeur és laictues.

Pour la faire meſler auec autres herbes de ſalade, comme ozeille, roquette, & ſemblables, toutes prouenans d'vne meſme racine, mettez toutes les graines diuerſes dans vne crotte de brebis bien creuſee au propre, puis la plãtez bien profond, ou enuiron dixhuit doigts en terre, & arrouſez ſouuent & peu à peu, & y prenez grand ſoing quand elle ſortira de terre.

Les autres rompent & eſmient trois ou quatre crottes de cheures ou de brebis, & mettent les graines parmy, & les couurent de linge bien deſlié en forme de nouuer, & les plantant comme deſſus, auec la diligence quand elles ſortent.

L'endiue. *Chap.* 12.

L'Endiue autrement nommee ſcariole ou laictue aigre ſert plus en medecine, qu'autrement, & ne ſe cultiue aux iardins, par ce qu'elle eſt touſiours amere, combien qu'elle ſoit des eſpeces de laictues. Vray qu'à ſouuent la replanter & tranſporter de lieu à autre, elle peut chager de nature, & ſans grand peine du iardinier elle vient.

Cichorce. *Chap. 13.*

A cichoree eſt de la nature de l'endiue, & ſans la culture & bon traittemẽt retient touſiours ſon amertume, mais l'vſage en eſt es ſalades d'hyuer, & lors lõ l'appelle cichoree blãche, & pource fait, on la replante à la fin d'Aouſt, puis au commẽcement de Septembre, que ſes fueilles ſont grãdes, lon la deſplante ſans rien froiſſer, & auec vn petit brin de ferre lõ lie ſes fueilles enſemble tout doucement ſans cõtrainte, puis lon la couche en terre bien fumee, les fueilles plongees & couuertes: & la racine cõtremont, & au deſſus y fait lon quelque couuerture en maniere de loge, ou lon y iette de la paille pour la garder de la gelee & du mauuais vent: autãt en fait on de l'endiue que lon trouue blanche quant on la retire, & eſt au manger aſſez delicate.

Artichaud. *Chap. 14.*

A plante de l'artichaud eſt autre que de l'endiue ou cichoree, car aux artichauds, on ne prẽd que les plus grandes fueilles auec leurs branches, & autant des groſſes tiges du milieu, qui ne ſeruent plus de rien apres que les œillets en ſont tirez & replantez, auſsi bien on à couſtume ietter par voye leſdits tiges, & les plõgent lon en terre biẽ fumee, la fueille amont, & la tige couchee & bien couuerte, & les garde lon ainſi en les arrouſant quelquesfois, ſi le tẽps n'eſt aſſez moite, pour en hyuer ou autre temps faire des cardes, & repicque lon les œillets en terre fumee, biẽ prouignez, & couuerts en hyuer, pour l'annee d'apres produire fruit nouueau.

Cardes.

Au demeurant lon fait ainſi de l'artichaud, quand au ſemer ſur couche & replanter ſur planches fumees, comme ſera dit cy apres aux melons, courges, concombres, & autres fruits.

Pourpier.

Pourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf. *Chap. 15.*

Ourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf, trippe-madame, percepierre, ou creste marine, & encor le soucy, se sement sur du fiens au printemps, & demandent à estre du commencement fort arrousez, & qui en veut auoir la graine, il les faut replanter, & les laisser croistre à perfection, & seicher.

Bettes & poiree. *Chap. 16.*

A poiree que lon nomme autrement bette iotte en Romans, se seme en tout temps, specialemẽt depuis Decembre, iusques en Mars, & en Aoust, pour auoir semence, qui dure bonne trois ans. Et pour cest effect, la faut replanter de cinq fueilles, & la serfouër, & bien nettoyer d'herbe, elle croist assez, & reuient encor qu'elle soit couppee, si elle est mise en terre grasse & bien fumee. Si voulez auoir des bettes qui soyent fort grandes & blanches, il faut couurir leur racine de fien de beuf recent, & leur fendre le germe, comme lon fait au porreau, & mettre par dessus vne pierre large ou vn carreau.

Arroches. *Chap. 17.*

Es arroches viennent naturellement sur terre fumee de fiens de cheual, & en lieu où autrefois y ait eu poiree : & deuiennent rouges, ainsi que la poiree, en lieu trop gras & fumé. Sinon, lon la seme en Feburier, Mars, & Apuril, & veut estre souuent arrousee. Aucuns la sement en Decembre pour en cueillir l'hyuer. La semence dure bonne quatre ans.

Espinars. *Chap. 18.*

Spinars ou espinoches, se sement en Septembre & Octobre, pour le Quaresme, & en Decembre, Ianuier, & Feburier pour l'Esté: celles endurent assez l'importunité du tẽps. Et qui les veut faire longuement durer & profiter, il leur faut tailler à vne fois la moitié de la tige, & à l'autre fois l'autre moitié.

Bourroche, buglose & langue de chien. *Chap. 19.*

Ourroche, buglose, & langue de chien, seruent en potage, quant leurs fueilles sont tendres: & leurs fleurs duisent en salade. Lon les seme en Aoust & Septembre, pour l'hyuer, & pour l'Esté en Apuril, & les peut on transplanter en tout temps, & en cueille lon la semence demy meure, à ce qu'elle ne faille hors de la cotte.

Porreaux, ciboules, ciuotz. *Chap. 20.*

Es porreaux, ciboules, & ciuots ne demandent terre si riche ny amendee que les herbes cy dessus nommees, & les peut lon semer en tout temps, sinon que pour en auoir la graine, il les faut semer en Decembre, Ianuier, & Feburier, pour la cueillir apres le mois de Mars, & my Aoust. Et si tost qu'ils auront esté semez, marchez sur les rayons, & ne les arrousez que quatre iours apres.

Lon les plante si tost qu'ils sont creuz de semence, ou par rayons, & lors on ne leur oste rien que les cimes, ou dans vn trou auec le baston: & adonc on leur emonde, & eschargotte lon les racines & les fueilles, en meslãt du sable auec de la terre où les planterez pour faire deuenir gros, mesmes en y mettant vn carreau sur la teste apres que les aurez plantez. Ce sera en Auril, May, & tout au lõg de Iuing, pour en auoir en Esté, en Aoust, Septembre, & Octobre, pour en auoir en hyuer: sur

tout les faut ſarcler & fumer ſouuent, principalement les porreaux, teſtus. Au demourant pour les groſsir bien fort, mettez grainé de concombre, ou de naueaux, dedans vne canne ou caſſe percee, & inſerez ceſte canne dans la teſte du porreau en le replantant, ou bien ſi voulez auoir des grands & gros porreaux faut mettre de leur graine tãt que trois doigts en pourront prendre, en vn vieil linge & ſale, & l'inſerer dans terre, puis le couurir de fien l'arrouſer incontinent : car tout le monceau de la graine aſſemblé & vny, fait vn grand & gros porreau.

Pourceline ou pourpier. *Chap. 21.*

LA pourceline ayme d'eſtre ſemee entre choux, oignons & porreaux: & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à reuenir ſans labour, toutesfois elle demande d'eſtre ſouuent arrouſee, & afin qu'elle ne face point de ſouche, elle doit eſtre miſe és vinbres des arbres, & en mottes pleines d'herbes.

Ails, oignons, eſchalottes, appetits. *Chap. 22.*

AIls, oignons, eſchalottes & appetits, veulent eſtre ſemez en Nouembre, en terre amendee: & demandẽt eſtre replantez en Apuril loing à loing, biẽ ſarclez & ſouuẽt labourez, pour les faire groſsir, & defenduz du vent de galerne: lon les cueille en decours, en temps ſerain & ſec, quand les fueilles ſont ſeiches: & dit lon, qui les ſeme & plante quant la lune eſt ſoubs terre, ils n'en ſentent ſi fort: au ſurplus lon les laboure ainſi que les porreaux. Mais il faut noter que les ails ayment la terre blanche, & les oignons la terre rouge: & que pour les faire venir grands, il leur faut en les plantant oſter les cimes, & deſnuer les teſtes: & vingt iours auant que les replãter, fouir la terre, & la laiſſer ſeicher, qu'elle n'ait aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne ſe pourriront point, il les faut plonger en eau chaude, & les faire ſeicher au ſoleil, & apres qu'ils ſeront ſecs, les mettre deſſus de la paille d'orge, en ſorte qu'il ne touchent point l'vn à l'autre.

Persil, anet, fenoil, anis, roquette. *Chap. 23.*

LE persil, l'anet, le fenoil, l'anis, la roquette, requierent pas grand labeur, & aiment terre pierreuse & sablonneuse. Ne demandent aussi grand solage: parquoy, sera bon les semer soubs les treilles: sur tout le persil demande fort estre arrousé, qu'ainsi ne soit quand il est semé ou planté pres de quelque fontaine ou ruisseau, il croist fort beau & en grande quantité. Et si quelqu'vn en veut auoir qui ait les feuilles larges, faut qu'il mette dans vn linge cler tant de graine qu'il en pourra prendre auec trois doigts: & la mettre ainsi dedãs les quarreaux: & qui le voudra crespu, il faudra piler la graine d'vn pilon de saul, tant qu'elle se descouure & despouille, puis l'enuelopper en linges, & la mettre en terre: Autrement sans auoir ceste peine on le peut faire crespu en quelque sorte qu'il soit semé, si on roulle vn cylindre ou pierre ronde par dessus aussi tost qu'il commence a croistre: il fait bon le semer depuis la my May iusques au solstice, car il demande aucunement la chaleur, plus que l'anet, & fenoil.

Asparge. *Chap. 24.*

ASparge vient en terre plaine & vnie, & ne demande estre arrousé sinon quelque peu en automne. Lon le seme en fosses profondes de trois doigts, & deux ou trois graines en chacune fosse distante de lautre enuiron de neuf doigts, lon le doit sarcler souuent: & ne le faut remuer la premiere annee: & n'est bon à manger que de trois à six ans transplanté, & souuent sarclé.

Moyen d'auoir quantité d'asparges.

Asparge peut croistre de la corne de moutõ ou de Belier.

Pour auoir belles asparges & en quantité, semez aux rayons ou vous les replanterez, poudre de cornes de moutons, ou de baliers sauuages, ou autres: & puis les arrouserez. C'est pource qu'aux prez ils viennent naturellement.

Autres disent (chose toutesfois admirable) qu'il ne faut que percer lesdites cornes, & les enfouïr en terre bonne, elles

produiront aſparges. Et pour faire que ſouuent les aſparges produiſent, il faut ſerfouër & ſarcler les racines en cueillãt le fruit: car la plante eſtant ainſi traittee portera fruit autresfois.

Targon. *Chap.* 25.

Targon, que les iardiniers nomment eſtargon, ſe fait de graine de lin, picquee en pluſieurs endroits de la teſte d'vn oignon rouge, qui ſoit le plus fort que lon pourra trouuer, & mis en terre bien fumee: & apres qu'il aura germé la hauteur d'vn pied ou enuiron, il en faut prendre la boutteure, & la replanter en meſme terre, & l'arrouſer ſouuent.

Creſſon, & Berle. *Chap.* 26.

Reſſon de cailler & alenois, & auſsi la berle, ayment les lieux humides, & les riuages des fontaines, & petits ruiſſeaux: parquoy ne demandent autre labeur és iardins, ſinon d'eſtre touſiours arrouſez, & qu'elles ayent touſiours l'eau au pied.

Saffran. *Chap.* 27.

LE ſaffran, comme ſera dit cy apres, ayme terre moyenne, & toutesfois bien aree: & vient bien és lieux où lon aura planté l'oignon. Il n'aime l'eau, craint la ſouris, & la taulpe: & vient mieux planté d'oignon que de ſemence. Lon le plante par ſeillons en Apuril ou May: & laiſſe lon premierement meurir les oignons amoncellez enuiron huit iours à l'ombre du ſoleil, & les plante lon auec la racine, en terre bien fouée, & loing l'vn de l'autre enuiron demy paulme & trois doigts en profond. Aucuns les plantent, pour le mieux, depuis la my Aouſt, iuſques à la my Septembre, & les laiſſent en terre deux ou trois ans: & chacune annee en Apuril & May, lon lie l'herbe qui ſera ſeiche, & la reſoule-on aux pieds enuiron deux doigts en fons, ſans of-

fenser l'oignon: & apres auoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur sera meure, comme en Aoust, & vers l'Automne, lon la cueillira au matin à soleil leuant, & la reseruera lon en lieu clos, & seichement.

Naueaux, raues, refforts, carrottes, panets & pastenades. *Chap. 28.*

LEs naueaux, raues, refforts, carrottes, panets & pastenades, se sement tous d'vne mesme façon, en terre bien beschee & amendee: ou que lon veut desfricher, & mesle lon la semence parmy la terre en poudre menuë, pour la semer plus clair. Et s'ils viennent trop dru lon en oste vne partie pour trãsplanter ailleurs, il les faut bien sarcler, & bescher, & garder les plus beaux & plus grãds, pour en auoir de la semẽce, lon les seme en Aoust & les cueille lon en Nouembre.

Seneué. *Chap. 29.*

LE seneué aime terre grasse, & se seme auec la poudre auant l'hyuer & apres, & est cultiué comme dessus, ne demande toutesfois d'estre semé trop espez, car il se multiplie facilement. La terre là où il aura esté semé est difficile à desenger puis apres, & la semence se garde cinq ans.

Pauot. *Chap. 30.*

LE pauot doit estre semé en Septẽbre en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Ianuier iusques en Mars, & le seme lon auec les choux communement.

Concombres & citroulles. *Chap. 31.*

LEs concombres & citroulles se sement sur la couche au mois de Mars: & pour le dãger des gelees lon les couure de paille iusques à la my May, qui est lors qu'il les faut replãter sur terres bien fumees & espesses, pour les laisser meurir par terre, ou bien sur sieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaisir de veoir le fruit

pendant, principalement des courges, & citroulles: car les concombres ainsi que les auguries, dont ne voyons guieres en ce païs, aiment mieux ramper par terre.

Melons, & pompons. *Chap.* 32.

LEs melons & pompons ne sont si aisez à faire venir en ce païs, mais on les y contraint par labeur & artifice, encores ne peut-on si bien faire, qu'ils ne viennent en saison de grande chaleur: car telles fois l'Esté est si diuers, & entremeslé de froidures, ou trop sec, ou trop moitte, qui les retarde iusques en l'Automne & vers les vendanges. Parquoy nous est de necessité de les haster par fiens, & chaleur de couches, qui n'est toutesfois la santé des personnes: car en ce païs lon voit beaucoup plus de crassonnieres que de melonnieres. Il faut donc prendre la graine de melon, qu'aurez reseruee en vostre melõniere, iusques à parfaite maturité, & garder pour en faire d'autres: car elle vaut mieux ainsi prinse dans le melon, & reseruee en sa substance & en son corps: & si vous voulez qu'elle sorte bien tost, faites-la tremper six ou dix heures en eau tiede, puis faites enuiron le dixiesme iour de Mars, des fossettes sur vostre couche, à trois ou quatre pieds loing l'vn de l'autre, & profondes & larges de deux pieds, & les emplissez de vieil fiens, & bien menu, & de terre noire bien desliee ensemble, qu'il ne s'en faille que deux doigts qu'elles ne soyent plaines. Aucuns y mettent le fiens de cheual tout chaut venant de l'estable, pour les faire plustost leuer: & là dessus picquez-y six ou dix grains de vostre pompon, la pointe contre bas: cõbien qu'aucuns n'y en mettẽt que iusques à quatre ou cinq, & les recouurez doucement sans trop piler ny fouler. Puis pour le dãger des gelees, couurez-les de paille, ou de nattes esleuees & soustenues auec des bastons fichez en vostre couche, par voye: ou si vous en auez la cõmodité, de grãdes planches, tables en ais sousleuez & soustenus sur des pierres ou plastrats, par voye, qu'elles ne touchent contre la couche, de sorte que les puissiez leuer quand le soleil sera fort, de remettre quand la galerne donnera, ou que les gelees viendront. Et si tost que le melon aura fait fueilles assez grandes, il les faut arrouser auec la lisiere de

drap qui trempe inceſſamment dans le godet plein d'eau : & continuer ceſt arrouſemẽt en lieu fort ſec. Encor qu'ayez replanté voz melons iuſques à ce que le fruit en ſoit gros comme orẽges, & les replanterez apres la my May en ce païs, hors le danger des gelees, enuiron cinq ou ſix pieds l'vn de l'autre, ſur planche bien cultiuee & fumee.

Singularitez pour les melons, & fruits ſemblables. *Chap. 33.*

SI la plãche du melon n'eſt ſi graſſe, & moins fumee que celle du cõcombre, ou de la courge, & ſi on ne l'arrouſe point ſi toſt qu'il eſt né, il en viẽt plus ferme, plus ſauoureux & en eſt pluſtoſt meur.

Pompons & cõcombres ſans graine.

Pour faire pompons & concombres ſans graine, faites tremper voſtre graine en huile de ſaſame trois iours deuant que la ſemer.

Auancement de croiſtre.

Pour les auancer de croiſtre, il les faut ſemer en caſſes ou mannequins, ou autres grands vaiſſeaux qui ſe puiſſent porter & rouller ou trainer de lieu à autre au ſoleil, & mettre à l'abry & à couuert hors du danger du mauuais vent & des gelees. Et quant ils commenceront à croiſtre, rongnez leur les bouts.

Pour les garentir de la vermine & des puſſons, ſemez de l'origan à l'entour, ou en picquez des brãches entre les plãtes.

Cõcombre ſans eau.

Pour faire que le cõcombre ou melon n'aura point d'eau, rempliſſez à moitié de paille ou de ſerment bien menu la foſſette qu'aurez faite pour ſemer voz graines, & y mettez la terre par deſſus, puis voz graines: & ne les arrouſez point, ou biẽ fort peu.

Pompõs ou melons laxatifs.

Pour faire melons ou concombres laxatifs, arrouſez les cinq iours durãt, & cinq fois le iour d'eau ou ait trempé la racine du concombre ſauuage, l'eſpace de trois iours. Autremẽt deſchauſſez les ſi toſt qu'ils auront fait germe, & les fumez en pied d'enuiron deux onces d'ellebore, ou verate noir deſtrempé en eau: puis les recouurez. Autremẽt faites tremper la graine auãt que la ſemer, par trois iours en vne infuſion de ſcammonee.

Pompons odorans.

Pour faire pompons odorans & qui fleurent bon, mettez leur graine parmy les roſes ſeiches, & les ſemez enſemblemẽt ou bien mettez tremper leur graine auant que la ſemer, en eau

de

de damars ou de parfum.

Pour faire pompons ou concombres sucrins, faites tremper la graine en eau bien sucree ou en miel : & pour les faire doux, en du laict, & ainsi les semez. Pompons sucrins.

Pour faire, qu'ils se garderont long temps sans estre gastez ou corrompus, il les faut arrouser de ius de iombarde que lon nomme autrement, ioubarbe. Pompons de garde.

La femme estant en ses mois, se pourmenant par les planches des pompons & concombres, les fait seicher & mourir: le fruit qui en reschappe, sera amer. Femme en ses mois, fait seicher & mourir les pompons.

Les concombres demeurent frais long temps, s'ils sont mis en lie douce de vin, ou bien en saulmure, ou s'ils pendent en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre. Concombres long tẽps frais.

Les pompons auront l'odeur des roses, si leur graine est meslee auec roses seiches, puis semee tout ensemble, & alors sont fort vtiles pour estancher la soif en fiebure ardente. Pompons ayans odeur des roses.

LE PARTERRE, OV iardin à fleurs.

Quel profit & plaisir apporte le parterre. Chap. 34.

LE plus plaisant & recreatif de la metairie françoise, c'est le iardin à fleurs, tant pour la recreation du seigneur à qui appartient l'heritage, cõme aussi pour les ruches des mousches à miel. C'est chose louable & bien seante voir de sa fenestre beaucoup d'arpens de terre bien cultiuez, tant en prairie qu'en saulsaye & terre labourables, ainsi que nous auons cy deuant proposé : mais encor est-ce bien autant, voir le bouquet pres soy si odorant, que l'odeur mesme n'y fait rien dauantage, quand le seigneur du logis, apres que le soleil leuant a donné sur ceste rosee tant claire, & bien perlee, sur laquelle lon oit la trop plaisante musique des mousches à miel, qui en la cueillant gracieusement, remplissent l'air de toute douceur & suauité, sans les bordeures & piqueures du gracieux thym, mellisse, rosmarin, marioleine, cypres, garde-robbe, & autres herbes odorantes, dont l'aspect & la veuë, ne peuuent donner sinon trop grand contentement aux personnes. Iardin à fleurs.

L'aſsiette, diſpoſition, & culture du parterre. Chap. 35.

LE parterre cõme à eſté cy deuant declaré, doit eſtre dreſſé à coſté du iardin potager, ſeparé d'auec luy par le moyen d'vne grãde allee, & encor d'vne haye viſue ayant trois entrees, duquel le terroir ſera de ſemblable bõté & receuera pareille culture, que le iardin potager, & comme le iardin potager a eſté entouré de treilles & ieunes bordelats, auſsi le parterre ſera circuit de berceaux faits & appropriez de ioſmin, roſmarin, buys, geneure, cypres, ſauinier, cedre, roſiers & autres ſingularitez, plantez premierement, & eſmondez ſelon le naturel d'vn chacun, puis arrãgez auec perches de ſaux ou de geneure en forme de berceaux.

Allees du iardin

Les allees & chemins ſeront couuertes & ſemees de ſable delié biẽ batu, ou de poudre de ſiẽure de marbre, ou du plus delié poulſier de ly aiz, & autres pierres de taille le tout ſerrement & vniment applany auec la batte faite au propre.

La diſpoſition des herbes & fleurs du parterre. Chap. 36.

LE parterre, par le moyen d'vn cheminlarge de ſix pieds ſera diuiſé en deux parties egales l'vne contiẽdra les herbes & fleurs dedié aux bouquets, chappeaux, & coronnes, cõme violette de Mars, œillets de Prouence, œillets de roſette, œillets d'Inde, menuës pẽſees, marguerites, giroflees iaune & blanche, ſoucy, muguet, flambes, ancholies, paſſe-velours, paſſe-fleur coquelourdes, armoiries, liz & autres ſemblables, & pourra eſtre dit iardin 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 auec l'herbe entiere, cõme auroeſne, aluine, eſpargoutte, roſmarin, ioſmin, mariolaine, baume, mẽthe, pouliot, coq, hyſſope, lauande, baſilicq, ſauge, ſarriette, ruë, tenaiſie, thim, chamamille, armoiſe, mariolaine baſtarde, herbe au chat, meliſſe, toutebõne, anet, marrubiũ & autres ſemblables: & pourra eſtre nommé le iardin aux herbes de bõne ſenteur.

Iardin aux bouquets.

Iardin aux herbes de bõne ſenteur.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets seront disposees par planches & carreaux de semblable grandeur & largeur que celles du iardin potager, d'aucunes par sieges & labyrinthes, que lon nomme vulgairemẽt dedalus faits pour le contentemẽt & recreation de la veuë : la plus grand part desquelles combien que naturellement & de leur bon gré croissent sans aucun labeur & trauail du iardinier, principalement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoiuent culture, seront semees, plantees, replantees, cueillies, & gardees non autremẽt que les herbes potageres, où toutesfois faudra auoir esgard au naturel de chacune, comme sera cy apres declairé en la particuliere description d'aucunes. Labyrinthes. Dedalus.

Des herbes pour les bouquets en particulier: Et premierement, des violettes de Mars. *Chap. 37.*

LA violette de Mars, tãt simple que double, doit estre plantee de sa plante entiere en terre bien fumee, & beschee auant les calendes de Mars : si tu la veux semer, faire le pourras en automne & prime vere, principalement ne faut planter ou semer la violette tous les ans en vn lieu mesme, autrement elle portera vne fleur menue & de peu d'odeur. Tu feras qu'vne mesme violette retiendra toutes les couleurs des autres, à sçauoir, blanche palle, iaune, & vermeille, si tu mesle ensemble les semences de toutes, enfermees en vn linge, & le mets ainsi en terre bien fumee.

Oeillets. *Chap. 38.*

OEillets se sement rarement, mais plus souuent sont plantez de leur racine, ou des branches tirees de leur plante: la racine sera plantee au cõmencement d'automne en terre bien grasse, & mise en pots de terre, à fin qu'elle puisse estre au couuert durant l'hyuer pour crainte des gelees: l'esté venu auant que la grãde plante aye ietté ses boutons, lon en pourra tirer plusieurs menues branchettes d'alentour du pied, quasi pour en peupler vn carreau, & en faire

Oeillets ayãs la senteur de clou de girofles.

nouuelles plantes. Tu donneras aux œillets, senteur de clou de girofle, si à l'entour de leur racine tu applique vn clou de girofle battu. Pareillement tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaisantes & odorantes, si tu esmonde souuent leurs fueilles, besche & arrouse soigneusement leur terre : aussi tels œillets sont appelez communément, œillets de Prouence, du lieu où les œillets ainsi cultiuez prouiennent comme les autres, qui n'ont les fleurs tant larges ny tant odorantes & ne sont tant diligẽment cultiuez, sont nõmez œillets de rosette.

Oeillets de Prouence.

Oeillets de rosette.

Oeillets d'Inde.

L'œillet d'Inde iaçoit qu'il ne refuse aucune terre, toutesfois, si tu le plante de sa plante ou de ses branches, ou seme en terre grasse & bien fumee, principalement au commencement de Iuillet, il croistra en telle hauteur qu'il degenerera quasi en arbre, & iettera de sa tige plusieurs rameaux à la maniere d'vn arbre, ou arbrisseau, & par mesme moyen produira des fleurs durables iusques en hyuer.

Liz. *Chap. 39.*

Es liz doiuent estre plantez au mois d'Octobre & de Nouembre en terre grasse & bien houée: tu dõneras telle couleur à leurs fleurs que tu voudras si auant que les planter, tu macere leur racine en telle substãce coloree qu'il te semblera, puis arrose la racine plãtee dans la fossette de la mesme liqueur, en ceste sorte lon dit que les fleurs des liz prouiennent rouges & purpurees, si leur racine auant qu'estre plantee, est trempee en lie de vin rouge, ou en cinuabre destrempé, puis de la mesme lie arrosee en la fosse ou elle sera plantee.

Liz rouges.

Des herbes odorantes en particulier: Et premierement, du Basilic. *Chap. 40.*

E basilic se seme en Mars, & en Apuril en terre grasse, & prouient subitement si incontinent apres qu'il aura esté semé, est arrosé d'eau quelque peu chaude, on le peut aussi semer en Automne, & la semence se veut abreuuer en vinaigre, duquel s'il est arrosé tant soit peu, il viendra en branche.

Si tu le ſeme en terre ſeiche & expoſe au ſoleil, incontinent ſe changera ou en ſerpollet ou en creſſon.

Rue. *Chap. 41.*

LA rue n'aime point lieu humide, ny froid, ny engraiſſé de beaucoup de fien, mais ſec & chaud ſans vent, à raiſon dequoy durant l'hyuer la faut couurir de cendre, car par la naturelle chaleur des cendres elle reſiſte au froid. On la peut ſemer en Mars, Aouſt, & Septembre, iaçoit qu'elle vienne mieux plantee de racine ou de branche, que ſemee. Quand elle enuieilliſt, elle degenere en bois: parquoy deux fois l'an luy faut coupper la tige iuſques à la racine, pour luy renouueller ſa ieuneſſe, ne faut permettre ſ'il eſt poſsible qu'elle fleuriſſe: car ſi elle fleurit, elle en deſeiche pluſtoſt: lon dit choſe admirable de ceſte 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. Notez femmes.

Menthe. *Chap. 42.*

MEnthe ne veut point terre fumee, ny graſſe, ny expoſee au ſoleil, mais pluſtoſt humide ou pres des eaux, au defaut dequoy la faut aſsiduemẽt arroſer: autrement elle ſe meurt: elle eſt plantee de racine, ou de branche en Automne ou Printemps.

Thym. *Chap. 43.*

LE thym vient mieux planté que ſemé, & demande vn lieu expoſé au ſoleil, marin & maigre.

Origan. *Chap. 44.*

L'Origan, autrement dit mariolaine baſtarde, ayme la terre aſpre pierreuſe, & caillouteuſe, demande toutesfois d'eſtre fumé & arroſé, iuſques à tant qu'il ait prins ſa naiſſance & grandeur.

Sarriette & hyssope. *Chap. 45.*

LA sarriette & l'hyssope doiuent estre plantees ou semees en lieu ny gras ny fumé, mais exposé au soleil.

Coriandre. *Chap. 46.*

QVand tu voudras semer de la coriandre, eslis la graine plus vielle que tu pourras, car tant plus sera elle vieille, tant meilleure sera, moyennant qu'elle ne soit rãcide & moisie: seme-la aussi en terre grasse & humide, & ne neglige pas toutesfois le maigre terroir.

Sauge. *Chap. 47.*

LA sauge se plante de branche torse au pied, & de racine en prin-temps & automne: elle se seme aussi en mesme temps: sa racine se resiouït d'estre entouree de cendre de lexiue.

Aluine. *Chap. 48.*

L'Aluine, ou absince, ensuit en ce la sauge, & toutesfois n'est tant semee ou plantee, pour son odeur, que pource qu'elle est vtile pour la santé.

Rosmarin, & Iosmin. *Chap. 49.*

LE rosmarin & iosmin, viennent en tout air, mais ils aiment mieux la marine, sont plantez en automne de racine, ou de branches en prime-vere.

Serpollet. *Chap. 50.*

LE serpollet se resiouït d'estre planté ou semé pres fontaines, ou ruisseaux, ou puys, & iette par ce moyen de plus belles fueilles.

Anet. *Chap. 51.*

L'Anet vient mieux semé que planté: & demande souuent d'estre arrousé.

Fenoil. *Chap. 52.*

LE fenoil se plante, & se seme au prin-temps & automne : toutesfois celuy qui est doux, demãde plustost d'estre semé que planté, mesme plustost en Printẽps qu'en Automne: car il en vient plus doux, & en fait de plus gros grains. Si tu veux auoir du fenoil fort doux, mets la semence dedans vne figue de Marseille, & la plante ainsi, ou bien mesle du miel auec la terre où tu veux semer le fenoil. Fenoil doux.

Bref discours des arbres, & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques qui sont plantez ou transplantez au parterre.

Chap. 53.

LE parterre [comme à esté dit cy deuant] est basty & acoustré pour la seule recreation du pere de famille, laquelle ne pourroit estre du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à veoir les arbres & arbrisseaux tant estrangers que domestiques, qui expirẽt non seulement vne odeur plus plaisante sans comparaison que les herbes, mais encor la plus grãd part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, citroniers, orengers, limoniers, pomalles, palmiers, figuiers, oliuiers, & autres semblables: parquoy afin que ne delaissions rien en nostre parterre, dequoy le pere de famille ne puisse prendre ses esbats, parlerons sommairement de la culture des arbres, & arbrisseaux qui doiuent estre plãtez en iceluy desquels les vns sont dediez aux berceaux dõt est circuit le parterre à sçauoir cypres, geneure, saunier, cedre, rosiers, buys & autres, les autres sont semez ou plantez & transplantez en couches propres ou vaisseaux & casses, à sçauoir laurier, meutre, palmier, pin, citronnier, orenger, limonier, figuier, oliuier & autres semblables, qui seront cy apres declarez.

Des arbrisseaux d'où sont faits les berceaux du parterre en particulier: Et premierement, du Cypres.

Chap. 54.

LE cypres tant masle que femelle, combien qu'en l'isle de Crete, sans culture & de son bon gré prouienne, toutesfois en ces païs ne peut naistre sans grand soing du iardinier, & bonté du terroir: il vient de plante & de semence en terre seiche, eslongnee de fleuues, riuieres, marescages, lieux fangeux & humides: il hait sur tout la terre fumee tant soit peu, mesme que si lon enuironne de siens la fosse où il est planté, bien peu de temps apres il se meurt. C'est quasi chose admirable en nature de la semence de ceste arbre, laquelle, iaçoit qu'elle soit tant menue, qu'à grand' peine on la puisse voir, toutesfois elle engendre de soy vn arbre tant haut esleué. Quand tu la semeras, seme-la par rayons depuis le vingtiesme d'Octobre, iusques en hyuer, & aupres d'elle, de l'orge: car il y a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par enuy l'vn de l'autre: dont aduiendra que quãd il sera grand annee d'orge, aussi sera-il de cypres. Si tu le transplante fais le pareil: donne-toy bien garde ce pendant l'arroser, esbrancher, ou tondre ses sommités, car il ne peut endurer aucune playe tant petite soit-elle.

Rosier. *Chap. 55.*

LE rosier se plante en Feurier, de plante & de semence: il est planté de vergettes diuisees en pieces longues de quatre doigt, & mises en terre bien fumee vn pied en profond. Le rosier semé vient tardiuement, toutesfois si tu le seme, seme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompe à la semence, car la semẽce de la rose n'est pas ceste petite fleurette iaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourry au menu fruit que produit la rose apres vendanges, que lon cognoit estre menu, quand il noircit

Semẽce de rose.

noircit & deuient mol.

Pour auoir roses fort odorantes, faut planter ou semer le rosier en lieu sec, ou l'enuironner de toute part d'ail. Les roses seront auancees, si tu fais vne fossette large de deux palmes à l'entour du rosier, & y respans de l'eau chaude soir & matin, non toutesfois auant que le bouton de la rose commencera à germer, tu feras le semblable, si tu plãtes le rosier en cophins, ou pots de terre, & le cultiue de mesme façon & diligẽce que les courges & concombres auancez, comme à esté cy deuant enseigné. Roses fort odorantes. Roses auancees.

Tu garderas les roses recentes en leur vigueur, si tu les mets dans la lie d'huile, en sorte que la liqueur soit par dessus. Roses recentes.

Tu auras des roses de couleur verte, si tu ente le rosier sur vn tronc de vieil chou, ou sur le tronc d'vn chesne, combien que les roses seront de nul odeur. Roses vertes.

Tu rendras blãche la rose incarnate, si tu la parfume auec du souffre, alors qu'elle commence de s'espandre.

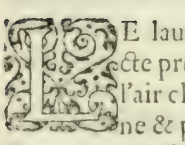
Bouis, genest, cedre, sauignier. *Chap. 56.*

Bouis est planté de reiettons & de rameaux apres le douzieme iour de Nouembre : & aime lieux humides,

Le genest cõme ausi le cedre [qui est toutesfois fort rare en ces païs] se plante de reiettons, & de rameaux, au Croissant de la lune, enuiron les calendes de Mars. Genest.

Le sauignier se plante comme le bouis.

Des arbres & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, qui sont plantez ou semez par couches ou vaisseaux, au parterre en particulier. *Chap. 57.*



Le laurier vient en toute terre, toutesfois il se delecte pres la marine, en terre maigre & delicee, ou est l'air chaud & temperé. Doit estre plãté en Automne & prime-vere de raix de plante, & de branche: & se prouigne en Mars bien proprement, quand l'humeur vient Laurier.

à l'escorce. On le peut aussi semer apres le quatorziesme de Mars en terre bien sumee, vn pied sous terre quatre grains ensemble: & au bout d'vn an le dois planter ailleurs.

Meurte. *Chap. 58.*

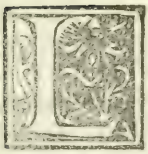
LE meurte se doit planter au plus haut lieu du parterre, car par son odeur rend le lieu fort delectable. Il est planté de reiettons prins de la viue racine, ou de rameaux prins de la plus haute cime de l'arbre, en terre sablonneuse, poudreuse & maigre. Il se peut aussi semer à la façon du laurier: mais il vient tardiuement. Il croistra fort beau & haut esleué, si tu le nettoye & escure souuent à l'entour: & produira des fruits amples & fertiles, si tu plantes pres de luy, des rosiers. Demande à estre arrousé d'vrine d'homme, & principalement de brebis, ou au defaut d'icelles d'eau chaude, de laquelle il se delecte grandement, comme quelquesfois il fut cognu par vn meurte planté pres d'vn baing, qui à veuë d'œil croissoit en toute beauté, encor que lon n'en tint compte. La graine de meurte mise dans vn vaisseau qui ne soit point poixé, & bien couuert, se garde longuement en sa verdeur. Aucuns disent, qu'il vaut mieux de la mettre auec les petits rameaux.

Palmier. *Chap. 59.*

PAlmier demande air chaut & temperé, terre sablonneuse, poudreuse. Il est planté de petites plantes auec la racine en Apuril & May, sa plante estant bien enuirõnee de terre grasse. Lon seme aussi les noyaux frais de datte, qui fait la palme, en Octobre, deux coudees en profondeur, de terre meslee de cendre & bien amendee de fien de cheure, & le costé aigu au dessus: & veut estre arrousé tous les iours: & que chacun an lon luy respande du sel à l'entour, ou pour le mieux qu'on l'arrouse souuẽt d'eau quelque peu salee. Note aussi, que parce qu'à grand peine d'vn noyau seul peut venir vn palmier qui croisse & face vn tronc qui soit assez fort pour soustenir l'arbre, sera bon de mettre & con-

ioindre deux ou trois noyaux enſemble couſuz en toille, en ſorte que les coſtez aigus ſentreregardent, & les planter ainſi, car par ce moyen la vertu de deux ou trois conioints, pourra faire le trõc de l'arbre plus parfaict. Note auſsi que ſi tu veux que la femelle du palmier ſoit fertile en fruit, dois plãter pres elle le maſle palmier, non ſeulement vn, mais pluſieurs ſ'il eſt poſsible, par ce que la vicinité fait que la vertu du maſle eſt portee à la femelle par la commixtion du vent, d'où vient l'abondance du fruit. Maſle & femelle palmiers.

Pin. *Chap. 60.*



LE pin vient principalement de ſon noyau, qui doit eſtre planté en Octobre ou Nouuembre en lieux chauds: ou en lieux froids en Feburier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en foſſes bien beſchees, & de bon gueret: & ne doit-on rompre la pomme à force ou auec aucun ferrement pour auoir les pignons, leſquels faudra faire tremper trois iours au parauant, & en planter ſept enſemble à la profondeur de cinq doigts ſeulement. Quand ils ſeront nais, ne les faut ſi toſt tranſporter, par ce qu'ils ne prennent racine qu'auec long eſpace de temps, & grande difficulté: ains ne peuuent endurer, ſans leur grand dommage, qu'ils ſoyent trãſplantez, toutesfois quand le temps ſera venu pour les tranſplanter, garde-toy ſur tout que tu ne bleſſes la racine plus principale & plus eſpeſſe.

Figuier. *Chap. 61.*

LE figuier aime eſtre és lieux expoſez au ſoleil, pierreux, croyeux, & quelquesfois caillouëux, principalement celuy qui porte figues petites, fort douces & blanchaſtres, quelles ſont celles de Marſeille: comme auſsi celuy qui les produit plus groſſes moins douces & rougeaſtres, demande le terroir gras & bien ſumé. Il profite en air chaud & temperé, car c'eſt vn arbre fort delicat & facile à eſtre endommagé de la gelee, & rompu des vents, ains le faut planter au printemps apres les gelees, au regard de Midy, ou d'Orient en foſſes grandes,

profondes & bien beſchees, de reiettons & rameaux rempliz de neuz, car ce ſont les plus fertiles. Pourra eſtre ſemé pareillement de figues trempees, & liees à l'entour auec petite corde, puis ainſi plantees & apres diligemment arroſees. Plus cõmodement ſera enté en prunier ou amandier : car il en dure plus longuement. Soit planté ou enté, ne le faut beaucoup arroſer, car l'abondance d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers, & les pourrit facilemẽt, beaucoup meilleur ſera pour le rendre beau & fertile, ſicher ſa plante dans vn ail ſauuage, nommé en Latin ſcilla, ou la tremper en ſaumeure, ou l'enuironner auec du fien de beuf, ou de chaux vifue. Si tu veux que le figuier apporte fruit tardif, qui eſt choſe contre ſon naturel; tu dois oſter les premieres petites figues qui commencent à groſſir, & le figuier iettera vn autre fruit qui ſe gardera iuſques en hyuer.

Fruict tardif.

Figuier fertile.

Il ſera auſsi fertile, & produira figue pleine, & de bon ſuc, ſi dés qu'il iettera ſes fueilles, lon met à ſes racines de la terre rouge batuë & deſtrempee auec de la lie d'oliue, & du fiens d'hõmes: ou bien quand il cõmencera à frondoyer, luy coupper la cime & le bout des branches.

Les figues ſeront auancees, ſi on applique à leur racine du fien des pigeons, & du poiure meſlez & broyez auec de l'huile, ou bien ſi quand leurs pommes groſſes commenceront à rougir, tu les oings auec le ius d'vn gros oignon meſlé auec huile & poiure.

Figues de couleur diuerſe.

Tu les rendras de couleur diuerſe, à ſçauoir d'vn coſté blanche, & de l'autre rouge, ſi tu lies enſemble dans vn linge la graine de deux figuiers diuers, & ainſi les plantes, puis tranſplantes.

Les figues ne tumberont du figuier, ſi tu arroſes le tronc foſſoyé à l'entour, auec de la ſaumeure & eau, egalement meſlez.

Les garderas touſiours vertes ſi tu les mets en vn pot plein de miel bien couuert, de ſorte qu'elles ne ſe touchẽt, ny le pot meſme: ou bien ſi tu les mets en vne courge chacune à part, & pends la courge en vn lieu ombrageux, ou le feu ny la fumee puiſſe aller.

Defendras les ſciches de corruption, ſi tu les eſpands ſur vne claye au four, apres que le pain en eſt hors, puis les poſes en vn vaiſſeau de terre neuf, qui ne ſoit poiſſé.

L'oliuier. *Chap. 62.*

L'Oliuier ne vient ſans grand ſoing & labeur en ces païs ſeptentriõnaux, à raiſon de la froideur de l'air, parce qu'il demãde vn air chaud & temperé, ains ſi tu veux planter oliuier en ton parterre, eſliz vn lieu tourné au Midy & aſſez haut eſleué qui ſoit de bon gueret, au deſſous argilleux, & par deſſus meſlé de ſablon & de croye, eſpois, moitte & non maigre, auquel planteras enuiron la my Mars des reiettons & branches nouuelles, belles & fertiles, arrachees des rameaux de l'arbre, groſſes comme le poignet, & longues d'vn pied & demy, & les poſeras en terre, de meſme façon qu'elles eſtoyent en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardant au ciel, comme quand elles eſtoyent en larbre: car ſi tu les mets renuerſees en terre, elles prendront à grand peine: & ſi elles prennent, demeureront touſiours ſteriles, les faudra enduire tant au pied qu'à la teſte, de fien meſlé auec cendre, & les poſer en terre auec telle profondeur, que par deſſus il y ait quatre doigts de terre menue: ne les tranſplanteras auant cinq ans, mais cependant les faudra fouïr tous les mois, fumer de fien de cheure en automne: arrouſer d'eau de pluye pluſtoſt que de fontaine, puys, ou riuiere: quelquesfois eſmonder des branches ſuperflues, & principalement des iettons ſecs & arides: tailler non pluſtoſt que huit ans, & apres de huit ans en huit ans: arrouſer quelquesfois le pied des puiſſans oliuiers de la lie d'oliues, pour les garder des vents ou autres vermines, qui ſont ſouuent moleſtes à ceſte plante: les defendre du beſtial, principalement du broutement de la cheure, qui la rend du tout ſterile. Ne planter plantes aucunes pres de l'oliuier, que le figuier ou la vigne, la vicinité deſquels le reſiouït, & hayt ſur tout, le cheſne, meſme que ſ'il eſt planté au lieu d'où lon a arraché le cheſne, il meurt incontinent. Lon tient qui eſt choſe admirable, que l'oliuier deuient plus fertile, & copieux en fruit, ſ'il eſt plãté & cultiué de perſonnes vierges ou qui n'auront violé le lict d'autruy, meſme qu'en d'aucuns païs les enſans chaſtes plantent, traittent, & gouuernent les oliuiers, dont ils viennent beaux & fertiles.

Broutement de cheure.

Merueille choſe entour l'oliuier.

Virginité.

Chaſteté.

ISAE RABAIT P.R

Pistaches. *Chap. 63.*

Istaches requierēt non moindre diligēce que l'oliuier & demandent estre semez enuiron le premier iour d'Apuril tant le masle que la femelle, le masle ayant le dos tourné à l'Occident en terre bien grasse & aëree, & là les pouuez enter sur eux-mesmes, ou sur le terebinth, combien qu'aucuns les entent sur lauandier. Cest arbre est rare en ces païs, toutesfois i'ay souuenance en auoir veu à Paris au iardin de l'Euesché, & au iardin de mōseigneur René du Bellay Euesque du Mans, l'vn des plus absolut personnage en toute science, que nostre aage aye cognu: auquel deuons ceste grace, que par sa diligence & soing du bien public, seul & premier des François a apporté en ces païs la cognoissance, non seulement des noms qui nous estoyent du tout incognus, mais aussi de la culture & figure des herbes & arbres estrangers, desquels nous admirons & exaltons les fruits, mais ne cognoissions leurs parents. En quoy toute nostre gent & nation se doit resentir d'vne perpetuelle obligation à luy redeuable: & apres luy à monseigneur le Reuerendissime Cardinal du Bellay, homme digne de memoire eternelle, & auquel la posterité Françoise naura iamais son semblable, pour son incredible erudition, authorité, & esprit incomparable qui l'a rendu non seulement aux siēs, mais aussi aux estranges nations, du tout admirable.

Loüange de Rene du Bellay Euesque du Mās.

Loüange de monseigneur le Cardinal du Bellay.

Citronniers, Orengiers, Limoniers, Poucilles. *Chap. 64.*

Itronniers, orengers, limoniers, poucilles, demandent pareille culture, pour le semblable naturel qu'est entre eux. Ils ayment à estre en air chaud & humide, en terroir rare & tendre, pres la marine & ou l'humeur abonde: & qui est vne chose contre le naturel de tous autres arbres, ils se nourrisent au vēt de midy: & reçoiuent dommage de celuy de Septentrion, parquoy si on veut nourrir & appriuoiser ces plātes en ces païs qui sont aucunemēt froids, faut sur tout choisir vn lieu au parterre qui regarde au midy,

pres des murailles, afin qu'ils ayent vn rampart cõtre les parties Septentrionales, ou pour plus grande & asseuree commodité les faut planter ou semer dans demy tonneaux refenduz, vaisseaux de terre appropriez, qui sont delices des princes & gros seigneurs, ou bien des casses larges par bas, & peu estroictes par le haut, basties d'aiz de fente, fort bien colez & aiancez ensemble, de sorte que rien ne se puisse reietter ou desmonter par ce que la terre, par le souuent arroser surmonte tousiours le bois de quelque sorte qu'il soit. Toutesfois que l'arroser donne accroisemẽt à l'arbre, mais il faut faire par bas conduict & yssuë à l'eau extrauagante ou superabondãte ainsi comme aux cuuiers des lissiues: parquoy semez les ou plantez en tels ou semblables vaisseaux qui pourront estre conduits en tel lieu & part que lon voudra, car parce que ces plãtes se meurent quand elles sont tant soit peu touchees de la gelee, comme estant delicates & tendres de leur naturel, faudra en hyuer, apres les auoir fort bien couuertes & entourees de paille, ou de sarment de courges (car ils ont vne naturelle cõtrarieté pour empescher que le froid ne les puisse endommager) les conduire par petites brouettes en caueaux voutez & quand l'Esté sera venu, les ramener & raconduire en plein soleil pour estre nourriz & recreez de sa chaleur.

La courge, amie des citrons.

Quant à leur culture, ils sont semez de leur graine, & plantez de reiettons, de rameaux & de greffes. La maniere de les semer sera premierement de bien preparer & fumer la terre enuiron le mois de May, & y mesler de la cendre ou de bois, ou pour le meilleur, faicte 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 fait, les faut souuent arrouser d'eau vn peu tiede, ou de laict de brebis: car ils en viendront mieux & plustost. N'oublie pas toutesfois auant que les semer, de mettre tremper les grains en laict de vache, qui soit tiede: & si tu les veux doux y adiouster au tremper du sucre candy.

En terre cultiuee & beschee de mesme façon, planteras leurs reiettons, rameaux, & greffes, enuiron la my May, mettant les plus gros bouts dessus. En mesme temps aussi se peuuent enter sur grenadier, poirier, pommier, meurier, peu souuent entre bois & l'escorce, mais au tronc tranché pres des racines: & ne permettras aucunes herbes croistre à l'entour

d'eux, si ce n'est la courge, de laquelle elle se recree pour voisine, receuant d'elle grande aide cõtre le froid, mesme que ses cendres espanduz à l'entour des racines des citrons, les rendẽt plus beaux & plus fertiles.

Citrõs de garde. Les citrons, orenges, limons, poucilles, pour estre de bonne garde, seront cueilliz de nuict auec leurs fueilles entre les deux lunes. Les garderas frais & purs toute l'annee, si tu les caches en monceaux d'orge ou millet, ou bien si tu les frottes auec du plastre bien destrempé.

Citron rouge. Le citron sera rouge & doux, s'il est enté sur vn meurier: & retiendra telle forme en figure que lon voudra, si auãt qu'il ait pris sa grãdeur & grosseur, est mis dans des pourtraits taillez, & en iceluy prend sa croissance.

Grenadiers. Chap. 65.

Grenadiers.

Vant aux grenadiers, il ne les faut si soigneusemẽt traitter que les fruits dessusdits, parce qu'ils viennent de picqueure, & bien endurent le prouigner, mais enter iamais. Vray que si tu veux prẽdre la peine de les esmonder en ieunesse & en saison, le fruit en sera beaucoup plus gros, & de meilleure façon, mais il faut qu'ils soyent plãtez deuers le soleil de midy, iamais à l'Orient, ny aussi à l'Occident, car c'est ce que luy nuit le plus, aussi bien qu'à la vigne. Note toutesfois que les prouins que tu en feras, doiuent estre pris quand la mere aura bourionné, non pas plustost [qui est au contraire des prouins des autres arbres] mesme que le ietton soit auec escorce: Au demeurant il le faut souuent arroser, & l'eslagner quand le soleil est au signe de Libra.

Les grenadiers seront fertiles si vous pilez du pourpier & de l'espurge ensemble: puis en frottes le tronc de l'arbre.

Les grenades ne se romprõt, ny ouuriront en l'arbre si lon met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre: & si l'arbre est desia planté aupres de la racine du grenadier faut plãter la squille, qui est vn oignon marin.

Le grenadier ne perdra ses fleurs, si trois fois l'annee on arrose ses racines auec vieille vrine, meslee auec autant d'eau.

Les grenades seront de garde, si vous les plongez en l'eau chaude qui soit nette & les tires incontinẽt, ou bien si les met-

tez

tez ſeparément en du ſablon ſec, ou en monceau de bled, à l'ombre, iuſques à tant qu'elles ſoyent ridees.

Des deux iardins particuliers, aſsis au bout du iardin potager & du parterre. Chap. 66.

LE iardin tant potager que par terre eſtãt de la grandeur ſi deſſus declaree, peut auoir de reſerue deux ou trois arpents pout le profit du pere de famille ou meſtayer comme pour les garences, gaude, chardon à bonnetier, ligneraye & channeuiere. Encor y pourrons-nous adiouſter le ſaffran, combien que toutes ces choſes, ainſi que les legumes, ſi la terre eſt franche & naturelle, meritent bien auoir champ à part, & eſtre cultiuees de la façon des grains & legumes.

Garence. Chap. 67.

DOnc pour la garence domeſtique qui eſt de plus grande requeſte que l'agreſte & ſauuage que lon nomme rubie maieur, ou rubie des teincturiers, nous reſeruerons lieu à part d'enuiron quatre ou cinq arpents, qui ne ſera trop loing de l'eau, mais en terre franche cultiuee en cheualiers plus druz, & plus petits que ceux que nous dirons de la vigne nouuelle, car ceſte plante a ſes ſaiſons de culture particuliere ainſi que la vigne, bien y a ceſte difference, que l'vn eſt herbe, l'autre eſt arbuſte : l'vn meurt tous les ans [auſsi n'en requiert-on que la racine pour les bonnes teinctures] 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 profit plain & entier, hors-mis le danger des greſles, coulures, & gelees, auſquelles neantmoins la garence eſt ſubiette, & ſouuent plus que la vigne, pour ſa tendreur. Ce point y a que la vigne gelee ne ſe peut reparer, la garence ſe peut replanter & ſemer, comme auſsi la gaude & la gueſde particuliere culture des Prouençaux, richeſſe & profit des taincturiers de draps, & de laine en quelque couleur que ce ſoit.

Rubie maieur.

Le choix de la racine que tu voudras planter & cultiue-[car il n'y à ordre de la semer] doit estre de l'ẽdroit de la haute Prouence plus orienté & plus frais, & quant à l'œil & au goust icelle racine doit estre de la plus iaune, grosse & cheueluë, tirant sur le vray orenger de Prouẽce fort amere au goust & à la cuisson [pour l'experimenter] plus rouge & plus succulente, c'est à dire moins seiche & aride.

Le temps de la planter, est depuis Mars iusques à la my May, & n'en attẽds parfaite vtilité que deux ans apres la premiere plante faite, mais il te faut bien munir ton clos de garẽce cõtre tout bestial, car il n'y à riẽ qui plus luy face nuisãce.

Or l'Automne venu, & quand tu verras que l'herbe iaunira, & perdra sa naïue couleur, tu la tireras, & en defroqueras les racines, lesquelles tu ietteras sur le condolz ou cheualiers, pour seicher l'espace d'enuiron trois ou quatre iours de temps propre, sinon six ou huit en saison pluuieuse & plus moitte & humide: puis tu les feras leuer, espoudrer, & racler si qu'il n'y demeure aucune cheueleure, & ainsi nettoyé la semeras pour l'vsage ou la vente.

Gaude & Guesde. *Chap. 68.*

Vant a la gaude & la guesde, qui sont differentes, c'est ce que les anciens ont nommé Glastin & Isatis, elles se cultiuẽt en plain champ de labeur tout ainsi comme le nauet ou la raue, combien que l'on n'en demãde que le dessus & le plus loing en fleurs & en tige, l'vne & l'autre ne craignent rien du danger des gelees, pluies ou froidures extraordinaires. Vray que le trop gras gueret ne leur sert pas beaucoup, qui est le contraire de la garence, qui requiert autant d'amendemẽt que le formẽt & la vigne, mesme veut le repos de son gueret par interualles d'annees a autres: autrement les racines si souuent plantees auortent & degenerent de leur vertu & bonté.

Chardon à Bonnetier. *Chap. 69.*

LE chardon à bõnetier, que les modernes nommerent verge du pasteur, & les plus anciens cuuette de Venus, pource qu'il à tousiours entre deux fueilles qui s'espandent de co-

ſté & d'autre, comme vne petite cuuette ou l'eau ſe reſerue, pour donner arroſemẽt à la plante, que de ſon naturel (comme auſsi toutes eſpeces de chardõs) eſt fort chaude & ſeiche: Or ceſte plante ſert grandement, quant à la teſte du chardon qu'elle produit, aux drappiers-drappans, à chardonner leurs draps neufs, pour en faire ſortir la laine, & les parer: & autant ou d'auantage aux bonnetiers apres que le bonnet à eſté fillé, pilé, deſgraiſſé & gouuerné auec le ſauon, la croye & la terre à lauer. Or celuy qui veut auoir profit de ceſte herbe, il la faut ſemer ou planter par rayons, à ce que l'eau luy puiſſe ordinairement couler au pied, & donner perpetuelle freſcheur. Auſsi n'eſt il beſoing le ſemer aillieurs qu'en lieu moyennement aquatique, car la trop grande moitteur fait le chardon, ou la teſte d'iceluy [dont on à le plus d'affaire] plus courte & de moindre vtilité. Il ne le faut cueillir ne botteler qu'en tẽps ſec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plus toſt, ſur la fin de Septembre: Aucuns le font & laiſſent ſeicher à la granche en vn lieu a part, à cauſe qu'il eſt ſubiect aux puſſons, & petite vermine, qui fait cheoir le petit pied qui ſouſtient ceſte teſte.

Le ſaffran. *Chap. 70.*

Es meilleurs meſnagers, & plus experts à la culture des plantes font cas du ſaffran, que lon nomme baſtard, c'eſt ce que les anciens appellerent carthame, & le vulgaire le nomme graine à Perroquet, auſsi ne ſert la plante que pour ſa graine, qui purge le phlegme, ou la pituite aux perſonnes, & ſert comme de cure nutritiue aux perroquets qui en ſont fort friands. Ceſte plante, quand elle eſt percreuë & bien cultiuee, porte certaines teſtelettes groſſes, comme gauſſes d'ail, & ſur le milieu vne fleur que lon diroit eſtre ſaffran. Ce bien fait-elle à la terre, qu'elle l'amende & engraiſſe, auſsi ne demande grande nourriture, & ne laiſſe racine apres qu'elle eſt cueillie qui puiſſe pulluler, ou recroiſtre ou endommager le gueret Il y a bien autant de profit à la culture de ceſte herbe comme à l'anis ou ſenoil, quand tout en eſt dit, vn bon meſnager met tout à profit: & n'eſt pas [cõme nous diſons] qu'il ne face valoir l'ail & l'oignon pour

Saffran baſtard.

Perroquet friãd de ſaffran.

vendre és foires sainct Laurens & de la nostre dame de Septembre, qu'il ne faide pour faire argent.

Saffran ordinaire.

Le saffran ordinaire, seruãt pour le condiment, les peinctures, & teinctures, est de peine & de profit : i'en demanderoye aux Tourengeois, Prouẽçaux & Portuguez, qui en font quest quasi incredible. Lon le plante ainsi que la camomille en tẽps nouueau: mais il faut que la terre soit franche, & bien amendee : & le foulle lon bien fort à petonner quand il veut ietter sa fleur : mais quand elle bourgeonne, il en faut laisser faire à nature. Au cueillir il faut auoir linges pour le trayer & tirer hors de sa cloche : puis bien le seicher à l'ombre du soleil, & couurir de linges nets, le nettoyer & purger que toute ordure en soit hors, & le reseruer en lieu sec & couuert. Aucuns tiennent que le trop vser de saffran, fait tort à la personne, & que c'est vn particulier venin pour le cueur : comme que ce soit, le profit en est fort grand, & pourtant commode & requis du mesnager, qui ne veut sa terre estre inutile.

Saffran, venin particulier pour le cueur.

Bref renuoy touchant les legumes.
Chap. 71.

Raues de deux sortes.

Reffort.

E ne diray rien icy du nauet ny des deux sortes de raues, dõt la grosse & la ronde est pour le Limosin Auuergnac & Prouençal : & la longue qu'ils nomment reffort, pour la France & ailleurs, comme ne feray pareillement mention du seneué, millet, panis, & cumin, ny aussi des ers, lupins, lentille & senegré, qui sont toutesfois semences & legumes de profit & commodité de mesnage, qu'auons reserué pour le iardin des legumes posé au bout du iardin potager : ie me contenteray en cest endroit d'aduertir le bon mestayer, que pour defricher les terres pendant qu'elles sont de repos, apres auoir le meilleur grain, cela ne fait point de mal y semer la raue, & le nauet, pourueu que les graines apres les plantes arrachees en soyent si bien leuees que la terre en soit du tout desangee, autrement à l'aduenir parmy le grain ce ne seroyent que sanues, hyebles, & autres herbes fascheuses : vray que les legumes sont autant de mesnage, que les grains propres à faire le le pain: car le potage pour la famille est tousiours de requeste en quelque maison que ce soit. Aucuns font panifice du mil-

let, mais c'est en trop grande necessité. Quoy que ce soit, la febue, le poix, les ciches, la vesse, ne sont de moindre requeste ou faueur que les ers, lupins, cumin, senegré, & la lentille : de cela i'en produiray pour tesmoings l'Auuergnac, le Limosin, le Sauoysien, & les Daulphinois : duquel labeur, pour n'en parler ici dauantage, & comme par superfluité, nous te renuoyons pour en sauoir le tout, à la culture des grains & legumes en terres labourables.

Les remedes contre les accidents qui suruiennent aux herbes. *Chap. 72.*

Es herbes tant semees que plantees aux iardins cy dessus descrits, ne reçoiuent seulemẽt dommage de la gresle, esclair, tonnerre, gelee, brouillars nielle, & autres iniures du ciel, mais aussi sont molestees du degast que leurs font plusieurs bestioles, comme sautereaux, chenilles, belettes, rats tant domestiques que des champs, chats, taupes, fourmis, mouches, moucherons, chauue-souris, punaises, puces, cantharides, sensuës, grenoilles, limaçons, serpents, & autres semblables, ausquels accidẽts faut obuier soigneusement, autrement le labeur du iardinier seroit inutile & de nul plaisir au pere de famille: Entends donc en bref les remedes qui sont necessaires pour euiter tels accidents. Bestioles dommageables.

Contre la gresle les anciens enuironnoyent le circuit de leur iardin de vigne blanche: ou attachoyẽt contre vn poteau assez haut esleué vn chat huant ayant les ailes estenduës. Cõtre la gresle.

L'esclair & tonnerre ne feront aucune nuisance si lon enterre au milieu du iardin vne sorte de crapaut, qu'on appelle verdier enfermé dans vn pot de terre. Les autres au milieu du iardin, ou bien aux quatres coings d'iceluy, pendent des plumaceaux d'aigle, ou la peau de veau marin. Les autres plantẽt plusieurs lauriers à l'entour du iardin. Contre l'esclair. Crapaut verdier.

Si les brouillars menacent de quelque dommage, faut amasser en diuers lieux du iardin plusieurs monceaux de sarments, & de paille, ou d'herbes & arbrisseaux arrachez au lieu mesme, puis y mettre le feu : car la fumee corrõpt & nettoye l'air nubileux. Cõtre les brouillars.

Contre la nielle, qui est vne corruption qui aduient aux Cõtre la nielle.

herbes & arbres par vne mauuaiſe cõſtellatiõ n'eſt rien meilleur que de bruſler auec du fien la corne dextre du beuf, de telle façon qu'il en ſorte de toute part grande fumee: car ceſte fumee chaſſera & reſoudra l'air pernicieux, qui eſt porteur de ceſte maligne influence.

Contre les beſtioles.

Pour empeſcher tout dommage que pourroit ſuruenir par beſtioles, ſera bon de ſeicher ſur le cuir d'vne tortuë toutes les ſemences, que tu voudras ſemer en tes iardins: ou planter en pluſieurs lieux de ton iardin de la menthe, principalement entre les choux ou bien ſemer entre les herbes à potages, des poix ciches, ou de la roquette : ou rẽplir le terroir du iardin potager de fien d'oyſon deſtrempé auec ſaumeure.

Cõtre les limaçons.

Contre les limaçons & eſcargots, ſert beaucoup la lie recente d'huile, ou la ſuye de cheminee eſpanduë parmy les iardins.

Contre les chenilles.

Pour empeſcher les chenilles, faut arroſer les plãtes auec eau ou auront trempé cendres de ſarment de vigne: ou perſumer les herbes & arbres auec ſouphre vif. Aucuns trempent les ſemences en liſsiue de cẽdre de figuier, & pour faire mourir les chenilles, iettent par deſſus elles la cẽdre meſme: les autres aiment mieux planter vn gros oignon, qu'eſt appellé en Latin ſcilla, ou bien bruſler champignons qui ſortent des noyers, ou grande quantité d'ails ſans teſte, afin que par la nideur qui en ſortira, elles puiſſent toutes mourir.

Contre les puſſons.

Les puſſons meurent incontinent, ſ'ils ſont arroſez de fort vinaigre meſlé auec du ius d'hanebane, ou de l'eau ou de la figuë aura cuit.

Contre les moucherons.

Les moucherons ſe mourront ſi vous mettez tremper de la ruë, & l'eſpãdez parmy les iardins: ou ſi vous faites parfum de galbane ou de ſoulfre, ou de cumin, ou de fien de beuf.

Si vous voulez chaſſer les mouſches, faites parfum de colocynthe.

Pour amaſſer toutes les cloportes & autres ſemblables beſtes en vn lieu, à fin de les tuer, faut eſtendre ſur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'vne brebis n'aguere tuee, qui ne ſoyent aucunement nettoyez, mais encor pleins de leurs ordures, deux iours apres, tu les trouueras toutes amaſſees en ceſdits boyaux.

Cõtre les fourmis.

Lon chaſſera les fourmis, ſi lon bruſle ceux qui ſont prins: ou ſi lon frotte l'eſcorce des plantes où ils abondent, auec du

fiel de taureau, ou auec de la decoction de lupins : ou bien si on brusle au iardin concombre sauuage: ou si lon croye auec croye blanche ou rouge, l'arbre où il y en aura.

Les sautereaux ne feront aucun mal aux herbes si elles sont arrousees d'absince, ou de porreaux, ou centaure, broyez auec eau. Contre les sautereaux.

Chasseras les rats champaistres, si tu iettes durant les iours caniculaires en leurs cauernes de la graine de sigue, auec ellebore & farine d'orge: ou bien si tu ferme l'entree de leurs cauernes auec fueilles de laurier, à fin que quand ils voudront sortir, ils viennent à prendre auec les dents lesdittes fueilles, car par le seul attouchement, ils en sont tuez. Contre les rats champestres.

Les taupes iamais ne fouïront la terre du iardin, où viendra, soit de son bon gré, soit semee, l'herbe que lon nomme Palma-Christi : mesmes vous les chasserez ou ferez mourir, si mettez à l'entree du trou où elles habitent, vne noix enflambee, remplie de paisle, soulphre, & poix-resine, car par la fumee qui sortira de ceste noix, les taulpes se mourront ou s'enfuyront. Contre les taupes.

Toutes sortes de serpents sont chassez auec parfum fait ou de galbane, ou de corne de cerf, ou de racine de liz, ou d'ongle de cheure. Contre les serpents.

Les chauue-souris ne voleront aux iardins si faites vn parfum de lierre. Contre les chauue-souris.

Les grenoilles se tairont, & ne crieront plus si vous mettez vne lanterne allumee sur bort de l'eau ou ruisseau qui enuironne le iardin. Contre les grenoilles.

La mousche à miel. *Chap. 73.*

SI la meilleure part du profit de la metairie depend de la nourriture du bestial, ie puis affermer que la plus fructueuse nourriture de la maison rustique est des mousches à miel, vray qu'il y faut du soing pour les choisir, amasser, retenir, nourrir, garder, tenir nettes dans leurs ruches : mais aussi qu'est-ce de la tant singuliere commodité de la cire qui nous est donnee par les mousches à miel: qu'est-ce du miel, admirable ouurage d'icelles, tant vtile & profitable aux vsages des hommes ? Ne se trouuera donc estrange, si Mouches à miel

nous conseillons au pere de famille qu'il entende & soit soigneux de nourrir en sa metairie des mouches à miel & enseignons en peu de paroles quel doit estre le gouuernement d'icelles & de leurs ruches.

L'assiette du lieu, pour les mouches à miel. *Chap. 74.*

DOnc le pere de famille pour la nourriture de ses mouches à miel, choisira premierement vn lieu dans le parterre bien propre & secret, exposé au soleil de midy, qui ne soit toutesfois ny chaud ny froid, mais temperé, ou il y aura grande quantité de thym, origan, thymbre, sarriette, serpollet, rosmarin, sauge, flambes, giroflees, violettes de Mars, liz blancs, roses, passe-velours, basilicq, saffran, & autres herbes & fleurs odorantes, ou il n'y ait aucune amertume, pareillement assez bon nõbre, tant d'arbrisseaux de bonne senteur, comme cypres, cedre, palmier, pin, terebinthe, lentisque: que d'arbres fruitiers, comme amandiers, peschers, poyries, pommiers, cerisiers, & autres semblables : outre tout cela d'herbes infinies, lesquelles ne sont tant notables ne tant cogneuës, & naissent en terres labourees & en pasty, qui font augmenter la cire, comme reffort sauuage, la fueille de cichoree sauuage, les fleurs du pauot noir: puis les pastenades sauuages, & celles des iardins, que lon nomme carottes.

Le lieu doit estre loing de fumier, retraits, baings, maraits, marescages, bouës, fanges qui puissent dõner mauuaise odeur, plustost s'il est possible, proche d'vn ruisseau d'eau courante naturellement, ou par artifice, dans vn conduit ou canal qui receura l'eau tiree de puys, ou de fontaine, lequel sera bordé de pierres & de bruis d'arbres pour asseoir les mouches.

Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs [combien qu'auons à ce dedié le parterre] il ne le faut clorre de hautes murailles: & si de peur des larrons on les veut hauser, il faut percer les murailles à trois pieds dessus la terre, & y faire par ordre des petits trous pour passer les mouches : & là aupres y bastir vne maisonnette, si lõ veult, ou demeurera celuy qui en aura la charge, & pour y retirer les instruments.

La

La forme & aßiette des Ruches pour les mouſches à miel. *Chap. 75.*

L'Aſsiette du lieu où lon pourra mettre les mouſches à miel ainſi ordonnees, il faudra ſelon la commodité du païs faire des ruches: les meilleures ſont de l'eſcorce de liege, apres elles de ferules & de ſaulx telles que voyons en ces païs, les pires de terre cuitte, car elles bruſlent de chaleur en eſté, & gelent de froid en hyuer. Elles doiuent eſtre larges par bas, & eſtroittes par le haut, larges d'vne coudee, & hautes de deux, enduites & plaſtrees par dehors de chaux & de fien de beuf meſlez, à fin qu'elles en ſoyent de plus longues durees: ſeront aſsiſes ſur ais appropriez pres la muraille, non pas cõtre, car il faut qu'il y ait eſpace par derriere pour les pouuoir nettoyer: ou bien ſus des perrons de pierre, hauts de trois pieds & larges d'autant, ſi bien enduits & polis de toutes parts que les lezards & ſerpents, ou autres beſtes, n'y puiſſent monter & grauir pour nuire. Les ruches ſeront tellemẽt poſees, qu'il y aura quelque diſtance de l'vne à l'autre, à fin que quand on en voudra viſiter vne & la nettoyer, on n'esbranle la prochaine, & qu'on n'eſtonne les mouſches d'aupres, leſquelles craignent ſur tout que lon ne touche, ou remue leur ouurage de cire, qui eſt fort imbecile & facile à gaſter. Le deuant par où entrẽt les mouſches, doit eſtre plus en pendant que le derriere à fin que l'eau ou la roſee du ciel n'entre dedans, & ſi d'auẽture elle y entre, qu'elle n'y arreſte point, ains ſorte par l'entree: & pource faut il couurir les ruches de petites couuertures & portiques: ſinon les ombrager de fueillages & ramees y attachees auec mortier de terre pour liaiſon: & cela ſeruira contre le froid, la pluye, & la chaleur: toutesfois que la chaleur ne nuit pas tant aux mouſches que la froidure: parquoy faut que derriere le lieu où ſeront les mouſches, il y ait vn baſtimẽt, ou pour le moins vne muraille qui leur ſerue d'abry contre le vent de biſe, & entretienne les ruches en tiedeur. Et d'auantage les ruches, combien qu'elles ſoyent à couuert de ce baſtiment, toutesfois doiuẽt eſtre tournees à l'Orient d'hyuer, à fin que le matin lors que les mouſches ſortiront, elles ayẽt la chaleur

du soleil, & en soyent plus esueillees: car le froid les rend pesantes & paresseuses: & pource les trous par où elles sortiront ou entreront, doiuent estre fort petits, à fin que par là il n'y entre gueres de froidure: & suffira qu'vne mousche seule y puisse passer, par ce moyen ne le stellion venimeux, ny le villain fouille-merde, ne les papillons viẽdront piller les ruches & rayons du miel. Et outre, selon qu'il y aura quantité de mousches dans les ruches, il y faudra faire en vn mesme couuercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distants l'vn de l'autre, & pour deceuoir les lezards, qui les guettent à la sortie pour les prendre & les tuer: par-ainsi il y en aura peu de prinses, quand elles pourront eschapper par vn autre trou, que par celuy où ceste peste ou autres bestes venimeuses les guettent.

Quelles doiuent estre les mousches à miel. *Chap. 76.*

IE ne parleray icy comme sont engendrees les mousches à miel, à sauoir de leurs semblables, comme nous voyons aux autres bestes, ou par la corruptiõ & pourriture dn corps d'vn ieune beuf, dequoy parle Virgile, mais les descriray ia engendrees quelles doiuent estre pour faire bon miel. Soit donc que tu vueilles achepter ou amasser les iettons qui sont és forests pour en tirer du miel, regarde diligemment qu'elles ayẽt les marques qui s'ensuiuent, à sauoir, qu'elles soyent petites, longuettes, non velues, nettes, dorees, reluisantes & estincellantes comme l'or, mouschettees par dessus, douces & amiables, car plus la mousche est grande & longue, & plus elle est mauuaise, & si elle est cruelle, elle ne vaut rien: combien qu'on corrige facilement leur cholere & malice, quand elles sont autrement de bonne marque & fertiles, en les visitant souuent. Or par ce que lon ne sauroit cognoistre si elles ont toutes ces marques susdites si on ne les voit, si tu les achetes, auant que les marchander, faut ouurir les ruches, & regarder si elles sont bien peuplees: & si lon ne peut bonnement regarder dedans, faudra vser de coniectures & aduiser s'il y en aura quãtité à l'entree, si lon oit grand bruit là dedans, & plus, si elles sont toutes retirees & se reposent, en mettant la bouche au trou de

Choix des mousches que lõ veut acheter.

l'entree, & soufflant fort dedans, on pourra apparceuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement aduiser à les achepter plus pres de soy que lon pourra, & nõ és païs loingtains : car la mutation de l'air & du païs les estonne: & si cela ne se peut faire, & est necessaire les aller chercher bien loin, il se faut donner garde de les porter par autre lieu que par beau chemin, en printemps plustost qu'en hyuer, tout doucement de peur de les esmouuoir, de nuit à son col : car de iour il les faut laisser reposer. Et estant apportees ne faudra ouurir leurs ruches ny les asseoir iusques au vespre du lendemain. Lon ne regarde pas tant soigneusement à celles qui ont esté dõnees, n'à celles qu'on a prinses & amassees aux champs & forestz: combien que ie ne conseille qu'on en ait, si elles ne sont tresbonnes : car il y a autant de despence & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amasse, on ne les peut pas choisir comme lon veut, ains se faut contenter de ce qui se presente, & ce neantmoins tenter tous moyẽs d'en auoir les meilleures que lon pourra. Tu les amasseras donc en telle sorte, apres que tu auras trouué le lieu où les mousches à miel auolent (qui est communément aux boscages & forestz ou abondent herbes & arbres de bonne senteur, pres d'vn ruisseau ou fontaine) & cogneu leur retraitte & demeure, faudra au commencement du renouueau prendre de la melisse, thym, broyees auec d'autres semblables herbes que les mousches à miel aiment, desquelles tu frotteras les ruches si fort que l'odeur d'icelle & le ius y demeure: puis nettoyeras icelles ruches : apres y aspargeras vn peu du miel, & ce fait, tu les asserras & arrangeras par les bois & forestz pres des fontaines: & quand elles seront pleines de mousches, tu les rapporteras à la maison. Voila la maniere d'amasser les iettons des mousches à miel.

Choix de mousches que lon amasse aux forests.

Quel doit estre le gouuernement des mousches qui sont domestiques. Chap. 77.

LE pere de famille ou mestayer ayant ordonné pasturés, ruches & lieux propres pour les mouches à miel, mesmemẽt acheté ou amassé assez bõne quãtité de iettõs pour peupler les ruches, sera soigneux

de leur donner vn gouuerneur attentif & diligēt, plus que nul autre pasteur ou gouuerneur de bestial, car d'autāt q̄ la mouche à miel est plus sage & plus industrieuse que nul autre animal, mesme qu'elle à vne prudence qui approche pres de l'intelligence de l'homme, d'autant plus soigneusement elle veut estre traittee & conduite de son gouuerneur : sur tout que le gouuerneur ne soit ny trompeur, ny ord, ny negligent, car elle n'ayme point estre ny chichement ny salement traittee. Sera donc l'estat de celuy qui en aura la charge, de cōsiderer leurs meurs & façon de viure & s'y accommoder le plus attentiuement qu'il pourra: elles ont vn Roy, auquel elles obeissent du tout, soit pour sortir hors des ruches, soit pour y retourner, soit pour y demeurer, & luy tiennēt tousiours compagnie en quelque lieu qu'il soit. Nulle d'elles est paresseuse, mais chacune vaque à quelque besongne, les vnes apportent fleurs & fueilles odorantes, les autres font le miel, les autres s'adonnēt à quelque autre vacation: elles hayent sur tout mauuaises senteurs, & ne volent iamais cōtre la lumiere ne a la chair, ny au sang ny à aucune autre graisse, mais se contentent seulement de fueilles & fleurs qui ont le ius odorant. Bref leur maniere & façon de viure est quasi admirable en nature : mais delaissant plus longue description d'icelles m'arresteray seulement à enseigner l'estat & office de leur gouuerneur.

Meurs des mouches à miel.

La maniere de gouuerner les mouches à miel toute l'annee. 78.

CEluy donc qui en a la charge, sera soigneux premieremēt de leur pasture qu'auons cy deuant mentionnee, visitera diligemment leurs ruches, car il n'y à temps en l'annee auquel il ne leur faille quelque chose: Enuiron le mois de Mars les ouurira & nettoyera afin que toutes les ordures qui s'y sont amassees l'hyuer, soyent mises dehors, & les araignees qui gastent tous les rayons, ostees: puis les perfumera toutes de fien de beuf bruslé, car ce fien par vne certaine cognation est propre aux mouches. Mais ce pēdant auant que de manier les ruches, auisera que le iour precedēt il n'ait eu affaire à femme, qu'il ne soit yure, & qu'il n'approche

Chasteté.

d'elles ſans eſtre laué & net : pareillement qu'il ſabſtienne de toutes viandes ſentant fort, cõme ſont toutes ſalleures & ſaumeures, & toutes choſes ſentants les ails ou oignons, ou ſemblables choſes. En ce meſme temps, parce qu'elles commencent à ſe multiplier, & faire nouueaux iettons, leſquels ſi toſt qu'ils peuuent voler, ne demandent qu'à ſenfuir, pour ne demeurer auec les vieilles, & encor moins ſaſſuiettir à elles, il y faudra faire bon guet, afin qu'ils ne ſen volent ailleurs. Parquoy on tiendra toutes preſtes des ruches nouuelles pour les receuoir, quand lon verra que les Rois ſeront ſortis auec leur ieune compagnie, laquelle ſera bien vn iour ou deux amaſſee en trouppe à l'entree de la ruche. Lon cognoiſtra que ceſte nouuelle compagnie voudra ſortir, par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches trois iours auant qu'elle vueille ſortir, comme ſi vn camp de gents de guerre vouloit deſloger, & pource cognoiſtre lon mettra l'oreille à chacune ruche pour entendre ce bourdonnement. Lon diſcernera les Rois des autres. parce qu'ils ſont vn peu plus grãds, plus lõgs, les iambes plus droites, les ailles moindres, de belle couleur, & nets, polis, ſans poil & aguillon, ſi quelqu'vn ne vouloit dire qu'vn poil gros qu'ils ont au ventre, ſoit leur aguillon duquel toutesfois ils ne picquẽt point pour mal faire. Les ruches qui ſeront preparees pour receuoir les nouueaux iettons, doiuent eſtre frottees des herbes cy deuant deſcrites, & arroſees de goutte de miel pour les y contenir plus facilemẽt. En ce meſme temps ſuruient auſsi aucunefois que pour l'incommodité de l'hyuer precedẽt, ou par maladie le trouppeau des mouches ſappetiſſe & diminuë en vne vieille ruche lequel faudra reparer & remplir par vn nouueau ietton, duquel faudra tuer le ieune Roy, afin que les ieunes habitent en paix auec leurs meres Et ſi lon n'a nouueau ietton pour y remettre, on peuſt amaſſer la trouppe de deux ou trois ruches enſemble, & au parauant les arroſer de quelque doulce liqueur : puis les enclorre en vne ruche, & leur bailler à mãger la dedans, iuſques à ce qu'elles ſy accouſtument. Durant l'Eſté lon doit amaſſer le miel, dequoy parlerons cy apres, & en ce meſme temps de dix en dix iours ouurir les ruches, & les perfumer auec fien de beuf, puis les refroidir, en arroſant les parties de la ruche qui ſont vuides, en y iettant de l'eau bien fraiſche, & pareillement les nettoyer & oſter les teignes, ſ'il y en a : puis le laiſſer vol-

Rois des mouſches à miel.

tiger ſur les fleurs, & lors ne leur faut rien oſter, à fin qu'on ne les ennuye & faſche trop ſouuēt, & ſ'en fuyēt par deſeſpoir, ſur la fin de l'automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau iour & ſerain, car durant l'hyuer il ne les faut ouurir ne toucher, mais tenir cloſes & bien couuertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de lut & bouze de beuf meſlez enſemble, & ne leur laiſſer que leur entree & iſſue: meſmes combien que les ruches ſoyēt à couuert, toutesfois il les faut encores couurir de chaume & branches: & en tant qu'il ſera poſsible, engarder de froid & vents. Et à fin qu'en hyuer elles n'endurent faim, ou qu'elles ne mangent le miel qu'elles feront & qu'on leur aura laiſſé, ſera bon leur bailler à l'entree des ruches dans des petits tuyaux & canaux des figues ſeiches pilees ou trempees en eau, ou du vin cuit. Il ſera bon auſsi leur bailler des raiſins de cabaz vn peu pilez & arrouſez d'eau, ou bien par l'entree des ruches leur ietter quelques liqueurs douces auec des ſyringues, pour ſouſtenir la diſette & poureté du temps iuſques au printemps.

Les remedes des maladies auſquelles ſont ſubiectes les mouſches à miel. *Chap. 79.*

Maladies des mouſches à miel

A mouſche à miel eſt ſubiecte à peſte, à laquelle n'y a plus ſouuerain remede, que de tranſporter bien loin les ruches.

Elles ſont moleſtees de flux de ventre au commencement du nouueau temps, quād le titimalle fleurit, & les ormeaux produiſent leur graine, dont elles mangent auidement & de grand appetit apres qu'elles ont enduré la faim tout l'hyuer: & ſont ainſi conuoiteuſes de manger de ces nouuelles fleurs, comme les autres des pommes nouuelles. Subitement il faut remedier à ce flux de ventre auec eſcorce ou grains de pommes de grenade pilez & paſſez par l'eſtamine, puis meſlez auec du miel & arrouſez de vin bien fort: le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois.

Si les poux ou teignes qui ſont engendrez de leur ordure, les affligent faudra faire parfum de rameaux de grenadier

& de figuier ſauuage.

Elles deuiennẽt tabides, & toutes deſechees apres auoir enduré trop grãde chaleur ou froideur, & alors on leur fera paſture de miel cuit & battu auec noix de galle, ou roſes ſeches.

Vous appaiſerez le combat des iettons contre iettons, en leur iettãt vn peu de poudre menue, ou du vin cuit, ou du vin emmiellé, ou autre liqueur ſemblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mouches, appaiſeront leur fureur. Combat des iettons.

Les mouches cruelles & rigoureuſes ſeront appriuoiſees par frequentes viſitations.

Les papillons qui aucunesfois ſe cachent dedans les ruches, & tuent les mouches ſeront occis ſi quand les mauues ſont en fleur, & qu'on en a grande quantité, lon met le ſoir entre les ruches vn pot d'eſtain haut & eſtroit, & au fond vne lumiere ardente : car incontinent tous les papillons voleront & accourront à l'entourr de la lumiere : & en volant à l'entour ſe bruſleront. Cõtre les papillons.

La maniere de recueillir le miel.
Chap. 80.

LA cueillette du miel pour laquelle on prent tãt de peine toute l'annee, ſe fait en trois tẽps diuers, bien toſt apres le Printemps, au commencement d'Automne, & enuiron le mois d'Octobre. Il ne faut pas toutesfois auoir certain iour & prefix pour ce faire, mais ſelõ que les rayons ſerõt parfaits, car ſi vous les tirez auant qu'ils ſoyẽt parfaitement tiſſus, les mouches ſe faſchent, & ceſſent de beſongner, pour la ſoif qu'elles endurent. On cognoiſt le temps de cueillir le miel quãd les mouches ne font plus grãd bruit, mais font vn murmure doux & delié, ſi les trous des vaiſſeaux ſont eſtouppez de cire par deſſus, ſi les mouches chaſſent les freſlons dehors, qui ſont ſemblables aux mouches mais plus grands, beſtial inutile, & ſans induſtrie. L'heure de prendre les rayons eſt communément le matin : car il n'eſt bon le faſcher & tormenter ſur le chaut du iour, & ce auec deux ferrements ou couſteaux, l'vn deſquels ſeruira à trencher les rayons, l'autre pour ratiſſer & tirer dehors les ordures, qui y ſeront tombees. Il ne faut du tout vuider les vaiſſeaux, ny prendre tout Miel à recueillir. Freſlons.

le fruit, mais en laisser la dixiesme, ou [cõme les autres disent] la cinquiesme partie, tant au Printemps qu'en Esté, & en hyuer les deux parties, & en prendre la troisiesme seulement: car par ce moyen elles ne se fascheront, & auront de quoy manger abondamment. D'auantage il faut les faire sortir auec fumee de fien de beuf, ou auec le persum de vesse de loup, ou de mauue sauuage, & du ius de ceste mesme herbe se doit frotter & oingdre celuy qui cueillera le miel, pour se garder qu'il ne soit picqué. Les rayons ostez serõt transportez au lieu ou lon voudra faire le miel, & de ce lieu estouppee les fenestres, afin que les mouches n'y puissent entrer: car elles chercheront diligemment les richesses qu'elles auront perdues: & si elles les trouuẽt, les consummeront, pour à quoy obuier, à l'entree de ce lieu faudra faire de la fumee, qui chassera celles qui tascheront d'y entrer.

Pour faire le miel & la cire. Chap. 81.

Faire miel & cire.

Audra faire le miel, le iour mesme qu'on aura tiré les rayons, pendant qu'ils sont tiedes & vn peu chauds: & pour ce faire on mettra les rayons l'vn contre l'autre dans vn pennier de saul ou d'osier, tissus assez clair, resemblant à vne chausse d'hippocras, apres auoir premierement nettoyé les rayons des semences de petites mousches, & de toute autre ordure, & quãd le miel sera coulé par ce pẽnier en vn bassin qu'on aura mis dessous, on le mettra en vaisseaux de terre, qu'on laissera quelque peu de tẽps ouuert, iusques à ce qu'il ait bouilly là dedans & escumé: puis on tirera les pieces & lopins des rayons, qui seront demeurez dans le pẽnier, & les pressurera lon, dont sortira encor du miel, qui ne sera si bon que l'autre. Apres qu'on aura bien pressuré le demeurãt des rayons, & laué fort en eau douce, on les iettera en vn vaisseau d'erain auec de l'eau, puis on les mettra sur le feu lent pour les faire fondre. Ceste cire ainsi fondue on la coulera en la respandãt sur de l'eau, apres on la refondra, & auec de l'eau on la mettra en telle forme que lon voudra.

Fin du second liure de la maison Rustique.

Troisiesme

Troisiesme liure de la maison rustique.

LE VERGER.

Des differences de verger.

Chap. 1.

IL y a trois sortes de vergers, l'vn que lon appelle autrement le preau, & ne contient autre cas qu'herbe verte, & la fontaine au milieu auec quelques planes & branches par estages, & soustenues de charpenterie, sous laquelle grand nombre de personnes se peuuent mettre à couuert ainsi que i'ay veu à Basle, & plusieurs autres lieux d'Alemaigne: & met-on peine à bien espierrer, & oster toutes mauuaises herbes, iusques aux racines du lieu où lon veut faire ledit verger. Et pour oster le reste des racines desdites herbes entierement, lon iette de l'eau bouillante par dessus, puis ou bat l'aire bien fort: & par dessus on y iette grand'quantité de motteaux de terre, d'herbe vert, la terre estant au dessus, & l'herbe au dessous, & puis on les trepine aux pieds, & passe-on legierement la batte par dessus, en sorte que peu de temps apres, l'herbe commence à sortir comme petits cheueux: & finalement fait le verger de plaisir pour les dames & pour la recreation de leur esprit.

Verger.

Preau.

L'autre maniere de verger a esté prins par noz anciens François, de ceux qui ont premierement escrit noz Romans, & histoires, pour vn lieu de plaisir aux princes, qu'ancienne-

Seiour. Beau regard.

ment on appeloit ſeiour, & maintenant lon nomme beau regard. Lequel outre le baſtiment ſeigneurial bien perſé & diapré, entouré d'eaux viues és foſſez, comprenoit haute & baſſe court auec ſes iardins à plaiſir & à fruits, tailliz, garennes, viuiers, & tout ce qui ſe voit de beau en vne maiſon ſeigneuriale.

La tierce maniere du verger, eſt celle que nous entendons dreſſer en ceſt endroit, que peut ſuppleer le lieu du iardin fruitier, pour vne maiſon de meſnage, telle qu'auons deliberé de baſtir & dreſſer, & en laquelle y a moins de ſuperfluité que de profit.

Le iardin fruitier. *Chap. 2.*

Viuant donc noſtre deſſaing & proiect cy deſſus propoſé: ceſt endroit requiert qu'apres les iardins à potages & à fleurs, auec leur circonſtances, nous dreſsions vn verger pour les arbres fruitiers, contenant luy ſeul autant de largeur & eſpace, que les deux autres iardins enſemble, ſans autres allees à l'entour, que de l'interualle des arbres, qui ſera dit cy apres: & ſans autre culture d'herbe au deſſous, dont vous puiſsiez eſperer quelque profit ou amendement: car l'arbre fruitier ne veut auoir ſa nourriture empeſchee, & ne demande eſtre deſchauſſé en hyuer, & cultiué par ſes ſaiſons: autrement ne rendroit aucun profit à ſon maiſtre.

Sommaire de ce qui ſera traitté en ce troiſieme liure. Baſtardiere.

Nous ſemerons premierement la pepiniere du coſté de l'entree d'iceluy verger, & tout ioignant dreſſerons la baſtardiere où ſeront plantez les ſauuageaux, prins en icelle pepiniere pour eſtre puis apres entez en leur tẽps. En l'autre coſté nous planterons les fruits à noyaux, & de là nous les tranſporterons & enterons en diuerſes manieres. Au dela de ces deux grandes aires ſeparees d'vn grand chemin, nous aligneronſ & cultiuerons nos gros arbres: & au bout d'iceux nous piquerons noſtre ozeraye.

La pepiniere, qui eſt la plante d'arbres par pepins ou ſemence.

Chap. 3.

POur dreſſer voſtre pepiniere de poiriers, pōmiers, coigniers, & autres arbres à pepin, vous ferez beſcher bien en fond vn grand carreau en bonne terre, & bon ſolage: & ſ'il eſt poſsible, dés l'hyuer precedant que vous y voudrez ſemer, & preſque demy l'entremeſlerez de bon greſsin, qui ſe puiſſe meurir & pourrir auec la terre, & ſe garder par gros ſeillons, iuſques au temps des cydres, qui eſt en Septembre & Octobre.

Prenez du marc deſdits fruits à l'yſſue du preſſoir, ou peu apres, auant que les pepins en ſoyent corrompus, & les frottez & eſſuyez tresbiē entre les mains, puis eſtendez & eſquarriſſez voſtre gueret biē vny, & dreſſez voſtre carreau par plāches larges de quatre pieds ou enuiron, que lon les puiſſe ſarcler d'vn coſté & d'autre ſans pietonner par deſſus. Ce fait ſemez y iceluy marc, de façon que la terre en ſoit legerement couuerte, puis le recouurez tresbien de la terre qu'aurez leuee en faiſant les raſes d'entre les planches: & ſarclez vn peu par deſſus, qu'iceluy marc ne ſoit emmoncellé.

Autrement faites ſeicher les pepins deſſuſdits, & les gardez iuſques à l'hyuer enſuiuant: & puis enuiron la ſainct André ſemez les comme dit eſt, ſans leuer gueres de terre des raſes quāt vous taillerez voz planches, & les ſarclez vn peu par deſſus, & y iettez force rameaux aſſez clair apres qu'aurez ſemé: afin que les poulailles, où les pourceaux n'y facent dommage.

Quant les pepins ſerōt creuz d'vn an, ſarclez leur tous les bourriers, & les arroſez l'Eſté quant il ſera ſec, puis les arrachez vers l'hyuer auant qu'ils ayent recōmencé à bourgeonner pour de là les planter en la baſtardiere.

Pour les faire pluſtoſt boutter & ſaillir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau, où en laict l'eſpace de deux ou trois iours, & faut icy entendre que la graine ou pepin du meurier ne vient ou croiſt ſi toſt, & ne produit ſi bon fruit que celle du figuier. Graine du meurier.

Lon ſeme le laurier vn pied auãt en terre, & quatre grains enſemble: & vn an apres lon le replante ailleurs : & autant en fait on de toutes graines ſemblables.

La baſtardiere. *Chap. 4.*

Nuiron l'aduent de Noel faut eſtendre vn autre gueret, & en faire vn carreau cõme deſſus, & y reyonner les petits ſauuageaux que vous aurez arrachez de la pepiniere en leur couppant à tous les racines, & ne leur laiſſez que les ſouchettes.

Faites les rayons en bon gueret creux d'vn demy pied, ou enuiron, au deſſoubs deſdites ſouchettes.

Arrengez voz petits ſauuageaux en iceux rayons à vn demy pied l'vn de l'autre & les y couurez bien viuemẽt, & laiſſez l'eſpace d'vn pied entre chacun de voz rayons, afin que vous puiſsiez faire des raiſes, puis apres entre chacun rayon pour y aller à l'aiſe ſarcler & enter.

Quant voz ſauuageaux ſeront aſsis, il leur faut coupper le tronc rez terre, & emplir les raiſes de fumier ſans autremẽt enterrer ny couurir les plantes: & à meſmes qu'ils viendront, il les faut bien ſarcler à l'entour, & nettoyer de bourriers, & les beſcher aucunesfois en Eſté vn peu par deſſus ſans approcher trop pres des racines, & auſsi les arroſer de ſoir, quant le iour il aura fait grand chaud, & quant ils aurõt la premiere & ſecõde annee ietté ſcions nouueaux, ne laiſſez en chacun ſauuageau que le plus beau ietton, & couppez les autres bien rez du tronc.

Comme ils croiſtront, eſmondez les bien à mont du menu bois ſuperflu, & iuſques au rez du tronc, ce ſera au mois de Mars ou d'Apuril, & picquez au pied de chacun ſauuageau vne petite gaulette, & la liez auec herbe forte pour le dreſſer. Et auſsi les cultiuerez iuſques à ce qu'il les faudra tranſplanter. Si mieux vous n'en voulez enter quelques vns ſur le lieu.

Quant par oubly vous aurez laiſſé voz petits ſauuageaux en leur pepiniere deux ou trois ans ſans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit eſt, mais leurs rayons ſeront plus creux, & ne leur rongner tant les racines, & les esbrãcherez par haut ſelon que beſoing en ſera.

Il se trouue des pepins de poires ou pommes franches, ou qui au parauant ont esté plusieurs fois entees, qui ameinent arbres bien fort droits, & d'aussi beau bois comme s'ils estoyent entez : & n'ont aucuns piquetons ou espines qui les remonstrent sauuages. Tels arbrisseaux si les voulez replanter ainsi, ou saillir de leur bastardiere sans autrement enter, ils ne lairront à vous apporter bon fruit à manger, & à faire cydres: mais tousiours le meilleur est de les enter, car le fruit qui vient de l'ente, retient tousiours meilleure forme, & s'en appriuoise & en grossit d'auantage, mais celuy qui vient du pepin, change autant de fois comme on change l'arbre qui le produit. Et outre cela faut noter, que combien que tous arbres dont le fruit est puissant, viennent mieux de semence que de rameau : toutesfois lon fait mauuaise plante de semence tardiue & mise hors de son terroir.

Fruit venant de l'ente, retient tousiours meilleure forme.

Fruit venant du pepin.

Difference du fruit venant de semẽce & de rameau.

La plante à noyau. *Chap. 5.*

POur voz plantes à noyau, faites seicher les noyaux frais tirez des fruits, que voudrez planter quand le soleil ne sera trop aspre, & à l'ombre d'iceluy : & les faites auparauant tremper trois ou quatre iours en du laict ou de l'eau. Ce sera au commencement de l'hyuer pour les veoir sourdre au renouueau, & si pour vostre aisance vous les voulez laisser & enter en leur bastardiere, mettez en chacun trou, trois ou quatre noyaux : & si tous tiennent, n'en laissez que le plus beau, & arrachez les autres, pour les replanter ailleurs.

Plãte de noyau.

En quelque temps que planterez voz noyaux, voyez que ce soit en bon gueret, & bien profondement besché, & mettez force menu fumier parmi: & les plantez trois doigts dans terre, & à demy pied loing l'vn de l'autre, & les arrousez trois fois le mois, principalement en esté quand il sera sec : & les sarclez vne fois le mois.

Quand les noyaux plantez auront prins quelque peu de nourriture, arrachez enuiron l'aduẽt ceux que voudrez transplanter, & leur roignez les racines, & les esbranchez auant que les poser ailleurs. Et notez que le replanter deux fois, fait les sauuageaux meilleurs, & leur profite fort.

Et quant au particulier de chacun noyau, & comment il les faut planter, est de sçauoir que les grosses noix, toutes manieres de pesches, perfigues, amãdes, chastaignes, menuz abricots, & singulierement les bois viennent francs plantez de noyau, pourueu qu'ils trouuent aussi bonne terre, & aussi beau solage.

Plante de perfiguier.

On plante le noyau du perfiguier en lieu froid, vn pied parfond en terre la pointe dessoubs, à vn pied loing l'vn de l'autre en Nouembre és lieux hauts, & en Ianuier és lieux bas.

Plante de prunes.

On plãte aussi les noyaux de prunes vn pied en terre grasse en Nouembre & Feburier, & les replante lon en mesme mois en fosses, ny trop larges ny trop profondes.

Tuiubier.

Le noyau du guindoulier, autrement dit tuiubier est tardif à croistre, & se plante tout ainsi que le perfiguier.

Plante de pin.

Les noyaux de pin se plantent en lieux froids en Feburier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en fosses bien beschees & bon gueret & ne doit on rompre la pomme à force, ou auec aucun ferrement: & faut faire tremper les pigneons trois iours au parauant & en planter sept ensemble. Aucuns les mettent en petits penniers, & les couppẽt quant ils sont nez.

Noisilles.
Pesches.
Auberges.
Gros abricots.

Les noisilles & prunes de toutes sortes, pesches, auberges, & gros abricots, en quelque bõne terre & solage que les mettez, ne viennent du tout semblables à leur premier naturel, parquoy veulent estre entez en leur bastardiere.

Noyau de datte

Le noyau de datte qui fait la palme, se plante deux coudees profond en terre, & en lieu amendé de fien de cheure, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrosé tous les iours, & que chacun an lon luy respande du sel à l'entour, & que lon le transplante.

Graines de limons, citrõs, orẽges, poucilles.

Les graines de limons, citrons, orenges, poucilles, & semblables, comme à esté dit cy deuant, se picquent en couches bien preparees & fumees enuiron le mois de Mars, & le bout le plus aigu au dessus, le grain à demy pied loing l'vn de l'autre, & auant d'vn doigt & demy en terre & veulent estre souuent arrosez, puis quant ils sont creuz d'vn pied, replantez les contre les murailles vers le soleil de Midy, & bien couuerts de paille en hyuer & quant le temps est haireux.

Autant en peut on dire des grenadiers & lauriers, comme tu as peu entendre au second liure.

Les piſtaches requierent plus grande diligẽce, & demandent eſtre ſemez enuiron le premier iour d'Apuril, tãt le maſle que la femelle, le dos tourné à l'Oriẽt, & en terre bien graſſe & aëree, & là les pouuez enter ſur eux-meſmes. Combien qu'aucuns l'entent ſur l'amandier.

La peſche veut eſtre plantee incontinent apres qu'on l'a mãgee, & que le noyau ait encor quelque peu de chair couppee à l'entour, & pour eſtre de plus longue duree, veut eſtre enté ſur l'amandier. Plante de peſche

Plante par ſcions & reiettons.
Chap. 6.

Es petits ſcions bien cheueluz, qui ſortẽt des racines des grands ceriſiers : plantez ailleurs, viennent mieux & pluſtoſt que de noyaux, mais que ce ſoit tandis qu'ils ſeront ieunes, comme de deux ou trois ans, car quant ils ſont gros, ils n'en profitẽt pas ſi bien, pour le moins il les faudroit bien esbrancher auant que les planter. Plante de ceriſier par ſcions.

Les coudres franches au cas pareil viennent plantees des petits iettons qui ſortent des racines des bonnes couldres bien cheuelues : & ne les faut ia esbrancher quant on les replante, ſi elles ne ſont fort grandes, mais trois ou quatre ans apres qu'on les à plantees, ſi lon void que les ſcions ne ſoyent beaux & biẽ eſleuez, on les peut coupper rez de terre, & laiſſer croiſtre les autres petits ſcions qui ſortent tout droit des racines des ſouches qu'on aura plantees. Plante des couldres franches.

Les ſcions de la racine bien cheueluë, des bons pruniers non entez, rendent le fruit de meſme celuy des arbres ou vous les auez prins. Plante de pruniers.

Mais ſi les pruniers ſont entez, il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou guiniers ſauuages, ou en ceriſiers aigres.

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles, plantees de ſcions, mais veulent eſtre entees de greffe.

Picquer ou affier par branchettes ou drageons. *Chap. 7.*

LA plante de rameaux ou drageons vient plus legerement & mieux à perfection que la ſemence, principalement miſe hors de ſon terroir & de ceſte façon ſont les figuiers, coigniers, & grenadiers.

Picqueure de meuriers, figuiers, coigniers, grenadiers, pruniers.

Quand lon veut affier ou picquer branchettes des meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers, & pruniers de pluſieurs ſortes, il les faut coupper ẽtre la touſſaints, & noel ou peu apres : & faut qu'ils ſoyent beaux, & de ſaine eſcorce, & pleins d'œillets, & gros comme baſtons ou plus, qui les pourra trouuer droits & pleins d'humeur & d'vne verge ſeule, & de ieune bois de trois ou quatre ans ou enuiron, & qu'elles ayent du vieil bois quand & le ieune : & les faut aiguiſer comme vn pieu demi pied de long, ſans en oſter l'eſcorce d'vn des coſtez, & les esbrancher, & les picquer vn pied auant dans terre.

Il faut tordre l'endroit de voſtre branche où voudrez que vienne la racine, ou bien la fendre & mettre en la fente vne petite pierre viue, ou mettre le bout de la branchette en vn vaiſſeau de bois plein d'eau, & l'enterrer auec ledit vaiſſeau: & qui la planteroit en pluſieurs lieux où lon veut qu'elle prenne racine, ſeroit le mieux.

Il faut que les branchettes ſoyent d'arbre gros plein poing, & qui ait porté fruit : auſsi qu'elles ſoyent bien ſaines: & peuuent eſtre arrouſees auec vn canal qui aille iuſques à la racine.

Marquez bien l'endroit & ſolage de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & picquer du coſté qu'il auoit accouſtumé : & luy mettez du ſuzeau deſſous, ſi vous deſirez que l'arbre ne monte ſi haut & ſoit touſiours baſſet, les branchettes en prendront mieux, & ne ſe rompront point pour tirer.

Plante de figuier à la mode Geneuoiſe.

Pour planter le figuier à la mode Geneuoiſe qui portera fruit trois ans apres, & ſe peut planter tout le long de l'Eſté: on doit prendre vne branche de figuier portant fruit de deux ou trois ans, ſoit qu'elle ait encores ſon fruit & ſes fueilles ou non:

non : & la faut aiguiſer & tailler en biais, & picotter ce qu'en voulez mettre en terre & puis le plantez en vne foſſe de demy pied, mais que la cime demeure deſſus terre auec trois ou quatre œillets, & ſoit couuerte de paille par ſix iours, & arrouſee chacun deſdits iours : puis ſoit deſcouuerte pource qu'elle aura deſia ietté : & au bout de l'an vers le mois de Feburier, faut tailler le ietton bien bas ioignant la terre : & il iettera de ſi grande puiſſance, qu'au deuxieſme an il fera fruit.

Maniere de faire ſcions à planter. *Chap. 8.*

Pour faire ſcions de pluſieurs ſortes à planter quãd beſoin ſera: couppez en hyuer quelque grãd arbre, ſ'il commẽce à iaunir & bleſmir, & duquel vous deſirez auoir l'engeãce, ſciez luy le tronc des plus groſſes branches, par trõçons longs comme d'vn pied ou enuiron, & faites vn reau en terre bien graſſe, ſi profond que vous y puiſsiez loger voz tronçons ſus bout arrengez à demy pied l'vn de l'autre, tant que la terre ſoit trois ou quatre doigts au deſſus d'iceux. Couurez-les bien, & les arrouſez l'Eſté s'il en eſt beſoing, & en ſarclez bien les boyries, vous trouuerez par eſpace de temps qu'ils ietteront des ſcions que pourrez trãſplanter quand ils ſeront cheueluz de deux ou trois ans, & ne lairront leſdits ſcions d'en reietter d'autres: & s'ils n'ont point de racines, enfondez-les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir.

Notez que tous arbres qui ietteront drageons, ſi vous les couppez en hyuer, ils en ietteront plus abondamment, & ſeront tous bons à planter.

Les groiſilliers, framboiſiers, vinettiers, que lon appelle eſpine benoiſte, ſe plantent auſsi en hyuer par ſcions qui ſortent de leurs racines, & faut qu'elles ſoyent cheuelues: & s'ils n'ont racines, il les faut prouigner. Plante de groiſilliers, framboiſiers, & vinettiers.

De prouigner reiettons ou antenais.
Chap. 9.

Prouigner de trois sortes.

On prouigne en trois sortes, ou en couchãt les reiettons ou branchettes, encor tendres en fosse faite au propre, comme sera dit cy apres: ou en eschelette: ou en vn pennier plein de terre attaché au bas de la branche: ou en perçaut vn saulx, & y passant la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré, au chapitre d'enter.

Lon prouigne aussi en plusieurs temps: mais le meilleur est à la prime-vere, & en Mars quant les arbres sont en fleur, & commencent entrer en amour.

Il faut prouigner les petites entes ou scions plantez d'vn an, au commencement de l'hyuer vn pied bas en terre: & meslerez du bon graissin parmy la terre que tirerez de la fosse, ou les voudrez prouigner.

Il faut aussi coupperrez de terre: les scions superflux aux enuirons des bons membres que voudrez coucher: car ils se conuertiront en pourriture.

Item faut bescher tout à l'entour de l'arbre, que les racines en soyent comme à demy deschaussees, puis alongez la fosse du costé que voudrez prouigner, & selõ que verrez que les racines pourrõt mieux obeir en icelle fosse, traittez les biẽ gracieusement, & bouchez vostre scion de façon que la torqueure par ou il aura esté enté, soit vn peu plus bas que les scions du bois nouueau sortent hors de terre, de telle hauteur que faire se pourra.

Si l'arbre que voulez prouigner estoit vn peu grosset, & qu'il fust trop rude ou rebelle à coucher en la fosse, vous en pourrez inciser le tronc presque demy, entre la racine & la torqueure, & bien courber en ladite fosse le bois que les greffes auront ietté, & le plus rondement que pourrez & gardez le de rompre.

S'il y à plusieurs membres en la plãche que voudrez prouigner, & que tous rompent de fortune, le remede sera releuer l'arbre tout droit, & en rechausser les racines de la terre, qui au parauant y estoit, & en tailler tous les scions rompuz peu plus bas que la rompure: & les laisser ainsi, iusques à l'au-

tre annee qu'ils auront reietté ſcions nouueaux, que pourrez prouigner en hyuer, mais ſ'il y demeure vn ſcion, qui ne ſoit point rompu, paſſez outre & le prouignez, & couppez au rez de la terre de la torqueure les eſcots de ceux qui ne ſeront rompuz.

En prouignant, eſlargiſſez bien les ſcions de voſtre branche en la foſſe, & les y couchez bien rondemẽt en les choyãt & les couurant de la terre que vous aurez tirée & bien meſlee auec bõ greſsin, & foullez peu à peu deſſus, & gardez que nul des membres ne ſe releue depuis qu'aurez commencé à les fouler.

Redreſſez bien droit à mont tous les bouts qui ſortiront de la terre, de telle hauteur que faire pourrez, & les laiſſez ainſi trois ou quatre ans ſans les rayonner, iuſques à ce que leurs racines ayent prins terre, & ſoyent deſia biẽ cheueluës, & picquez des baſtons à l'enuiron pour les dreſſer & garder qu'on ne les rompe.

Trois ou quatre ans paſſez il les faut deſterrer au commẽcement de l'hyuer, & en coupper tous les membres cheueluz des racines d'auec la ſouche au deſſoubs de la torqueure, & planter chacun d'iceux ou vous voudrez qu'il demeure, vous en pourrez bien laiſſer vn en la foſſe, ſi ſe lieu eſt propre pour y demeurer, mais ne luy arrachez point ſes racines cheueluës, depuis qu'il aura eſté prouigné.

Si les membres des entes prouignees ſont ia gros & branchuz quãt lon les arrache, il les faut esbrancher auant que les replanter, & lors qu'ils ſeront replantez, ils ſeront francs par tout: & touſiours ſucceſsiuement ceux qui en viendront ſeront auſsi francs.

Encor ſi voulez racoutrer la ſouche que vous aurez prouignee, apres qu'en aurez couppé tous les mẽbres & que luy aurez laiſſé des chiquots & des greffes, elle reiettera d'autres ſcions d'iceux picquots dont vous pourrez encor faire autres arbres francs, en les prouignãt, & les releuant en trois ou quatre ans vne fois.

On ne prouigne que les ſcions qui n'ont racines: car ſ'ils en auoyẽt, il les faudroit arracher & replanter auec la beſche. Scions à prouigner.

Enter sauuageaux & autres arbres de plusieurs sortes en diuerses façons. Chap. 10.

PRemier que d'enter lon doit considerer diligemment le terroir ou païs propre au pepin, ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Le meilleur est enter en semblables especes, cõbien que les greffes & boutons peuuent aussi bien prẽdre ailleurs, mais aucuns ny sont pas si bonne fin : & est impossible que les deux seues se facent & rencontrent si bien, ioint que le fruit tient tousiours plus du naturel de l'arbre sur lequel il est enté : & faut noter que les entes qui se font en tronc de chou, ne durent rien, & ne valent chose qui soit, & sentent tousiours le chou. Encor que lõ ente sur l'ormeau, n'à iamais bonne saueur, & n'est de duree, ce qui est enté sur l'aub'espinier, groisilier, vigne ou rosier & autres semblables, car il faut tousiours enter sur arbres ou sauuageaux les plus durs & de plus forte nature que ce que lõ y met. Vray qu'en plus doux il vient plustost: comme seroit en peuplier, fouteau, & pareils arbres: mais il n'y a aucun profit: & ce fait plustost par curiosité ou tromperie des iardiniers reuendeurs, pour auoir plus souuent des entes, qu'autrement.

Ente de quel arbre tiẽt le plus.

Enter sur vn choux.

Lon ente des greffes enuiron Noel, ou aux Aduents, selon que la saison est froide, principalemẽt les heaumiers, poiriers, & hastiueaux. Quãt aux pommiers & mesliers, il est meilleur attẽdre vers la fin de Ianuier & Feburier iusques en Mars, tãt que lon voye qu'ils commencent à bourgeonner : car il ne se haste pas tant que les autres. Et en ce mesme temps fait bon enter les gros sauuageaux entre l'escorce & le bois de greffes tardiues ou gardees en terre.

Temps d'enter les greffes.

Tous mois sont bons & commodes à enter, soit en greffe ou en escusson, reste les mois d'Octobre & Nouembre, mais la greffe s'ente communément en hyuer ainsi que dit est, quãt les arbres bourgeonnent, & entrent en seue: on peut aussi enter des greffes en Apuril, & en May, si les greffes sont œilletees & qu'on les ait tenues sous terre auec la cime dehors, en lieux frais & vmbrageux.

La greffe & l'escusson prennent mieux en croissant qu'en autre temps de la lune: & doit lon tailler les iettons à la fin de la lune, si lon les veut faire fructifier plus.

Croissant de la Lune.

Les meilleurs iours pour enter, ſont trois ou quatre iours deuant le croiſſant, & le lendemain iuſques au tiers iour apres iceluy. Iours pour enter.

Il eſt defendu d'enter quand le vent eſt ſur le midy.

Enter ſur le ſauuageau, eſt plus durable : ſur le douceret ou priué, eſt plus ſauoureux, cõme auſsi en l'arbre qui germe & fleurit en meſme temps, à l'eſcorce viſue, & humide. Enter ſur le ſauuageau.

Lon ente en eſcuſſon au temps d'Eſté depuis enuiron la fin de May, iuſques en Aouſt, quand les arbres ſont ia fort en ſeue & fueilluz comme en Iuing & Iuillet. Et ſi l'Eſté eſt ſi exceſsiuement ſec, qu'aucuns arbres retirent leur ſeue, il faut attendre qu'elle y ſoit retournee. Enter en eſcuſſon.

Lon doit auſsi conſiderer ſi l'arbre eſt haſtif ou non : & luy bailler greffe de meſme. Auſsi faut regarder ſi le temps ſauance ou retarde.

L'enteur doit eſtre garny d'vn pennier à loger ſes greffes, ſon argillette, ou ſa terre forte, ſa mouſſe, ſes drappeaux, ou eſcorces de ſaule pour torquer, & ſes oziers pour lier. Auſsi faut qu'il ait vn petit ſciot, vn couſtelet, ou caniuet bien trenchant, pour fendre & pour tailler ſes greffes, & vn petit coing de bois ou de fer, vne ſerpe & vn petit manche d'os d'yuoire, ou de bouïs, vn ciſeau de bois de breſil, ou autre qui ſoit bien dur. Les vtils de celuy qui ente.

Ne vous abuſez à ceux qui entent en plantant les arbres, ou bien toſt apres qu'ils les ont plantez : car le ſauuageau qui n'a trop de ſubſtance pour ſoy, meſmes à peine en pourra-il donner à la greffe: ſans ce qu'il ſouffre aſſez d'eſtre tranſplanté, ſans luy donner nouuelle ou double peine : mais ce doit eſtre vn an apres que l'arbre où le ſauuageau aura eſté planté, & l'autre annee d'apres, il porte : car l'entree ne profite iamais bien, ſi elle ne profite la premiere annee, & là où elle auroit mal profité, mieux vaut la coupper, & la remettre plus bas. Enteure doit profiter la premiere annee.

Choiſir, cueillir, & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc, & en eſcorce. Chap. 11.

IL faut choiſir des reiettons d'vn an qui ſoyent bien frais & pleins d'humeur, qui ayent les œillets pres l'vn de l'autre, autremẽt elles ne fructifieront en ſi grande abondance : faut auſsi qu'elles ayent

du vieil bois auec du nouueau, ſil eſt poſsible : qu'ils ſoyent hauts, & de la ſeue de l'arbre fructueux, & ſoyent prinſes vers le midy: car l'orient ne nous eſt ſi propre en ce païs: & ſoyent aſsiſes en meſme ſolage qu'elles auront eſté cueillies.

Pour les cueillir faites voſtre inciſion entre le vieil bois & le nouueau, ſi du vieil bois y a ſous l'vn des vieils œillets de la greffe: de façon que l'œillet ſoit au derriere de la greffe quand elle ſera aſsiſe hors la fente du ſauuageau, & ſi l'œillet eſt trop menu, il le vaut mieux coupper.

Vous pourrez bien faire d'vne greffe longue, deux ou trois tronçons, dont auſsi bien ferez touſiours bonnes enteures : & oſterez icelle greffe auec ſon vieil bois, & tirerez iuſques aux gros œillets du meilleur d'icelle : & y ferez inciſion ſous l'vn d'iceux.

En taillant voſtre greffe faites que l'inciſion d'vn coſté & d'autre, par haut, ſoit bien vuidee, & carree, à fin qu'elle puiſſe mieux ioindre ſur le tronc du ſauuageau, & auſsi qu'elle ſoit applatie, de ſorte que par meſure en aual, elle ſe trouue egale en la fente du ſauuageau, quãd elle ſera aſsiſe : toutesfois qu'il n'eſt ia requis qu'elle ioigne par tous les endroits.

Quand vous taillez les greffes des haumiers & pruniers, ne leur plattiſſez pas tant l'inciſion comme aux autres: car elles ont plus groſſe moelle, de laquelle il ſe faut garder d'approcher ne d'vn coſté ne d'autre, ſinon qu'ils deiuent eſtre par bouts aſſez plattes.

Encor ſi ladite inciſion n'eſtoit couchee ne vuidee que par vn coſté, ce ſera le mieux, & que de l'autre coſté ſoit ſeulemẽt taillee en biſhais, en maniere d'vn coin à fendre du bois: & puis par le bout amoderez les deux en maniere d'vn fer de lance.

En taillant voſtre greffe, prenez garde que l'eſcorce ne ſe lieue du coſté de dehors: lequel vous laiſſerez plus eſpais que celuy de dedans.

Enter en fente & entre l'eſcorce & le bois. Chap. 12.

AInſi que vous aucz choiſi la greffe, ainſi faut-il que vous choiſiſſez le ſauuageau qui ſoit beau & droit, & d'eſcorce ſaine & nette & ſans neud : qui ſoit viſue, &

humide, & d'arbre qui ait porté fruit, & soit en pareille assiette que le lieu où vous auez cueilly vostre greffe, s'il est possible : qu'il germe & fleurisse tout en vn mesme temps.

Si le sauuageau est tortu, adioustez y bien la greffe, & faites en la taillant, que les deux ioignent bien ensemble, & au plus gros sauuageau baillez les plus grosses greffes.

D'autant que le sauuageau est plus menu, d'autant le faut il coupper plus bas.

S'il est de la grosseur du doigt ou enuiron, il le faut coupper à vn ou demy pied pres de terre en biais à pied de cheure pour le fendre, & mettre seulement vne greffe.

S'il est gros comme vn baston, couppez le tronc en rond par le haut à vn pied ou enuiron pres de terre pour y mettre deux bonnes greffes en la fente, & desquelles estorcirez la moindre & plus foible quant elles commenceront à boutter.

Si le sauuageau est gros cõme le bras, siez-le aussi en rond à deux ou trois pieds enuiron haut de terre pour le fendre, & y mettre trois greffes, deux en fente, & l'autre entre l'escorce & le bois du costé le plus spacieux.

S'il est gros comme la iambe, siez-le quatre ou cinq pieds haut de terre, & le fendez en croix pour y mettre quatre greffes: ou le fendez tout simplement, & y en mettez deux en fente, & deux entre l'escorce & le bois, ou pour le mieux attendez à l'enter totalement entre l'escorce & le bois quant il sera en seue : car le bois de tels gros sauuageaux estraint trop sur la greffe, sinon mettez vn petit coing de bois verd en la fente.

Les gros arbres ne se peuuent enter qu'en branche : car ils seroyent pourris auant que les greffes se peussent reclorre sur la couppure.

Si les branches sont arides & sans humeur, il les faut coupper, & estronçonner, & apres deux ou trois ans qu'elles aurõt ietté sciõs nouueaux, enter les meilleurs, & oster les plus chetifs. Puis quãt les greffes auront bien ietté, il faut lier du bois parmy de peur du vent: ou bien si l'arbre est bon & franc, laissez en croistre scions nouueaux.

On ente grands arbres partie en fente, ou entre l'escorce & le bois: & partie en escusson, si l'escorce est simple & delice.

Quant vous voudrez mettre plusieurs greffes en vne mesme fente, auisez qu'vne incision soit aussi grosse que l'autre, si ce n'estoit paraduenture que la fente couurist plus d'vn costé

que d'autre, faites aussi que les greffes soyent d'vne mesme longueur, ou peu pres, & suffira qu'elles ayent chacune trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quãt le sauuageau sera scié, auãt que le fendre mettez par dessus du sciage, & auec vostre cousteau ou autre ferrement bien trenchant fendez le tout doucement par le milieu, & y mettez voz coings entre deux, iusques à ce qu'ayez adiousté voz greffes: & en le fendant tenez le cousteau d'vne main, & l'arbre de l'autre, afin qu'il ne se fende trop. Puis de la mesme main qu'aurez tenu l'arbre, mettez vostre coing de bois, d'os, ou bresil, par la pointe, à fin de le retirer mieux quant aurez enté voz greffes.

Si le tronc se fend ou separe trop l'escorce d'auec le bois, fendez par plus bas, & y mettez voz greffes, & regardez si leur incision est propre, & bien iuste selon la fente, & que les deux seues d'entre la greffe & le sauuageau soyẽt biẽ au droit l'vne de l'autre: car si elles ne s'entrerencontrẽt, iamais ne prẽdrõt ensemble, & ne faites vostre fente au trauers de la mouelle mais vn peu à costé.

Seues des arbres entez se doiuẽt rencontrer.

L'escorce du sauuageau estant plus grosse que celle de la greffe, il faut retirer plus auant la greffe en la fente, afin d'auoir sa seue au droit de celle du sauuageau, & doit aussi l'escorce du sauuageau surmonter celle de la greffe par dehors, du costé de la fente.

Quant le sauuageau se fend bien droit, il n'y a point de dãger en taillant l'incision de la greffe, de la laisser vn peu raboteuse par endroits, afin que les seues de l'vn & de l'autre se puissent mieux conglutiner.

Apres que voz greffes seront bien adioustees dans le sauuageau, tirez vostre coing tout doucement, que ne les desplacez, vous y pourrez laisser en la fente vn petit bout de coing de bois verd, & le couperez biẽ rez sur le tronc, ou bien si tost que vostre coing sera retiré, mettez quelque petite peleure de bois verd sur la fente du sauuageau, & couurez les fentes de l'enture tout à l'enuiron de terre forte de deux doigts ou enuiron d'espez que le vent ny la pluye n'y puissent entrer, & l'enueloppez de mousse: & la torquez de vieils drappeaux, ou d'escorce de saules, & les liez biẽ estroit de petits oziers: mais gardez en la liant que la torqueure ne vire d'vn costé ou d'autre, & si vous n'auez de l'argille, meslez du foin menu auec la

terre

terre du lieu ou vous enterez en forme de bouge.

Quand voz entes seront torquees, liez quelques rameaux à l'entour pour les garder.

Enter au bout des branches. *Chap. 13.*

POur enter au haut des branches qui ayent beau bois nouueau, & gros scions par haut, quoy que l'arbre ait esté enté au precedent, & qu'il ne soit encores percreu, prenez des greffes de telle sorte d'arbres que voudrez, & couppez aucuns des sciõs du haut de l'arbre où vous les voulez mettre : & si les greffes sont plus grosses que les scions, entez en pied de cheure, comme dit est des petits sauuageaux.

Et si les scions que coupperez, sont de la grosseur de vostre greffe, couppez-le ẽtre le vieil bois & le nouueau, ou peu plus haut ou bas, & le fendez vn peu, & taillez la greffe de grosseur pareille à ce que vous aurez couppé, & faites l'incisiõ courte, qui ait l'escorce des deux costez, sans que l'vn costé soit plus espais que l'autre : & mettez vostre greffe en icelle fente, tellement que les escorces d'vn costé & d'autre de la greffe soyent bien au droit d'icelle fente.

Il suffira que chacune greffe ait vn bon œillet ou deux hors de la torqueure : car de les laisser trop longues, ne seroit pas bon, & les faut torquer & enuelopper de terre & de mousse, & les recouurir de drappeaux, & lier fort, comme dit est.

Par ce moyen pourrez faire qu'vn mesme arbre portera plusieurs fruits. Et si voulez enter les petits sauuageaux en ceste façon, faites qu'ils soyent de la grosseur des greffes : & les entez bien pres de terre, cõme de trois doigts ou enuiron.

Enter entre le bois & l'escorce. *Chap. 14.*

ON ente en ceste maniere au temps que les arbres commencent d'entrer en leur seue, comme depuis enuiron la fin de Feburier iusques en Apuril, qui est lors que l'escorce se depart mieux d'auec le bois, & principalement en gros sauuageaux, & au tronc &

branches des arbres de grosse & grasse escorce, comme figuiers, pruniers, poiriers, & chastaigniers.

Il faut scier le sauuageau par le plus haut, & puis tailler vos gresses, comme il est ia dit cy dessus : mais ne faut pas que l'incision en soit gueres longue, ny espaisse, & que l'escorce en soit par le tout vn peu ostee, & moderee en maniere d'vn fer de lance, & autant espesse d'vn costé que d'autre, puis nettoyez bien vostre tronc pour en oster le sciage, auec vn ferrement bien trenchant, à fin qne les gresses qu'y mettez y puissent bien ioindre, & fichez vn cousteau bien pointu ou vn ciseau d'os, ou d'yuoire, assez auant entre l'escorce & le bois du sauuageau, tant qu'apres qu'il sera retiré, l'incision y puisse bien entrer, & que la greffe puisse ioindre sur le tronc quand elle y sera assise. Cela fait, il la faut bien couurir & enuelopper de terre forte & de mousse : en ceste façon pourrez picquer plusieurs greffes à l'entour de vostre tronc, selon que peut sa grosseur.

Lon ente en ceste maniere, en abricquots, pommiers, alberges, peschiers, amãdiers, figuiers, parfiguiers, chastaigniers, poiriers, & pruniers ieunes & menuz, comme depuis la grosseur du petit doigt iusques à la grosseur du bras, & qui ait l'escorce tendre & simple : car les gros arbres qui ont l'escorce dure & espesse, ne se pourroit bien faire, si ce n'estoit qu'il y eust aucunes branches qui eussent l'escorce delicate, & disposee à ce faire.

Enter en escusson. *Chap. 15.*

N Esté donques quand les arbres sont ia bien en seue, & qu'ils ont du bois nouueau vn peu duret, vous prendrez vn ietton au bout des principales branches d'vn arbre priué dont voulez auoir fruit, sans rien coupper du vieil bois, à fin d'auoir vn bon œillet d'iceluy ietton auec sa queuë pour faire vostre ente, mais choisissez le plus gros, tronçonnez-leur premierement la queuë par le milieu, & en iettez la fueille sans arracher le residu de ladite queuë, puis auec la pointe d'un cousteau bien trenchant & aigu, incisez de l'escorce dudit ietton vn escusson de la longueur de l'ongle, auquel y a seulement vn œillet plus haut

que le milieu auec le residu de sa queuë que luy aurez laissee, & notez que l'escusson du perfiguier veut auoir deux ou trois fueilles. Et aussi que l'escu du fruit aigre se taille en carré : & pour leuer ledit escusson, apres qu'il sera incisé tout autour, sans auoir couppé le bois au dedans, il leur faut prendre doucement auec le poulce, & l'autre doigt prochain, & ainsi l'arracher sans le corrompre : & en l'arrachant pressez contre le bois dont vous l'arracherez, que le germe dudit œillet demeure en escusson : car s'il demeuroit auec le bois du ietton, vostre escusson ne vaudroit rien.

Escusson à cognoistre.

Vous cognoistrez si l'escusson est bon en regardēt au dedans d'iceluy, quāt il sera arraché d'auec le bois du ietton, s'il est pertuisé au dedās, car alors il ne vaut riē, & encores moins si le germe en est demeuré auec le bois en ietton, qui deuoit demeurer en l'escusson.

Vostre escusson estant bien leué, tenez-le vn peu par la queüe entre voz leures, tandis que vous inciserez l'escorce de l'arbre, pour le mettre, sans toutesfois le mouiller : & l'incisez en maniere de potence vn peu plus longue que n'est l'emplastre qu'y voulez mettre, sans trencher le bois au dedans.

Vostre incision faite, il la faut ouurir des deux costez bien doucemēt, auec vn petit cizeau d'os, & separez vn peu au dedans l'escorce d'auec le bois, autāt comme l'escusson est long & large, & gardez bien d'en corrompre l'escorce.

Prenez vostre escusson par le bout & la queüe que luy auez laissee, & le mettez dedans l'incision de l'arbre, en leuant tout bellement les deux costez de l'escorce de ladite incision auec le petit cizeau d'os, & faites bien ioindre parfaitemēt ledit escusson auec le bois, dedās l'incision de l'arbre, en pesant vn peu par dessus le bout de la pelure, & que le haut d'iceluy escusson touche biē du bout à l'escorce du haut de l'incision de l'arbre.

Et pour lier vostre escusson, ayez vne liasse de chāure, enuiron aussi grosse qu'vn tuyau de plume, selon que l'arbre est gros, ou menu, & prenez iceluy chanure par le milieu, afin qu'vn bout puisse autant fournir que l'autre, pour entortiller & lier ledit escusson dedans l'incision de l'arbre, & ne le faut pas lier trop estroit : car cela le garderoit de prendre, & ne se pourroit bien conioindre la seue de l'vn & de l'autre ensemble, & ne faut que l'escusson, ne le chanure dont lon le veut

lier, soyent mouillez.

Commencez vostre ligature par le derriere de l'arbre, iustement au milieu de vostre incision, & venez ioindre au deuant soubs l'œillet & queüe de l'escusson : sans toutesfois couurir ledit œillet, puis retournez encore liant au derriere de l'arbre, & reuenez ioindre au deuant, par dessus le haut de l'escusson en croisant tousiours vostre chanure : & retournez encores derriere pour acheuer de lier au dessoubs de l'œillet, tant que toute la sente de l'incision soit couuerte haut & bas auec ledit chanure, excepté vostre œillet & sa queüe, qui ne faut point couurir, laquelle queüe cherra tout à part & bien tost apres l'enture faite, si l'escusson doit prendre.

Vous pourrez mettre en chacun arbre deux ou trois escussons, mais que l'vn ne soit point au droit de l'autre, ne d'vn costé mesme. Laissez voz arbres & escussons ainsi liez, enuiron vn mois, & les plus gros beaucoup plus long temps.

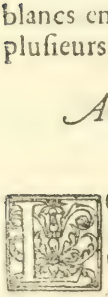
Six sepmaines apres, il les faut deslier, au moins en coupper le chãure par derriere, & les laisser ainsi iusques apres l'hyuer, enuirõ le mois de Mars & Apuril. Si vous voyez que le germe de vostre escusson bourgeonne, couppez l'arbre trois doigts ou enuiron au dessus, & puis vn an passé que le iettõ sera bien fortifié, & qu'il commencera à bourgeonner, il faudra acheuer de coupper en bihais ses trois doigts de l'arbre qu'y aurez laissé : car qui le coupperoit trop pres, lors qu'il commence à bourgeonner, il n'en profiteroit pas si bien.

Quãt voz escussons auront ietté beau bois, il y faudra lier parmy bien doucement des petites gaulles, que le vent ne les puisse rompre.

En ceste maniere vous pourrez facilemẽt enter les rosiers blancs en rouges, & rouges en blancs, pour auoir roses de plusieurs sortes en vn mesme rosier.

Autres manieres d'enter sur toutes sortes d'arbres. *Chap. 16.*

Enter en germe, ou en bouton.



On peut enter en germe ou en bouton, quant on liene le germe des iettons, ou drageõs nouueaux, & que l'on les met auec vn bien peu d'escorce, au lieu d'vn autre que lon aura arraché : puis lon le lie dessus & dessoubs, ainsi que l'escusson : & ce fait au mesme temps, &

en mesmes arbres.

En canon ou en fleuste, ou en cornuchet: lon leue vn canon lõg de deux ou trois œillets d'vn nouueau drageon gros comme le doigt ou enuiron, en le fendant doucemẽt selon la longueur, puis lon plume vne brãche de sauuageau de pareille grosseur & longueur, & y fiche lon ledit canon le plus auãt qu'il peut entrer, & luy laisserez l'escorce superfluë pour defense, puis on le lie dessus & dessous sans toucher aux œillets, & couppe lon le bois qui auance outre la racine, puis on l'estouppe de cire gommee le long de la fente & au bout. Enter en canon.

En tronc, il faut percer l'arbre auec vne tariere iusques à la moelle, & y mettre leans par force vn greffe, qui ait deux ou trois œillets par dedans, & soit ce pertuis bien nettoyé bouché de cire. Enter en tronc.

En saule & en chou, faites en la perche de saule, ou au tronc de chou deux pertuis iusques à la moelle, à demy pied l'vn de l'autre, chaussez y leans comme par force vn greffe de tel fruit que voudrez, qui ait l'escorce raclee, en sorte que les pertuis en soyent tous bouchez, puis l'estouppez tresbien de cire, & picquez la perche pres de l'eau, enuiron demy pied, en sorte que les greffes soyẽt trois doigts soubs terre, & au bout de l'an qu'elle aura prins racines, taillerez la branche par pieces, & planterez chacune greffe la ou vous voudrez. Enter en saule.

En couronne, quãt le tronc d'vn grand arbre couppé par haut n'est encores vieil, & n'à l'escorce dure, lon ouure ladite escorce auec le manche du caniuet, qui soit d'os bien aguisé, en trois ou quatre endroits par le haut, au morceau couppé: en chacune ouuerture lon met vn ente, & faut bien estoupper & couurir d'argille la couppure de dessus, que le bois ne se seiche & altere. Enter en couronne.

En scion, quant on entame l'arbre iusques à la moelle auec vne cresnette, & puis l'on y met vn drageon dedans & l'estouppe lon de cire: Autrement & plustost lon prent vn scion à vn neud, & puis lon le tord, & luy oste lon l'escorce & le neud, & le met lon en vn ietton aussi gros que luy: & il prend aussi tost. Enter en scion.

En morcel, au mois de Mars quand lon prend vne piece du gros de poulce & large & longue assez auec son œillet & ietton, tout aussi tost lon le met en vne branche d'vn autre arbre en fendant l'escorce en trois ou quatre, & le ioignant bien Enter en morcel

estroittemẽt & au test de la souche, si que le morcel entre dedans l'escorce de l'autre, sans offenser son escorce, il prendra sans autre liaison ou preparatif: toutesfois n'y auroit rien mal de mettre de la terre destrempee bien espais sur ladite iointure, & lier tresbien d'vn drappelet à l'entour du morcel, sans toucher à l'œillet. En Iuing & Iuillet lon peut enter en ceste façon au haut des branches, sans liëure, & quand le morcel a reprins, lon trenche la branche au dessus.

Enter en perche

En perche, ou à la hanede, quand lon perce auec vne tariere François vne perche de saulx ou autre bois blanc, & que dans les trous à demy pied l'vn de l'autre lon y met à force des iettons de tels arbres que voulez planter, & les plante lon dans terre, si que lon ne voit que le bout du ietton, puis apres, s'ils sont prins, lon roigne la perche, & les replante-on ailleurs.

Singularitez d'enter, planter, & semer arbres, pour auoir fruits exquis. Chap. 17.

Ente de pesche. Pesches auãcees.

ENtez la pesche en franc meurier ou en vigne, elle en viendra deux mois plustost. Tant plus vous entez sur l'arbre, de son fruit mesme, comme priué sur priué, & sauuage sur sauuage, & plus le fruit grossit, & est de meilleure saueur, comme a esté dit.

Ente de põmier.

Entez pommiers l'vn en l'autre, & aussi en groisilliers, & en franc meurier, vous aurez fruit du long de l'Esté, iusques à la Toussaints.

Demy pesche & demy noix.

Pour faire venir demy pesche & demy noix, prenez vn œillet de l'vn & de l'autre, & taillez-les le plus pres de l'œillet que pourrez, tant l'vn que l'autre, & raclez vn peu les gots qui y seront, & les ioignez & liez fort bien ensemble, & apres taillez les summitez, le fruit qui en prouiendra sera demy pesche & demy noix.

Cerises sans noyau.

Qui caueroit vne branche de cerisier, & en osteroit la moelle, & puis la replanteroit, lon en feroit fruit sans noyau, ou bien pour le meilleur, seroit bon de coupper vn ieune cerisier à vn pied pres de terre, & le fendre iusques à la racine, puis oster la moelle d'vne part & d'autre, & ioindre les deux

pars ensemble auec vn lien estroit, & vn an apres que le cerisier sera reprins, faut y enter vne greffe de cerisier qui onques ne porta, & le fruit sera sans noyau.

Si en la vigne, figuier, ou cerisier, ou pommier, vous fendez la branche qui ait fructifié, & en ostez la moelle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez, bien lié, & estraint, vous ferez que le fruit en sera laxatif selon ce qu'aurez mis: & si vous y mettez quelques odeurs ou plaisante couleur, le fruit s'en sentira: & si vous le faites en rosier, le fruit sentira la rose: & qui mettra du metridat ou theriaque en la vigne, le vin guerira de morsure de serpent, & non seulement le vin, mais le raisin, vinaigre, sarment & cendre de sarment, vaudra contre toute morsure de bestes venimeuses.

Fruits laxatifs.

Fruits odorans.

Fruits colorez.

Fruits ayans la vertu de la theriacque.

Vin contre morsure de serpent.

Pour enter bien subtilement, prenez vne greffe à vn neud, & la tordez, & ostez l'escorce, & aussi le neud, & puis le mettez en vn ietton aussi grosset comme la greffe, & il reprendra.

Pour enter vigne sur vigne, on la doit fendre comme vn autre arbre, à sauoir, iusques à la moëlle, puis inserer la greffe en la fente, apres bien estoupper de cire, & lier estroittement, mais faut obseruer que la vigne ne se doit enter qu'au mois de Feburier, en lieux chauds, & en Mars, en lieux froids, quãd la vigne iette des larmes espesses non pas pure eau: on peut faire le semblable en May, & au commencement de Iuing, quand les larmes de la vigne seront toutes cheutes, mais cependant faudra auoir gardé les greffes que lon veut enter en lieu froid & ombrageux, à fin qu'elles ne pullulent.

Enter vigne sur vigne.

Pour auoir des prunes tout au long de l'Esté, & iusques à la Toussaints de plusieurs manieres, entez plusieurs especes de prunes en groisillier, franc-meurier ou en cerisier.

Prunes en tout temps.

Pour faire que neffles, cerises, & pesches soyent au manger bonnes, comme espices, & qu'on les puisse garder iusques aux nouuelles, entez en franc-meurier, comme ie vous ay dit: & en les entant, mouillez les greffes en miel, & y mettez vn peu de pouldre de menuë espice, comme clou de girofle, muguettes, & canelle.

Pesches, cerises, nefles, espices.

Pour faire que les nefles perdent leurs pierres & qu'elles deuiennent douces comme miel, entez les en eglãtier, & à les enter mouillez la greffe en miel.

Nefles sans pierres, & douces.

Pour auoir neffles grosses, deux mois plustost que les autres, & qu'vne vaille mieux que vingt des autres, entez en frãc

meurier ou groisillier & à l'enter mouillez la greffe.

poires d'angoisse, ou de parmain auancees.

Pour auoir poires d'angoisse ou de parmain, ou de sainct kieule vn mois ou deux plustost que les autres: & qui durent & soyent bõnes iusques aux nouuelles, entez les en coingnier pour les auoir tard: & en franc meurier pour les auoir tost.

Franches meures, tardiues & auancees.

Pour auoir franches meures bien tost, entez le meurier en poirier de chastignel ou en grosillier: & pour les auoir bien à la Toussaints, entez en nesflier ou en coingnier.

Temps d'enter.

Faut tousiours enter au Croissant de la Lune, & encor pour le mieux trois ou quatre iours deuãt le Croissant: car autant de iours qu'il y auroit, autant de temps l'arbre mettra à porter son fruit.

Noix sans cocque.

Pour auoir noix sans cocque, prenez le noyau de la noix qui ne soit aucunement interessé, & l'enueloppez de laine, ou de fueilles de vignes, ou de plan à fin qu'il ne puisse estre mangé des fourmis & ainsi le plantez le semblable se fera aux amandiers, si on met souuent des cendres au tronc & aux racines & genaralement en tous autres fruits qui ont cocque par dehors, s'ils sont plantez en céste maniere.

Noix, prunes, & amãdes grosses.

Pour auoir grosses noix, prunes & amandes, prenez quatre noyaux des fruits dessusdits, & les mettez en vn pot ou autre vaisseau plein de terre, ioignans l'vn l'autre les plus pres que vous pourrez: & mettez le fond du pot dessus, auquel fond, faites vn pertuis, par lequel pertuis les noyaux seront contraints de ietter leur germe: & par tellle contrainte s'assembleront l'vn à l'autre, tellement qu'ils ne feront qu'vn seul arbre, qui en son temps portera plus gros fruit que les autres de sa nature: ou pour faire cela plus facillement faudroit oster de l'arbre les pesches, prunes, amandes, plus menues & chetifues, à fin que le suc de l'arbre se conuertist à la nourriture des autres fruits plus gros: car la vertu de l'arbre distribuee à plusieurs, est moindre, & à peu, est plus copieuse.

Chesne ou autre arbre, verd en tout temps.

Pour faire qu'vn chesne ou autre arbre soit verd aussi bien en hyuer comme en Esté, entez-le sur vn chou.

Figues escrites.

Escriuez ce que voudrez, à l'œil du figuier que voudrez enter & les figues qui en viendront, seront escrites.

Figuier ne perdant son fruit.

Le figuier ne perdra son fruit si le tronc est frotté de meures, ou si durant que les Pleiades se monstrent vous faites fouïr à l'entour des fosses, & arrousez le tronc de saulmure & d'eau esgalement meslee.

Le

Le cerisier portera fruit plaisant & de bon odeur, mesme qui ne sera aucunement subiect à la rongeure des chenilles & vermisseaux s'il est enté en laurier. Cerisier enté en laurier.

Greffé fleury, ny en fruit, ne se doit enter.

Si le peuple blanc est enté sur le meurier, il portera meures blanches. Meures blãches.

Le cerisier portera fruit auant le temps, si l'on met chaulx viue à ses racines, ou si on les arrouse souuent d'eau chaulde: lon dit aussi que si lon ente vigne noire sur vn cerisier, la vigne apportera raisins au Prin-temps. Cerises auãcees.

Entez cytronniers sur grenadiers & sur meurier, le fruit en est rouge. Raisins au Prin-temps.

L'ente qui se fait sur aulne ou chesne, produit vn arbre fort grand, mais s'il porte fruit, le fruit est de nulle saueur.

Mettez toutes sortes de pommes ou poires, citrons & autres fruits quand ils commencent à grossir, entre deux mosles de plastre ou terre cuitte au four, où y ait portrais taillez en diuerses sortes & les liez doucement: le fruit en prendra la forme: mais ce pendant faudra donner air aux mosles par petits trous, autrement le fruit se corromproit dedans. Forme es entes, telle que lõ veut

Pour faire pesches ou amandes escrites, apres que vous aurez mangé la pesche, ou amande, mettez en tremper le noyau deux ou trois iours, puis l'ouurez doucement, & en tirez l'amande, & auec vne plume de cuiure, ou autrement escriuez sur l'escorce ce que voudrez, nõ trop profond: puis la remettez & enucloppez le noyau auec du papier ou parchemin, & le plantez ainsi, & le fruit viendra escrit. Pesches ou amãdes escrites.

Pour faire pesches rouges, sept iours apres que vous auez planté le noyau, retirez-le de terre, & dans l'ouuerture de la coquille mettez y du vermillon ou cumable: puis le replantez, ou sinon entez la grosse pesche, sur le rosier rouge, ou sur l'amandier, ou sur le prunier de damars rouge, vous ferez aussi la pesche d'autre couleur si à la façon dessusdite vous mettez telle couleur. Pesches rouges.

Pour empescher que les pesches ne viennent fletries & pourries faut oster l'escorce du tronc, afin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis apres enduire la place auec mortier de paisle. Pesches non pourries.

Pressez le tronc du pescher par bas: & couppez la moelle, & leans fichez vn tampon de saulx ou de cormier: vous aurez

Pesches sans noyau.

pesches sans noyau.

Amandes ameres faites douces

Les amandes ameres deuiendront douces, si auant que l'amandier floriſſe on deſcouure les racines aucunemẽt & quelques iours durant on les arrouſe d'eau chaude.

Grenadiers fertilles.

Les grenadiers apporteront beaucoup de fruit ſi frottez le tronc de l'arbre auec pourpier & eſpurge pillez enſemble.

D'vn amãdier dur & amer vous en ferez vn mol & doux, ſi vous deſcouurez le tronc, iuſques aux racines qui ſont à la ſuperficie de la terre & les arrouſez ſouuent d'eau chaude, auant qu'il iette ſa fleur.

Bon muſcadet.

Pour faire bon muſcadet, prenez vn fil de fer, & le mettez en la plante d'vn ſep qui ſoit taillé à trois yeux: & ſoit toute la moelle tiree hors: & apres ce, empliſſez ledit ſep de noix muſcades: & puis l'eſtouppez, tellement que l'eau n'y puiſſe entrer. Et ce que ces trois yeux ietteront, ſera muſcadet.

La noix aura la coque fort tendre & le noyau fort denſe, ſi l'on met à ſon tronc ou à ſes racines des cendres.

Noyer sãs fueilles ne fruit iuſques à la S. Iean.

Pour faire noyer, qui ne porte fueilles iuſques à la ſainct Iean, & ladite vigile il iettera fueilles & fruit enſemble, & en ſera le fruit auſsi toſt meur & auancé que les autres.

Empliſſez vn pot, de noix vertes, cueillies ladite vigile S. Iean, & faites vn trou au fonds du pot, que l'eau ſe puiſſe vuider, & le mettez en terre en icelle vigile. Plãtez les iettons qui en ſortiront, & vous trouuerez ce que deſſus.

Ente de peſche.

La peſche ſente mieux au prunier, & le parfiguier en l'amandier, & y durent plus longuement.

Ente de perfiguier.

L'œillet du perfiguier & de l'amandier entez enſemble, le noyau du fruit qui en viendra, ſera amande.

Prunes ſemblables à l'amande.

Le prunier enté en l'amandier fait le fruit comme l'amande, & en noyer l'eſcorce reſemble à la noix, & le dedans ſera prune. Enté en coingnier, il fait auſsi fruit de diuerſe façon, ſelon le naturel d'iceluy coingnier.

Fruit ſans fleurir.

Entez la greffe de prunier ou autre fruit, ſur le figuier, vous aurez fruit qui viendra ſans fleurir.

Põmes de blondurel.

Entez en poirier d'angoiſſe, & en pommiers de Richard, des greffes de pommiers, vous aurez pommes de blondurel, & de chaſtignier: & pour en auoir iuſques à la Touſſaints, les faut enter ſur coingnier & autres arbres tardifs, & elles ſeront de garde iuſques à deux ans.

Prenez deux greffes de pommier, l'vne aigre & l'autre dou-

ce, & les faites bien ioindre quãt vous enterez, la pomme participera de l'vn & de l'autre saueur. Pommes de deux saueurs.

Vous aurez cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger iusques à la Toussaints, si vous entez sur franc meurier & sur vn saulger. Cerises en tout temps.

Entez neflier en groisillier & en franc meurier, & à l'enter mouillez la greffe en miel, vous aurez plustost & meilleur fruit. Nefles douces.

Entez poiriers, de chastaignier, & caliot sur groisillier, pour venir tost, & en aubepin pour venir tard, ou sur poirier d'angoisse. Poires auancees, & poires tardifues.

Vous aurez figues blanches d'vne part & rouges de l'autre, si liez estroittement les rameaux de deux diuers figuiers, & les plantez ainsi : puis apres qu'ils auront bourgeonné, les liez derechef, à fin qu'il face vn seul tronc: les autres plantent de la graine de deux diuers figuiers liee en vn linge, puis replantent les plantes qui en sortent. Figues blanches & rouges.

Pour faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre d'vrine, ou bien planter des rosiers pres les pommiers. Pommes rouges

Les poires n'auront point de pierres, si vous espierrez diligemment le lieu où sera planté le poirier, & assemblez par dessus, de la terre criblee, puis l'arrousez soigneusement : & si la plante est desia arbre parfait, il la faut descouurir iusques aux basses racines, & en oster toutes les pierres, puis remettre la terre que vous en aurez tiree qui soit criblee & y adioustez des siens, & ainsi couuerte, l'arrouserez. Poires sans pierre.

L'oliuier portera grande quantité de beau fruit, s'il est arrousé d'huile d'oliue sans sel meslee auec autant d'eau douce, ou bien si on enuironne ses racines de terre argilleuse meslee auec paille de febues, ou bien de beuf, puis lon respand par dessus, vrine d'homme : & cela se doit faire aux iours caniculaires.

Si l'oliuier est sterile, faites vn trou pres le tronc, de la largeur du poulce, qui passe d'outre en outre, & remplirez ce trou de deux rameaux d'vn autre oliuier fertile, puis le fermerez de mortier empaillé.

Si l'oliuier porte fort peu de fruit, faut ficher dans ses racines, vn petit pau qui sera fait d'oliuier sauuage, ou de pin, ou de chesne.

Si l'oliuier laisse cheoir son fruit, faut planter pres ses ra-

cines, vn coffot de febue.

Moitié poires, moitié pommes

Pour auoir moitié poires, & moitié pommes, prenez deux greffes, & les fendez: & puis les ioignez ensemble, en mettant la moitié de la greffe de la poire, bien serree contre celle de la pomme: & se faut bien garder que l'eau n'entre par la iointure. Lon peut aussi bien enter sur tel estoc que lon voudra.

Pour auoir gros fruit à noyau, comme a esté dit cy deuãt des noix, prunes & amandes, prenez vn pot ou autre vaisseau, & l'emplissez de terre, & y mettez trois noyaux de tel fruit que vous voudrez, de sorte que les noyaux se puissent ioindre: & mettez le fons du pot dessus, & en iceluy faites vn trou, par lequel tous noyaux seront contraints ietter leurs graines & ils s'assembleront l'vn à l'autre, tellement qu'il n'y aura qu'vn seul arbre, qui en sa saison portera bien gros fruit.

Grenade rouge.

La grenade viendra fort rouge, si vous arrousez le grenadier d'eau & de lixiue meslee ensemble.

Grenade douce.

La grenade aigre deuiendra douce, si enuironnez la racine du grenadier, de fien de pourceau, & l'arrousez d'vrine d'homme.

Pesches & coïgs ensemble.

Entez la greffe du pescher sur vn coingnier, vous aurez pesches & coings ensemble: pareillement si vous entez sur le coingnier la greffe d'vn pescher.

La greffe d'vn amandier, entee sur vn pescher, & au contraire, fait auoir pesches & amandes, dont l'escorce & le noyau seront bons à manger.

Pesches & amandes ensemble.

Pour auoir beau fruit à pepin, & plustost que nul autre, enté sur vn mesme estoc: prenez branches de poirier ou pommier, & au bout d'embas faites des petits trous, qui ne passent point tout outre: & les faites distans de plaine paume, & à l'opposite l'vn de l'autre: mettez en vn trou vn ou deux grains de sel: puis couchez la branche en terre auec vn peu d'auoine, & en couppez du bout, ainsi que lon fait d'vne greffe, quand elle est entee. Si la branche reuerdist, elle en portera le fruit plus beau, & plustost que nul autre.

Pommes douces.

Pour rendre les pommes douces, faut arrouser les racines du pommier, auec vrine d'homme, en laquelle soyent dissouls fien de cheure, & lye de vin vieil.

Grosses cerises.

Pour auoir grosses cerises, il vous faut faire souuent rongner vos cerisiers.

Pommier fertile

Pour auoir grande quantité de pommes faut entourer le

tronc du pommier, de la hauteur d'vn pied par dessus terre, auec vne lame de plomb prise d'vn tuyau d'vn esgoust, & quand le pommier commencera à fleurir, faudra oster ce lien de plomb: lon pourra renouueler tous les ans ce remede, pour rendre le pommier fertile: lon en peut faire le semblable au poirier.

Pour faire qu'vn arbre porte des raisins auec son fruit, Mettez-luy vn sep de vigne au pied, & percez l'arbre d'vne tariere pour passer ledit sep, tellement qu'il y ait deux neuds entre le tronc & ce qu'il y aura dudit sep dans vostre arbre: & ainsi le pelerez, & osterez l'escorce, à fin que la substance de l'arbre & du sep se puissent plus aisément ioindre ensemble: & estouppez tresbien le pertuis d'vn costé & d'autre, pour le danger de l'eau: & au bout de trois ans couppez le sep par derriere: ainsi vostre arbre portera raisins auec son fruit, & le tout d'vne mesme tige. Arbre portant raisins, & son fruit naturel.

Entez la greffe d'vn pommier sur vn pescher, & pareillement la greffe d'vn pescher ou presier sur vn poirier, & au contraire, vous aurez vn fruit estrange, que nommerez presses ou pesches-pommes: & aussi des poires. Presses ou pesches-pommes.

Du temps de planter & replanter les arbres entez gros & moindres. Chap. 18.

VCuns disent qu'il est meilleur planter en l'equinocce de la prime-vere, pource que plus subitement l'arbre en prend terre & germe, & en iette plustost, principalemẽt en lieux froids. En Automne on doit planter quinze iours auant l'equinocce, & en lieux hauts & secs. Lon plante en l'vne & en l'autre saison. Le premier iour du croissant fait bon planter & semer, mais les 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, & 18, non. En decours de lune le fruit vient plustost. En lune nouuelle les arbres en prennent mieux, & en sont plus durables, mais ils mettront plus à porter fruit. Si par necessité vous plantez en croissant, faut rongner les iettons que feront les arbres quand serez en fin de lune, & ils porteront fruit comme les autres.

On plante en Ianuier, de plante qui ait raix de iect taillé en biais, & de noyau en lieu attrempé: & en lieu chaud lon y plante en Octobre, Nouuembre & Decembre.

Lon plante des brãches qui ont la racine grosse, en Octobre, Nouembre, & Decembre, mais les iettons ou branchettes se plantent en Mars, quant elles sont en seue.

Ce qui est planté en decours, porte plus de profit, & de tant plus qu'on plante pres de la fin de la lune, plustost l'arbre profite & fructifie : mais ce que lon plante en Croissant prent mieux, & multiplie en racine, bois & fueilles, & est plus durable: combien qu'ils tardent plus à rendre fruits.

Les arbres de grand moelle, comme figuiers francs, meuriers, coudres, & semblables, se plantent sans racine, depuis la my Septembre iusques à la Toussaints.

Les autres arbres à racine, doiuent estre plantez és auants de Noel, ou tantost apres.

Les gros arbres se plãtent de lieu en autre, au mois de Nouembre: & les doit on eschargotter & esmonder par les branches : car ils en portent encores mieux leur fruit, & quant ils ont le bout des racines escorchees, y mettre du sien à l'entour és lieux & endroits temperez.

Lon replante depuis la Toussaints iusques en Mars que les arbres entrent en seue, & le plustost, est le meilleur: c'est à sçauoir aussi tost que les fueilles en sont tombees : mais en lieux froids & aquatiques, lon attend en Iãuier & Feburier: & n'en faut rien faire quant il pleut, ou que la terre est fort mouillee.

Les ieunes entes qu'auez faites sur la bastardiere ou ailleurs, se doiuent replanter, si tost que les greffes auront reprins sur la couppure du sauuageau.

Il faut tirer les arbres & aussi les replanter en des scions, & s'ils sont plustost tirez que ne les puissiez replãter, ou si vous les faites apporter de loing, il leur faut couurir les racines d'alentour, mesmes pour les garder de la pluye & du hasle.

Les cerisiers aigres n'endurent le transplanter, car à grand peine peuuent prendre scions, les transplantez, & principalement si on leur blesse la maistresse racine.

Du lieu & ſolage en general.
Chap. 19.

LEs arbres qu'on plante és valees, y profitent communément: car quant il pleut, ils en ſont mieux arrouſez des eſgouts d'amont. Plãter és valees.

Aux lieux aquatiques, il ne faut pas trop parfondement planter arbres.

Es lieux hauts & montueux faut planter vn peu plus parfondement qu'aux valees: & ne faut ia trop y recombler les foſſes, à fin que la pluye les puiſſe arrouſer.

Combien qu'en bonnes terres viennent les bons fruits: toutesfois en quelques lieux qu'ils puiſſent croiſtre, il les faut bien laiſſer aſſaiſonner, ou autrement ils ne ſeront de bonne garde, ny de bon gouſt.

Auiſez de replanter voz arbres, auſsi en bonne terre & meilleure que celle dont vous les auez arrachez, & ſelon que la nature d'vn chacun d'iceux le requiert.

Et ſi poſsible eſt, replantez les en pareil ſolage auquel ils eſtoyent de leur premiere naiſſance: & pour ce faire, auant que les arracher, marquez diligemment ſur l'eſcorce d'iceux l'endroit ou le ſoleil leur donnoit, & retenez bien le quartier.

Item plãtez les de lieu primeroge, en lieu tardif, & de lieu tardif en lieu chaut.

La pluſpart des arbres ayment le ſoleil de midy, & eſtre aſsis à l'abry du vent d'aual, qui leur eſt fort contraire, principalement aux amandiers, abriquots, meuriers, figuiers, & grenadiers: mais les chaſtingniers, ceriſiers aigres, coingniers, & pruniers ayment le froid.

Aux lieux aquatiques communément les arbres viennent & croiſſent grands, & ont moult de fueilles & de fruits, mais ils ne ſont point de grand ſaueur, couleur, n'auſsi de garde. Vray eſt qu'ils portent communément fruit, la meſme annee qu'ils ſeront plantez, s'ils ſont accouſtumez de porter.

Les arbres ſe doiuent planter plus eſpez és lieux venteux.

Si vous voulez planter en lieu froid, qui ne ſoit dangereux du froid, vous les deuez planter en la veuë du vent de bize, & du coſté de midy.

Du lieu & temps auquel chacun arbre fruitier ayme d'estre semé, planté, & enté en particulier. Et premierement de l'amandier. Chap. 20.

Es amandiers plantez en lieu chaud florissent tost, & portent fruit en abondãce, & en air attrempé ils viennent bien : mais en air froid & terre humide ou aquatique, ils ne fructifient point bien, & s'y meurent incontinent. La terre dure, graueleuse, sablõneuse, seiche & chaude leur plaist. Ils se plantent plus conuenablement en Automne qu'en autre temps iusques au Solstice d'hyuer : car les planter au Prin-temps n'est pas bon, par-ce que c'est vn arbre qui bourgeõne de bonne heure. Se doiuent pareillement enter en Automne, par-ce qu'au Printemps ils ont presque ietté toutes leurs fleurs : semer aussi en Ianuier & en Feburier en temps & lieux temperez : ou bien en Octobre & Nouembre és lieux chauds : pour les planter de leur fruit, faut choisir amãdes grosses & nouuelles, & que n'ayent pas trop grosse escaille, & auant que les planter, les mettre tremper vne nuit entiere en eau miellee, ou bochet, puis les planter en terre à la profondeur de quatre doigts, le bout aigu en bas & l'autre dessus, puis les arrouser trois fois le mois, & aucunesfois fouïr, principalemẽt deux fois le mois. Pour les planter ou enter de reiettons, faudra choisir des greffes du plus haut de l'arbre nõpas du milieu, & se peuuent enter entre l'escorce & le trõc en eux mesmes, ou en peschers & pruniers, combien que les enter n'est tant profitable que le planter. La cueillette des amandes se fait quand leur escorce se rompt. Autant en peut on dire des abricotiers, ces deux arbres sont tendres à la gelee principalement l'abricotier enté : & ne dure que la demy vie de l'amandier.

Abricotiers.

Noisillier & couldre. Chap. 21.

Noisilliers.

LEs noisilliers, ou couldres viennent en tout air, & en toute terre : mais sur tout ils ayment lieu maigre & humide & sablonneux. Quant on les seue, on les doit mettre deux doigts soubs terre, mais ils viennent mieux, de planter

auec

auec la raix, & de ietton taillé en biais, qui ait du bois vieil, & du nouueau. On les plante en temps d'Octobre, & Nouembre, & en lieu chaud & attrempé, ou en Feburier & Mars : & est le meilleur y laisser aucuns rameaux quand on les plante, que de les planter d'vne verge simple, car ils en portent plus de fruit.

Cerisier. *Chap.* 22.

LEs cerisiers, cõme aussi guigniers & merisiers, aiment lieu froid & humide : & viennent en lieu bien attrempé, & ne peuuent souffrir l'air trop chaud, ny terre fumee, car le fien leur est du tout contraire. Plustost demandent que leurs racines soyent enuironnees des petites branchettes & scions couppees d'eux, desquelles ils se resiouïssent & profitent grandement au lieu de fien. On les peut planter de semence en haut & en bas lieu pres des mõtaignes en Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier, & les plante lon de branche & noyau: on les ente en Nouembre, ou selon Palladius depuis le douziesme iour de Decembre, iusques aux Calendes de Feburier. Le meilleur est, les enter en Feburier & en Mars: combien que ce soit la meilleure incision & trenche de tous arbres qui font gomme, quand la gomme n'est pas encor venue ou qu'elle cesse de fluer. Au demeurant les cerisiers ne profitent iamais tant d'estre plantez qu'entez, ne se delectent de fiens, bien d'estre esmondez souuent de leurs brãches seiches, & de celles qui croistront à l'entour du pied: & ayment fosses hautes, & d'estre souuent beschez & si lon veut auancer leur fruit, faut leur mettre de la chaux au pied: peuuent estre entez en pruniers, cormiers, & en eux-mesmes plus commodément, de façon que les cerisiers doux, entez en cerisiers aigrets, portent cerises plus molles, que celles qui viennent de cerisiers doux, entez en cerisiers doux. Cerisiers.

Coingnier. *Chap.* 23.

LE coingnier desire lieu froid & humide, de fait qu'en tẽps de seicheresse, au defaut de pluye le faut souuent arrouser : mesmes si par defaut de terroir humide, & aquatique, il est planté en terre seiche,

pierreuſe, ou argilleuſe, faudra le ſouuent arrouſer pour en auoir bon fruit & copieux. Quand on le plante auec la racine, il vient ſi bien, que le ſecond an il porte fruit: & n'en porte pas ſi toſt quand on le plante de branche: ſon fruit doit eſtre cueilly au mois d'Octobre, quand la bruine vient, & que le fruit tire ſur la couleur d'or.

Orengier, poucille, citron, limon. *Chap. 24.*

ORenger, poucille, citron & limõ, deſirent eſtre en lieu pres de la marine & humide, & tout ainſi que le citron & limon.

Le limon citron & poucille, ſe doiuent ſemer en Mars: on les plante auſsi de branche ou de greffe, & ſe peut faire en eſchellette, ou en pennier: on les ente en Apuril & en May, au tronc pres la racine, comme l'orengier. On les peut auſsi enter en eſcu, ou ypolichinier aux autres mois chauds en mettant ſa ſemence en pot ou en pennier pres de l'arbre où le voulez ypolichinier. Voyez plus ample traitté de ces arbres au ſecond liure.

Figuier. *Chap. 25.*

LEs figuiers ſont de diuerſe nature, & portẽt l'vn pluſtoſt que l'autre, & l'vn vient mieux en vn terroir, que l'autre. Ceux qui portent fruit auant que le froid ſoit venu, ſe peuuent planter en païs froid. Communément ils aiment l'air chaud, & veulent eſtre contregardez & couuerts en temps trop chaud ou trop froid, & deſirent terre fumee: combien qu'en terre ſeiche le fruit en eſt meilleur, & ſ'ils ſont arrouſez, les figues en ſont de garde. Celles qui viennent en lieu ſec, froid, & pierreux, ſont de meilleure garde & ſeue.

La plante des figuiers de branche ou de iettons nouueaux, eſt faite en Octobre & Nouuẽbre, en air chaud & attrempé, & en Feburier, Mars, Auril, en lieu froid. Les Geneuois plantent la branche du figuier, par tout le mois d'Aouſt, auec ſon fruit & ſes fueilles, & ne porte dommage à la vigne, non plus que le peſcher: & veut eſtre enté en Apuril, en tronc & en eſcorce. Voyez au ſecond liure.

Pommier. *Chap. 26.*

LE pommier vient en tout air, & ayme la terre grasse, noire & humide, parquoy s'il est planté en terre sablonneuse & argilleuse, on luy doit ayder par arrouser, & en montaignes on le doit mettre au regard du midy : lon le seme aucunesfois, mais auec peu de profit, il profite quelque peu d'auantage, quãd il est planté de branche ou de reiettõs, mais le fruit en est tardif & de peu de valeur, le meilleur est de l'enter sur pommiers sauuages, pruniers, poiriers, peschers, perfiguiers, cormiers, & principalement sur coingniers, desquels prouiennent põmes, dites pommes-poires, & demande estre besché le premier an seulement & ne luy chaut de fiens: toutesfois que le fiens & la cendre le font mieux profiter. Pommiers.

Poirier. *Chap. 27.*

LE poirier n'ayme pas lieu plein de fiens, toutesfois il receura grand profit si de deux en deux ans, ou de trois en trois ans, on luy donne du fien au pied, meslé auec de la cendre, il vient assez bien enclos de murailles principalemẽt, & en terre grasse, car celuy qui est planté en terre maigre, seiche, & croyeuse, porte poires menuës & dures mesme arbre petit & chetif. Celuy qui est planté de branche, vient tard, & vient mieux de sauuageau que de semence. Lon le plante en lieu chaud, en Septembre & Octobre, & en lieu froid en Feburier & Mars, & en lieu attrempé, en l'vn & l'autre temps, combien que le poirier qui porte poire longue & ronde, demande d'estre planté de meilleure heure que tout autre : il se doit planter de viue racine ou de greffes. La viue racine ne doit estre que de deux ou trois ans : les greffes doiuent estre tirees de la cime de l'arbre : il est enté en peschiers, coingniers, amandiers, meuriers, de fait qu'enté de greffe en meurier, produira poires rouges.

Le nefflier vient en gros troncs, il soustient l'air froid, & toutesfois ayme l'air chaud & attrempé, la terre grasse & sablonnense. On le plante de racine & de branche, en Nouembre : & on le seme de noyau en terre meslee de fien: il portera

fruit en grande quantité, si on luy met au pied terre meslee auec cendre. Peut estre enté en soy-mesme, ou en poirier, ou pommier, de greffes prises au milieu de l'arbre, non de la summité, & les doit on ficher au tronc fendu, pource que la maigreur de l'escorce ne les pourroit nourrir suffisamment.

Le meurier. *Chap. 28.*

LE meurier ayme l'air chaud & attrempé, la terre grasse & les fiens, non toutesfois l'humidité & se veut planter en Octobre, & Nouembre, ou d'arbre ou de branche, comme le figuier, & quant on le plante, ou luy mesle la terre auec la cendre, en fosses hautes & grandes: sa semẽce plantee ne fait arbre ny fruit qui soit de valeur: il est enté en chastaignier, pommier, poirier sauuage, ormier, peuplier blanc, & quand il est enté en peuplier blanc il porte des meures blanches.

L'auant-pescher ayme telle terre cõme le prunier, & vient de noyau ou de plante, lon le plante en Octobre, Nouembre, Ianuier, ou Feburier. On l'ente tresbien en luy mesme, ou en prunier, perfiguier, & amãdier, & en temps sec on le doit bescher, & souuent arrouser. Semblable culture demande le pescher lequel n'est aucunement different de l'auant-pescher, sinon que le fruit de l'auãt-pescher est quelque peu plus menu & vient plus tost en maturité que la pesche: sur tout, tant le pescher que l'auant-pescher ne doiuent estre plantez en lieux froids & exposez au vent, si d'auanture ils ne sont enuironnez de quelque muraille, ou d'autres arbres, pour estre defendus des vents. Tous deux desirent d'estre fumez de leurs fueilles, & ne veulent estre plantez plus profond dans terre que de deux ou trois doigts.

Noyer. *Chap. 29.*

LE noyer, ainsi dit de nuire, pource que son vmbre nuist aux autres arbres, vient en tout air & en toute terre, combien qu'il croisse mieux en terre grasse, deliee & fourmenteuse, & desire aussi lieux montaigneux. On les plante de semẽce & de reiettons en tel temps & lieu que les amandiers,

à ſçauoir en lieu haut, & chaud en Nouembre, & en païs froid en Feburier & Mars, & en païs attrempé, en vn temps & en l'autre, toutesfois faites ſeicher les noix que planterez en Nouembre vn peu au ſoleil, pour leur leuer l'humeur, & celles que planterez en Ianuier & Feburier, mettez les tremper vn iour deuant, en vrine d'vn enfant. On ente le noyer en Feburier en lieu meſme, & en prunier, en vn tronc fendu, combiẽ que le noyer ne profite beaucoup d'eſtre enté ailleurs qu'en ſoy-meſme, par-ce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres. On le doit beſcher à l'entour afin que pour l'herbe il ne viẽne creux, on le doit tranſplanter en lieux ſecs & chauds au mois d'Octobre quand les fueilles ſont cheutes, & encor mieux en Nouẽbre: & en lieux froids en Feburier & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ces temps. Pareillemẽt on le doit tranſplanter de l'aage de deux ans, en lieux froids, & de trois ans, en lieux chauds: le noyer ſe delecte en foſſes profondes ſelon la quantité de l'arbre, & demande grand eſpace de terre de l'vn à l'autre, cõme de quarante pieds du moins, pource que l'vmbre de ſes fueilles nuiroit aux autres noyers & aux autres arbres croiſſants aupres. Iamais ne le plantez ou tranſplantez proche du cheſne, ou en la foſſe ou aura eſté autreſfois planté le cheſne: car entre ces deux arbres y à haine mortelle.

Oliuier. *Chap. 30.*

L'Oliuier deſire telle terre & ſolage que la vigne, & ſe plante en terre pierreuſe, legere, & quant vous le planterez de brãche, plantez le en terre maigre: car ſi vous le plantez en terre graſſe, l'huile qui en viendroit en ſeroit pire: il ayme eſtre beſché ſouuẽt: & que quant lon le plãte en lieu plein d'eau & en terre profonde, il en croiſt & fructifie mieux. Plãtez le en lieu qui eſt haut & ſec auec ſa raix ou de branche en Octobre, ou en Nouembre, il vient aſſez bien, mais qu'on luy baille du fien de cheure & que lon eſlargiſſe ſes racines en la foſſe, à deux pieds l'vne de l'autre. Lon le peut auſsi piquer de branche: on l'ente en luy-meſme & en oliuier ſauuage, & l'eſmonde lon ſouuent des branches ſuperflues, voyez au ſecond liure.

Dattier, & palmier. *Chap. 31.*

Dattier.

LE dattier à grand peine porte fruit iusques à ce qu'il ait cent ans: & veut auoir païs ou air chaud ou attrempé, & le fruit qu'il fait, se meurit auant que l'oliuier soit bon. Il ayme terre legere & sablonneuse, & terre sylueſtre ou champaiſtre: & la plante eſt d'Apuril ou de May, de petite plante auec la racine. On seme le noyau frais en Octobre: & doit-on mesler de cendre auec la terre là où on l'a planté. Voyez au second liure.

Chaſtaignier. *Chap. 32.*

LE chaſtaignier se delecte en lieux hauts & froids, en terre moitte & desliee, non pas toutesfois sablõneuse, ny argilleuse, mais pluſtoſt noire: doit eſtre semé de chaſtaignes grandes & bien meures, qui se departent au tomber qu'elles font de l'arbre, & sont bonnes à planter iusques en Feburier, & en doit-on semer six ensemble, vn pied en profond, & à vn pied l'vn de l'autre, & deux ans apres les planter ailleurs à quarante pieds d'interualle. Peut eſtre prouigné de iettõs nouueaux, iamais planté de branche sans racines, car il n'en peut reprendre, vaut beaucoup mieux le planter de semence, ou l'enter en Mars, Apuril & May en soy-meſme, au tronc fendu, ou en canon, aucunesfois en fou, ou en saule: mais il se meurt bien toſt, & porte fruit de plus aſpre saueur.

Pin. *Chap. 33.*

Pin.

LE pin demande terre legere & pierreuse: & vient volontiers en lieu pres de mer. On le plante au mois d'Octobre & Nouembre. Voyez au second liure.

Prunier. *Chap. 34.*

LE prunier souſtient l'air froid, & la terre humide & pierreuse, & hait les fiens, pource qu'ils luy font deuenir le fruit vermilleux, & facile à cheoir. On plãte les noyaux de prunes, en Nouẽbre, en terre graſſe, vn pied de profondeur:

ou en Feburier, mais faut faire tremper les noyaux trois iours auant, en lixiue. Si le prunier eſt planté de ſa racine, ne le faut mettre en larges & profondes foſſes, pource qu'il ne fiche ſes racines gueres en profond : on le peut enter en ſoy-meſme, pommiers, amandiers, peſchers, cormiers: toutesfois eſt meilleur l'enter en ſoy-meſme, par-ce que ſil eſt enté en arbre qui ne ſoit de ſon eſpece, portera fruit baſtard & petit, il eſt tẽps de l'enter en Feburier, ou en Mars, non autre temps.

Grenadier. *Chap. 35.*

Grenadier.

LE grenadier veut auoir terre argilleuſe ou graſſe : on le ſeme en Mars & Apuril és lieux hauts. On le plante de racine & de branche, le tronc gros de plein poing en Octobre & Nouembre: & ſoit fait vn pal, lequel ſoit fiché par force en terre : & l'ente lon en toute maniere, mais en Apuril, entez-le de greffe. Lon le doit beſcher deux fois l'an: l'vne en Automne, & l'autre à la Prime-vere. Voyez au ſecond liure.

Cormier. *Chap. 36.*

LE cormier ayme lieu froid, humide & montaigneux : & en lieu haut. Il va aucunement hors de ſa generation. On l'ente à la fin de Mars & d'Auril en luy-meſme, en eſpine, ou coingnier, & en pomme-poire à l'eſcorce & de greffe. On le doit beſcher ſouuent, & l'arrouſer qui peut, & luy mettre au pied ſien meſlé auec cendre, en foſſes fort profondes.

Guindolier, autrement dit Iuiubier. *Chap. 37.*

Cormier.

GVindolier eſt rare en noſtre France, mais frequent au païs de Prouence, principalement aux enuirons du pont ſaint Eſprit, il aime l'air chaud, terre legere & graſſe : & craind l'air froid : il eſt planté de noyau, de greffe, & de viſue racine: on le doit planter de greffe & de viſue racine en Mars en terre molle: & ſemer en Apuril és re-

giõs chaudes ou au mois de May és païs froids, trois noyaux ensemble ayant la pointe contre bas, & mis en fosses profondes d'vn pied, remplies de fien meslé auec cendre, puis vn an apres, le transplanter ailleurs : il se resiouït durant l'hyuer, d'estre entouré d'vn amas de pierres, & l'Esté venu, qu'elles soyent ostees, demande aussi qu'on luy mette souuent à ses racines, fien de beuf.

Laurier. *Chap. 38.*

E laurier vient en toute terre, mais il aime terre pres la marine, on le plante en Automne ou en Prime-vere, de racine, de plante, de branche, & se prouigne de Mars, quand l'humeur vient à l'escorce. On le seme aux saisons dessusdites, vn pied sous terre, & quatre grains ensemble : & quand vn an a esté passé, vous le deuez planter où vous voulez qu'il demeure. Voyez au second liure.

L'espace qu'il faut entre les arbres fruittiers que lon replante. *Chap. 39.*

Grandeur d'arbres à cõsiderer.

L faut premierement considerer la grandeur en laquelle chacun espece d'arbre peut paruenir, & si les arbres ont accoustumé de croistre fort grands, & en quels lieux : & suiuant ce, dresser vos espaces : car aux bonnes terres & grasses, où les arbres peuuent fort croistre, il y faut plus d'espace qu'ailleurs, & sur ce faut noter, qu'vn arbre planté bien au large, en quelque lieu que ce soit, en fructifie beaucoup mieux.

Espace & interualle entre les arbres.

Si vous voulez planter gros arbres de reng, & sur les chemins, & contre les hayes des champs, il leur faut laisser enuiron trentecinq pieds d'espace de l'vn à l'autre : mais si vous en voulez planter plusieurs rengees en vn mesme lieu, il y faut bien l'espace de quarante & cinq pieds, ou enuiron, entre deux, & autant d'vne range à l'autre, à ce que les branches se puissent plus aisément estendre sur les costez vuides.

Entre les poiriers pommiers & autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement vne rẽgee contre les hayes des chãps & ailleurs, ce sera assez de vingt pieds de l'vn à l'autre,

tre, mais si vous en mettez deux rengees sur les allees des iardins, il leur faut enuiron vingt cinq pieds d'espace, entre l'vn & l'autre: & autant entre chacune rengee, & ne les plantez pas à l'endroit l'vn de l'autre, mais soyent comme entrelassez: & à mesure qu'ils croistreront, vous y pourrez entreplanter autres menus arbres non pas trop espez.

Si vous voulez planter tout de grands arbres fruitiers tels que dessus, il les faut dresser en eschiquier & leur dõner espace de vingt à trente pieds entre deux, & autant d'vn reng à l'autre.

Les pruniers & autres arbres à noyau de pareille grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'vn & l'autre en chacune rengee: mais si vous voulez en planter seulement deux rẽgees sur les allees du iardin, il ne leur faut que six pieds d'espace en carré: mais il faut auiser de les proportionner selon la longueur d'iceux.

Les guiniers & merisiers, demandãt l'espace de dix à douze pieds, & pour en mettre aux grandes allees en voz iardins, ce leur sera assez de neuf à dix pieds. Guiniers.

Les moindres arbres, comme cerisiers, coingniers, figuiers, couldres, & autres semblables en ont assez de huit à neuf pieds en verger, & de cinq à six, en allee & rengee de iardins. Cerisiers.

Quant vous voudrez planter deux rẽgees chacune de son espece d'arbres, plantez les plus petits à l'endroit ou donne le soleil, à ce que l'ombre des plus grands ne leur nuise.

Autres pretestes de planter arbres fruitiers.
Chap. 40.

I vous plantez les poiriers & pruniers, les vns auec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le soleil: car les poiriers endurent mieux l'ombre.

Il seroit bon si le temps est sec, & encor autrement arrouser l'arbre en pied auant que le replanter, afin que la terre tienne mieux au pied: car le plus de sa terre que vous luy pouuez laisser, ce luy est le meilleur. Et visez bien l'endroit du ciel ou vous le prendrez pour le mettre en pareille situation. Arrousez

Lon ne doit planter les arbres qui ont la cime brouttee, rongee, ou rompuë : car ils ne croiſſent point ſi bien, ſi vous n'aymez mieux leur coupper du tout le ſommet pour eſprouuer, ſi par ce moyen ils pourront reprendre croiſſance.

Plantes ſans racines.

Lon peut auſsi planter ſans racines les arbres qui ont grãd moelle, comme ſont figuiers, francs meuriers, couldres & autres ſemblables, & voz foſſes pour planter voz arbres, doiuẽt eſtre profondes de ſix pieds en lieux argilleux, & non tant en lieux humides. Faites les foſſes aſſez larges & ſpacieuſes, ſuppoſé que les arbres qu'y voudrez planter n'euſſent les racines moult grandes: car il faut qu'il y ait bon gueret à l'entour.

Foſſes.

Terre trop molle.

Si la terre eſt trop molle ou vous faites la foſſe, amandez la de terre ſeiche: ou attendez qu'elle durciſſe. Si elle eſt trop ſeiche & trop dure, fumez la & l'amoitiſſez d'eau, auſsi faut que voz arbres ayent trempé en pied ſ'ils ſont vieils cueillis enuiron deux ou trois iours. Si aucunes des racines de voz arbres ſe trouuent trop longues ou eſcorchees, il les faut coupper en biais, & que le coſté le plus deſgarny ſoit deſſoubs, quant l'arbre ſera planté : car les petites racines produiront tout à l'entour de la couppeure.

C'eſt vne reigle generale qu'auant que replanter tous arbres, & principalement ceux à pepin, ſ'ils ſont gros, il les faut premierement esbrancher, & ne leur laiſſer que des chiquots longs comme les doigts, aucunesfois plus ou moins, ſelon que l'arbre le requiert. C'eſt donc ce que dit le prouerbe, que qui voudroit planter ſon pere, on luy coupperoit la teſte.

Prouerbe.

Petits arbres.

Les petits arbres qui n'ont encores qu'vne vergette, n'eſt ia beſoing de les coupper par haut quant on les replante, mais les ſauuageaux que voulez enter, ſe doiuent esbrancher auant qu'eſtre replantez en la baſtardiere.

Et quãt vous aſſerrez voz arbres és foſſes, il leur faut bien eſlargir les racines, & faire qu'elles tirẽt toutes contre bas, ſans que nul des bouts rebourſe en amont, & ne les faut plãter tãt parfondemẽt en terre, il ſuffit que les racines ſoyent enfouyes tãt que la terre ſoit demy pied ou enuiron au deſſus d'icelles, ſi le lieu n'eſtoit fort ardent & pierreux, & ne rempliſſez pas tant voſtre foſſe, que n'y laiſſez ouuerture à l'entour de l'arbre ou conduit, afin que l'eau de la pluye ſ'y puiſſe arreſter.

Quant voz arbres ſeront eſtendus en la foſſe, & les racines d'iceux bien couchees au large, poiſez à l'aiſe par deſſus auec

le pied, & puis meslez de la terre bien fumee auec vne partie de celle que vous aurez tiree de la fosse : & la semez sur voz racines, mais ne mettez pas le costé herbu deuers elles, car cela les pourroit trop eschauffer. Meslerez bien vne terre auec l'autre, & en remplirez toute la fosse : & en faites couler de la plus menue entre les racines.

Et s'il y auoit des vers en la terre qu'y mettrez, meslez-y parmy vn peu de charree de buee pour les faire mourir, car ils pourroyent faire dommage aux racines: puis quand vostre fosse sera comblee à demy pied pres ou enuiron, faut bien fouler la terre par dessus, & és endroits des racines, plus beaucoup si elle y est seiche, que si elle y est mouillee.

Mais si vous picquez ou plantez l'arbre, de pau, ou de pieu, ou porchet, sans racines, auec le marteau, ou maillet de bois, ne luy faites point sa voye ne son pertuis, auec vn autre pieu, mais laissez-luy faire à luymesme, & ne luy laissez le terroir si profond, qu'il ne puisse entrer sans gaster son escorce, & quand vous coignerez le pau, liez-le par le bout d'amont, à ce qu'en coignant, il ne se fende. Picqueure d'arbres.

Esmonder, eslaigner, deschausser, & nettoyer les arbres. *Chap. 41.*

LE fetard & negligent laboureur, dit qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre depuis qu'il est planté : mais le bon mesnager dit, faites du bien à la terre & à l'arbre, ils vous en feront: & n'aura iamais bon, ne beaucoup de fruit, celuy qui ne sera diligent à les nettoyer en hyuer, & sur la fin de l'Automne : car quant à l'esbrancher & esmonder, il est certain qu'vn arbre qui s'amuse à faire bois, doit estre esbranché aux Aduents de Noel, pour luy oster le bois superflu, & les drageons superflus, & qu'il fait trop grands & hauts, & luy empesche de faire beaucoup de boutons à fleurs : en quoy faisant, ne faut toucher aux branches principales : aussi le faut esbrancher & estronçonner, quand il est derriere les autres, qui luy ostent son iour, pour le faire monter & gaigner le soleil amont.

Si le soleil ne donne par tout dans l'arbre, les branches qui ne participent de sa force & lumiere, ne portent aucun

Donner soleil à l'arbre.

fruit: parquoy faut marquer à mesure qu'il croist, les brãches qui obfusquent les autres, & les leuer quãd il a laissé sa fueille.

Mort bois à l'arbre à oster.

Il est aussi tout certain que le mort bois en vn arbre, fait mourir la branche, & par consequent tout l'arbre entierement, ou bien le garde de monter & croistre, qui est ce que lon appelle abbougrir. Donc luy faut leuer le bois mort, soit en hyuer ou en Esté : ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux ieunes à qui la grande ardeur du soleil a donné trop asprement, selon l'assiette où ils sont, ou par quelque inconuenient d'esclair, tonnerre, ou tempeste, ou de quelque beste en pied qui luy aura mords quelque aigneau de la racine, ou qu'en la deschaussant ou prouignant, la besche, ou la houë auroit attaint quelques branches d'iceluy.

Abbougrir.

Grande ardeur du soleil nuisable.

Et si lon remedie à ce qui est hors de terre, encor faut-il plus grande diligence à ce qui est dedans icelle: car la chaleur de la terre & du fien engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines : ou quelquesfois iette à l'entour sien de soy, par abondance de nourriture, tant de scions & chicots, qu'elle le fait auorter, sans ce qu'ils nuisent & ostent la nourriture aux autres arbres, par-ainsi le faut bescher à vif sons en hyuer, & luy oster ce qu'il aura de danger au pied, & l'eschiquotter, & replanter ses scions ailleurs, comme sont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans apres les enter. Et si faut noter que les scions des couldres replantez, font les meilleures noisilles.

Aussi luy faut-il donner quelque recreation en hyuer, apres le trauail qu'il aura prins à la production de son fruit, de façon, que pour le deschausser ou nettoyer ses racines : & faut bien que la pluye & la neige l'engraissent, principalemẽt és lieux chauds & secs, & fort exposez à l'ardeur du soleil: encor si l'escorce de l'arbre commence à seicher, & monstre peu de nourriture dedans, on luy met vn chien mort, ou autre charongne au pied pour le resiouïr, & quelque hottee de bon & menu fien pour le reschauffer : & au contraire, de la charree ou de la cendre, si la terre est trop grasse & verminеuse. L'aage de l'arbre le fait deuenir moussu, & s'il est ieune, la trop grande humidité & seichereſſe, ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne fait au bestial. Et ne faut croire que ce leur puisse venir à raison de la mousse que lon met autour & au dessous de la torqueure des entes. A cela faut re-

Chien mort ou autre charongne mise au pied de l'arbe.

Mousse de l'arbre.

medier par les deſchauſſer, ainſi que dit eſt cy deſſus, & auſsi les nettoyer en hyuer auec vn couſteau de bois ou d'os, de peur que la mouſſe ne gaigne païs, & à traict de temps, mange tout l'arbre. Qui veut auoir beaux ieunes arbres, il les faut beſcher & deſchiquoter à l'entour chacũ mois, depuis Mars iuſques en Octobre, & iuſques à ce qu'ils ſoyent grands: & quand ils ſeront grands, ne ſe deuront beſcher que deux fois: & en hyuer, ſoyent grands ou petits, on doit oſter la terre d'entour du pied, & la meſler de fiens: puis la remettre en ſa foſſe, pour touſiours auoir humidité & douceur du ciel.

Et en Eſté où à l'extreme chaleur lon doit garder & aſſembler vn monceau de terre freſche au pied de l'arbre, pour euiter le chaud & ſeichereſſe du pied dudit arbre.

Lon esbranche & eſmonde lon les arbres, quant ils entrẽt en ſeue & commencent à bourgeonner l'Eſté, en Mars & Apuril, & faut bien coupper rez du tronc, le bois qui eſt ſuperflu, & la ſeue, recoler incontinent la couppure: ce qui ne ſe pourroit ſi bien faire qui les coupperoit à l'hyuer, & pour garder que la groſſeur des poiſantes & groſſes brãches en cheẽt, ne ſeparez l'eſcorce du tronc, couppez les premieremẽt demy pied de terre, & puis acheuez de ſcier le reſidu, bien pres de l'arbre: & mettez la ſcieure ſur la couppeure. Temps d'eſchiquoter les ieunes arbres.

Si vous esbranchez & eſmondez en temps d'hyuer, laiſſez les chiquots aſſez lõgs pour les recoupper apres, au temps de Mars & Apuril, mais ſi vous voulez bouter ou esbrancher les gros & vieils arbres pour les renouueller, quãt vous voyez qu'ils iauniſſent, faire le faudra, tãtoſt apres la Touſſaints, que les fueilles en ſont cheutes, & auant qu'elles ayẽt recommencé à entrer en ſeue: & couppant ou ſciant les branches, laiſſez leur des chiquots auec le tronc, pour y enter ſciõs nouueaux, les vns bien longs, les autres moins, ſelõ que l'arbre le requiert les plus meſchantes branches, afin que celles qui demeurent, en ayent plus d'humeur & de ſubſtance. Arbre vieil deuenant ſterile.

Si l'arbre par vieilleſſe ou autrement laiſſe à charger comme de couſtume, il ne le faut du tout esbrancher ou eſlager, mais luy oſter ſeulement les branches mortes. Auſsi leur faut deſchauſſer les racines apres la Touſſaints, & fendre les plus groſſes, & mettre és fentes des eſclats de pierre bien dure, & les laiſſer, afin que l'humeur de la terre y puiſſe entrer. Puis à la fin de l'hyuer les rechauſſerez de fort bonne terre.

Entes rompues.

Quant les entures de trois ou quatre ans sont rompuës, brouttees, ou endommagees des bestes, ou que lon verra que le bois n'en peut rien profiter, il les faut coupper, & r'enterrer par plus bas ou plus haut qu'elles n'estoyent. Vous y pourrez remettre du bois franc, que vous en coupperez, mais que ce soit plus bas dans le sauuageau, & aussi qu'il aye esté bien reclos sur le sauuageau, de la premiere fois qu'il auoit esté enté, mais n'arrachez pas les scions qui sortent du bois du sauuageau, iusques à ce que voyez que les greffes ayent ietté bois nouueau, car par auēture vous feriez mourir le sauuageau lequel pourrez bien encoresr'enter, si les greffes se mouroyent.

Apres que les greffes de voz entures auront ietté de bois nouueau, comme de deux ou trois pieds de long, si elles iettēt de petits scions superflus, és enuirons des bons membres que voulez nourrir, couppez iceux meschants sciōs bien rez, mesmement en l'annee que les aurez entez : mais que ce soit en temps que le bois est encores en seue.

Et sera bon coupper aucuns des principaux membres des iettons & greffes de la premiere annee, si trop y en a, & les enter & affier ailleurs, & puis trois ou quatre ans apres qu'elles auront esté entees, & que les greffes en auront bien reclos sur le sauuageau, acheuez encores d'en oster à la mesme raison, si tant y en est demeuré : car c'est assez pour vn arbre, de luy laisser vn bon membre pour tronc, & principalement à ceux qui ont esté entez petits d'vn greffe : & en est l'arbre plus beau, & meilleur à la fin. Mais si l'arbre auoit esté enté gros de plusieurs greffes, il luy en faudroit laisser plus largement, selon que verrez estre besoing pour bien recouurir les fentes, & couppeures du sauuageau.

Quand vos arbres commenceront à croistre, il les faut bien conduire trois ou quatre ans ou plus, iusques à ce qu'elles soyent bien formees en leur couppant à mont le coupeau, & les menues branchettes du bois superflus, iusques à ce que elles soyent comme de la hauteur d'vn homme & plus, si bien ce peut faire, & leur dressez bien & composez les membres principaux & branches, tellement que l'vne branche n'aproche trop de l'autre : & aussi ne les attachez les vns aux autres, quand elles grossiront : & en faut aussi coupper aucuns, si l'arbre est trop espais dedans, à fin que le soleil y entre.

Lon peut tailler les arbres depuis le premier Nouembre, iusques à la fin de Mars: & dõnez ordre de n'y faire tranchee en grand fons, & si vous taillez les scions ou iettons de l'arbre qui ne fait fruit, & que ce soit en decours & dernier quartier de la Lune, cela leur fera fructifier. Et quant l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez oster les scions, & laisser seulement voz greffes. Temps de tailler les arbres.

Medeciner les arbres fruitiers.
Chap. 42.

Omme toutes choses qui prennent croissance & force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est profitable, au moyẽ duquel elles viuent, aussi elles ont quelques maladies particulieres, prouenantes de ce qui leur est contraire, ou mesmes de leur vieillesse ou defaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourrist. Donc ne se faut esmerueiller si les arbres en particulier, quelquefois seuffrent des incõueniens, ausquels qui ne donneroit secours & prompt remede, ils ne faudroyent à mourir. Herbes arrachees.

Tous arbres qui par impetuosité des vents, ou autrement auront esté coignez ou esclattez, on les doit medeciner auec de la fange, fien de moutons, & de pourceaux. Arbres esclattes

Les herbes qui croissent à l'entour des arbres, tirent à eux le nourrissement, & par tant les faut sarcler diligemment, & leuer la pelure de l'arbre auec la serpe, non pas en trauers.

Quãt l'arbre ne grossit point, & demeure trop à faire brãches & monter auant: & apres que l'aurez deschaussé au tẽps que dit à esté cy dessus, il luy faut fendre plusieurs racines, nõ pas maistresses: & mettez leur du fumier de porc, meslé auec d'autres terres & quelquesfois iettez de la lie de vin bien fort autour des racines, & en abbatez la mousse auec vn grãd cousteau de bois, tellement que n'en blessez l'escorce. Et au tẽps d'Esté quant la terre est trop mouillee, seroit bon de bescher au pied à l'ẽtour des racines de celles qui n'ont point esté deschaussees à l'hyuer, & y meslez aussi quelques bonnes terres. L'arbre chetif & menu.

Le fil est vne maladie qui mãge l'escorce des arbres, il leur faut dõc coupper ceste infection bien nettement à l'yssue de Fil aux arbres.

l'hyuer, auec vn ferrement bien trenchant, & mettre sur la playe vn peu de fiente de beuf ou de porc, & l'enuelopper de vieux drappeaux, & lier bien estroit d'ozier, & le laisser ainsi lié longuement, tant que les emplastres y pourront tenir.

Vers aux arbres

Contre les vers qui s'engendrent dans l'escorce de l'arbre : au lieu où vous verrez l'escorce enflee, il la faut inciser, & fendre iusques au bois, à fin que l'infection & humeur en puisse distiller: & auec quelque crochet tirez les vers & pourriture de dedans le plustost que faire se pourra: & mettez dedans & dessus la playe vn emplastre de fiente de beuf, ou de porc, meslee & broyee auec sauge, & vn peu de chaux vifue, & enueloppez & liez estroittement le tout ensemble, & le laissez ainsi, tant & si longuement qu'il pourra tenir.

Iaunisse des arbres.

La lye de vin ou l'effondrille d'huille, espandue sur les racines d'arbres qui ont la iaunisse, ou sont aucunement malades, leur fait grand bien.

Il s'engendre des petites bestes presques semblables à cossons, & sont aucunement perses ou noires, & les aucuns ont le bec long & pointu, & font tresgrand dommage aux entures, & autres ieunes arbres, car elles en couppent les scions nouueaux qui sont encor tendres & longs comme les doigts: il y faut au haut du iour, quand vous les y verrez, mettre la main dessus tout doucement, sans remuer l'arbre: car ils se laissent cheoir quand on les cuide prendre, pource que promptement ne s'en peuuent voler, & s'ils ne se laissent cheoir en vostre main, allez les prendre dessus les scions auec l'autre main.

Contre les limats & formis.

Pour les limats & fourmis, mettez de la cendre & du sciage de bois au pied des arbres: & quand la pluye aura donné dessus, rechargez les de nouueau, sans remouuoir ce qu'aurez mis au precedent: autrement, mettez quelques petits vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres : ou bien, espandrez de la lye de vin à l'enuiron.

Quand l'arbre perd son fruit, faut entourer le tronc de l'arbre auec yuraye en forme de couronne : ou bien auec vne lame de plomb : ou pour le meilleur faut deschausser les racines de l'arbre, & les percer, & mettre au trou vn coing de cormier.

Quand l'arbre perd sa fleur, ou que les fueilles luy tombent luy faut deschausser les racines, & les entourer auec paille

paille de febues trempee en eau.

Le meilleur eſt entendre aux chenilles au temps d'hyuer, auant que les arbres ſoyent fueilluz, & ſi vous y voyez des poupes berceaux & bouchons de chenilles, oſtez les auec les chenilliers auant qu'elles ſoyent eſcloſes. Ne couppez du bois ou ne pourrez attaindre de la main, que le moins que vous pourrez, nettoyez bien le bois par tout qu'il n'y demeure des œufs, & puis regardez au pied du tronc qu'il n'y ait des chenilleaux qui ne peuuent filler & qui ſe ſoyẽt la attraits, & attachez entre les ſcions & les racines ſ'il y demeure quelque bouchons au renouueau, ou que quelque bruine ou gaude en ait engẽdré de nouuelles, regardez au haut du iour leur repaire, & l'endroit ou vous les verrez enſemble par mõceaux ſoit aux fourchõs, ou ſur les branches, auec des vieux drappeaux, ou des fueilles larges enueloppees entre voz mains, abbatez les & les tuez bien diligemment en peſant bien promptement auec les deux mains & recouurez y à pluſieurs fois en gardãt qu'elles ne ſe laiſſent cheoir à terre, mais gardez qu'elles ne vous iettent la roſee au viſage.

Quant l'arbre iette trop, il faut apres qu'il eſt deſchauſſé luy fendre pluſieurs racines, non pas des maiſtreſſes, & faire ſortir l'eau qui eſt dedans, ſi aucune y en à, qui vaut autant ou mieux que la ſeignee à l'hõme : car par ceſte medecine on renouuelle la vie à l'arbre. Cõtre trop grãde fertilité de l'arbre. Quaſi ſeignee à l'arbre.

La maladie de l'eſcorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu ou eſt la branche plantee, & auſsi au contraire les arbres viennent apres boyteux, quãt ils ſont plantez en lieu trop ſec. Pour garder les ieunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'ils profitẽt mieux, il les faut couurir la hauteur d'vn homme de chaume ou de paille : & ſera la couuerture ſouſtenuë ſur des perches en long & en trauers. Maladie de l'eſcorce de l'arbre.

Pour haſter l'arbre qui attend trop long temps à porter fruit, faites vn trou de tariere en la plus groſſe branche de ſa racine, ſans la percer tout outre: & au trou qu'aurez fait, mettez vn baſton, & l'eſtouppez de cire : puis recouurez voſtre pied, & l'arbre portera l'annee enſuiuant. Haſter l'arbre à produire fruit.

Aux arbres qui ont eſté plantez nouuellement & qui cõmencent à ſeicher, vous leur aiderez moult ſi vous les faites beſcher & arrouſer: & les doit on defendre cõtre le chaud en leur aidant de choſe qui leur face vmbre, & contre le froid on Seichereſſe d'arbre.

les doit couurir de paille.

A faire mourir vers qui molestent les arbres.

On fait mourir les vers auec fiente de pourceau ou auec vrine d'hõme mise au pertuis ou sont les vers: ou auec chaux vifue, mais si l'escorce est blessee en plusieurs parts soit fenduë, & aussi au pied de l'arbre vn peu, en sorte que l'humeur s'en parte.

Engendrement de vers.

Les vers se creent en temps humide dedans les fruits à pepins: & en iceluy temps on doit percer l'arbre auec vne tariere tout outre pour le meilleur, le plus pres de la racine que lõ peut, afin que l'humeur qui cree les vers, distille par là.

Cheute des põmes de l'arbre.

Si les pommes cheent de l'arbre, fendez la racine & mettez en icelle fente vne pierre vifue.

Fruits montãs contremont.

Si les fruits montent contre mont, lauez le pied de l'arbre d'eau de pourpier auec vinaigre ou y mettez de la lie de vin, ou prenez deux parts d'huile d'olif, & vne part de poix noire, meslez ensemble, & puis les oingnez, ou y mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaisseau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou vn cercle couppé & oingt d'huile de Petrole, ou vne cordelle enduite de sang de pourceau, meslé auec argent vif.

Fourmis à faire mourir.

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'vn arbre, il faut recouurir la terre enuiron ledit arbre, & dessus mettre quelque quantité de suye de cheminee.

Prenez aussi de la scieure de chesne, & en mettez largemẽt au pied de l'arbre: & la pluye qui cherra fera que les fourmis s'en yront ou mourront.

Garder & conseruer le fruit des arbres, pour estre ostez & mangez en saison & hors icelle. Chap. 43.

CE n'est pas tout de cultiuer l'arbre fruitier & bien l'auoir entretenu qui n'en sçait garder & conseruer le fruit, ou pour le vendre en temps nouueau, ou pour l'vsage du mesnager & de sa famille, principalemẽt és endroits, ou les fruits croissent plus delicats, cõme au païs de Touraine, & pour ceste cause le nomme le iardin de France, parquoy nous traiterons vn petit mot de la maniere de garder & conseruer le fruit: & commencerons à l'amande.

Touraine, iardin de France.

L'amande eſt meure, quand elle commence à ſe deſpouiller de ſon eſcorce. Si elle eſt lauee en ſaulmure, elle deuient blanche, & dure longuement, & encor dauantage, ſi incontinent elle eſt deſeichee: ſi elle ne peut deſpouiller ſon eſcorce, la faut mettre quelque temps ſur la paille, & incontinent apres elle la deſpouillera. Amandes.

Les chaſtaignes ſe garderont iuſques au commencement du Printemps, ſi on les ſeiche premierement à l'ombre, puis on les met en lieux ſees par monceaux, ou en vaiſſeaux couuerts de ſablon: aucuns les eſtendent ſur des clayes, ou les enterrent dans du ſablon, de ſorte qu'elles ne ſ'entretouchent point. Les autres les mettent dans des penniers ou corbeilles pleines de paille : tu experimenteras ſi elles ſont entieres, les iettant en eau froide: car ſi elles vont au fond, elles ſont ſaines & entieres, ſi elles nagent pardeſſus l'eau, elles ſont gaſtees, ou corrompues. Chaſtaignes.

Les ceriſes ſeront de garde, ſi les cueillez de l'arbre auant ſoleil leuant, apres les arrẽgez en vn vaiſſeau qui aura au fond vn lict de ſarriette : puis mettez les ceriſes pardeſſus, & encor par deſſus d'autre ſarriette, & les arrouſez auec force vinaigre doux. Pareillement elles ſeront gardees auec des fueilles de chaulme, diſpoſees de meſme façon : elles ſont auſsi deſeichees au ſoleil, ou cuittes en leur ius, & confites auec du ſucre, pour eſtre long temps gardees. Ceriſes.

Si vous frottez les citrons, de plaſtre bien deſtrempé, vous les garderez toute l'annee ſans eſtre gaſtez: ſi les cachez & couurez d'orge, ils ne pourriront point, ou ſi les enfermez en quelque vaiſſeau que ce ſoit. Citrõs à garder.

Le fruit qu'on appelle communément cornoille ou corneille, pour eſtre gardé eſt mis dans vne bouteille de verre ayant la gueule aſſez large, & plongé en ſucre ou miel: de fait que le ius où eſt confit la corneille, ſert beaucoup au flux de ventre. Cornoille. Contre le flux de ventre.

Les coings ſe gardent fort bien en lye de vin, & encor mieux s'ils ſont mis dans vn pot neuf bien couuert & enfermé en vn tonneau de vin, ou plongé au vin meſme. En ceſte ſorte, les coings demeureront frais, & le vin ſera fort plaiſant. Aucuns les gardent en du foirre, ou de l'orge, ou des ſciures de bois, ou fueilles de figuiers. Les autres les couurent de fueilles & de mortier argilleux, ou terre de potier, puis le ſei- Coings à garder.

chent au soleil, & quand ils en veulent vser, ils cassent le mortier, & trouuent les coings tels qu'ils les y ont mis. Note toutesfois, qu'il ne faut point garder les coings en vne maison où il y ait d'autre fruit, car par leur aigreur & odeur, ils gastent & corrompent les autres fruits qui sont aupres, & mesmement le vaisseau.

Nature des coings, maligne

Figues à garder vertes.

Les figues seront tousiours recentes, si tu les mets en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme, ou bien si les mettez en vne courge chacune à part, & pendez la courge en vn lieu ombrageux, où le feu ny la fumee puisse aller. Les seiches ne seront corrompues, si les arrengez sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les mettez en vn vaisseau de terre, neuf, qui ne soit poixé.

Noix à garder entieres.

Les noix demeureront long temps entieres, si on les couure de paille, ou de leurs fueilles seiches: ou enferme en vn coffre fait de bois de noyer: ou si on les mesle auec des oignons, ausquels ils ostent la plus grãd part de leur acrimonie.

Grenade à garder.

La grenade se garde dans l'huille douce, dans le mollet, & enuelopee & pendue au plancher en lieu bien estoupé où la gelee ne donne point, ou mise en la caue: mais garde qu'elle n'y chancisse.

Pommes à garder.

Les pommes se gardent en vn lieu froid, ayãt les fenestres tournees deuers le Septentrion, qui soyent ouuertes en temps serain: ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou dans vn pot ciré par dedans, & bien couuert, ou dans vn vaisseau de terre non poixé, qui soit percé au fond, & bien couuert par dessus, puis pendu à vn arbre tout l'hyuer: & les pommes demeureront telles comme elles y auront esté mises. Aucuns les enuelopent à part soy de fueilles de figuier, puis les couurent de mortier d'argille blanche & mortier sec, & les mettent au soleil.

Nefles à garder.

Les nefles sont gardees en des petits vaisseaux poixez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins.

Oliues à garder.

Les oliues sont cõfites auec saulmure ou auec vne mixtion de miel, vinaigre & sel. Aucuns adioustent pouliot, menthe, anet, lentisque: les autres, des fueilles de laurier: les autres, des grains de laurier.

Poires à garder.

Les poires se garderont longuement, si lon poixe la queuë des poires, & les pend lon ainsi. Les autres mettent les poires

dans vn 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 couuertes de limures ou de scieures de bois. aucuns les mettent auec fueilles de noyer seiches : ou bien en vn vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, & y versent du vin & du moust, & estoupent bien le vaisseau, & le gardent. Aucuns les mettent en des fosses, en vn lieu pres duquel y a vne eau courante. Aucuns mettent par quartiers les pommes de certeau, de rosette, & de bonchrestien, & les nettoyẽt de leurs grains, & les deseichent au soleil, à fin qu'elles soyent bonnes au printemps.

Meures à garder

Les meures qui sont bien estoupees dans vn vaisseau de verre, se gardent longuement: & faut les remplir par dessus de leur ius.

Citron & orẽge à garder.

Le citron & l'orenge se gardent en la caue separez, ou dans la saulmure de verius, ou sans sel, ou pour forme de confiture auec le sel, ainsi que l'oliue.

Pesches, ou presses.

Les pesches, autrement dites presses, sont gardees en saulmure, ou vinaigre doux, ou bien leur noyau osté, sont deseichees au soleil à la sorte des figues. Aucuns les confisent auec du miel.

Cormes à garder

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, pleins ou presque pleins, enduits de plastre, & mis en vne fosse d'vn pied en profond, en lieu sec, & au regard du soleil, puis couuerts de terre. On les peut aussi coupper par le milieu, puis les mettre seicher au soleil.

Prunes de damas à garder.

Les prunes de damas seront mis dans des vaisseaux, & par dessus on iettera du vin nouueau, ou du vin doux, & remplira lon les vaisseaux, & couurira diligemment.

La maniere de faire le cidre. *Chap. 44.*

AVx païs où la vigne ne peut fructifier, & où les fruits viennent singulierement bien, encor que lon ait le moyen de faire le vin de grain, que lon nomme biere, toutesfois pour moins de frais, & plus grande commodité, lon fait le vin des fruits, tiré au pressoir ainsi que l'huille aux païs d'oliuiers, comme en Languedoc, Prouence, & ailleurs.

Cidre peré. Cidre pommé.

Le vin des fruits ſappelle cidre & eſt de deux ſortes, à ſauoir le peré, qui eſt plus de duree : & le pommé qui eſt plus preſent à boire.

Le peré eſt de pluſieurs ſortes, ou il ſe fait de poires tendres & delicates, ou il ſe fait de poires rudes ſauuages, ou de poires cirettes iaunes & biẽ cultiuees que lon appelle cerele.

Cerele.

Quelques ſingularitez de confire des fruits pour la reſerue de toute l'annee. Chap. 45.

Our faire codignac, pren des coings, & les nettoye, & apres en auoir oſté les grains, fais les bouillir en eau freſche, tant qu'ils ſe viennent à ouurir & creuer [ſi tu n'aymes mieux les auoir couppez par cartiers] puis les paſſe par vn tamis bien net, qu'il n'y demeure ſinon le plus gros : à huit liures de la moelle ainſi paſſee, mets trois liures de ſucre fin, meſle le tout enſemble, puis fais bouillir à petit feu, en mouuãt tresbien d'vne ſpatule de bois large, tant que le tout ſoit bien cuit, ce que cognoiſtras quand tu verras que rien ne tiendra plus au vaiſſeau, car alors il ſera cuit à perfection: ſi tu y veus adiouſter des eſpices, cõme canelle, clous de girofle, noix muſcade & zingembre, les faudra ietter ſur la fin de la decoction, & les remuer auec la ſpatule. En meſme façon, tu pourras accouſtrer des peſches, poires, & autres fruits.

Confiture d'eſcorce, d'orenge, citron, limon.

Pour faire bonnes confitures de chair de coing, faut premierement nettoyer les coings de leurs pepins, & les mettre peu à peu en eau claire, pendant qu'on les nettoye, à fin qu'ils ne deuiennent noirs, tandis faut mettre le pot au feu, à fin qu'il bouille: puis ayant peſé les coings, les faut mettre au pot, & les laiſſer tant bouillir, qu'ils ſ'ouurent vn peu, apres les oſter & mettre dans vne terrine pour les rompre & piler d'vne cuilliere de bois, puis les paſſer par vn temy, & adiouſter à chacune liure de chair de coing, demie liure de ſucre bien puluriſé, & faire cuire le tout enſemble à petit feu clair, dans vne poelle d'airain large, le meſlant touſiours, à fin qu'il ne ſe bruſle : & apres que ladite paſte ſera cuitte, la faudra

mettre en boitte pour l'vsage.

Pour confire noix, pren premierement des noix petites & verdes, auec l'escorce & y faits des petits trous, puis mets les tremper en eau par onze ou douze iours plus ou moins : nettoye les tresbien & les mets bouillir en sucre clarifié fort lõguement, de fait que souuẽt y pourras adiouster du sucre clarifié à cause qu'il se consomme à la longue cuisson, finalemẽt les mettras en vaisseaux auec espices faites de clou de girofle, gingembre, & canelle, mais n'y mets gueres de clous de girofle, car ils les rendroyent trop ameres. Autre maniere de les cõfire, pren noix verdes enuiron le mois de May ou de Iuing, auant qu'elles ayent l'escorce dure, pelle les, & les mets tremper neuf iours durãt [plus ou moins, selon que tu cognoistras qu'elles s'attendriront] en eau pure que tu changeras tous les iours trois ou quatre fois, faits les cuire par apres pour les attendrir d'auãtage, cuittes seiche les à l'ombre du soleil, ou les essuye auec vn linge, puis pique les de canelle & de clou de girofle, finablement mets les cuire en sucre clarifié, iusques à tãt que tu cognoistras que le sucre clarifié aura acquis consistence de syrop, puis le mettras en vaisseaux d'estain ou de terre faits au propre, auec le syrop ou elles auront cuit : Aucuns en font autrement, ils cueillent noix encor vertes, & les piquent auec la pointe d'vn fuseau ou autre semblable instrument de bois non de fer (car le fer les noirciroit d'auantage) les font tremper en eau souuent changee, les cuisent iusques à les attendrir: attendryes les iettent incontinent en eau froide pure: refroidyes les pellent, & auec vn linge les essuyent: finalemẽt les piquent auec clous de girofles & canelle: les mettent ainsi en vaisseaux, & les couurent auec syrop pour les contregarder, & s'il aduient que quelque peu de temps apres le syrop soit trop liquide, le font cuire de rechef, puis le remettent au vaisseau : par ce moyen lon peut faire que les noix demeureront tousiours vertes selon leur naturel.

Confiture de noix vertes.

Pour confire escorces de citron & d'orenge, pren grosses escorces d'orenges ou de citron taillees en quatre ou six pieces, nettoye les de leur chair & pepins, mets les tremper en lixiue claire par l'espace de neuf iours, & en les changeant de lixiue au cinquiesme iour, les neuf iours passez mets les encor tremper en eau claire, iusques à tant qu'elles adoulcissent & ayent laissé leur amertume, mesme qu'elles semblent transpa-

Confiture d'escorce d'orenge.

rentes, car alors elles auront assez trempé : apres fais les cuire en vn vaisseau net d'erain ou plombé auec eau de fontaine, tãt qu'elles puissent attẽdrir apres qu'elles auront ietté toute leur aquosité mets les tremper vingt-quatre heures en Iulep, fait d'vne partie de sucre & de trois parties d'eau, puis fais-les y cuire à petit feu assez competemmẽt: tire les de ce Iulep, & les mets en vn vaisseau de voirre, iettant par dessus Iulep rosat assez espez, pour leur donner quasi vne cruste : tu les pourras si tu veux aromatizer auec vn peu d'ambre & de musc.

Confiture de pesches, d'abricots, d'albreges.

Pour confire pesches entieres, faut faire cuire les pesches en Iulep assez aqueux, non pas pour les faire cuire exactement mais pour les purifier seulement de leur aquosité qu'elles ont en grande quantité : puis en vn autre Iulep plus cuit les cuire parfaitement iusques à tant qu'elles soyent amollies : finalement les mettre en vaisseau de terre & les couurir du syrop ou auront cuit, pour la reserue: on les pourra aromatizer auec vn peu de canelle ou de musc. Ceste maniere de confire pesches entieres, est generale pour cõfire entiers tous autres gros fruits, comme coings, poires, pommes, abricots, alberges, auant pesches.

Confitures de cerises, cormes, espine vinette, verius.

Pour confire cerises, faut premierement coupper la queue des cerises à moitié, puis les faire cuire dãs leur ius auec du sucre en telle proportion que pour chacune liure de cerises lon mette demie liure de sucre, apres qu'elles serõt assez cuittes les faut mettre en vaisseaux de voirres, & ietter dessus le syrop ou elles auront cuit, toutesfois si le syrop semble encor aqueux le faudra faire cuire exactement. Ainsi tu pourras confire, prunes, cormes, espine, vinette, ver-ius & autres tels petits fruits.

Pastez de prunes.

Pour faire pastez de prunes, il les faut premierement faire bouillir en vn peu d'eau les remuant souuent, afin qu'elles ne bruslent, puis les faut passer par le tamis & les poiser, & pour chacune liure faut mettre quatre onces de sucre, remettant tout ensemble cuire de rechef & les remuer souuent, les laissant ainsi tãt que l'escume de dessus sera du tout consommee, ce que fait, les faut dresser ainsi chaudes ou lon veut, puis les mettre au soleil, les y laissant l'espace de trois iours, puis les faut serrer : mais quand elles moisiroyent ou qu'il y eust de l'eau dessus, il les faudroit derechef remettre au soleil. Ceste formule de faire pourra estre vniuerselle, pour faire pastez de

Pastez.

tous

tous autres fruits, cõme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra auoir esgard à la quantité du sucre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruits que lon voudra confire en paste.

Pour garder pesches ou autres fruits, pren les pesches ou autres fruits que tu veux garder, quãd il fait beau temps & sec, & les ouure par le milieu & en oste le noyau & les mets tout vn iour seicher au soleil, puis pren du sucre bien cuit & bien purgé & les en frotte, & les mets de rechef le iour suiuant au soleil, & les en frotte autant de fois qu'elles seicherõt, iusques à tãt qu'elles ayent fait leur cruste, puis les garde à ton plaisir. Garde de pesches & autres fruits.

Pour accoustrer des oliues en vn iour, pren des oliues vertes & les couppe vn peu d'vn costé, puis les mets en eau auec chaux & cendres, bien entendu toutesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendres que de chaux, & les laisse ainsi tremper l'espace de vingtquatre heures, apres tu les osteras & les laueras quatre ou cinq fois en eau tiede, puis les mettras en vn vaisseau de pierre ou de verre, auec eau sallee & les garde ainsi. Garde d'oliues.

Pour confire des oliues, mettez tremper l'espace de six iours en eau de mer oliues blanches, & mettez les en vn vaisseau & par dessus versez du moust tout frais, & n'emplissez pas fort le vaisseau, afin que le moust quand il bouillira ne se respãde par dessus & apres qu'il aura bouilly, faudra boucher le vaisseau: aucuns y mettent au parauant vne poignee de sel, & puis versent le moust, & les oliues apres, & quand le moust à bouilly ils estouppent le vaisseau. Confiture d'oliues.

Fin du troisiesme liure de la maison Rustique.

Quatriesme liure de la maison rustique.

LA PRAYRIE.

Qu'il y a deux sortes de pré. Chap. I.

CY deuant auons discouru ce qu'appartient au labeur & culture des iardins & vergiers: maintenãt est besoing qu'entendions à la prayrie, d'où vient la plus grand part de la nourriture du bestial, afin que suiuions l'ordre cy deuãt proposé. Donc ce que lon appelle vulgairement pré, rencontre au mot des anciens prat, tous deux ainsi dits & denommez cõme pour terre preste & appareillee à faire seruice à son maistre, ou mestayer, sans toutesfois qu'il y peine aucunemẽt pour le regard du labeur, encor en terres dites prayrie, comme sont celles qu'abreuuẽt la Marne d'vne part, & la riuiere d'Aube de l'autre, qui est d'enuiron cent cinquante lieues de païs en quarré, mesme la riuiere nommee Veselle, qui est la plus affluente & abondante en prayries, autant en est il és terres franches depuis Bar-leduc iusques à Vitry en Pertois, & depuis Louuemont iusques à Vassy en Tierache, le long de la petite Blondelle, encor l'oree du grand & petit Morin, en vostre Beauuoisiz.

Pré.

Marne.
Aube.

Veselle.

Barleduc.
Louuemont.

Quelles terres ſont bonnes pour les prez. Chap. 2.

'Accorderay, & faut auſsi confeſſer, que quelques terres ne ſe trouuent ſi promptes ny vtiles que les autres à receuoir la ſemence du foin, comme ſont celles qui par trop grande voiſinance de grands fleuues, & eſtangs, ou lacs & trop larges eaux ſont ſouuent inundez & couuerts de l'affluence qui en hyuer noye les terres, dont aduient que le foin n'en eſt ſi deſlié ny delicat pour les beſtes, ains plus gros & chargé d'herbes rudes, larges, & moins agreables au gouſt d'icelles. Quoy qu'en ſoit, le foin des eſtangs mal meſnagez, & alterez, ny meſme le foin qui naturellement prouient à l'entour, & aux larges bordures des lacs, n'eſt tel que la beſte delicate requerroit, non plus que celuy qui ſe recueille en terres maritimes, duquel le gouſt trop nitreux & ſalé, deſappetiſſe les beſtes à ce paſt moins accouſtumees: ioinct que les herbes, outre les communes, en ſont plus fortes & de ſaueur trop diſſemblable. Bon foin.

Quelle culture demandent les prez. Chap. 3.

Eux qui trop obſtinément dient qu'il ne faut main mettre à la prayrie, me ſemblent eſtre deſuoyez de bon iugement, ſous correction: car à la longue, toute terre ſe laſſe, & la faut raffraiſchir en quelques endroits, meſmes reſemer & reformer ſi beſoing eſt, principalement aux paſtis, & prez dediez au paſturage de beſtes à corne: car celles à laine ne demandét lieux aquatiques, & ſe contentent des berges le long des chemins vers les terres labourables. I'accorderay que le haras des ieunes cheuaux & aſnes, paiſſent proprement & commodément auec les beſtes. Encor ay-ie veu en Champaigne, comme ſeroit à Pont ſur Seine, païs de prayrie, les oyes & les poulles d'Inde eſtre enuoyez iournellement & ordinairement aux prez de paſturage, pour moins de couſt qu'au logis, ce qui ne ſeroit bon aux endroits de Montfort Lamorry, ou lon entretient partie du

Prez à ſemer.

Pont ſur Seine, ſeigneurie de Monſeigneur le Lieutenant de Baigelongne.

Montfort Lamorry.

haras des Rois de Frãce : car le duuet & la plume de la volaille, mesmes la fiente d'icelle, fait malade les bestes cauallines, comme outre les cheuaux, les mulets & les asnes.

Ce qu'il faut semer aux prez. *Chap. 4.*

POur donques reformer les endroits chauuz & alterez de ton pré, s'ils sont trop desnuez, il les faut en temps de renouueau semer de bonne semence, qui est le sainct foin, que lon nomme en quelques endroits souppe en vin, à cause de sa fleur, qui est l'herbe dont les anciens faisoyent grand cõpte, & la cultiuoyent à part, ainsi que la vesse, & la semoyent en Ianuier, ainsi que veulent Caton & Palladius. Aussi est bonne la semence de florable, que les anciens nommerent Gallion, & du vesseron, & aueneray, qui furent nommez Vitiago & Aegilops, le poëte Latin l'appelle proprement auoine sterile. Encor n'y est mauuaise la petite mauue sauuage, ny le gobelet ou remucule, pourueu qu'il n'ait point la racine bulbeuse, c'est à dire ronde comme vn petit oignon, car elle est caustique & venimeuse pour la beste: mais faut qu'elle soit capillaire. Le satyriõ des deux sortes est bon en d'aucuns endroits ou naturellement il croist. Aussi est l'herbe nommee hyacinthe dont l'vn est de fleur bleuë, l'autre purpuree, en ce differente du satyrion, qu'elle est plus discoste & separee par les petits boutons & aussi plus odorante. N'est bon qu'il ait grãde quantité de plantain, s'il n'est bien petit, que lon nomme arnoglosse. Le Daucus qui est comme espece de carrotte sauuage, principalement celuy qui au milieu de la blanche fleur en vmbelle porte & remõstre vn grain odorant au frotter sur la main, ainsi que l'escarlatte, & de pareille couleur, le panax sauuage (que Dioscoride nomme panaiz d'Hercules ou panax Heraclion) est fort bon, pourueu qu'il ne grandisse trop. Aussi est bonne la Germãdree, que les Grecs nommerent petit chesneau, à cause de la forme de sa fueille. Bien bonne aussi est la responce que les anciens nommerent petite rauette, à cause de sa racine, qui honorent les salades de Quaresme, aussi bien que le cresson, rien n'y vaut le Colchicon que lon appelle chien raige, ou saffran bastard à cause de sa fleur, par-ce que tãt la fleur que la racine font mourir les bestes, ainsi que la seguë, que lon nomme la mort aux

Sainct foin. Souppe en vin.

Caton. Palladius. Florable. Gallion.

Plantain. Daucus.

Panax. Heraclion. Germandree.

Responce.

Colchicon.

oyſons, ny le cidrage que lon nomme hydropiper venimeux auec chaleur, & prouenant autour des eaux croppies & puantes, cõme l'ache de riſee, que lon nomme herbe ſardonique, pource qu'elle fait mourir les beſtes & les perſonnes, comme en riant : La gueſde ſauuage nommee Iſatis : la barbe de bouc appellee Tragopogon: Auſsi la lãgue de bouc, la Toutebonne ſauuage & baſſe croiſſant : le violier de deux ſortes: la centauree mineur, toutes les trois eſpeces de marguerites que lon nomme conſouldes, & ſingulierement les gobelets, & le trefueil ou treffle dit prateuſe de prayrie, ſont bonnes herbes & ſingulieres aux prez de bon rapport, l'ail que lon nomme ſerpentin & que lon iugeroit comme vn petit ionc aſſez lõg, n'y ſert pas mal non plus que le vray & petit ſcordiõ qui ſe troue ſouuent es prayries de Cheles & ailleurs, mais la quantité grande rend le foin mal odorant, comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de deux ſortes, ou les trois ſortes de baulme, & le coſt. Mais la mẽthe ny le marrube qui eſt camomille ſauuage, ny valent gueres. La quãtité du veſſeron fait le foin de grande nourriture pour la beſte, la lancelee, l'argentine des deux ſortes, la perſicaire à cauſe qu'elle porte fleur de peſcher, la pimprenelle, les trois ſortes d'aguilles de paſteur que les anciens nommerent col de gruë à cauſe de la façon de ce qu'elles portent au deſſus de la tige, dont l'herbe robert en eſt vne, font grand bien aux beſtes, & les garentiſſent de grauelle, & leur prouoquent l'vrine en abondance. Le millefueil herbe bonne à la couppeure, c'eſt pourquoy lon la nõme herbe à charpentier, y eſt bonne, & d'odeur aſſez ſuaue, mais le chiendent que lon nomme gramen, deſtruit le pré, d'autãt que la meliſe l'amende, & augmente le laict aux vaches ainſi que le Cythiſus fait aux cheures, & auſsi la verueine & le ſenneçon, herbe de bonne nourriture pour les counins : Garde que les chardons ne ſengẽdrent en ton pré, ſi ce n'eſt le chardon benoiſt, qui porte la fleur iaune: & le chardonnet principalemẽt aux bordeures ſ'il à la fueille de branche vrſine, que lon nomme Acãthus, mais plus petite, & tachee comme de gouttes de laict, c'eſt pourquoy on le nomme chardon de la vierge Marie, le mouron rouge & bleu, à cauſe de leurs fleurs meſme le blanc y ſeruent autãt que la mercuire ou mercuriale, maſle & femelle, toutesfois que ce ſont plus herbes devignes & de chemins, ainſi que le lizet & la maureille, la liuaire qui differe de

Ache de riſee.

l'esale ou reueille matin en ce qu'elle n'a point de laict, & croist plus haute ainsi que le lin, sinon qu'elle à la fleur iaune, y est bonne, mais le reueille matin n'y vaut rien, non plus que la millepertuis. Ces deux sont trop chaudes & malfaisantes: le melilot petit & grãd, le myrrhis qui porte fueille de fenoil & plusieurs fleurs blanches separees, est de grande vertu & odeur de myrrhe, bref la carrotte & le charnis seruent grandement à la nourriture & bonté du foin. Somme le pré bien entretenu & conserué raporte tousiours le double, cõtre le mal gouuerné & mesnagé.

Qu'il faut essarter, espierrer, & fumer les prez. Chap. 5.

Prez à labourer.

Vtre la semence des bonnes herbes, qui est fort requise aux prez, encor y a-il d'autres façons necessaires à la bonté du foin, car il les faut essarter, c'est à dire, arracher les espines, buissons, ou grandes herbes qui y viennẽt. Les buissons, ronces, & espines, doiuent estre arrachees en Automne, ou deuant l'hyuer: les herbes grandes, au temps nouueau: pareillement les prez maigres & pendants, tels que sont ceux qui ne sont arrousez d'autre eau que du ciel, doiuẽt estre labourez, remuez par plusieurs aratiòns, & fumez en Feurier quand la laine croist, & n'y faut laisser aucune pierre ny autre chose qui puisse nuire au faucheur: puis les hercer apres qu'ils auront esté semez. Ne faudra laisser entrer les porceaux aux prez, parce qu'ils fouillẽt tousiours du groin & enleuent des grosses mottes de terre: ny semblablement gros bestial, sinon quand la terre est fort seiche, parce que la corne des pieds entre en terre & froisse les herbes, ou en couppe les racines.

La cueillette du foin. Chap. 6.

LE foin doit estre fauché auant qu'il soit sec, car on en cueille dauantage, & en est plus friand & plaisant à mãger au bestial: car s'il estoit serré trop sec, il auroit perdu tout son suc & sa substance, & ne seruiroit plus qu'à faire liẽtiere: & s'il estoit serré trop verd, il se pourriroit au fenil ou grenier. Estant fauché sera seiché en

temps beau & ferain deux ou trois iours auant que le ferrer, & cependant si quelques pluyes suruiennent, ne sera ferré auant qu'estre encor vne fois seiché. Et quand il sera sec de toutes parts, le mettras en meulons : puis le bottelleras pour l'vsage de ton bestial.

L'ozeraye. *Chap. 7.*

Rois choses diligemment entretenues & augmentees par l'assiduité du laboureur l'enrichissent sans grand trauail: les prez, l'ozeraye, & la saulsaye: lesquelles par le moyẽ de l'eau, qui selon les veines subterranees, discourent legierement és lieux gras & amendez de la descente des collines arrousees des fleuues esparts à l'entour, croissent naturellement chacun an, & rendent grand profit à leur maistre, pour la nourriture de son bestial, façõ de cercles à tonneaux, & liaison d'iceux, & encor pour le chauffage & aisance des perches & marrain, pour les treilles & hayes d'appuy, & eschalats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la saulsaye.

L'ozier, que les anciens nommoyent saule amerine, ou viminale, c'est à dire, propre à lier, ne demande approcher si pres de l'eau, mais veut estre au declin de la vallee, & veut l'ozeraye finir au bord de la saulsaye : l'ozeraye doit estre piquee à la ligne, & petits fossez entre deux lignes, & faut separer vn brin de l'autre enuiron cinq pieds & demy pour luy donner son espattement, & estendue. Elle ayme l'vmbre des hauts arbres, & craint le soleil du Midy. Le franc ozier vermeil, est de plus difficile culture, & craint les gelees & grillees de Mars, & l'eau trop froide : le blanc & le verd, qui ne se ployent ny se refendent si bien, sont de plus dure nature, & montent plus haut. Sera bon piquer plus du franc que d'autre & tousiours pourueoir à l'vmbre, & qu'il ait l'eau au pied, la plus part de la saison, parquoy luy faut faire rayons par voye pour garder & entretenir l'eau. On luy fait plaisir de remuer la terre auec la besche, & luy rẽuerser les mottes vers le pied, quinze iours apres la S. Michel, qui est le temps de la cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes grosses d'vne embrassee freschement ou en celier, où en caue, & si la saison est seiche, par fois les arrouser par tout. Aucuns les effueillent en cueil-

Ozier.

Franc ozier.

lant pour faire bonnes cendres, autres leur laissent tomber les fueilles d'elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, & en hyuer aupres du feu donner le passetemps aux valets de le refendre pour les vãniers: Quelqu'vns ne couppent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maistre brin en son entier iusques à cinq ou six ans, qu'il faut renouueller & repiquer, car c'est la duree de la plante, autrement le reste du temps la plante se seiche & le brin endurcit.

La saulsaye. *Chap. 8.*

A saulsaye demande pareille culture que l'ozeraye, parce que le saux differe seulement d'vsage, ou de grandeur, & de forme d'escorce, d'auec l'ozier: car le saux est pour les perches, l'ozier [comme il a esté dit] pour liaison de la vigne & des tonneaux. Le saux est gros & plus haut esleué, l'ozier plus menu & plus bas: le saux a l'escorce de couleur de pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde iaune: quoy que ce soit, le saux demande lieux aquatiques, & est planté de cime taillee, ou bien de perches: les perches sont prinses au dessus, de bonne grosseur, mais toutesfois non plus grosses que le bras: & doiuent estre plantees & fichees en terre tant auant, qu'elles touchent la terre ferme: la taille de la cime peut estre longue de pied & demy, & mise en terre, en la couurant vn petit. Ce que tu planteras, doit estre couppé tout sec de l'arbre: car s'il est couppé estant mouillé, il ne profitera: parquoy à la couppe du saux faut euiter iour pluuieux. Les plantes seront distantes l'vne de l'autre de six pieds en six pieds en eschiquier, & songneusement cultiuees principalement les trois premieres annees, comme les nouuelles vignes. Plus ample traitté trouueras de la saulsaye au sixiesme liure.

L'ormaye & Aulnaye. *Chap. 9.*

Vigne mariee à l'orme.

Es anciens faisoyent grand cas de l'ormeau, à raison des vignes, parce qu'ils maryoyent les vignes à à l'orme, comme mesme ce iourdhuy lon fait encor en Italie: maintenant l'orme est appliquee à autre vsage

vſage neceſſaire à la maiſon ruſtique:auſsi auons-nous commandé au pere de famille qu'il fiſt planter vne ormaye & aulnaye au bout de ſon iardin fruitier, l'vne pour le fagotage & pour les rouës & aſsieux des charrettes & charrues: l'autre pour le chauffage & autre aiſance, outre le plaiſir que tous deux apportent le long de l'Eſté. De l'ormaye & aulnaye nous ne ferons plus longue deſcription, mais te renuoyerons au ſixieſme liure, où tu trouueras en particulier aſſez amplement declairé comme il faut planter ces deux ſortes d'arbres, & en quel lieu & terroir principalement elles viennent.

L'ESTANG, LA MARE, & la foſſe à poiſſon.

Quel eſt le gibbier de l'eſtang. *Chap. 10.*

CE qui recommande beaucoup vn heritage, c'eſt d'auoir aux champs le gibbier, & le poiſſon. Quand au gibbier il eſt partie au bois & à la garenne, de laquelle nous dirons en ſon lieu, partie aux terres labourables, & de iaſcheres, comme le lieure grand & petit, la perdrix, la caille, & l'alouette: & partie dans les bois, comme le cerf, la biſche, le daim, & le ſanglier, & quant aux oiſeaux, le ramier, le biſet, la tourterelle, la gelinote, le pluuier & autres. Or pour retourner à noſtre eſtang, ſon gibbier [principalement d'oiſeaux) eſt le cygne, le heron, la beccaſſe & beccaſine, le canard, ſarcelle, & halebran, l'oye ſauuage, & le butor. Encor y a-il quant aux beſtes, que les anciens nommerent de double vie, c'eſt à dire, qui viuent auſsi bien dans les eaux, que dehors, la louttre, le caſtor [qui veritablement a la queuë chargee d'eſcaille ainſi que le poiſſon] bieure, & le loir, auſquels nous adiouſterons la tortue delices des princes & gros ſeigneurs: combien que la plus ſinguliere & de plus grande ſaueur & requeſte ſoit celle que lon nomme nemorale, & qui fait ſon terrier dans les bois, richeſſe des païs de Prouence & Languedoc.

Beſtes de double vie.

Tortue.

De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poisson. Chap. II.

POur le regard du poisson de l'estang, mare, ou fosses (choses communes aux Beaucerons qui n'ont telle abondance d'eau que le Solongnois, Percheron, Tourengeois, Angeuin, ou Manceau) le plus commun & qui mieux le peuple, sont la carpe & le barbeau. Vray est que le brochet en est de bon manger, si principalement est en eau viue, & au trauers de laquelle coure quelque fleuue, comme en l'estang de Nau ou de Nouë, & à celuy de Gouuieux, deux des plus grands & naturels estangs de nostre France & qui iamais ne tarissent, mais il y à ce dãger que c'est vn tyran entre les poissons d'eau doulce, & qui mange & deuore le menu, tellement qu'à la pesche on ne reiette dans l'estang pas vn de ses petits, ainsi que lon fait des autres. Le menu poisson que lon appelle blanc, sont la perche, vandoise, musnier, cheuesne, goujon, loche, menuise, & veron, combien que les premiers soyent de delices & requestes pour les malades & gens delicats, mais le plus royal & delicieux est la truitte, qui iamais ne se trouue qu'en eau courante, ou aux grãdes fontaines. La saulmoniere est de grande delice, aussi à elle la chair plus ferme & rouge ainsi que le saulmon, dont aussi elle porte le nom. La tanche, la bourbette, & le testu sont des plus vils & limonneux, ainsi que l'anguille, qui toutesfois est singuliere és grands estangs & recommandee en celuy de Nouë & aux molins de Gouuieux, tesmoing les anguillieres que les princes y ont fait faire, dont celle de Nouë me semble de fort grand estime autant que la chaulsee, mais aucuns desdaignent l'anguille pour la fadeur de sa chair, & aussi que lon dit qu'elle fraye auec le serpent ou la couleuure: quoy qu'en soit, ie la trouue aussi bonne en eau fort courante que la lamproye & lamproyon, poisson venimenx en la mer, & quant il est desgorgé, & entré dans les grands fleuues, cõme le Loire, est d'assez ferme nourriture, sinon qu'il est visqueux, & de dure digestion, quelque bien appareillé qu'il soit.

Carpe.
Barbeau.
Brochet.
Estangs renommez.
Estãgs de Nouë & de Gouuieux
Brochet, tyran d'eau doulce.
Poisson blanc.
Truitte.
Saulmoniere.
Tanche.
Anguillieres.
Lamproye, poisson venimeux en la mer.

Les excrements de l'estang, dont lon mange en guise de poisson, sont la reine ou grenouille, & l'escreuisse, desquels le premier prins en sa saison, quand il n'est plus en fray & bien appareillé, donne goust de quelque petit poulet, l'autre char-

Excrements de l'estang.
Reine ou grenouille.

ge plus l'estomach qu'il ne nourrit, toutesfois c'est au laboureur & fermier cõme vne mẽne pour sa famille, qui aux iours des petites festes se donne plaisir à les prendre à la longue arbaleste, & au mannequin, cõme aussi le petit poisson à la saulue, à la treuble & à la ligne, car le feu, la tõnelle & l'apast sont defendus de tout droit, il n'est sur tout que la rez & l'ameçon. Sortes de pescher defenduer.

Qu'il faut curer les estangs. Chap. 12.

OR si tu veux auoir profit de ton estang ou de ta fosse, tu dois prẽdre soing à la curer de trois en trois ans, oster les roseaux, ioncs & larges fueilles que lon appelle nymphee, & fleurs d'eau: car cela empesche le poisson à s'esgayer, & le rend limonneux & de mauuais goust, faut aussi chasser aux rats d'eau: ou les prendre auec l'engin: & au loutre & au bieure, qui destruisent fort vn estang, ces deux tyrans se trouuẽt plus en Lorraine, qu'en la nostre vraye & naturelle Frãce. Encor faut il que tu ayes soing que lon ne tire pas souuent au gibbier qui se trouuera sur l'eau, auec l'arquebuze de chasse, car cela estonne le poisson, & le fait mourir bien souuent. Il y a aussi d'autres moyens pour les prendre: & n'est si dangereuse l'arbaleste soit a traict ou à boulet. Vray que l'arc à Ialet est le plus singulier, & fait bien autant de meurtre que le turcquois, quand il est tiré de bonne grace & seure visee. Estang à curer. L'arquebuze fait mourir le poisson.

Qu'il faut auoir soing de la leuee de l'estang. Chap. 13.

LE plus grand frais de l'estang est l'entretien de la leuee, des deux costez & de la chaussee auec la bonde, esclusc & fosse de contr'estang pour receuoir l'eau durant la pesche, & aussi le curer du limon & mauuaises herbes d'iceluy, qui sont choses quãd l'eau n'en est si fort visue de le faire atterrer, & ores que fort visue seroit, d'en faire tarir les sources, & prendre ailleurs la conduite de leur eau, parquoy les meilleurs mesnagers serõt tousiours garnis de fer pour reparer les grilles, & de cailloux & pierres fort dures pour l'entretien de la leuee. Frais de l'estang.

Quel soing est requis pour la mare & la fosse à poissons. Chap. 14.

LA mare & la fosse à poissons doiuent estre souuent curez, repeuplez de nouueau, & rafraischis de menue denree, car de tousiours prendre, & rien n'y mettre, cela fait le monceau descroistre. Aussi est le bon mettayer soigneux & diligent en la pesche, de tousiours reietter le menu dans l'eau, & ne le naurer aucunement s'il peut : vray que pour meilleur mesnage, il pique à l'entour de sa fosse ou de sa mare, force plantaux de saux, aucuns y mettent l'aulne & l'ormeau pour le chauffage de la maignee : autres le tremble, & le peuple selon, la disposition de la terre.

De la nourriture des poissons d'estang, mare, & fosse à poissons. Chap. 15.

IL est tout certain que les poissons qui habitent à la mer ou aux fleuues & riuieres courantes ont plus grande commodité de pasture, que ceux qui sont enfermez aux estangs, mares, fosses & viuiers, car ceux qui ont liberté en pleine mer, & fleuues, trouuent tousiours quelque apast que leur apporte l'eau courante, outre la diuesité des petits poissons, qui sont nourriture des grands : mais les autres detenus & enserrez en vn gardoir ne peuuent conquester aucune pasture: sera donc besoing quelquesfois de leur ietter toute sorte de menus poissons, des boyaux & entrailles des grands, des figues tendres decouppees, des noix quassees, des cormes molles bouillies, fourmage frais, lopins de pain bis, quelques fruits hachez menu, toute sorte de poissons salez, & autre semblable viãde. Car si le poisson n'est nourry & engraissé de la pasture que le pere de famille ou le fermier luy fera donner, quand on le portera à la halle ou marché à poisson [car i'entens que le bon mesnager face profit de tout] sa maigreur denotera assez qu'il n'aura pas esté prins en pleine mer, ou riuiere en sa liberté, mais en vn gardoir, qui luy oste & rabat beaucoup de son pris.

De la pesche des poissons. Chap. 16.

LA pesche des poissons est diuerse selon les riuieres & lieux aquatiques où ils habitent, pareillement selon la diuersité des poissons: car autrement la pesche se fait à la mer, autrement aux eaux douces, autrement les grands poissons, autrement l'anguille, autrement le brochet, autrement la carpe est peschee. Or par ce que telle varieté de pesche, seroit fort difficile & longue à descrire, nous laisserons ceste cognoissance à ceux qui font estat de vendre & achepter poissons, nous dirons seulement pour la commodité du pere de famille, que les façons plus principales à prendre poissons, sont, au manequin, à la treule, à la ligne, au rets & à l'ameçon.

Pour faire assembler les poissons en vn lieu. Chap. 17.

PRenez pouliot, sarriette, origan, marioleine, trois drachmes de chacun: escorce d'encens, myrrhe & sinople, huit drachmes de chacun: griottes seiches destrempees en bon vin, demie liure, foye de pourceau rosty, graisse de cheure, des aulx, de chacun vne liure, pilez chacun à part, & puis y adioustez du sablon deslié, & vne heure ou deux auant, empasterez le poisson de ceste mixtion, & auec les rets enuironnerez le lieu où sera le poisson.

Pour prendre toutes sortes de poissons, tant petits que grands. Chap. 18.

PRenez graisse de brebis, de sesame bruslee, des aulx, du bon vin, origan, thym, marioleine seiche, de chacun assez competemment, & les pilez auec du pain donnez les au poisson. Ou bien prenez griotte seiche, & la broyez, & en faites pilules pour donner aux poissons.

Pour prendre petits poissons. *Chap. 19.*

PRenez chair d'escargot sans la queuë, & de cela faites amorceure, & n'en mettez pas plus que d'vn escargot à la fois : ou bien prenez chair & sang de veau bien broyee, mettez-la en vn vaisseau, & la laissez ainsi par l'espace de dix iours, puis en vsez pour amorce. Autrement prenez griotte seiche, & la broyez & en faites pilules, lesquelles baillerez aux poissons.

Pour amorcer les tortues. *Chap. 20.*

PRenez sel ammoniac huit drachmes, oignõ vne drachme, graisse de veau, six drachmes, faites pilules en forme de febues, & les baillez aux tortues, & d'elles mesmes viendront à l'odeur & se prendront.

Pour les seiches. *Chap. 21.*

PRenez lye de fort vin, & la meslez auec huille, & en iettez au lieu où vous cognoistrez que la seiche aura laissé son encre noir: & elles viendront au lieu où l'huille sera, & ainsi vous les pourrez prendre : ou bien prenez sel ammoniac seize drachmes, beurre de cheure huit drachmes, pilez tout & en faites petits pains mols : & de cela en frottez quelque graine ou petits linges, qui ne soyent point frangez, car ainsi les seches paistront à l'entour, & n'en bougeront, & incontinent les prendrez.

Pour prendre le poisson menu, qu'on appelle loches. *Chap. 22.*

PRenez son de froument, deux liures, lẽtilles entieres, demie liure: meslez le tout ensemble & les broyez auec saumeure en suffisante quãtité, puis adioustez demie liure de sesame, & de cela vous en faut de partir & ietter deça & dela, car aussi tost que vous

l'aurez ietté, tout le petit poiſſon y accourra, & d'auantage, ils faſſembleront en vn lieu, encores qu'ils ſoyent ſix cent pas loing. Ou bien prenez ſang de beuf, de cheure, de brebis & de porceau, & la fiẽte qui eſt aux petits boyaux d'iceluy, thym, origan, pouliot, ſarriette, marioleine, ail, & lye de bon vin, autant de l'vn comme de l'autre, de la graiſſe ou de la moelle deſdits animaux, tant que vous verrez qu'il y en aura aſſez, pilez chacũ à part, puis les meſlez enſemble & en formez des pilules, que ietterez au lieu où voudrez aſſembler les poiſſons vne heure au parauant, puis y iettez les fillets. Autrement prenez ſang de cheure noire, lye de bon vin, farine d'orge, autant de l'vn comme de l'autre, broyez le tout auec vn poulmon de cheure, decouppé bien menu, faites-en des pilules pour en vſer à la façon deſſuſdite. Autrement prenez des aulx demie liure, du ſeſame bruſlé autãt, du pouliot, origan, thym, marioleine, ſarriette, ſtaphiſagre ſauuage, de chacun trente deux drachmes, farine d'orge, vne liure, de la fermentee autant, eſcorce d'encens ſeize drachmes, meſlez le tout enſemble auec du ſon, & en donnez aux poiſſons.

Pour prendre perches. *Chap. 23.*

A perche ne ſe prend facilement ny aux rets, ny à la naſſe, mais pluſtoſt auec amorceure propre, encor en eau troublee: parquoy faudra faire amorceure auec foye de cheure & en amorcer l'ameçon, ou bien prenez papillons iaunes, qui vollent, formage de cheure, de chacun quatre drachmes, opopauacis, deux drachmes, ſang de pourceau quatre drachmes, galbany quatre drachmes, pilez bien tout, & meſlez enſemble & verſez par deſſus de gros vin pur, & en faites petits pains, comme ſi vouliez faire parfums & les faites ſeicher à l'vmbre.

Pour prendre ſaulmons, tant de riuiere que de mer.

Chap. 24.

Renez teſticules de coq huit drachmes, noyaux de pommes de Pin bruſlé, ſeize drachmes, pillez le tout enſemble iuſques à ce qu'il ſoit redigé, en forme de farine: Autrement prenez graine de ruë ſauuage huit drachmes, graiſſe de veau huit drachmes, ſeſame ſeize drachmes, pilez tout & en faites petits pains, deſquels vſerez.

Fin du quatrieſme liure de la maiſon Ruſtique.

Cinquiesme liure de la maison RVSTIQVE.

DE LA CVLTVRE DES grains & legumes, en terres labourables.

Quelle maniere de cultiuer les terres labourables sera traittee en ce liure.

Chap. 1.

COmme lon voit ordinairement les cõplexiõs des habitãs és prouinces d'vne bien grãde region selon l'air ou aspect du soleil que lon dit climat, differentes les vnes d'auec les autre : lon voit au cas pareil, la nature & fecundité des terres labourables, engendrer diuerse complexion & gouuernement en vn lieu plus qu'en l'autre, selon que le terroir est glaireux, sablonneux, croyeux, briqueux, caillouëux, ou franc : qui fait que de necessité noz premiers habitans de ce païs, ont varié de culture, & mesmes de façon de charrue en la France & Vulcsin d'icelle, haute & basse Beauce, païs de Normandie & Vulcsin d'icelle, Sangterre, Sanxerre, Berry, Picardie, aussi haute & basse Bric, Champaigne, Bourgongne, Niuernois, Bourbonnois, Retclois, Forest, Lyonnois, Bresse, Sauoye. Et encor au païs d'Auuergne, Languedoc, de Sologne (où grain ny croist que le segle) Bordelais, Rochelais, Vendomois, Basadois, & generalement par tout le païs de Languedoc iusques à la Gascongne, Biscaye, & Biart, sans obmettre

Diuersité de terre.

le païs de Bretaigne que lon nomme Gallot & Tonnant. Bref outre la Prouence, Maine, Touraine, Poictou, le Perche, conté d'Anjou qui sont comme terres de promission en nostre païs de Gaulle. De toutes les manieres de cultiuer ces terres labourables, nous auons proposé traitter cy apres en bref & bien facilement, pour le regard seulement de l'agriculture de nostre vraye France que nous entẽdons comprendre tout ce qui est enclos entre les riuieres d'Oyse, Marne, & Seine, & voulõs ce neantmoins faire son agriculture, comme vn exemplaire pour toutes les façons & manieres de cultiuer des païs, tant voisins que quelque peu eslongnez: non toutesfois d'autre ressort & domaine que de la Gaulle [car des païs estrangers n'en ay soucy] comme la Beauce, Sologne, Anjou, le Maine, Berry, Poictou, Auuergne, Brye, Chãpaigne, Picardie, Bourgongne, Normandie, Lyonnois, Forest, Bresse, Dauphiné, Sauoye, Prouence: & païs adherents qui sont des plus fructueux de toutes les Gaulles.

L'intention de l'autheur.

Quelles sont les terres labourables de nostre France. *Chap. 2.*

OR quant au labeur de nostre vraye France, qui comprent le vulsin, surnommé le François, & s'estend iusques au païs de Sangters, bref qui circuit tout ce que Baigne la Seine, iusques à l'Oyse d'vne part, & d'autre costoye le Maine & riuiere d'Aulbe. Il est certain que le labeur y est fort, comme aussi la terre se trouue franche, meuble, noire, profonde, haute en gueret, peu pierreuse, & par cõsequent de bien grand rapport. Aussi produit elle le pur fourmẽt noble au panifice & nourriture des hommes, si nous voulons recognoistre Gonesse, Louures, Poissy, Dammartin, & iusques à Sarcelles & au dessoubs, Escouans & Lusarches: Ausquels païs la couple de cheuaux du pris de cent, & six vingts escus piece, & au dessus egenent le labeur sans estre criez ny hariez & ne font que certaine tasche par iour, n'endurent les grãdes chaleurs ou pluyes, les forts vents, les gelees, & sont aussi brauement traittez que les coursiers & cheuaux de lance aux escuyries des princes.

Combien de façon demandent les terres labourables. Chap. 3.

POur donques vous dire succinctement le labeur des terres à grains & legumes, entendez en general que les façons des terres labourables sont diuerses, selon les lieux & situations d'icelles, ainsi que nous auons recité : mais quoy qu'en soit, & en quelque terroir que se puisse descrire ou narrer, il faut que les premieres façons à la iaschere [les anciens leurs donnoyẽt le nom de champ restibule & de relaiz] soyent d'espierrer par tout bien vniment auec le ratteau, peine de ieunes gens, ou autrement, car la terre en soy n'estant cultiuee, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, cõme reliques du sien cõsummé, & alteré iusques au cinquiesme degré de chaleur. Et ne faut douter que la terre franche quãt elle ne deburoit produire que des senues, du chiendent, morron, mercure, chardons de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pauot rouge, auenerón, verueine, aulbifoins, cornuette ou autres telles herbes inutiles, sans omettre la nielle, liuroye, & ce que lon nomme arrestebeuf, ou pour le moins la fumeterre & la hãnebane, encor fera elle quelques choses: telles en y a qui produisent d'elles-mesmes la maroutte qui est la fause camomille, le myrrhis herbe propre à la hargne [ce sont franches terres] & ce que lon nomme chamepytis, cõme i'ay autresfois veu en la vraye France. Pour distinction de ces herbes les chardons monstrẽt la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique & oderante, la seguë, l'ache sauuage, la fumeterre viennent de putrefaction : le lizet petit & grand, procedent partie de seicheresse, partie d'alteration d'humeur. La maurelle, petite & grande, que lon nomme symphile maieur, viennent de la partie froide qu'elles tirent de l'humeur de la terre: la mercure de deux sortes, l'euphrage aussi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë oreille rouge par dessous, les trois sortes de plantain, tiennent du froid ou temperé : mais le cresson alenois, & l'herbe croissant au fossez que lon nõme erysimon, la roquette, le senneué sauuage, & mesmes la saine des deux sortes, ont natures differentes & plus chauldes, selon l'humeur qu'elles cõfessent de leur proprieté, bref ce sont certains ieux & plaisirs de nature, qui iamais encor qu'elle ne soit cultiuee en sa

Iaschere.
Restibule.
Relais.
Terre non cultiuee.
Fause camomille.
Nature n'est iamais oyseuse.

terre, ne veut demeurer oyseuse, ou sans faire quelque action, Vray que le chiendent, & celle que lon nomme arrestebeuf, semblent vouloir plus que la verueine & sanguinaire prendre possession du lieu ou elles sheritēt faute de labeur, mais elles craignent le coultre, cōme leur tyran, pour conclure, ces herbes dernieres couppees & desracinees, par lōg & profond labeur doiuent puis apres [principalement les chardons] estre rabatues & cōminuees deuant les premieres pluyes, si que rien d'elles non plus que du serpent venimeux, puisse puis apres progenier & recroistre, car leur naturel est si tost qu'elles reçoiuent quelque peu d'humeur celeste, se ioindre & attacher si fort au limō de la terre, qu'elles y entrent en telle possession que leur fait bien souuent suffoquer la mere, concluons donc que les façons de la terre labourable sont espierrer, amender, espādre le fien ou la marne, labourer de premiere façon, rayōner, esmotter auec le rouleau, ou la plāche, couurir, puis quelque temps apres que les pluyes ont donné sus, labourer de seconde façon que les anciens disoyent iterer, ce qui ne se fait sans rayōner, & de tierce façon en plusieurs endroits que lon appelle tiercer: ensemenser, itercer, tirer les herbes qui par l'abondance des pluyes & luxure de la terre, abondent & surmontent le grain nouuellemēt leué. Et pour le dernier moyssonner & despouiller, scier ou faulcher, engerber & chaulmer.

Premiere façon

Seconde façon.

Tierce façon.

Espierrer premiere façon des terres labourables. *Chap. 4.*

On espierre en hyuer, ou en terre neufue, ou en iaschere qui se fait, pour espargne, par les petits valets & seruātes, qui auec les mains se courbans, en remplissent mannes & corbillons, & les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre, en quelque endroit inutile.

Amender, seconde façon. *Chap. 5.*

Es terres se doiuent amender au commencement de l'hyuer, sur les Aduents de Noel, ou auec le fien de brebis de trois ans l'vn, en terre maigre pour luy donner chaleur, ou bien auec le fien de vache & de cheual, meslez ensemble, pour luy donner chaleur temperee. Il les faut mettre par tas, le long des raizes, que lon entend faire au labeur pour les espandre en la saison, soit fien pourry ou marne. Et sera fait principalement en temps pluuieux, à fin que par la distillation des neiges & pluyes suruenantes, il se matte & amollisse. Le mauuais mesnager le respād tout chaud, mais il en voit l'experience des herbes succroissantes : car le fien estant premier semé & espandu, combien qu'il soit matté puis apres, neantmois de ce qu'il contient de grain respādu en l'estable, il en rend premier la geniture beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis apres, si estce que cela empesche fort la terre & le laboureur à leur seruice. C'est pourquoy le Sologlnois & Beauceron meilleurs mestayers font leurs rosmarins en tēps d'Esté, pour estre pourris & amendez en temps d'Automne, & quelquesfois plus longuement : mesme qu'ils retiennent cela de pere en fils, que rien n'est plus cher que le fien en sa saison, pour l'amendement de la terre. Aucuns prennent le fien quasi tout chaud, & demy pourry, au bout de leur heritage, mais cela fait grand tort, parce que le fien n'estant encor matté des pluyes, neiges, ou autres humiditez celestes, comme crud demeure inutile, & sert plus la seconde que la premiere annee, mesmes garde le meilleur fruit de profiter & saillir à son plaisir. Ceux-la me semblent mal faire, qui apres auoir cueilly, ou en Aoust, ou en Septembre le grain, & auoir scié bien haut en donnant le feu, en font comme fumier par le benefice des pluyes suruenantes. Cela leur sert comme premier amendement à leurs terres, principalement aux glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret : vray qu'ils n'en vsent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couuerture de leurs maisons. Et moins me semblent saillir ceux qui apres auoir laissé en sciant ou sauchant le chaulme long & assez haut, donnent incontinent vne façon à leur terre, & par icelle renuersent le-

Quel doit estre le fien.

Rien plus cher que le fien.

Diuersité de fiē.

dit chaulme auec les mauuaises herbes, pour les faire matte & pourrir aux pluyes de l'hyuer. Il n'est sur tout que le premier amendement de la terre, lequel qui negligeroit, en deux ans, il ne recueilliroit que seigle pour fourment, & vesse pour auoine, & vesseron pour vesse.

Premier amendement le meilleur.

Fumier, tierce façon. *Chap. 6.*

IL faut espandre le fiens ou la marne à la S. Martin d'hyuer, attendant que la iaschere ou terre de reais aye prins sa recreãce, mais si c'est pour le grain plus genereux, lon doit fumer incontinent à la fin d'Automne pour donner loisir aux terres de receuoir les eaux du ciel, qui leur seruira de meilleure putrefaction à leur semence considerant l'imbecillité de la terre, mais si c'est pour le pur fourment non meslé que lon dit mestail, on doit fumer en cueur d'hyuer ou peu au parauant, combien qu'aucuns attendent le mois de Mars pour receuoir les pluyes d'Apuril, qui peuuent fort amender attendant la fin de Septembre auquel temps ils sement en poudrette & seichereſſe venteuse, attendant les premieres pluyes, & la putrefaction d'icelles. Quoy qu'en soit comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer, aussi vaut mieux fumer souuent, que trop fumer : car tout ainsi qu'vn champ se refroidist s'il n'est fumé, aussi il se brusle quand il est trop fumé, à raison de quoy faut diligemment considerer le terroir, car la bonne terre n'a si grand besoing d'estre fumee, que la maigre. Le champ humide veut estre plus fort fumé, dautant que quand il est gelé par moitteur continuelle, le fien par sa chaleur le resoult & desgele. Le champ sec en veut moins, parce que de soy-mesme il est assez chaud à cause de sa seichereſſe: & en y mettãt beaucoup de fumier, il pourroit estre bruslé. Faut aussi auoir esgard à la bonté du fien, car le bon fien doit estre serré de saison & reposé vn an, s'il est plus vieil, tant moins en vaut: le fien meilleur de tous, est celuy de pigeon, puis celuy de l'homme principalement s'il est meslé auec d'autres ordures & immondices de la maison : car de sa nature il est trop chaud : apres, le fien d'asne, qui est le meilleur de tous fiens de bestial, parce que ceste best' masche & mange lentemẽt, dont elle digere mieux & rend le fien plus confit & idoine à estre mis promptement

Trop fumer, mauuais.

Fien à serrer.

Bon fien.

en terre : apres ceſtuy, le fien de brebis : puis celuy des cheures : finalement de tous autres, comme cheuaux, iuments, & beufs : le pire de tous eſt celuy de pourceaux, à raiſon de ſa grand chaleur, par laquelle il bruſle incontinent la terre. Au ſurplus le bon laboureur ne fumera iamais ſes champs, au croiſſant de la Lune, car cela fait croiſtre abondance d'herbes inutiles : vray qu'il doit fumer ſes prez en Feburier, au croiſſant de la Lune, car le foin ſen multiplie,

Fumer au decours les terres labourables, & les prez en croiſſant.

Auant que ſemer faut labourer de premiere & ſeconde façon. Chap. 7.

Velqu'vns plus curieux obſeruent le prouerbe commun, de planter en Croiſſant, & ſemer en decours, eſtãs en ceſte opinion que le grain en profite mieux. Autres ſont d'aduis [que i'eſtime aſſez ridicules, & ſentir ſon liure des quenoilles] que la ſemaille doit eſtre faite en chantant & le ſemeur ou laboureur eſtant gay : autrement elle ne profite point.

Prouerbe.
Planter en croiſſant, ſemer en decours.
Semer en chantant.

Quoy qu'en ſoit, le grain de froument ou meſtail demande deux façons de labeur, premier qu'eſtre ſemé, l'vne qui eſt dite premiere façon, qui ſe doit faire ſi toſt que le fumier eſt eſpandu [autrement le fien perdroit ſa force par le hale du ſoleil ſil n'eſtoit couuert] & ceſte premiere façon eſt pour remuer la terre & l'aſſouplir au lebeur. Secõd qui ſe fait en hyuer, puis en temps ſec auec le roulleau, que les anciens appelloyẽt cylindre [qui en terres fortes merite bien eſtre de marbre ou bas lyais bien poly] pour eſmotter ce que ſurmonte.

Cylindre.
Eſmotter.

Mais tu as à cognoiſtre que ſelon l'aſsiette des terres propres aux grains, ou aux legumes, & auſsi ſelon le païs, le gueret le ſolage, lõ à de couſtume diuerſifier le labeur pour la neceſsité & commodité des habitants : car à la Brye ou ſont les terres glaizes & humides, propres à faire le pot à vn beſoing, on labeure en talut & comme en dos d'aſne, & tient on entre cinq rayõs vn ſeillon plus large dreſſé, auſsi en talut pour receuoir les eaux, tãt de la pluye que du deſſoubs du gueret qui eſt touſiours humide, à cauſe de deux fleuues qui deça & deça arrouſent abondamment les terres par deſſoubs. Et pour

Brye.

ce mesme effect (ce qui se pratique aussi à la petite Beauce, comme au Long-boyau, Val de galice, Val boyan, Niuernois & Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuees assez hautes, où y a entre ladite leuee & piece de terre, vne fosse faite au propre, comme vne longue cuue, pour receuoir les eaux qui s'escoulent des grandes pluyes, autremẽt elles pourriroyent & suffoqueroyent le grain: cela nuit aux passans par ce païs: c'est pourquoy lon nomme les sautereaux de Brye. Encor ne sauroyent-ils si bien faire, qu'en temps trop pluuieux, l'yuraye, hiebles & autres herbes succroissantes, ne leur donnent peine à oster & arracher, qui est encor vne autre façon que les anciens nommoyent exherber: sans ce que l'abondance de l'eau du ciel fait ce tort à la semence de la descourrir par fois, encor qu'elle soit bien hersee, & la terre forte & puissante. Il n'est de mestier de telles fosses ou leuees en la vraye France, ny en l'Isle d'icelle, plat & franc païs de blairie, comme le Long-boyau & la Beauce [vray grenier de la France] sans oublier le païs d'Oye & de sangters, mesmes le Berry & franc Poictou. Et faut bien de ce danger excuser tous païs sablonneux, comme en plusieurs endroits de la Picardie, & en Solongne iusques au Percheron, aussi font-ils les rayons plus pres & proches l'vn de l'autre, tout ainsi comme aux descentes & vallees.

Sautereaux de Brye.

Exherber.

Que selon les païs lon se sert de diuerses bestes pour labourer les terres. *Chap. 8.*

EN terres fortes & franches, comme dit est, ou il faut trois cheuaux sur charrue de cinquante pieds, non ainsi ioincts & attelez comme en païs, ou lon laboure auec des iuments, des asnes & des beufs, ou des buffles: il faut apres le premier labeur esmotter auec le roleau, & applattir ou esquarrir & applanir auec la planche.

Labeur de cheuaux.

En terres maigres sablonneuses & moins fortes n'y faut si grands frais de cheuaux ny de gents, car il n'est mestier si fort enforcer en gaeret: aussi ont les laboureurs de tels païs plustost expedié que les autres, & labourent plus tard à cause de

de l'air & du ciel de leur païs, aussi labourent-ils auec l'asne & le beuf, comme en Auuergne auec le mulet, & à la Romanie & campaigne d'Italie auec le buffle.

A la verité le labeur des beufs n'est si exploictable ny si tost despesché en necessité, mais il le faut commẽcer plustost au trauail, & en auoir plus grande quantité que de cheuaux, il est de plus d'espargne quant à la nourriture, achapt, & reuente, ioinct que vous pouuez manger le beuf, ou reuendre apres qu'il vous aura seruy quelque temps, vray que celuy qui à tiré du matin, se doit refreschir la releuee, & vont les beufs à la charruë de meilleure heure, mais ils retournent plustost du labeur que ne font les cheuaux : la plus grande commodité en est, qu'ils endurent mieux l'importunité du temps, & en terre forte ils enfoncent plus auant, & s'en retirent mieux, aussi ne leur faut tant de ferrure, ny harnas aux païs ou le fer, & les autres hardes sont cheres. Et ne sont subiects à tant de maladies, sinon qu'il les faut garder de morfonture & de la pluye, & auoir soing de les bien couurir. Beufs à labourer

Ie ne trouue labeur de moins de frais que celuy des asnes, tels que lon recouure en Tabie, en Calabre, Sicile, & aux endroits de Iaffle, païs ou ils sont beaux & grands, car ils durẽt plus à la peine, ne sont subiects à tant de maux, & ne coustent tant à nourrir. Vray aussi qu'ils n'en sont pas tant ne si bien du tout : parquoy seruent mieux en terres maigres : sinon que le mulet en Auuergne surmonte toutes autres bestes, mais il est fascheux, dur au colier, ou au tirer, & si ceruelin qu'il n'y à mulet qui n'ait sa lune, & ne donne fascherie à son maistre, mais on dit que de bon mulet mauuaise beste. Asnes à labourer. Mulets à labourer. Bon mulet mauuaise beste.

Le labeur de buffles, comme lon voit à la Romaine & ailleurs, est bon en terres grasses & argilleuses & coustẽt moins en harnas, par ce qu'ayans le col si court, il ne leur faut qu'vn anneau pour les retenir, & lier au mufle : mais ils sont dangereux en Esté & entrent souuent en fureur, quand principalement ils voyent quelques habis rouges. Toutesfois ils durent plus lõg temps à la peine, & sont plus diligents que les beufs. Somme ce bestial sert, & vaut outre le labeur, pour le laict, & pour le cuir, plus que la vache ou le beuf, car en d'aucuns endroits les laboureurs s'aydent aussi bien de iuments, asnesses, mules & vaches, que des masles de ceste façon. Buffles à labourer. Habis rouges.

Ie ne m'empesche en cest endroit de la forme de la char- Diuersité de charruë.

rue ny de la diuersité qui se trouue selon les regions, comme tu pourrois demander la difference des charrues à beufs & à cheuaux, attendu que comme selon le pain il faut le cousteau, aussi selon la force & puissance de la terre il faut l'instrument & vtil pour la coupper & labourer, & ne me donneray peine en cest endroit si nostre charruë, est semblable à celle que descrit le bõ Hesiode en son œuure & iour, non plus de la façon de la serpe ou coignee de columelle, qu'il dit de son temps auoir esté nommee Françoise.

Esmotter, puis labourer de seconde façon. *Chap. 9.*

OR faut il apres la premiere façon du labeur de la terre, oster diligemment & rabattre les mottes & rendre la terre bien vnie, pour mieux semer & distribuer en bõne proportion le grain sur la terre. Ce que fait nostre commun en tẽps sec qu'il appelle de pouldrette: combien que le Beauceron n'y prenne pas de si pres garde, car à cause de la graisse de sa terre il prend le temps comme il se presente, n'estant asseuré du beau temps ou pluuieux. Quoy qu'il en soit, il faut tãt de fois labourer & relabourer, que la terre soit toute en pouldre, s'il est posible, afin qu'il ne reste aucune motte à quasser apres que lõ aura semé: parquoy apres que les mottes serõt abbatues & applanies, pour la seconde façon on retrenchera les terres enuiron la my Iuing, si elles sont grasses & humides, ou enuiron le mois de Septembre, si elles sont maigres & seiches, autrement la terre maigre seroit desseichee & bruslee du soleil, & ne luy resteroit suc ne vertu.

Semer. *Chap. 10.*

BIen tost apres ceste secõde façon faudra tiercer, c'est à dire bailler la tierce façon, & incontinent apres, que sera enuiron la my Octobre, semer & distribuer en bonne proportion le grain sur la terre, non toutes fois en autre temps qu'en Croissant de la Lune, iamais en defaut, ce que tu feras plus heureusemẽt si tu attends quelque petite pluye laquelle si tu vois estre tardiue [d'autant que

l'homme n'à pas puissance sur le temps] ne differeras à semer, principalement en terres seiches, car les bleds qui sont semez en terre seiche & bien hercee & couuerts, se gardent là sans aucune corruption aussi bien que s'ils estoyent en grenier : & s'il suruient vne pluye, la semence qui aura esté long temps en terre, se leuera en vn iour. Le temps de semer expiré, enuiron la sainct Martin d'hyuer, car alors la terre par la froidure de l'air deuient toute serree & comme herisonnee, ains ne pourroit pas tant bien receuoir la semence, & en faire son profit, vray est qu'és lieux froids l'on doit semer tard, és lieux temperez tost, és lieux chauds encor plus tost, d'où vient qu'en Italie lon seme aux Calendes de Septembre, en nostre France qui est temperee, en Octobre, és lieux froids & voisine de la mer aux Aduents de Noel, encor plus tard.

Fin du temps à semer.

Chois de grain pour semer. *Chap. 11.*

LE soingneux laboureur choisira le grain de froument qui soit plein, espez, pesant, ferme, de couleur rousse, lucide, net, nõ plus vieil que d'vn an, duquel le pain qui en est fait, est sauoureux, & de bon goust, outre qui soit né en terre grasse & contraire au lieu ou il sera semé, comme d'vn lieu de montaigne en vn lieu plat, & des lieux moittes en lieux secs: en sorte toutesfois que la semence d'vn mauuais lieu, soit plustost semee en vn bon lieu, que des bons lieux és mauuais : car les semences, tant bonnes soyent elles, s'empirent toutesfois, & s'abatardissent facilement, quand elles sont mises en mauuais gueret.

Grain de froument choisi.

Semences abastardir.

La quantité du grain qui doit estre semé, sera mesuree, & estimee selon le terroir, car l'arpent de terre grasse veut auoir le plus souuent quatre boisseaux de froument, la moyenne cinq, la maigre d'auantage : vray qu'il faut auoir esgard aux païs & lieux ou lon seme: car aux païs froids & terres qui sont fort aquatiques, & qui endurent continuellement les neiges, est besoing de semer beaucoup plus espez, qu'és païs chauds où temperez, & terres seiches, par ce que le froid, eaux & gelees corrompent la plus grand part des grains semez.

Mesure du grain à semer.

Hercer. *Chap. 12.*

Dernier labeur.

INcontinent apres que la ſemence ſera diſtribuee en terre, faudra pour le dernier labeur, hercer, à fin de couurir le grain, pour luy faire prẽdre racine, & empeſcher qu'il ne ſoit mangé des oyſeaux, & le laiſſer en telle ſorte l'hyuer entier, iuſques au printẽps: vray que durant l'hyuer, ſera beſoing faire des eſgouts pour tirer & eſcouler toutes les eaux qui ſeront tombees du ciel.

Sarcler. *Chap. 13.*

Sarcler.

LE printemps venu, & alors que le fourment aura prins ferme racine, faudra ſarcler les terres, c'eſt à dire, nettoyer & arracher les mauuaiſes herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'hyuer, & luxure de la terre, abondent & ſurmontent le grain nouuellement leué, comme veſſes, veſſeron, pauot, nielle, & autres ſemblables : & ſera bon de ſarcler encor pour la ſeconde fois, quand les eſpiz commenceront à ſortir, car ainſi, les grains ſeront beaux & nets.

Moiſſonner. *Chap. 14.*

Dernier labeur.

LE dernier labeur, pour lequel on a pris tant de peine toute l'annee, eſt, moiſſonner & deſpouiller ou ſcier les bleds, ce que lon doit attenter dés qu'ils ſeront meurs, qui ſe cognoiſtra, quand ils commenceront à deuenir eſgalement blonds ou iaunes, & auant que les grains ſoyent du tout endurcis & deuenus roux, à fin qu'ils groſsiſſent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs : car c'eſt choſe certaine, que ſ'ils ſont meſtiuez de bonne ſaiſon, ils ſaugmenteront & groſsiront apres: là où ſi on attend à les ſcier quand ils ſeront ſecs, la plus grand' part des grains tombera à terre en les meſtiuãt, & ſera proye aux oiſeaux & autres beſtes. La vraye heure de les ſcier, eſt, la pointe du iour, quãd ils ſont pleins de roſee. La façon de moiſſonner, eſt, ou de les coupper par la moitié du feſtu ou tuau, à fin d'auoir du

Temps à ſcier les bleds.

chaume pour couurir les maisons champaistres, mesmement pour chauffer le four à cuire du pain és païs où il n'y a commodité de bois, comme en la Beauce : ou bien de les scier vn pied pres de terre, pour plus grande reserue de foirre, qui seruira puis apres à faire paillasse, pour les licts, ou lictiere, pour cheuaux & autres bestials, & [qui est encor le plus grand profit de tous] pour employer aux nattes à l'vsage & commodité des chambres du pere de famille: ce qui restera, sera fauché ou scié auec faucilles ou serpes attachees au bout d'vn gros baston pour faire du feu durant l'hyuer : ou bien sera bruslé dans les champs mesmes, pour en faire fumier par le moyen des pluyes suruenantes, aux terres principalement glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret.

Chaume.

Foirre.

Nattes.

Le bled couppé sera amassé & mis en gerbes, puis mené & conduit en la grange du mestayer : qui doit estre posee en lieu assez haut, à fin qu'elle puisse receuoir promptement le vent, non pas toutesfois que le vent qui en viendra, puisse aller contre les maisons ou iardins : car, outre le dommage que les menues & deliees pailles apportent aux yeux des personnes, sans s'en apperceuoir, encor nuisent-elles beaucoup aux iardins, parce que adherẽtes aux fueilles des herbes & arbres, & aux fruits d'Automne, les deseichent & rendent prompts & faciles à estre bruslez par l'ardeur du soleil.

Granche.

Battre le Bled. *Chap. 15.*

NE restera plus pour le dernier trauail du laboureur que de battre le bled pour le semer, ou pour en faire reserue au grenier, & ce non pas plustost que trois mois apres les mestiues, car encor que le grain soit cueilly auec sa maturité, toutesfois il prend tousiours quelque amendement dans la grange. Auant que le battre, faudra soigneusement preparer l'aire & l'arrouser auec sang de beuf, meslé auec huille d'oliue non salee, puis apres l'vnir & polir pardessus auec vn battoir ou rouleau, à fin qu'elle n'ait aucunes fentes ou creuaces esquelles le grain battu se puisse perdre, ou les fourmis s'engendrer & cacher. La maniere plus commode de le battre, est auec des fleaux, puis le nettoyer de la paille, balle, & autres ordures, auec vn van.

Aire à battre le grain.

Quel doit estre le grenier à mettre le bled. *Chap. 16.*

Grenier à fourment.

LE grenier où le fourment sera gardé, prendra sa clairté de l'Oriẽt, esuenté moderément du vent de Septentrion & de Ponant, non du vent de Midy, ny d'autres semblables, aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, & le petit vent doux & refrigeratif souffler dedans: sera loing de toute humidité, & autres mauuaises senteurs, & air mal plaisant, mesmemẽt des estables des cheuaux & beufs, & autres semblables: son plancher sera accoustré comme l'aire, à sauoir, arrousé auec sang de beuf, meslé auec lye d'huille d'oliue non salee, puis vny & poly auec vn rouleau ou battoir: ses murailles seront parees auec mortier destrempé en eau où auront trempez racines & fueilles de concombre sauuage: ou auec chaux destrempee en vrine, qui seruira beaucoup contre toutes bestes qui mangent le bled.

Au grenier ainsi preparé sera mis le bled, bien nettoyé premierement: car plus est net, & moins est-il endommagé de charentons & autre vermine. Vray qu'estant au grenier, pour la defense de ceste vermine, pourra estre souuent remué, & auoir à l'entour de ses monceaux de l'origan sauuage, ou fueilles seiches de grenadiers.

Bled à remuer.

Panifice, & biere prouenants du bled. *Chap. 17.*

IE ne parleray icy du grand profit qui vient du fourment, tant curieusement cultiué, amassé & gardé toute l'annee, m'en rapporteray sur tout au pain qui en est fait, qui est la chose plus necessaire à la nourriture des hommes, mesmement aux gasteaux, torteaux, bignets, & autres mille petites delectations de gueule, que les pasticiers façonnent auec la farine du fourment. Ie m'en rapporteray aussi à la biere qui sert de vin és païs où la vigne ne peut fructifier, que lon fait auec le grain de fourmẽt d'orge & le houblon. Pareillement pour euiter prolixité, ie laisseray au boulenger la maniere de faire du pain, laquelle

toutesfois ne doit estre incognue au mestayer de nostre maison rustique, ny mesmement à la fermiere, la dexterité de faire gast aux, flamiches, torteaux, tartres, gohieres & semblables pasticeries pour faire present quelquesfois l'annee à son maistre & maistresse, cõme aussi pour seruir à sa famille de quelque petite recreation aux festes. Ie ne parleray aussi de la façon de la biere, parce que le bon mesnager pour moins de frais & plus grande commodité, pourra faire du vin des fruits tiré au pressoir, que lon nomme cidre, que d'employer son fourment à vne telle boisson mal-plaisante, & qui sert plustost à appaiser l'alteration durant les chaleurs, qu'à contenter nature, en maniere de viure.

La culture des mars & legumes, en particulier. Et premierement de l'orge. Chap. 18.

APres qu'auons amplement parlé des bleds, il faut consequemment parler des mars & legumes: la culture desquels en general est pareille à celle du froument, quand à espierrer, amender, labourer de premiere, seconde, tierce façon, esmotter, semer, hercer, moissonner, differente toutesfois en quelque chose, pour le naturel different d'iceux : parquoy pour le mieux sera d'en faire particuliere description.

L'orge doit estre semee en terre maigre & seiche & menuë ou en terre du tout bien grasse, par-ce qu'elle amaigrit fort les terres. Et pourtant on la met ou en terre bien grasse, à la force & bonté de laquelle elle ne peust nuire: ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne semeroit-on autre chose. Il la faut semer en terre qui aura eu deux façons apres le quinziesme iour d'Apuril (selon le prouerbe commun, principalement à la S. George laisse ton auoine, seme ton orge) si la terre est grasse: mais si c'est en terre maigre, il faut semer vn peu plustost. Quand tu la verras vn peu meure, la dois mestiuer plustost que tous autres bleds: car elle a le chaulme ou tuau fragile & aisé à rompre, s'il seiche fort: & le grain mal vestu de paille, facilement & de soy-mesme tombe à terre : qui est cause pour- Orge.

quoy aussi il est plus aisé à battre & secouer que tous autres grains. Apres la moisson il sera bon laisser reposer vn an la terre, ou bien la fumer fort, & oster toute la malice qui y sera demeuree.

Auoine. *Chap. 19.*

L'Auoine, combien que sans aucune semence elle viẽne entre les bleds & orges, comme vn vice & chose inutile, toutesfois pour le profit qu'elle apporte à la nourriture du grand bestial voire des hommes, en temps de necessité merite vne culture propre & particuliere. Elle veut estre semee és lieux maigres, secs & bien aërez, & qui ont desia eu deux façons, en Feburier, ou en Mars, non plus tard.

Mil & panic. *Chap. 20.*

LE mil & panic demandent estre semez en terres legeres & menuës: & viennent non seulement en terre sablõneuse, mais aussi en arene, quand le païs est moitte & humide, sur tout ils ne veulent estre semez en terres seiches & croyeuses ou areneuses, ne veulent estre semez auant le nouueau temps: car ils demandent chaleur. Parquoy seront commodément semez à la fin du mois de Mars, voire encor plus tard, & n'y faut grãde despence: car petite quãtité de leurs grains, remplit grãde quantité de terre. Toutesfois ils veulent estre souuent sarclez pour arracher les mauuaises herbes, si tost qu'ils auront espiez, & auãt que par la chaleur le grain se monstre, on les arrache à la main, puis on les met seicher au soleil, & apres on les serre: en ceste sorte ils se gardent plus longuement que tous autres grains.

Sesame. *Chap. 21.*

LE sesame veut estre semé en terre noire, pourrie & humide, il vient bien aussi és arenes & sable gras, où en terres ramassees, & est fort fertile non moins que le mil ou panic.

Lentille

Lentille. *Chap. 22.*

Es lentilles doiuēt estre semees en deux tēps, Automne & Prin-temps, quād la Lune croist iusques au douziesme, en terres petites & menuës, ou en terres grasses & seiches: car quād elles sont en fleur, elles se perdent & gastent par trop grande humidité, ou par trop abondamment ietter hors de terre. Et à fin qu'elles viennent plustost & plus grandes, il les faut mesler auec du fumier sec, auāt que les semer, & quatre ou cinq iours apres qu'elles serōt ainsi reposees en ce fumier, les semer. Elles seront de garde si on les mesle auec des cendres, ou si on les met dans des pots ou lon garde les huiles, sauces & confitures.

Phaseols. *Chap. 23.*

LEs phaseols viennent és terres chaulmieres, ou mieux és terres grasses & qu'on laboure & seme tous les ans, & sont semez depuis le dixiesme d'Octobre, iusques au premier de Nouembre, ou bien en Mars, comme les autres legumes.

Lupins *Chap. 24.*

Es lupins ne demandent grande culture, & sont à bon marché: & sur toutes semences ils profitent aux terres: car quand les vignes & les terres labourables sont maigres, ils leurs seruent de tresbon fumier. Ils viennent bien en terre maigre, voire lassee de porter autre grain: & doiuent estre semez en toute terre, principalement chaumieres, voire non labourees: car en quelque sorte qu'ils soyent semez, ils endurent la negligence de la terre & du laboureur. Il ne les faut pas toutesfois semer profondement, car quand ils fleurissent, lon n'en tient point de compte. Entre tous legumes ils ne requierent estre gardez & reposez és greniers, mais plustost sur vn plancher ou la fumee donne: car si l'humidité les surprent, il s'y engēdrera des vers, lesquels mangent les germes, & le demeurant ne peut profiter.

Febues. *Chap.* 25.

Febues.

Es febues doiuēt estre semees és lieux gras, ou bien fort fumees: & cōbien que ce soit en terres chaulmieres asisises és vallees, ou toute la graisse & substance du haut païs descēd, toutesfois il faudra soigneusement retrencher la terre, & quasser les mottes auāt que les semer, car encor qu'entre les legumes elles cōsument & vsent moins la vertu & suc de la terre, toutesfois elles desirent d'estre fort biē couuertes dans la terre, les faut diligēmēt sarcler, car ainsi le fruit en multipliera, & les escosses en seront plus tendres.

Petits pois, pois chiches, ers. *Chap.* 26.

Pois.

Es petits pois doiuent estre semez és lieux gras, & en temps temperé & humide, en Feburier ou Mars.

Pois ciches.

Les pois ciches viennent aussi és lieux gras, & en tēps de pluyes: & auant que les semer, faudra les laisser tremper en eau vn iour deuant, afin qu'ils viennent & leuent plustost.

Ers.

Ers demande lieux maigres & non humides: car aucunes fois par trop ietter & croistre trop abondamment, il est corrompu. Il est semé en Ianuier ou Feburier, iamais en Mars, car s'il estoit semé en ce mois, il nuiroit au bestial, principalement aux beufs, les troublant de leur cerueau.

Chanure. *Chap.* 27.

E chanure doit estre semé és terres grasses & bien fumees & arrousees de quelque ruisseau, ou és contrees plattes & humides, & bien auant labourees: & tant plus la terre est grasse, tant plus grosse sera son escorce. Elle sera semee en Mars, cueillie quand la semence est meure, puis seichee au soleil ou au vēt, ou à la fumee, & apres mise en l'eau pour rouir, afin que l'estoupe se puisse plus facilement escorcher de son tuyau, pour estre puis apres appliquee à l'vsage des cordes, & toilles, propre labeur & trauail des femmes.

Lin. *Chap. 28.*

LE lin ne se doit semer en quelque lieu que ce soit, s'il n'en reuient grand profit, & que le gain le face faire: car il nuit beaucoup à toutes terres, à ceste cause le faut semer en lieux bien gras, & qui sont moyennement humides. Sur tout faut que la terre ou les semailles du lin seront faites, soit curieusement nettoyee, & par plusieurs façons labouree & retrẽchee, tant qu'elle soit quasi redigee en poudre: & dauantage la bonne mesnagere sera soigneuse quand le lin sera creu, le deliurer de son entortillement [que lon appelle autrement podagre de lin] non vne fois seulement, mais par plusieurs. Sera cueilly quand il sera meur, & que sa couleur iaunira, puis mis au grenier pour estre defendu des pluyes & rosees qui luy sont du tout contraires. Quand il sera sec, on le battra auec maillets de bois pour en auoir la semence: & incontinent apres sera porté en l'eau & trempé quatre ou cinq iours, pour estre attendry, à fin que l'escorce ou bien l'estouppe en soit plus facilement separee, pour l'vsage des toiles.

Nauets & raues. *Chap. 29.*

NAuets & raues, veulent estre en terres legieres & deliees & nõ en terres fortes & compactes. Les raues, toutesfois, viennent mieux és terres & lieux humides: les nauets és costaux & en pendant, en terres seiches & petites, comme sablõneuses & graueleuses. Quoy qu'en soit, faut que la terre où ils seront semez, soit par plusieurs fois labouree, retrenchee & hercee & bien fumee: car cela fera que non seulement ils viendront bien, mais aussi la terre ainsi accoustree, apportera apres la cueillette d'iceux, plus beaux bleds. Les raues sont semees deux fois l'annee, en Feburier, & en Aoust, en terre bien fumee, & ne faut permettre dés qu'ils auront prins quelque croissance, qu'ils sortent hors de terre: car s'ils en sortent leur racine deuiendra dure & pleine de petits & menus trous.

Nauets.
Raues.

Quel terroir demande la vigne. Chap. 30.

LA vigne ne croist qu'en certains endroits à elle propres, qui est chose à nous d'autant admirable, que la singularité de ceste plãte est plus recommandee aux hommes, que nulle autre, pour le bien & le mal qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits où elle ne croist point, les personnes vsants d'autres bruuages, ne se trouuent point si forts ne si puissants.

Le vin rend les personnes forts.

Quant au labour d'icelle, le lieu sablonneux ne luy est du tout propre, quoy qu'il rende le vin au goust, assez delicat, mais le rapport en est fort petit, tout ainsi que le cailloüage en costau de Midy, fait fort vin & delicat, pourueu qu'il soit labouré iusques à sa grouëtte, & souuẽt rafraichy de labour, moins que de fien, marne, ou autre amendement, attendu que si la terre du vignoble n'est mignardee & souuent remuee, iamais elle ne profitera ny en rapport ny en valeur : car l'abondance du fiens, ou des prouins, le plus souuent mal couchez & abastardis, luy font souuent tort & nuisance.

Que nulle vigne se fait par pepinerie, si ce n'est pour plaisir. Chap. 31.

IE ne suis point d'aduis que lon s'empesche à faire pepiniers : car outre ce que l'arbre vient plustost de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ne profit ne bonté à l'vsage de ce qui vient du pepin : c'est à faire à ceux qui pour plaisir & aux despẽs de leur bourse, ont puissance de semer pepins d'estranges païs, pour puis apres les sauuageaux parcreus, & transplantez en terre meilleure, en faire bastardiere, sur laquelle ils puissent enter, & puis transplanter les entenais en terre meilleure, pour deux ans apres en receuoir le fruit assez gros & delicat : mais ce complant dure moins que tout autre, encor ne nous soucions en ce païs des vignes que lon laisse monter sur les arbres, ainsi que lon voit

Vignes sur arbres.

en Lombardie & ailleurs, ny de celles qui ſont eſleuees en treille à ſimple & double auuent : car le vin n'en eſt iamais ſi bon, tant pource que la racine de l'arbre le corrompt, ainſi que font les choux, comme auſsi pource que ceſte plante ne veut iamais eſtre fort haut eſleuee, ny plus offuſquee de marrain qu'à la hauteur de l'homme parfait. Le choix des complants, ſoyent croſſettes, mergottes, ou entenais, ne ſe doit remettre à la diſcretion du vendeur, qui bien peu ſe ſoucie de la ſaiſon, mais bien au grand ſoing de celuy qui fait la plante: car, non plus que des arbres que lon veut tranſplanter, la vigne n'endure aiſément apres ſa couppe eſtre ſi longuement gardee: & veut eſtre priſe pres de la maiſtreſſe racine, & auoir enuiron trois doigts du vieil bois auec le nouueau.

Vignes en forme de treille.

Choix des complãts de la vigne

La façon de planter la vigne. *Chap. 32.*

VOſtre terre bien eſpierree apres le premier labeur raſsis, & repoſé, & le gueret bien defriché de chiendent & autres herbes inutiles, eſpiez au mois de Mars le temps le plus doux à planter, ſelon le lieu où vous ſerez, & la nature de voſtre gueret. Appareillez, aiguiſez, & retrenchez la racine & la cheueleure de vos complants, & les adreſſez bien au ſoleil de Midy, plantez-les au milieu du rayon ſous la ſubiection de voſtre pied à l'oppoſite l'vn de l'autre, & en croix bourguignonne, pour les faire [apres eſtre bien recouuerts] ſauter aux deux coſtez de la raize vers le cheualier & condots de chacune part, car ainſi ils raportent d'auãtage & ſ'appelle ceſte façon plãter à double, ce qui ſ'entend des croſſettes ſeulemẽt, pour la doute que ſi l'vne meurt l'autre recouure : & ſi toutes deux prennent, lon en tire l'vne pour mettre au lieu de celle qui n'auroit prins : car combien que la croſſette face meilleur pied & racine, ſi eſt-ce qu'elle eſt plus difficile à prendre que la mergotte ou ſaultelle cheueluë, encor que la mergotte ne ſoit de ſi longue duree, parce que la croſſette fait racine d'elle-meſme, or la faut il coupper du plus gros bois & nouailleux du ſep qu'aurez cogneu beau & fertil, & faut qu'elle aye du vieil & nouueau bois, & ſe plantera de maigre en gras terroir & bien amendé : elle eſt quatre ans ſans faire fruit, auſsi ſans fortune lon la voit durer

Planter à double

trente ans en valeur, apres qu'elle est couppee: il la faut tailler, & ne luy laisser que trois ou quatre neuds pour le plus, dont les deux en pourront saillir hors terre: & s'il y a quelque œillet, il le faut abattre auec l'ongle.

Si vous faites les rayons moindres, il faut planter en godeau à l'angeuinne de deux en deux pieds vne margotte entre deux cheualiers, ainsi que lon fait à la bastardiere des arbres fruitiers: & la laisser quatre ans en l'estat, pour la recoucher quant elle sera venuë, deux ou trois ans apres qu'elle aura ietté le bois fort & puissant, de façon qu'à la vigne, ainsi faite & continuee ne faut eschalats ou autre soustenance: car le maistre pied ainsi que d'vn arbre, donne assez de soustenance à ses scions. En Languedoc & Prouence lon plante de ceste façon mais ils piquēt plus loing à loing, & entre deux y mettēt l'oliuier qui n'empesche rien de son vmbre à la croissance ny au solage de la vigne. Encor ne laissent ainsi qu'en Italie à mettre entre chacun rayon, cinq ou six rayons de Mars ou de froument, & ores qu'ils n'y entremeslēt la vigne, ils ne laissent toutesfois à planter des oliuiers au champ de labour, attendu que comme dit à esté, son vmbrage ne donne aucun empeschement à la croissance du grain.

Forme de plāter la vigne en Languedoc & Prouence.

Oliuier n'empeschе la vigne.

Mergotte à planter.

La faultelle ou mergotte veut estre plantee si tost qu'elle est leuee de son tronc & auec sa cheueleure en decours de la Lune, & seule au milieu du rayon, à cause de sa cheueleure, dōt on ne doute de la prinse, aussi luy faut il la couche & l'estenduë plus longue: elle prēt, ainsi que dit est, plustost que la cressette, tout ainsi que l'entenais dure le moins de tous.

Apres que vous aurez planté voz crossettes ou mergottes, il les faut peller fort en pied, pour leur faire prendre racine, puis les desberger, ou desbarder, c'est à dire abattre de la terre du cheualier de costé & d'autre, qui aussi pourroit choir sur lesdites plantes.

Autre maniere de planter la crossette, & non la mergotte (car sa racine cheueluë ne l'eddureroit pas) se nomme planter à la barre, à la fiche, ou selon l'Angeuin en godeau, à sçauoir en piquant par ordre lesdites crossettes, ou deux, de rencontre ou vne seule, ainsi que lon fait les saules: puis apes les recouurer piller & rebatre ainsi que dit à esté.

Planter à barre, à la fiche, en godeau.

Quel terroir & culture premiere demande la vigne nouuellement plantee.
Chap. 33.

POur façonner la plante de la vigne Françoise, il faut que le seigneur de la maison rustique, s'il veut voir le fruit de ses premiers labeurs, ait le soing du terroir & du complant, duquel il voudra peupler sa premiere plante: car il est bien certain qu'en forte terre, moelleuse & graisse, la vigne apporte plus de fruit, & requiert moins d'amendement, si ce n'est qu'en deux ou trois ans il luy faut dõner quelque peu de terre neufue de Mars, ou de quelque allegement au pied, selon le tẽps & le naturel du païs. En terre sablonneuse ou caillouëuse, comme pourroit estre à Val-gerad, & à Vanues, où la vigne ne rend pas tant, faut plus souuent labourer & fumer à propos, mais que ce soit de fien de beuf ou de vaches. Celuy de cheual, de porc, de brebis, ou de voyrie desquels quelque gueret que ce soit, nul ne se troue qu'il n'en empire plustost qu'il n'en amende, sans que tel amendement fait que la vigne en dure moins, tant par la negligence du laboureur qui trop se fie à la chaleur de son fien, ainsi que ceux qui mettent de la chaux visue au pied des plantes, pour les faire plustost venir, & aussi pour les faire plustost mourir, comme aussi pource que tels laboureurs ne daignent fouïr au pied quand le temps y est propre, mais aiment mieux mettre leur maistre en frais de fien, prouins, & eschalats, qu'en temps pluuieux & commode, se trauailler: voire plustost employer ledit œuure de leur labeur à tauerner, ou plaider contre quelques vns de leurs parẽs ou voisins, & le plus souuent pour vn neant.

Quel fiẽ est bon ou mauuais à la vigne.

Mettre la chaux visue au pied de la vigne.

Mauuais vigneron.

En quel temps faut planter la vigne.
Chap. 34.

VOus pouuez donc faire la plante de la vigne Françoise depuis les Aduents de Noel, ou depuis la my Decembre iusques aux gelees ensuiuant, selon la force ou asperité, pour lesquelles vous intermettrez vostre labeur: car de vouloir

rompre & descouurir la terre alors qu'elle est prinse & endurcie de la gelee, c'est à vous autant de peine perdue, & à la terre autant de dommage, parce que sous la cotte de la gelee elle se renforce au dedans pour puis apres monstrer sa force au renouueau.

Le premier labour de la plante se doit faire depuis Apuril iusques à la my May, selon la bonasse du temps. Pour lequel labeur faut que chacun rayon soit d'vn pied & demy de large & de parfondeur, iusques au tuf ou fin de grouëtte: & les cheualiers ou condots de costé & d'autre de telle espesseur par dessus, qui soit profond de la raize que ferez, toutesfois plus creuse en terre forte qu'en gueret sablonneux, caillouëux, ou de griotte.

Quel doit estre le cõplant nouueau.

Quant au complant, celuy d'autre terroir que du naturel du lieu où voudrez faire la vigne, ne profite iamais si bien: car on est tousiours en doute s'il est fidelement choisi selon la consideration de l'air, de l'aspect du soleil, & du lieu où lon le transplante. Il faut donc prendre le plus beau, & le meilleur du quartier où on le voudra coucher & asseoir: car de vouloir dompter vne terre & l'assubiettir à ce qui ne porte son naturel, c'est ouurage de grand seigneur, attendu que la culture d'vn païs estrange, outre l'incertitude du temps auquel la plante a esté prinse, & encor du rapport d'icelle, requiert bien vn laboureur particulier de l'endroit dont elle est partie.

Plante de vigne noire. *Chap. 35.*

LE franc complant de la vigne noire, croist par tout: le sauuage fait le vin aspre & rude, tel est celuy qui est cueilly en terre nouuellemẽt desfrichee, mais la vigne, qui pour faire rendre le vin clairet, est plantee moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & asiette que la commune, aussi en est-elle plus mal-aisee à gouuerner, & requiert vn bien grand soing, parce que le vin qui en descend, est plus plaisant à l'œil, & meilleur au goust, encor qu'il ne soit de si grande nourriture.

Quatre sortes de vigne noire.

Des complants de la vigne noire, sont le morillon, le sang-moreau, le negeier, & le neraut.

Outre lesquels, pour la vigne claire, on y adiouste du blanc complant, & du meslier, cy apres declairé assez par

voye

voye d'entre trois ou quatre crossettes, ou sautelles, vne.

Le meilleur complant est le morillon, duquel le bois a la couppe rouge plus que nul autre : le meilleur est le court, noué de trois doigts entre chacun neud, pour le plus, & de grosseur selon le païs où il auroit esté nourry. Et porte fruit entassé, & ha la fueille plus ronde de tous ceux de sa sorte.

L'autre morillon ha le bois long, noué de quatre doigts pour le moins, entre deux neuds, plus gros & plus moelleux par dedans : & a la couppe aussi moelleuse, dont il en est plus lasche : & ha par dehors l'escorce fort rouge, & la fueille decouppee en trois, ou en patte d'oye ainsi que le figuier.

Le tiers morillon s'appelle beccane, il a le bois noir, & le fruit de mesme, fait grand monstre de vin au fleurir: mais quãd ce vient à meurir, il dechet de moitié de grain, & le plus souuent dauantage : la sautelle en est plus longue nouee de toutes, & croist plus en longueur & en hauteur de bois que nulle autre. Sautelle.

Le sang-moreau se trouue aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte nouee, & le bois fort dur: l'autre luy approche fort pres La tierce espece se nomme sang-moreau chiqueté, & ne porte que par annees : elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, lon la trouue souuent cheute & esgrenee par terre. Sang-moreau.

Le negrier a la cotte rouge, le bois long noué, grosse moelle, fueille fort decoupee, la grappe grande & claire, fort rouge, le fruit dernier meur, & fait le vin aspre, & de plus longue duree. Parquoy en la plante rouge n'y faut mettre que bien peu, pour adoucir l'autre & l'affermir : il se defend à la gelee, pource qu'il a haute souche. Negrier.

Le nerault nommé Bourguignon noir, ha la nature du Bourguignon blanc, le bois dur & fort noir, la moelle serree & petite, les neuds pres à pres, la fueille moyenne & toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres à pres, & entassé : se defend à la gelee, plus que nul autre, n'en faut gueres à la plante : car il fait force couleur, de sorte que ceux qui ont pleine plante, en font vin pour les tainturiers de draps, & le vendent fort cher. Nerault. Bourguignon.

La rochelle menue, & le bordelais de mesme, ne se trouuent gueres, pource qu'ils ne sont de portee & ne vallent qu'en treillage, le bois en est comme cy apes sera dit en la Rochelle. Bordelais.

vigne blanche, ſinon qu'il ſe trouue vn peu plus rouge, & la couppe plus vermeille.

Plante de vigne blanche. *Chap. 36.*

Fromenteau.
Muſcadet.
Pinet d'Anjou.

LE meilleur complant de la vigne blanche, eſt le fromenteau, qui a le bois tirant ſur le iaune: & apres luy le muſcadet, qui porte le bois rouge, puis le fin pinet d'Anjou, qui a le bois tirant ſur le verd, & le fruit iaune comme cire.

Gouëſt.

Sur tous complants, nul n'eſt moins tendre à la gelee que le gouëſt, qui porte le bois tanné, & fort gros en tige, la fueille ronde, & rend beaucoup de fruit. Il y a vne autre ſorte de gouëſt que lon nõme gouëſt ſaugé, ainſi dit à cauſe du gouſt qu'il rapporte à la bouche. Il n'eſt gueres deſiré, combien qu'il fait beaucoup de vin, & n'eſt ſubiect à la gelee, non plus que l'autre gouëſt de ſa ſorte.

Bourguignon.

Le plus fructueux des blancs, eſt celuy que lon appelle Bourguignon blanc, ou bien le clozier, qui n'eſt noué qu'enuiron deux doigts & demy, & a le fruit à courte queuë, plus entaſſé que la rochelle: la fueille fort ronde ſelon la nature des gouëſts: au demeurant, il ſe defend de la gelee.

Foirard.

Celuy qui pour l'effect, les Pariſiens appelent foirard, combien qu'il ſoit plus gros en grain, & en bois tirant ſur le bleu, & quaſi à pleine ſarpette, toutesfois eſt le moindre de tous, quant à la valeur & bonté du ius.

Meſlier.

Le meſlier rapporte beaucoup, c'eſt pourquoy on en met quantité à la plante. Il a le bois entre iaune, & rouge, & n'eſt ſi tendre à la gelee, ſes fueilles ſont quaſi rondes. Quant aux differences des complants, i'en trouue de trois ſortes: l'vn ſe nomme le meſlier commun, qui eſt de grand rapport: l'autre ſ'appelle le gros meſlier, qui a le bois & le fruit auſsi plus gros: & l'autre ſ'appelle le franc meſlier, qui rapporte le meilleur fruit de tous, & le grain plus ſeparé.

Trois ſortes de meſlier.

Bourdelais.

Le bourdelais vaut mieux pour la treille du iardinage: toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport il a le bois roux & plus gros que nul autre complãt, & ſi mõte plus haut, & demande plus longue treille, auſsi fait il plus gros grain & n'en faut gueres à la bonne plante, non plus que

de la rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neãtmoins n'eſt gueres ſubiect à la gelee, quoy qu'il ſoit, il eſt le plus tard meur, & n'en faut plus d'vn quarteron de ſautelles pour quartier : car il fait le vin verd, nonobſtant qui luy donne la pointe, & le rend ſec & moins tenant de la liqueur.

Le labour de la vigne parcreuë. Chap. 37.

LA plante ainſi dreſſee que cy deſſus à eſté dit, quant vous aperceurez qu'elle commencera à ietter bois la premiere annee, & à prendre terre (ce qui ſe doit cognoiſtre vers la my May, quãt auſsi vous trouuerez que le bourgeon pourra endurer labeur) il la faut commencer à tailler, ſi c'eſt en ce païs, ſinon luy laiſſer ſon bois, mais le nettoyer & eſmonder, pour luy faire plus groſſe & ferme tige, ainſi que lon fait au païs d'Anjou, & en Languedoc, puis apres il la faut biſner : car la premiere façon de la plante porte auſsi ſon premier labourage en biſnant, lon laboure ſur les condots, afin que l'herbe ne gaigne les cõplants. Et ne faut pas ſeulement fouïr auant, auec la biſnoire ou houë fourchue, mais entre renuerſer & piler au pied les herbes deſrompues, qu'elles ne puiſſent repiponner, & premier que ce faire, il faut bien regarder par tout quelles faultelles ou croſſettes ſont mortes depuis la premiere aſsiette, & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May : meſmes ſi lon veut en ceſtuy temps, quelquesfois qu'elles ne laiſſent à profiter, ſinon attendras l'aduent de l'annee d'apres, & marqueras tresbien les endroits du defaut, afin que mieux il vous en ſouuienne.

Tailler.

Biſner.

La ſeconde annee vous commencerez à la planter & donner toutes façons telles que reçoit la vigne parcreuë, excepté le prouigner: car pluſtoſt la nouuelle plãte eſt cultiuee & hãtee du labour, & mieux en vaut. Si la troiſieſme annee en biſnant ſ'aperçoit bourgeon à fleur, il le faut abatre de l'ongle.

En ceſte meſme annee lon fiente la premiere plante en eſmõdant bien fort & eſcurant les rayons : & par meſme moyẽ lon y eſpand, & donne lon le fien qui pour le meilleur doit eſtre de vache, & apres celuy de cheual, puis de porc, & en apres de ce que le pauure laboureur pourra recouurer, ſinon de la marne, ou de la terre neufue, & noire, qui eſt biẽ le meil-

Fumer les vignes.

leur de tous les amendemens : le bon laboureur dit toutesfois que le bon vin de pierrotte ou de griotte, demande grand labour, mais biẽ peu de fumier à ce qu'il ne face auorter la plãte.

La quatriesme annee mesmes, lon abat les plus foibles & meschants bourgeons, & laisse lon les plus beaux, pour veoir s'ils rencontreront du cõplant dont ils estoyent issus. On s'appelle le premier labour de la vigne, tant nouuelle que vieille, houer de premiere façon, par lequel lon rẽd la terre plus souple, & plus meuble. En ce labour lõ deschausse les plus principaux seps, si c'est à la haute plãte, ce qui ce fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits : car en ce païs frilleux & subiect à la gelee & bruines, cõme au dessus & au haut des montagnettes, cela ce fait à la queue de l'hyuer, que lon appelle la my May.

Houer de premiere façon.

Bisner, seconde façon.

La seconde façon de la plante c'est bisner, comme dessus a esté dit, mais au parauant il la faut claualler, comme en la taillãt: c'est à dire auec la besche ageurer les crossettes & saultelles à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante, & ne s'esgarent au fort vent.

Prouingner, tierce façon.

La tierce façon de la plante nouuelle, seroit le prouingner, mais il s'en faut garder pour ceste annee secõde, & encor plus pour la tierce, si ce n'est par endroits, encor au plus fort bois.

La troisiesme annee, outre les façons susdites si la plãte est forte, & qu'elle ait ietté beau bois, lon la commẽce à prouingner des la my Apuril, & pour le plus seur à la my May: & alors lon iette les prouins aux endroits que lon rompt des chaualiers & cõdots de costé & d'autre, par ce moyen ce fait l'eschiquier dont fait mention Columelle en ceste mesme annee troisiesme de la plante neufue, selon la force du bois qu'elle aura ietté, nonobstant que vous esgratignez, partie des boutons à fleurir par la cause que dessus, toutesfois selon l'abondance du fort bois, apres auoir taillé & amendé le sep lon cõmence à luy bailler appuy, & l'eschallasser & lier, pour soustenir le fort bourgeõ qu'il ne tombe & se prosterne, cela fait il la faut bisner encor deuãt que ce faire, il faut qu'elle soit leuee, bouttee & liee du premier lien.

Columelle.

Prouingner.

Lon prouingne aux Aduẽts, & en Ianuier, apres auoir taillé, combien qu'és endroits plus frilleux lon attend Feburier, & Mars, & pour ce faire lon prend le plus beau ietton du sep que lon cognoist estre parcreu, en couppãt ses compaignons

à deux neuds pres de la tige: quelquesfois si le sep est beau, lon prend de la premiere plãte deux brins, & les couche lon doucement l'vn arriere de l'autre soubs le pied, dans la fosse que faite aura esté au cheualier ou au cõdots: puis lon le recouure de terre, & fait on le premier prouin fort profond, afin que l'annee d'apres qu'il aura esté dressé, & les brins nettemẽt couchez sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage, car iamais lon ne fume la mere ny le premier & principal brin, mais bien on les deschausse en Ianuier, & aux Aduents, quand on fume les prouins, afin de luy faire mieux receuoir la neige & eau du ciel, qui luy peut engrossir le pied.

Redresser la vigne.

Apres l'Aoust il faut redresser la vigne, soit vieille où nouuelle, & la relier de nouueau, à cause des precedentes cheuelues, qui pourroyent auoir le premier lien offensé, & deseiché & alors lon luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou, ny en Touraine à cause de leur labeur, differant du nostre. Nous auons oublié qu'à la my May, deuant que de leuer la plante, il la faut esbourgeõner, & en ce faisant bien garder que lon n'offense les principaux brins que lon verra à florir, sinon quand il y en aura trop en vn sep.

Esbourgeõner.

Tiercer.

Au tiercer qui se fait en Aoust, lon la redresse & relie de rechef, puis en temps doux apres la pluye lon remue la terre auec la houe assez doucement, & renuerse lon les herbes: & quelquesfois lon sarcle, si l'ãnee est pluuieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, sois aduerty qu'en la vigne il faut tousiours auoir la besche en la main qui la veut faire profiter, & là ny seruent les varlets ny chambrieres, principalement au prouingner, & au desbourgeonner. Somme de toutes les façons de la vigne cy dessus deduites, lon doit entendre en general, qu'aux Aduents de Noel & en Ianuier, lon taille le nouueau prouin, & cure lon le viel de l'annee passee, en deschaussant le pied de la mere, & façonnant de rechef le prouin & en l'amẽdant si mestier en est. En Mars & Apuril lon taille, & fait on les nouueaux complants: en mesme temps on deschausse les vignes, & fume lon celles qui en aurõt besoing, peu de temps apres les faudra rechausser & recouurir, puis auãt qu'elles iettent leur fleur, esbourgeonner auec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abatre: bien tost apres les appuyer auec eschalats & pesseaux, & lier d'vn lien doux & souple, &

Conclusion des façons de la vigne.

durant tout ce temps n'oublier à leur bailler toutes les façons de labeur qu'auons cy deuant mentionnees.

La maniere d'enter la vigne. *Chap. 38.*

Enter vignes.

Eu souuent la vigne est entee en ces païs, toutesfois nous en dirons vn petit mot, ayans traitté ce poinct plus amplement au troisieme liure, où auons parlé de toutes les manieres & singularitez d'enter. La vigne, donc, se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne est entee en deux manieres, l'vne au tronc & l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choisir vn tronc gros, ferme, & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trencher en fleur de terre, ou pour le meilleur vn pied dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre que hors de terre. Les greffes que lon voudra enter, seront rondes, fermes, ayans plusieurs œillets pres l'vn de l'autre, couppees au decours de la Lune, & prises du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter sera d'inserer dedans le tronc enuiron deux doigts en profondeur les greffes. Feras le semblable si tu veux enter le vigne sur branches de vigne. La vigne est entee de mesme façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers & autres semblables, dequoy parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel te renuoyeray, parce qu'en nos païs de France lon ne fait aucun estat d'enter les vignes.

Columelle.

Quelques petites singularitez touchant la vigne. *Chap. 39.*

Vigne theriacale.

Es anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale, pour la grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpens & autres bestes venimeuses. La maniere de la preparer, est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'embas du sarment que nous voulons planter: & apres en auoir osté la moelle, faudra mettre au lieu de ladite moelle, de la theriaque: puis enuelopper 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 laxatiue, si au sarmẽt fendu lon insere quelque laxatif, ou si lon arrouse ses racines auec choses laxatiues.

Notez toutesfois, que le ſarment prins de la vigne theriacale ou laxatiue, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mere, d'autant que la theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu en la vigne, par ſucceſsion de temps.

Pour faire raiſins ſans pepins, oſtez la moelle du ſarment que voulez planter, non pas du tout, mais ſeulement de la partie qui ſera fichee dans terre, puis enueloppez ceſte partie de papier moitte, ou l'entez en vn oignon [car l'oignon aide beaucoup au ſarment à naiſtre] & la plantez ainſi. Aucuns conſeillent de l'arrouſer ſouuent auec eau où ſera deſtrempé du benjoin, iuſques à tant qu'elle ait ietté le bourgeon. Raiſins ſans pepins.

Pour auoir des raiſins au printemps, faut enter vn ſarment de vigne noire ſur vn ceriſier.

Pour faire raiſins qui ayent des grains, les vns blancs, les autres noirs, faut prendre deux ſarments differents l'vn à l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne iuſques aux yeux, & que rien ne ſe perde de la moelle, puis les adiouſter l'vn à l'autre, & tellement agglutiner, que les yeux ſoyent pres l'vn de l'autre, & qu'ils ſe touchent en ſorte que de deux en ſoit fait quaſi vn ſeul, apres il faut bien lier les ſarmens auec du papier, & les couurir de terre glueuſe, on de coeppeaux d'oignons, & en ceſte maniere les planter: & ſouuent les arrouſer, iuſques à ce que le bourgeon ſorte. Raiſins ayãts les grains rouges & blancs.

Pour garder l'hyuer entier, les raiſins, les faut coupper apres pleine Lune en temps ſerain, enuiron huit heures du matin que la roſee eſt deſia abbattuee: puis les plonger en eau marine, ou ſaulmure meſlee auec vn peu de vin bouillaſte, & les mettre ſur de la paille d'orge. Aucuns les mettent dans vn vaiſſeau plein de mouſt, ou dans vn vaiſſeau bien couuert & bien lutté, les autres dans du miel, les autres les frottent auec du ius de pourpier. Raiſins à garder

Les maladies de la vigne, & remedes d'icelle. Chap. 40.

LA vigne eſt greuee quelquesfois par l'impetuoſité des vents, ou par l'imprudence du vigneron qui l'a bleſſee du hoyau : faudra couurir le lieu bleſſé auec fien de cheure ou de brebis, meſlé auec terre bien deliee, & houër ſouuent la terre d'alentour.

Vigne à defendre contre la gelee.

La vigne ne sera gastee de gelee, si en diuers lieux lon fait amas de siens secs, ou de pailles. Et quand lon voit approcher les gelees, lon y met le feu : car la fumee qui sortira, rompra la force de la gelee, toutesfois s'il aduient que la vigne soit gastee de la gelee & qu'il apparoisse que le fruit soit perdu, la faudra coupper fort court, afin que sa vertu luy demeure: car l'annee suiuante elle apportera du fruit au double.

Cõtre les brouillarts.

Contre les brouillarts qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou fueilles de concombres sauuages, ou de colocinthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouser les vignes apres le brouillarts. Lon dit que si lon plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice du brouillart tombera sur les rameaux des lauriers.

Vigne sterile à rendre fertile.

Lon dit que la vigne sterile sera rendue fertile, si lon arrouse le tronc auec vrine d'homme ou de femme, faite de lõg temps & distillee sur le tronc peu à peu, & incontinent apres si on l'enuirõne de sien meslé auec de la terre, & faut faire ceste cure en Automne.

Les vignes seront cogneues auoir defaut d'humidité, quãd elles auront les fueilles fort rouges, & à ce faut remedier par l'arrousement d'eau marine, ou vrine d'homme ou de femme.

Remede à la larme de la vigne.

La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, d'où aduient qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc vne vlcere, & oingdre la playe auec huile cuitte iusques à la moitié, où bien auec lye d'huile, [illegible] salee, puis l'arrouser auec le plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouuer.

La vigne est aucunesfois caduque de telle façon qu'elle laisse cheoir ses raisins, les signes sont quand les fueilles sont blãches & seiches, & le sarmẽt est large & maniable & mol, à ce faudra remedier auec cẽdres battues & meslees auec vinaigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arrouser tout ce qui est à l'entour du tronc.

La vigne qui fait par trop de sarment, la faut coupper fort court, & si pour cela ne cesse point, la faut deschausser, & mettre à l'entour de son tronc sablon de riuiere, & vn peu de cendre, ou bien des pierres pour la rafreschir.

Il y a d'aucunes vignes qui pourrissent le fruit recentemẽt produit auant que les raisins soyẽt nourris & deuenus meurs. Contre ce dommage faut mettre sur les racines cendres vieilles

les

les, ou ſablon: ou bien à l'entour du trõc farine d'orge, meſlee auec ſemence de pourpier.

Les chenilles ne gaſteront les vignes, ſi la ſerpe de laquelle lon couppera & taillera les vignes, eſt oincte auec ſang de bouc, ou detergee auec la peau de Caſtor. Contre les chenilles.

Pour garder que les beſtes que lon nomme meſiraignes, ne gaſtent les vignes, les faut tailler de nuit quand la Lune eſt au ſigne de Leo, ou de Scorpiõ, ou de Sagittaire, ou de Taurus: ou bien faut arrouſer les vignes auec eau où auront trempé par l'eſpace de dix iours, au Soleil, dix eſcreuices de riuiere ou de mer. Contre les meſiraignes.

Les formions, qui gaſtent le bois de la vigne iuſques à la moelle, ne feront aucun dommage, ſi on frotte le tronc auec fien de beuf, ou auec graiſſe d'aſne. Formions.

La liſette ne nuira point à la vigne, ſi vous la taillez auec ſerpes qui ſoyent oinctes & frottees d'huille où aura cuit la liſette meſme, ou les chenilles que lon trouue aux roſiers. Ce meſme remede ſeruira contre limaçons, vermiſſeaux, araignes, principalement ſi vous taillez la vigne auec ſerpes qui ſoyent oinctes d'huille où les cantharides ayent trempé: ou bien ſi tu vois que les vignes ſoyent gaſtees de ce beſtial, faudra faire perfum auec corne de cerf, ou fien de beuf, ou ongle d'aſne, ou de cheure. Liſette.

Aux vignes ſemblablement nuiſent beaucoup le laurier, couldrier & les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle hait ſur tout. Parquoy le bon vigneron ne ſemera ou plantera iamais en ſa vigne ny choux, ny laurier, ny couldrier. Choux és vignes dommageables.

La maniere de faire vendanges.
Chap. 41.

LE dernier labeur de la vigne, eſt, vendanger & cueillir les raiſins: lequel ne ſe doit attenter par le vigneron auant la maturité des raiſins que lon cognoiſtra quand le raiſin noircit, quand les pepins du grain ſe monſtrent noirs, & demeurent tout nuds & ſeparez entierement de la pulpe de raiſin, ſi lon fait expreſsion de la Vendanger. Raiſins meurs.

Temps & heure de vendanger.

grappe. Il faut vendanger en beau temps & ſerain : voire [ſi l'eſt poſsible] la Lune eſtant en ſon decours, & deſſous la terre: car le vin en eſt meilleur, & de plus longue duree. Vray qu'auant vendanger, faut auoir tout ſon cas preſt, à ſçauoir, penniers & vaiſſeaux, pour cueillir les grappes, ſerpes & ſerpettes eſguiſees, tonneaux bien reliez, lauez, & nettoyez, cuues nettes & bien adiancees, baignoires, tinnes & tinnettes, proprement accommodees, les preſſoirs eſuentez, nettoyez, lauez, & garnis de leurs vtils neceſſaires.

Vtils pour vendanger.

Office des vendangeurs.

Les vendangeurs ſeront ſongneux de ſeparer les fueilles, grappes vertes, aigres, ſeiches, & pourries, d'auec les meures & entieres, à fin que le vin n'en ſoit endommagé : porteront les raiſins cueillis, en la cuue, en laquelle dés le lendemain ſeront foullez egalement, & auec tel ſoing que peu de grains reſtent entieres en la grappe. Vray que les fouleurs ne doiuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez, & le corps bien net, meſme ceincts & veſtus de quelque chemiſe, à fin que leur ſueur ne face dommage au vin.

Fouleurs de vin.

Temps pour faire cuuer les vins

On lairra les raiſins foullez, bouillir & cuuer par l'eſpace de vingtquatre heures plus ou moins, ſelon que lon voudra eſtre le vin: car le plus cuué eſt plus gros, vermeil, & puiſſant: le moins cuué eſt plus ſubtil & delicat. Meſmes ſi tu veux auoir vn vin fort & puiſſant, te faudra couurir la cuue, de quelques couuerture, à fin que ſa vapeur ne ſ'exhale & ſa vertu ne ſ'eſpande. Tu cognoiſtras que le vin aura aſſez cuué, quand tu t'apperceuras que les bouillons ſeront appaiſez, & ne ſ'eſleueront plus ſi haut, & incontinent apres tu tireras le vin, ou par la fonteine d'embas, ou du deſſus de la cuue par le moyen d'vn pennier, & le couleras en des tonneaux, tel vin eſt appelé vulgairement vin de mere goutte : ſi dauenture tu n'aime mieux appeler le vin de mere goutte, celuy qui ſ'eſcoule auant que les raiſins ſoyent foulez en la cuue. Le marc des grappes foulees, où il y aura encor quelque ſubſtance & liqueur de vin, ſera porté au preſſoir pour y eſtre exprimé, où il endurera trois, voire quatre couppes : vray que d'autant moins ſera il gracieux, à raiſon de quoy pourras mettre à part le vin de mere goutte, d'auec celuy qui aura enduré la couppe du preſſoir. Quoy qu'il en ſoit, les tonneaux où ſera receu & coulé le mouſt, ne ſeront du tout remplis, mais auront quelque eſpace pour laiſſer bouillir le mouſt & ietter ſon

Tonneaux pour receuoir le vin.

escume à son aise: vray qu'il les faudra remplir tous les iours, & ce iusques à tant que lon voye le vin auoir ietté entierement son escume, & alors ne le faudra encor bōdonner, mais plustost mettre vne pierre ou bondon de foin sur le trou du couloir, & quand on cognoistra que le vin sera du tout appaisé, alors on pourra bondonner les muis. Faudra que les tonneaux durant ce temps soyent ou en plein air, ou en vne grange bien aëree, car il ne les faut conduire en la caue auant que le moust ait du tout ietté sa fureur. Cependant le bon mesnagier pensera de faire du vin de mesnage que lon appelle vulgairement despence, pour la boisson de ses seruiteurs, & pour ce faire amassera le marc du vin qui aura enduré vne couppe ou deux tout au plus au pressoir, & le mettra en des tonneaux auec telle quantité d'eau qu'il sera necessaire. Vray est que la despence en sera beaucoup meilleure, si elle est faite auec le marc des grappes premierement foulees.

Despence.

Apres que le vin sera rassis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra aualler en la caue: qui doit estre au regard de Septentrion, pauee de sablon ou de terre seiche, & separee de toutes mauuaises senteurs, estables à cheuaux, latrines, baings, lieux marescageux: & n'aura rien d'enfermé qui soit de mauuais odeur, comme fourmage, aulx, huilles, cuirs: car il n'y a rien plus subiect à contagion que le vin, principalement nouueau. Les tonneaux y seront tellement arrengez, qu'ils ne toucheront l'vn à l'autre, mais auront quelque interualle, pour estre plus aisément visitez toute l'annee: les tonneaux, pour euiter le vice de l'euent qui aduient au vin, aurōt le trou du couloir fort bien estouppé auec sablon, & ne serōt remuez ny touchez aucunemēt, que le temps propre à boire le vin, ne soit venu, si dauanture le bon mesnager incontinent ou peu de temps apres vendanges faites ne veut vendre quelque partie de son vin, selon la commodité qui se peut à luy presenter: toutesfois ie trouue que les anciens, pour auoir vn vin plus pur & net, & subtil, des que le moust auoit ietté son escume, & cessé de bouillir, ils transuasoyent le vin, c'est à dire, changeoyent de tonneau en autre, ayans ceste opinion, que le vin separé de sa lye, fait en hyuer vne mere plus subtile & deliee, & est de meilleure garde, & beaucoup mieux se clarifie au printemps que sur sa premiere lye, mesmes que quand le vin demeure longuemēt auec sa premiere lye, qui est crasse

Les tonneaux mis en la caue.

Quelle doit estre la caue.

Vin subiect à contagion.

Trāsuaser le vin

& austere, perd facilement sa saueur naturelle, & en acquiert vne austere, & mal-plaisante auec substance crasse & espesse: ils obseruoyent dauantage le temps & l'influence des astres: car iamais ils ne changeoyent le vin de tonneau en autre, q̃ le vent de Septẽtrion ne soufflast, q̃ la Lune ne fust en croissant, ou sous terre, que les roses ne iettassent leurs premieres fleurs & la vigne ses bourgeons: & suiuant telle coustume Hesiode conseille qu'à changer le vin des vaisseaux, faut separer le vin qui est au dessus du tonneau & celuy qui est proche de la lye, d'auec celuy qui est au milieu: parce que celuy qui est pres la bouche du tonneau, est plus euaporé comme plus proche de l'air, & celuy qui est au fond, se gaste facilement, cõme estant pres de la lye: mais celũy qui est au milieu est plus durable, & plus conuenable pour le nourrissement. Telle coustume des anciens n'est pour ce iourd'huy obseruee, principalement en ces regions Galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceste transuasation de vin.

Temps de transuaser le vin.

Hesiode.

Le vin qui est au milieu du tonneau est le meilleur.

Du temps de percer les tonneaux, & gouster le vin. *Chap. 42.*

Tẽps de percer les vins, selon les anciens.

Es anciẽs attribuoyent, tant aux astres que iamais ne perçoyent les tõneaux, fust pour boire, ou pour gouster le vin, au leuer du soleil ou de la Lune, ayants ceste opinion, qu'en ce tẽps le vin s'esmeut, & par ainsi qu'il ne le faut aucunement manier. Nous n'y regardons pas de si pres, mais nous perçons les tonneaux toutes & quantes fois que la necessité ou cõmodité le requiert, toutesfois à les percer faut auoir ceste prudence, que le moins qu'il sera possible le vin prenne vent, & dés que lon en aura tiré tãt soit peu, faut incontinent remplir le vaisseau pour crainte de l'euent. Quant à gouster le vin, soit pour vendre ou, boire soit pour sçauoir s'il en y a aucun qui soit en danger d'estre tourné, aucuns cõseillent qu'il est bon de l'essayer au temps que le vent de Bise vente, par-ce qu'il est plus pur & plus net en ce temps qu'en autre: les autres quand le vent de Midy souffle, par-ce que ce vent esmeut grãdement le vin, & le monstre tel qu'il est, quoy qu'en soit, il ne faut gouster le vin à ieun, car auant que man-

Commẽt il faut percer les vins.

Gouster le vin.

En quel temps, & comment il faut gouster le vin.

ger on trouue le gouſt du vin hebeté, & ſtupide : ny apres auoir beu d'autre vin, ny apres auoir le ventre plein. D'auantage l'eſſayeur du vin ne doit auoir rien mangé d'aigre, de ſalé, d'amer, n'aucune choſe qui puiſſe changer le gouſt, mais doit auoir mangé bien petit, ſans qu'il ſoit encor digeré.

Quelques petites ſingularitez, touchant le vin. *Chap. 43.*

Our faire que le mouſt ne ſe reſpandra point par deſſus en bouillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par ou le mouſt ſort, vn chappellet de poulliot, ou de calaminthe, ou d'origan : ou tu oingdras les bords d'iceluy trou par dedans, auec du laict ou formage de vache, car il retiendra par dedans la grand chaleur du mouſt.

Cõme le mouſt ne s'eſpandra en bouillant.

Pour faire que le mouſt pourra eſtre biẽ toſt eſpurgé, faut mettre dans ſoixante ſeptiers de mouſt, demy ſeptier de vinaigre, & dans trois iours le mouſt ſera purifié.

Cõme le mouſt ſe purgera.

Si tu veux auoir du mouſt toute l'annee, faut prendre le mouſt qui diſtille par luy meſme des raiſins auant qu'ils ſoyẽt foullez, & le mettre le iour meſme dans vn tõneau poiſſé dedans & dehors, en ſorte que le vaiſſeau ſoit à demy plein & fort bien eſtouppé de plaſtre par deſſus, & le mouſt demourera longuement en ſa douceur, & encor plus longuement ſe gardera, ſi vous mettez le tonneau dans vn puis ou vn fleuue bien fermé, & enclos d'vne petite peau, & le laiſſez là trente iours, car pour autant qu'il n'aura point bouilly il ſera touſiours mouſt : ou bien ſera bon de froiſſer les raiſins tout doucement, ſans les eſtreindre fort, & le mouſt qui en ſortira ſera durable. Les autres mettẽt les tõneaux dans du ſablon moyte, aucuns poiſſent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dedans vn puïs à la façon deſſuſdite, tellement que les bords demeurent hors de l'eau ſeulement : les autres les couurent de marc, puis y amoucellent par deſſus du ſablon moyte.

Pour auoir mouſt toute l'annee.

Pour cognoiſtre ſ'il y à de l'eau au mouſt ou vin, pren poires cruës & ſauuages, & les couppe par le milieu & nettoye : ou ſi tu veux pren des meures & les iette au vin, ſi elles nagent deſſus, le vin eſt pur : mais ſi elles vont en bas, il y aura de l'eau.

Sçauoir s'il y a de l'eau au vin.

Aucuns frottent d'huile vne canne, ou vn bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre buche, puis la torchent & la mettent dans le vin apres l'en retire, & de là prẽnent cognoissance : car si dans le vin y à de l'eau, les gouttes s'assembleront à l'huile, les autres iettent dans la chaux visue, du vin: & s'il y à de l'eau la chaux se dissoudra, si le vin est pur, il conglutinera la chaux. Aucuns versent le vin dans vne poille, ou il y à de l'huile bouillant & s'il y à de l'eau il fera grãd bruit & bouillonnera.

Commẽt il faut corriger l'humidité du vin.

Si l'annee est pluuieuse, & qu'il aduienne que les raisins estans encores à la vigne soyent fort mouillez : ou s'il aduient qu'apres vendanges la pluye chee impetueusement, tellement que les raisins soyent plus arrousez qu'il n'est besoing : nous les foullerons necessairement. Et si vous cognoissez que le moust qui sortira de telle vendange soit de peu de force, ce que vous pourrez sçauoir en le goustant apres que le vin sera mis dans des tonneaux à la premiere fois qu'il bouillira, il le faut incontinent changer en vn autre vaisseau, car toute l'aquosité qui sera en luy demeurera au fond, & pource que le vin demeurera encor chargé, vous mettrez en soixanre sextiers de vin trois demy sextiers de sel. Les autres font bouillir le vin sur le feu, tant que la cinquiesme partie en soit consumee, & quatre ans apres ils en vsent.

Pour corriger le moust qui commence à s'aigrir.

S'il auient que le moust ainsi preparé qu'auons cy deuant descrit, apres auoir duré assez longuement, commence à s'aigrir, pour obuier à ce, faut mettre tremper deux demy sextiers de raisins bouillis, iusques à ce qu'ils soyent enflez, & soyent espraints & mis dans la huitiesme partie de moust, ou faites couler le moust parmy le sablon de riuiere.

Pour faire moust bien tost rasis.

Si voulez que le moust dans vingtquatre heures soit rasis sans bouillir, pour en vser incontinent, emplissez vn tonneau de petits coeppeaux de bois de fayette, que les Champenois appellẽt buschettes, sur ces coeppeaux ietterez vostre moust, & dans lesdites vingtquatre heures aurez du vin rasis, sans auoir ietté aucune escume : les Champenois, principalement les citoyens de la ville de Troye vsent de ceste recepte, non seulement pour auoir bien tost du vin rasis, mais aussi pour faire rappez.

Pour separer l'eau du vin.

S'il aduient que le vin ait de l'eau, & que l'ayons cogneu par les moyens qu'auõs n'agueres descrit, pour separer l'eau,

faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu puis estoupper la bouche du tonneau d'vne esponge imbibee d'huile, & tourner la bouche contre terre, car l'eau sortira seulement: ou bien faites faire vn 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 sorte : prenez vn peu de graine de meurte, seichez & pillez la, & la mettez dans vn petit baril de vin & le laissez dix iours, & apres l'ouurez & en vsez : vous ferez le semblable si prenez la fleur du raisin (celle principalement qui est des vignes arbustines) au temps que les raisins fleurissent, & la iettez dans le tonneau: les fueilles de pin & de cypres frottees contre les bords du tonneau, & mises parmy le vin, font le vin fort odorant : ou pour le plus facile, faut prendre vne orenge ou vn citron qui ne soit pas trop gros, & le larder, ou piquer de clous de girofle, iusques à tant qu'il en soit tout plein, puis faut mettre le citron dans le vaisseau, pourueu qu'il ne touche point au vin & bien estoupper le tonneau. Pour faire vin odorant.

Pour faire de vin blanc, vin noir : & au contraire, de vin noir vin blanc, prenez sel commun huit drachmes & les mettez en dix demy septiers de vin noir: ou bien versez en du vin noir du laict clair, auec cendres de sarment de vigne blanche, & le tournez bien l'espace de quarante iours, puis laissez le reposer & il deuiendra vin blanc. Au contraire le vin blanc deuiendra noir, si mettez en iceluy des cendres de sarment de vigne noire. Pour faire de vin blanc noir: & de noir blanc

Pour faire vin clairet, battez trois blãcs d'œufs en vn plat tant que l'escume en vienne & y adioustez du sel blanc & autant de vin, battez le tout ensemble de rechef, iusques à ce qu'ils deuiennent fort blancs, apres remplissez le plat de vin, & le tout mettez dans le tonneau du vin, & le gardez. Pour faire vin clairet.

Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si deseichez racines de guymauues & en faites rasure, que iettiez dans le vin, lequel apres faudra tourner & mesler songneusement. Vin portant beaucoup d'eau.

Le vin n'aura point de fleur, si vous mettez au vin fleur de raisin cueillie & seichee, ou de la farine de vesses, & quand la fleur & farine seront descenduës au fond, remuez le vin en vn autre tonneau. Vin n'ayãt point de fleur.

Vous ferez du vin cuit, si faites bouillir du moust bon & Vin cuit.

amoureux & fort doux, iusques à ce que la tierce partie en soit consummee : & iceluy refroidy le faut mettre dans des vaisseaux pour l'vsage.

Vin doux pour toute l'annee.

Pour faire vin doux qui dure toute l'annee, faudra cueillir les raisins entiers, & par trois iours les laisser estẽdus au soleil : au quatriesme iour sur le midy les fouller. Le vin doux c'est à dire la mere goutte, qui coulera dans la cuuette auant qu'on pressure, le marc doit estre osté & mis à part, & le doit on faire bouillir : & apres auoir bouilly, en dix-neuf quartes y mettre vne once d'iris, ou flambe bien pilee, & couler ce vin sans sa lie: ce faisant il sera doux, ferme & sain au corps.

Vin Grec.

Pour faire du vin semblable au vin Grec, tu cueilleras és vignes hastiues des raisins bien meurs, & par trois iours les laisseras seicher au soleil: au quatriesme les fouleras au pied & mettras dãs vn vaisseau, le vin qui sera ainsi fait, soubs le pied, ayant le soing de le faire bien purger, de son ordure, & lie alors qu'il bouillira : & le cinquiesme iour que le vin sera purgé, tu mettras deux liures de sel recuit, & fassé ou batu bien menu, ou pour le moins vne liure en dix-huit quartes & demie de vin.

Bonne despence

Pour faire bonne Despence, il faut aduiser combien montera la dixiesme partie du vin qu'on aura tiré en vn iour, & ietter autant d'eau douce par dessus le marc, duquel on aura tiré ce vin: auec ce, on meslera de l'escume de vin bouilly, ou cuit, & de la lie qui sera dans la cuuette, qu'on laissera tremper vne nuit : le iour suiuant, faudra fouller le tout auec les pieds, & puis le pressurer : apres mettre ce qui en sortira en dés tonneaux: & quand ce vin aura bouilly, les bouscher.

Pour faire reposer vins troublez

Pour faire reposer les vins troublez & pleins de lie, versez à soixante septiers de vin, vn demy septier de lie d'huile cuite, iusques à ce que la tierce partie soit perduë: & les vins se reposent incontinent & reuiennent en leur premier estat.

Force du vin ostee.

Vous osterez la force au vin, si vous mettez dans le vin du ius de choux, lesquels au par-auant vous aurez masché, & en aurez tiré le ius.

Boire beaucoup de vin, & ne s'enyurer point.

Pour boire grande quantité de vin, & ne s'en-yurer point, faut manger d'vn poulmon de cheure rosty, ou autrement mangez cinq ou sept amandes ameres à ieun. Ou autrement mangez des choux cruds, auant que boire & ne vous enyurerez point. Lon dit qu'vn grand beuueur ne s'en-yurera iamais

s'il

s'il est couronné de petits rameaux d'Iue muscate, ou si à la premiere fois qu'il boira il dit ces vers d'Homere [Iuppiter his alta sonuit clemẽter ab Ida] c'est à dire : De ce haut mont d'Ida, Iuppiter fit sa voix doucement resonner.

Haïr le vin.

Pour faire haïr le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui degoutte des sarmens apres qu'ils sont couppez, & la mettez dans le boire de l'yurongne, quand il voudra boire, qu'il n'en sache rien, & il perdra toute volonté de boire du vin.

Yurongnes sobres.

Pour faire que les yurongnes deuiendront sobres, faut manger des choux & confitures faites de miel : ou bien, boire vinaigre à grands traits.

Que le vin ne deuienne fort.

Pour faire que le vin ne deuienne pas fort, pren vne piece de lard salé, & l'attache au pertuis par où on entonne le vin, auec gros fil tant qu'il puisse soustenir le lard : & fais que le lard touche seulement la superficie du vin. En ce faisant, le vin ne pourra deuenir fort à cause de la graisse & du sel, qui empeschent la separation & attenuation qui baillent la force au vin.

Faire vin vieil de vin nouueau.

Pour faire qu'incontinẽt le vin nouueau soit vieil, prenez amandes ameres, melilot, de chacun vne once, regalisse, trois onces, nardis celticæ, autant, aloës, cicotrin, deux onces, pilez le tout, & liez-le ensemble en vn linge & le mettez dãs le vin.

Le vin de garde

Lon cognoistra le vin estre de garde ou non en ces sortes: quand le vin sera entonné, quelque temps apres le faut transmuer en autre vaisseau, & laisser la lye en son premier tonneau, lequel faudra bien estoupper de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lye ne se change point & acquiert quelque mauuaise senteur, ou engendre mouscherons, ou autres bestioles sauuages, si lon voit que rien de cela n'y suruiẽt, ne faut auoir crainte que le vin se tourne, si autrement, on pourra estre asseuré de la corruption du vin: les autres mettẽt iusques au fond du tonneau, vn canal ou tuyau de suseau, ou autre semblable bois, qui se peut cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen sont asseurez de l'odeur & senteur de la lye, & selon la qualité d'icelle donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font presage par les couuercles des tonneaux, ausquels s'ils cognoissent vne saueur vineuse, font coniecture de la bonté du vin, si vne saueur aqueuse, ne font grãd cas de tel vin : les autres font experience par la saueur du vin, lequel s'ils trouuent aspre du commencement, esperant bien

de sa bonté, si mol, au contraire : si quand on met le moust és tonneaux il est gros & glueux, c'est signe de bonté: s'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Discours d'aucuns vins qui seruent à l'vsage de medecine. *Chap. 44.*

Comme auons dit au second liure, que la fermiere soigneuse doit semer & plãter en quelque couche de son iardin potager, aucunes herbes medecinales, aussi ne sera mauuais que tous les ans le fermier où la fermiere au temps des vendanges face & compose des vins pour les necessitez des maladies qui peuuent suruenir à leurs gens: parquoy afin que n'oubliõs rien qui puisse seruir à l'entretien de nostre maison Rustique, n'auons voulu obmettre la forme de composer tels vins.

Faire des vins medecinaux.

Vin d'absince.

Pour faire vin d'absince, prenez absince pontique ou au deffaut d'iceluy absince vulgaire, principalement celuy qui à petite tige & courtes fueilles, enuiron huit drachmes, pilez les & les lyez en vn linge, qui ne soit pas trop tyssu, & les iettez dans le tonneau, puis apres versez du moust par dessus, en telle proportion qu'il y ait vne once d'absince pour six septiers de moust iusques à ce que le vaisseau soit plein: & y laissez vne esuentouse, afin qu'il ne renuerse en bouillant. L'vsage de ce vin est bon pour la douleur d'estomach, & de foye, & pour faire mourir les vers qui sont aux intestins.

Vin de marrube

Pour faire vin de marrube, pour la tous, durant les vendãges, faut cueillir des bouts & caules tendres de marrube, principalement és lieux qui sont maigres & non labourez, puis les faire seicher au soleil & les mettre en bottes, & les lier d'vn liẽ de ionc, & les descendre dans le vaisseau: en soixante & quinze quartes de moust, faut mettre huit liures de Marrubium, pour bouillir auec, puis on tirera le marrubiũ dehors, & bouschera lon le vin bien diligemment.

Vin d'anis, d'anet, de poires, de laurier, de cabaret, de sauge.

Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'vrine: le vin de poires, contre le flux de ventre: le vin de laurier, contre la douleur de vẽtre & trenchees: le vin de cabaret, contre la iaunisse, hydropisie, & fiebure tierce: le vin de sauge, cõtre douleurs & foullures de nerfs, sont faits de mesme façon que le vin d'absince.

Vin de thym.

Pour faire vin de thym, faut cueillir le thym quãd il fleu-

rist & le seicher, puis le piller, & en mettre iusques à deux boisseaux dans vn tonneau, en soixante septiers de vin blanc.

Vin de grenades est fait de grenades qui ne soyent gueres meures, bien quassees & mises dans vn tonneau, en six septiers de gros vin noir, pour en vser contre le flux de ventre : à mesme vsage sert le vin fait de cormes, de meurte, & de coings. Plus ample traitté de la compositiõ des vins, tu pourras veoir au cinquiesme liure de Dioscoride.

Vin de grenades.

Vin de cormes, coin, & de meurte.

Des vices & accidents qui suruiennent au vin. *Chap. 45.*

E vin n'est exempt de dommage & inconuenient, non plus que toutes autres ahoses qui sont cõtenuës soubs le tect du ciel : parquoy pour obuier à tous inconueniẽs qui suruiennent au vin, faut diligemment & souuent visiter les tonneaux, toutesfois depuis le temps qu'on aura couuert & bouschés les vaisseaux, iusques à l'equinocce du nouueau temps, il suffira traitter & remplir son vin en trente & six iours vne fois : apres ce temps là, deux: & si le vin commence à fleurir plus souuent: afin que la fleur ne descende au fond, & gaste le goust. Plus grande sera la chaleur & plus souuent faudra visiter, & en remplissant entretenir le vin, le raffreschir & luy donner vent : car tant qu'il sera froid il demeurera en son entier.

Comme il faut gouuerner les vins en la caue.

Si le vin commence à s'aigrir, faut mettre au fond du tonneau vn pot plein d'eau, qui soit bien estouppé, puis estoupper aussi le tonneau mesme, en y laissant vne petite ventouse: au troisiesme iour, faut retirer le pot, l'eau duquel on trouuera puante & le vin sain & net.

Cõtre l'aigreur.

Les vins se tournent, principalement enuiron la S. Barnabé, au Solstice estiual, & generalement quand le vent de midy vente, soit en Esté ou hyuer, en temps de grandes pluyes, des grands vents, mouuemẽt de terre, ou de fort tonnerre, & quãd les vignes ou les roses commencent à fleurir: pour les garder de tourner, quand ils bouillent, faut mettre dedans du sel cuit ou bien graine d'ache, auec son d'orge & fueilles de laurier: ou cendres de sarment de vigne, auec semẽce de fenoil pillee. Les autres donnent tels remedes, prenez racines d'armoise & de l'herbe nommee cinq fueilles, faites en poudre, & quand le

En quel temps le vin se trouue principalement.

vin aura bouillu mettez en dedãs & il ne tournera point. Aussi si vous mettez du fer au couuercle des tonneaux, il garde le vin de tout dommage qui peut aduenir par le tõnerre, ou par la foudre. Les amandes douces iettees dans le vin noir, le gardent de tourner : cẽdres du bois de chesne mises au vin font le semblable. La farine de la vesse blanche garde le vin qui ne se tourne & l'entretient en son integrité : l'alun mis en pieces, fait le mesme.

Contre le vin tourné.

S'il aduient que le vin soit tourné, faut ietter dans le tonneau assez bonne quantité de poiure battu, & pour le meilleur le changer de vaisseau.

Pour vin troublé.

Si le vin est troublé, il sera bien tost clarifié auec noyaux de pommes de pin ou de pesches, ou auec aubins d'œufs & vn peu de sel. Autrement prenez demie liure d'alun de roche, & autant de sucre, faites en poudre fort menuë & la iettez au tonneau.

Cõtre le vin qui se commence à gaster.

S'il te semble que le vin se vueille gaster, pren deux ou trois œufs & si le vin est clairet, pren seulemẽt le moyeu d'vn œuf, & si le vin est blanc, pren seulement le blanc de l'œuf, puis pren trois onces de pierres viues, d'vn fleuue qui coure fort & les mets en poudre, & deux onces de sel puluerisé bien menu, & meslé tout ensemble, puis mets le vin en vn autre vaisseau net, qui n'ait point aucune odeur: puis iette dedans toute celle composition, & la mesle auec le vin, cinq ou six fois le iour, iusques au bout de trois ou quatre iours: mais note qu'il faut faire ceste prouision auant qu'il soit du tout pourry : car s'il estoit du tout corrompu, cela ne seruiroit de rien & seroit temps perdu.

Pour le vin moysi.

Pour oster l'odeur de moysi au vin, pren des neffles bien meures en la paille, & les ouure en quatre parties, puis lie les auec vn filet, & les attache au bondon du tonneau, & qu'elles soyent toutes couuertes du vin, & les laisse ainsi demeurer vn mois, puis les oste, & tu osteras aussi la mauuaise odeur du vin ou bien pren semence de laurier & la fais bouillir en vin, puis iette la au tonneau. Autrement fais vn sachet plein de sauge & le mets dans le tonneau, sans toucher au vin. Le mesme remede sert quãd le vin est aigre, si tu n'ayme mieux pour amẽder le vin aigre ietter dans le vaisseau semence de porreaux.

Contre aigreur de vin.

Pour empescher l'aigreur.

Pour empescher que le vin ne s'aigrisse, faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien pleins & bien estouppez, tellement qu'ils ne respirent point : ou bien s'il aduiẽt que lon n'ait

commodité de lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long temps tenir en perce le vin, pour le defendre d'aigreur, faut pendre à vne cordelette vne grosse piece de lard bien enueloppee en toille de lin, & l'aualler par le bondonnail iusques au milieu du vin, & selon que le vin s'appetissera au traire, faudra aualler la piece de lard, en telle sorte qu'elle soit tousiours au milieu du vin, cependant le vaisseau doit estre tousiours couuert & bien estouppé, & d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir. Aucuns conseillent pour ce mesme effect, qu'il faut mettre dans le tonneau, huile d'oliue, en telle sorte qu'elle couure seulement la superficie du vin : & quand le vin sera du tout tiré, lon pourra facillement recueillir l'huile.

Huile d'oliue pour aigreur de vin.

Pour oster l'aquosité & trop grande humidité du vin, faut mettre dans le tonneau fueilles de grenadier.

Pour le vin trop aqueux.

Si quelque beste est tombee dans le vin & morte, comme vn serpent, vn rat, vne souris, à fin qu'elle ne donne mauuais goust au vin, si tost qu'on aura trouué le corps mort, il le faut brusler, & ietter la cẽdre froide dãs le vaisseau auquel il estoit tombé, & le remuer auec vn baston de bois : les autres conseillent de mettre dans le vin, du pain chaut, ou vn anneau de fer, & le venin s'en ira.

Contre le venin ou bestes tombees dans le vin.

Maniere de faire vinaigre. Chap. 46.

Vinaigre est vn vice du vin, comme auons peu entendre par cy deuant : toutesfois la luxure & volupté des hommes a fait, que le vinaigre est venu en vsage, non seulement pour les condiments & saulses, mais aussi pour plusieurs autres necessitez : ne sera donc hors de raison de dire vn petit mot de la maniere de faire le vinaigre.

Vinaigre vice du vin.

La maniere plus cõmune faire vinaigre est telle: lon prend bon vin, lequel on met en vn vaisseau iusques à la moitié, & laisse on le vaisseau destouppé, mis en vn lieu chaud, comme au grenier, ou sur les tuilles.

Qui voudra bien tost faire vinaigre, faut embraser vne pierre ou tuille, ou acier, & le mettre tout chaud dans le vin, & que la bouche du tonneau soit tousiours descouuerte, ou que le vaisseau soit mis au soleil trois ou quatre iours, & que lon mette quelque peu de sel au vin: ou biẽ emplissez vn ton-

neau de bon vin, & l'estouppez tresbiẽ, puis le mettez en vne chaudiere pleine d'eau boullue sur le feu, & que l'eau bouille longuement, il aigrira : ou bien, mettez dans le vin vne racine de bette pilee, ou racine de raphane mise en poudre: & si voulez le remettre en son entier, iettez-y vne racine de chou.

Racines de bettes, & raphanes font vinaigre.

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin

Quelques petites singularitez touchant le vinaigre. *Chap. 47.*

Fort vinaigre.

POur faire fort vinaigre : pren des cornoilles quand elles commencent à deuenir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent és chãps, à demy meures, fais-les seicher, puis les mets en poudre, & auec vn peu de vinaigre fort, tu en feras de petites plottes que tu seicheras au soleil, puis pren le vin & le fay chauffer, & quand il sera chaud, mets-y dedãs celle composition, & il se tournera incontinent en vin aigre fort.

Vinaigre fait de vin gasté.

Pour faire du vinaigre auec du vin gasté : pren du vin pourry, & le fay bouillir, & oste toute l'escume qu'il fait en bouillant, & le laisse demeurer au feu iusques à tant qu'il decroisse du tiers: puis le mets dans vn vaisseau, où il y ait eu dedans, du vinaigre, & y adiouste du cerfueil, & couure bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air, & en bref ce sera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre sec.

Pour faire vinaigre sec lequel on peut porter où lon veut: pren des cerises sauuages, quand elles commencent à meurir, mais les cornoilles sont encores meilleures, & les meures quãd elles sont rouges, & le verius bien fort gros, & le gland sauuage auant qu'il se meurisse, & pile tout cela ensemble, puis pren du meilleur vinaigre que tu pourras trouuer, & incorpore toutes les dessusdites choses ensemble, & fay de ceste paste-là des petits pains, que tu mettras seicher au soleil, & quand tu voudras faire du vinaigre, destrẽpe d'icelle paste dedans du vin & ce sera bon vinaigre. Autrement, pren du verius de grain bien verd, & le pile en y adioustant du vinaigre, & en fay de la paste, de laquelle tu feras de petits pains, que tu feras seicher au soleil, puis voulant faire du vinaigre, destrempe de ces pains dedans du vin que tu verras estre suffisant, & tu auras du vinaigre fort.

Vinaigre rosat.

Pour faire vinaigre rosat : pren bon vinaigre blanc, & y mets roses rouges nouuelles ou seiches, les tenant au vaisseau

par plusieurs iours, puis oste les roses & les remets en vn autre vase, & le garde en lieu frais. De mesme façon tu feras de vinaigre susat.

Pour faire vinaigre sans vin : mettez dans le tonneau, pesches molles & delicates, puis par dessus orge bruslé : & les laissez pourrir tout vn iour, apres coulez-les & en vsez : ou bien, prenez figues vieilles & orge bruslé, & le dedans des orenges, & mettez tout cela dans vn tonneau, & les tournez tresbien & souuent: & quand ils seront corrompus & fondus vous les coulerez, & en vserez. Vinaigre fait sans vin.

Pour faire vinaigre doux: prenez cinq sextiers de vinaigre fort, & y mettez autant de bon moust, que vous prendrez quand les raisins serõt foullez, & y meslez de la poix, & mettez tout ensemble en vn tonneau, que tresbien estoupperez: & apres qu'il aura reposé trente iours, vous en vserez. Autrement, prenez vn muy du moust, & le meslez auec deux muis de vinaigre, faites le tout cuire ensemble, tant que la tierce partie en soit consumee. Aucuns font cuire ensemble deux muis de moust, & vn muis de vinaigre, & trois muis d'eau douce cuitte, & font le tout cuire ensemble, tant que la tierce partie en soit consumee. Vinaigre doux.

Pour faire vinaigre fort & puissant, faites seicher du marc de raisin l'espace de deux iours, puis le mettez dans du moust, y adioustant vn peu de verius de grain, & ferez vn vinaigre fort, duquel vserez sept iours apres : ou autrement, mettez y du pirethre, & il sera fort. Dauantage, si vous faites bouillir au feu, la quatriesme ou cinquiesme partie du vinaigre, & l'adioustez à ce dessus : & le mettez au soleil huit iours, vous aurez vn vinaigre fort & plaisant. Les racines du gramen, autrement dit chiendent, quand elles sont vieilles, & les raisins bouillis, & les fueilles du poirier sauuage pillees, & la racine de la ronce, & le laict clair, & les charbons vifs du gland bruslé: & les pois ciches cuits, & les tuilles chaudes, chacun par soy iettez dans le vinaigre, rendent iceluy fort. Vinaigre puissant.

Le vinaigre poiuré se fait si lon iette dans du vinaigre, ou si lon y pend du poiure entier, enclos dans vn linge, par l'espace de huit iours. Vinaigre poiuré.

Vous cognoistrez s'il y a eau au vinaigre, si mettez en iceluy du nitre, & s'il s'enfle, comme s'il vouloit bouillir, dittes qu'il y a de l'eau. Eau en vinaigre

Pour faire vinaigre, qui soit bon pour la digestiõ, & pour Vinaigre squillitique.

la ſanté : prenez huit drachmes de ſquille, autrement dit, oignon marin, vinaigre, deux ſeptiers, mettez le tout enſemble en vn tonneau : & y adiouſtez poiure, mente, graine de geneûre, autant : puis en vſez par apres.

Vinaigre ſquillatique.

Pour faire vinaigre ſquillitique, faut mettre dix ſquilles ſalees & compoſtees en cinquantequatre quartes de mouſt doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre : & s'il n'eſt bien aigre deux fois autant, en vn pot tenant cinquantequatre quartes, & faire bouillir à la hauteur d'vn palme, c'eſt à dire, la quarte partie : ou ſi le vin n'eſt doux, on le peut faire bouillir iuſques au dechet du tiers : mais il faut que le vin ſoit de la mere goutte & clair. Autrement, mettez dãs vn tonneau trente ſeptiers de bon vinaigre & fort, dans lequel mettez tremper par l'eſpace de douze iours, le dedans d'vne ſquille blanche, qui aura eſté au ſoleil trente iours : apres, prenez le vinaigre, & le mettez repoſer là où vous voudrez, pour en vſer par apres. Dioſcoride au vingtvnieſme chapitre du liure quatrieſme fait vne autre deſcription.

Dioſcoride.

La maniere de faire du verius. Chap. 48.

LA plus cõmune façon de faire du verius en ces païs eſt de cueillir les grappes vertes des raiſins de treilles, ou des raiſins non encor meurs, que lon treuue aux vignes apres vendanges faites, puis les fouller, & exprimer au preſſoir à la façõ des raiſins, puis apres, mettre la liqueur ou le ius de telles grappes en tonneaux, & le ſaler incontinent apres qu'il aura ietté toute ſon eſcume par ebullition comme le mouſt. Aux regions ſeptentrionales lon fait auſsi du verius auec le ius de pommes ſauuages, en y meſlant quelque peu de ſel. Aucuns font verius ſec en telle maniere, ils prennent grappes les plus vertes qu'ils peuuent, leſquelles ils expriment auec preſſoir & tirent du ius, lequel puis apres ils font bouillir & cuire en vaiſſeau d'airain iuſques à tãt qu'il ſoit eſpoiſſy & quaſi coagulé, le ſeichẽt par apres au ſoleil, & le reſeruent pour en vſer : les autres ne le cuiſent point, mais le font ſeicher au ſoleil iuſques à l'eſpeſſeur de miel.

Fin du cinquieſme liure de la maiſon Ruſtique.

Sixiesme liure de la maison RVSTIQVE.

LA GARENNE.

Assiette de la Garenne.

Chap. 1.

VSQVES icy auons discouru le plus succinctemẽt qui nous à esté possible, tout ce qu'appartiẽt à la culture & labour de la terre, comme iardins, prez, terres à grains & vignes: maintenant est besoing, suiuãt l'ordre cy deuant proposé, que parlions de la garenne, des bois de haute fustaye, parc aux bestes sauuages, haironniere, & de la chasse.

Nous commencerons donc à descrire la garenne, de laquelle le profit n'est moindre que de la poulaille, pigeons, & autres bestials qui sont nourris en la maison Rustique, principalement quant à la vente des connins, que le bon mesnager peut faire tous les ans, qui peut estre quelques annees, de quatre vingts à cent douzaines, outre ceux que le pere de famille à tousiours, tant pour la reserue de son viure, que pour faire present à ses amis. Le profit de la garenne.

Et n'y à si grand soing à la garenne, qu'au gouuernement des autres bestials, car il ne faut au connins gouuerneur special, qui ait soing assidu de les loger, traitter, tenir nettement, guerir quand ils sont malades & penser de leur nourriture: parce que d'eux-mesme se bastissent terriers & petites fossettes, pour leur couuerture & repos, & ne veulent autre pasture

que celle que la terre, de ſon bon gré ſans autre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maiſon champeſtre, faudra dreſſer vne garenne, au lieu cy deuant declaré, à ſçauoir entre les terres à grains, vignes, & bois de hautes ſuſtaye: ſi d'auenture n'y à commodité de quelque bois taillis, pres la maiſon ou le connin ſe puiſſe de ſoy meſme renger & faire ſa demeure: toutesfois par-ce que la chaſſe du connin qui ſe retire és bois taillis, eſt quelque peu plus difficile, que de celuy de garenne: & que le connin du bois taillis, n'eſt en ſi grand nombre, que celuy de garenne, à raiſon principalement des regnards, loups & autres beſtes champeſtres, auſquelles eſt le plus ſouuent proye pour eſtre deuoré: pour plus grande ayſance & profit, vaudra mieux baſtir à part vne garenne.

Faudra donc pour le baſtiment d'icelle, faire reſerue de cinq ou ſix arpents de terre argilleuſe, poudreuſe ou ſablonneuſe, non graſſe, forte ny eſpeſſe: en lieu haut & expoſé au ſoleil, non mareſcageux ny aquatique: car auec ce que le connin hait ſur tout l'humidité & le froid: encor pour la commodité de ſes terriers, à il beſoing d'eſtre en lieu ou il puiſſe fouiller à ſon aiſe: pour ſe baſtir loge & couuerture.

Ce lieu ſera enuironné, en forme de parc, de murailles, moyennement hautes, pour empeſcher les regnards, loups & autres beſtes ſauuages, de faire tort & mener guerre à ce petit beſtial, dans ce parc faudra planter force ronciers, meuriers & pruniers ſauuages, fraiſiers, pinaſtres, framboyſiers, geneſt, groiſiliers, meurtes, & grand nombre de genefures: car le connin ayme ſur tout la graine de genefure: & quant aux herbes faudra ſemer (ſi d'auanture le terroir n'en produit aucunes de ſoy meſme) force laſſerons, ſeneſſon, cichoree, choux, laictues, eſclaire, targon, chardon, nauets, pois ciches, & autres ſemblables, pour la nourriture de ces petites beſtes.

Nayez ſoucy de faire paſſer ruiſſeau, ou approprier conduit portant eau, pour leur boire, car ce beſtial hait ſur tout l'humidité.

N'ayez ſoucy de luy preparer autre loge, que la taniere que luy meſme ſe baſtira.

Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne. *Chap. 2.*

OR ce n'eſt aſſez d'auoir bien baſty & accouſtré le parc de la garẽne, & de l'auoir munie de tout ce qu'eſt neceſſaire, pour l'entretien & nourriture des cõnins, mais il la faut peupler : car non plus que les terres labourables ne portent fruit aucun ſans eſtre remplyes de ſemence: ny la vigne raiſins, ſans eſtre diligemment plantee & cultiuee : auſsi ne penſe pas que ta garenne tant ſoit elle proprement accouſtree, puiſſe engendrer & nourrir des connins, ſi premierement tu n'y en mets. Donc pour la peupler, ſera beſoing de faire vn clappier, ou tu pourras nourrir quelques maſles & ſe melles, qui feront des petits tous les mois : car d'en achepter ſeroyent trop grands frais & deſpens pour le fermier, ou pere de famille : veu qu'auſsi il aduient ſouuentesfois, qu'apres en auoir beaucoup vendu aux viuandiers, ou par-ce que les regnards en ont mangé grande quãtité, la garenne demeure du tout deſnuee de connins, & par ainſi la faut repeupler : il vaut donc mieux pour plus grãde commodité & moindre deſpẽce, qu'en quelque coing de ta court, ou de ton iardin potager tu face vn clappier qui ſoit quarré, aſſez eſtroit, & enclos d'ais ou de murailles plaſtrees: vray eſt que ſeroit biẽ le meilleur de l'accommoder en la garenne, car les petits pourroyent plus commodement, du clappier entrer en la garenne, par vn coſté du clappier, qui ſeroit entrelaſſé de lattes & auroit petits entredeux par ou les petits connins pourroyent paſſer & rapaſſer vers leurs meres.

Soit donc que le clappier ſoit baſty en la garenne, ou ailleurs, faudra y eſleuer quelques petites loges, pauees d'ais, qui contiẽdront tanieres ſemblables aux terriers, ſeparez l'vn d'auec l'autre, pour la retraitte des connins : & en ce lieu ſera aſſez mettre vn maſle pour huit ou dix femelles : & ce pendant tenir touſiours le maſle enfermé en ſa taniere, de crainte qu'il ne face tort aux petits [car le connin maſle, contre le naturel de tous autres maſles deuore ſes petits] bien eſt vray que quand lon verra que la femelle aura fait ſes petits, faudra incontinent la mettre en vn autre taniere auec le maſle, pour les accoupler: car c'eſt vne choſe aſſeuree, qu'auſsi toſt que la fe-

melle eſt vuide, & deliuree de ſes petits, auſsi toſt elle eſt pleine, de ſorte que tous les mois de l'an elle fait des petits.

Dés que les petits connins ſerõt deuenus grands, & pourront ſe paſſer de la mere, faudra les porter en la garenne, pour la peupler & les faire deuenir ſauuages: autrement ſi les tenez enclos, & enfermez au clappier auec leur mere, ils ſ'appriuoiſerõt & demeureront touſiours comme endormis & peſants, tels que ſont les connins de clappiers : ains aurõt la chair plus craſſe & moins plaiſante.

Il ſe faut toutesfois donner de garde de mettre en la garenne les grands connins de clappier, tant maſle que femelle, car par-ce qu'ils n'ont eu liberté de courir, cõme ceux de garenne, & n'ont apprins de ſe ſauuer des aſſauts & incurſions des regnards & autres beſtes ſauuages, incontinent ſeroyent deuorez, & pour-ce les vaut mieux laiſſer en leur clappier accouſtumé.

La nourriture des cõnins de clappier, ſont choux, laictuës, ſeneſſon, eſclaire, cichoree, laſſeron, targon, chardon, pois ciches, auoine, orge & ſon, meſlez enſemble, & autres ſemblables choſes qu'auons mentionnees cy deuant.

Quel traittement demande le connin de garenne. *Chap. 3.*

Ncor que le clappier ſoit beaucoup neceſſaire pour peupler & repeupler la garẽne [comme auons dit] toutesfois à vn beſoing lon ſe pourra paſſer de clappier, & ſans autre deſpẽce, ſe contentera de mettre en la garenne certain nombre de connins, tant maſles que femelles, pour en auoir des petits: vray eſt qu'ils ne ſont tant ſeconds ny tãt fertiles à porter : & que la garẽne n'en ſera ſi toſt peuplee ou repeuplee, par-ce que ceux qui ont accouſtumé la garenne, ſont plus ſauuages & eſtranges, & moins ſouuent les maſles ſe rencõtrent & ſ'accouplent auec les femelles: d'où aduient que les femelles de la garenne portent ſeulemẽt trois ou quatre fois l'an, & celles du clappier par chacũ mois: quoy qu'en ſoit ſi tu trouue plus grãde commodité de peupler ainſi ta garenne, il ſuffira que pour quatre douzaine de femelles,

tu y mette ſix maſles, & face plus grãd cas de femelles que de maſles, ſ'il aduient que tu vueille faire quelque prinſe de connins.

La paſture d'iceux ne ſera autre que celle qu'auons mentionnee cy deuant: toutesfois outre ceſte paſture, ſi tu vois qu'en la garenne il y ait grãd nombre de connins, afin de leur donner ſuffiſante nourriture, & moyens de ſ'engraiſſer d'auãtage, ſera fort bon de ſemer en la garenne vn arpent ou deux d'orge ou d'auoine, non pas pour en recueillir autre fruit ſinõ ce que pourra reſter apres leur paſture.

Si tu vois quelque taniere de connin eſtouppee de foin, ou de paille, ou d'autre ſemblable choſe, ne la deſtouppe pas, mais ſois content de l'obſeruer ſeulement, & coniecturer que là dedans ſont des petits, que la mere nourrit: car la femelle à ceſte couſtume, que dés qu'elle à fait ſes petits, ſoit en clappier ou en garenne, elle ferme & eſtouppe ſa taniere, auec foin foerre, ou autres herbes qu'elle peut amaſſer, afin que le maſle connin ne ſe puiſſe apperceuoir de ſes petits, & n'entre en ſa taniere, en laquelle ſ'il entroit mangeroit tous les petits, dequoy la femelle aſſeuree, ſoit qu'elle demeure en ſa taniere, ou qu'elle en ſorte, pour aller paiſtre & cercher mangeaille à ſes petits, elle eſtouppe ſon terrier: & ſ'il aduient qu'à ſon retour elle trouue l'entree de ſa taniere, tant ſoit peu deſtouppee, elle meſme incontinent tuë ſes petits, ayant opinion que le maſle connin y ſoit entré. C'eſt pourquoy les bõs chaſſeurs ne mettent iamais le furon dans vn terrier, duquel ils voyent l'entree eſtouppee, pour crainte de faſcher la mere, & de l'induire à tuer ſes petits: vray eſt qu'elle ne tiẽt touſiours ſa taniere fermee, mais alors qu'elle cognoiſt que ſes petits ſont agrandis, & deuenus aſſez forts pour cercher paſture, & courir auec les autres, commence à faire quelque petit trou, pour donner yſſuë & paſſage à ſes petits.

Au ſurplus ne faut penſer que iamais le connin, tant maſle que femelle oublie ſon terrier, tant en ſoit-il eſloingné: car encor que lon dye que les connins n'ont aucune memoire, toutesfois ſont touſiours ſouuenants de leur taniere, tãt ſoyẽt ils eſgarez & eſloingnez d'icelle. C'eſt pourquoy auſsi lon dit vulgairement que le bon & franc connin meurt touſiours en ſon terrier.

Bon connin meurt touſiours en ſon terrier.

Faut auſsi penſer que le connin a de ſon naturel vne crain-

te du regnard cõme la brebis du loup, qui eſt cauſe, outre ſon naturel ſauuage & eſtrange, que quand il ſort de ſa taniere, ne ſamuſe qu'à courir, & ne penſe à rencontrer la taniere des autres, ny meſme de la femelle, pour manger les petits : car encor qu'il ſoit ſouuenãt de ſon terrier, toutesfois ne ſaduiſe ny prend garde à celuy d'autruy : auſsi la femelle, pour luy oſter toute occaſion d'y prendre garde, a couſtume d'eſtoupper l'entree de ſa tanniere, comme auons dit.

Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier. Chap. 4.

LE connin de garenne a le poil plus roux & moins eſpais, le corps plus agile & moins gros: plus eſueillé, & plus ſauuage: la chair plus plaiſante, & moins melancholique que celuy de clappier: car le clappier parce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains eſt plus priué, plus gros, plus touffu, plus peſant, plus endormy, & moins gaillard : auſsi ſ'il aduient par cas fortuit qu'il entre en la garenne auec les ſauuages, incontinent eſt deuoré des regnards & autres beſtes ennemies des connins, n'ayant accouſtumé les aſſaux & incurſions de telles beſtes.

LE BOIS.

Que le terroir eſt à conſiderer auant que planter le bois. Chap. 5.

POur dreſſer & faire plante nouuelle de bois, faut cognoiſtre la terre en laquelle lon veut planter aucune choſe, & ſçauoir ſi elle eſt graſſe ou maigre, & ſi en icelle y a parfondeur de terre raiſonnable, & auſsi ſi elle eſt point ſubiette aux eaux, pource qu'il y a des natures d'arbres qui ayment l'eau, comme fait l'aulne, & autres arbres de ſa nature : & ſelon la nature & proprieté de la terre ſe faut accommoder & luy donner à rapporter ce dont elle peut faire ſon profit, & donner plaiſir à ſon maiſtre.

Aulne.

Que le chesne, chastaignier, & orme, sont les plus nobles arbres des bois.
Chap. 6.

Aut presupposer auant toute chose, que la terre soit bonne comme il est requis: faut entendre pareillement, que deux des plus nobles arbres, & estimez à valeur d'argent, sont, le chesne, & le chastaignier, pour deux raisons principales, pource qu'ils portent fruit tel, qu'en famine lon en peut faire du pain mixtiõné de quelque peu d'orge ou auoine: l'autre pource qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que sont lesdits chesnes & chastaigniers, chacun en sa qualité.

Chesne.
Chastaignier.

La troisiesme nature d'arbre excellent, est, l'orme: & combien qu'il soit le moindre des trois, tant pource qu'il ne porte fruit aucun qu'au moyen de ce que la fueille n'en est plaisante au pris de la fueille du chesne & chastaignier: toutesfois ledit arbre est requis, mesmement qu'il se peut tester comme vn saulx, & de quatre ans en quatre ans, coupper, pour faire eschalats, & fagottages: mais le chastaignier est trop meilleur, plus net, & portant meilleur fruit, qu'autres arbres de sa nature: & ne luy faut point si bonne terre ne si grasse comme au chesne, & si sur luy ne fassient les chenilles, & autres vermines comme sur le chesne & orme: & dauantage, quand les hannetons viennent, qui est de trois ans en trois ans, comme i'ay veu, ne mangent la fueille du chastaignier, partant qu'ils trouuent de la fueille du chesne: car ladite annee de hãnetons retarde plus d'vn an vn bois: & oultre, le chastaignier vient plus en vn an, que le chesne en deux.

Orme.
Orme sterile.
Chastaignier.
Hannetons de trois ans en trois ans.

Bien est vray que l'orme vient facilement & plantureusement depuis qu'il a prins sa terre. Et qui voudroit, pour la diuersité, mesler autre sorte de natures d'arbres parmy les autres, comme cherme, haistre, tremble, & autre maniere de bois, faire le pourroit-on, mais le plus que lon peut faire des chesnes & chastaigniers, est le meilleur.

L'asiette & disposition du bois de haute fustaye. *Chap. 7.*

Vi auroit vn beau carré de huit à dix arpents de terre, & que lon le vousist faire dés la premiere annee resplãdir & luy donner quelque forme & grace de bois, auec esperance de plaisir d'iceluy au temps aduenir, le faudroit dés la premiere annee clorre de murailles, ou de si bons fossez plantez de hayes viues, que le bestial n'y peust entrer: & si ledit carré estoit clos de fossez, ie diray volontiers vne autre fois mon opinion de la forme que lon doit faire & planter lesdits fossez.

Or presupposé que ladite closture soit faite de muraille, & qu'audit carré y ait quatre costez, c'est à sçauoir, deux longueurs & deux largeurs, mon aduis est, que tous lesdits costez de muraille soyent reuestus de verdure, & de quatre sortes d'arbres, & de six pieds d'espesseur & largeur, pource que nature se siouït de diuersité: à fin que lon ne voye point les murailles, & que lon puisse cheminer entre deux verdures.

Lesdits reuestemens se feront au gré du seigneur, comme l'vn des costez, s'il luy plaist, mesme le costé de Midy de couldres, & aubespines blanches: pource que ce sont les premieres fueilles, sortans en la prime saison, & où le rossignol fait son nid. Vn autre des costez d'espine-vinette, qui est belle, & si sert à beaucoup de choses, & s'esslargit quand elle trouue bonne terre. Le troisiesme desdits costez, où le soleil leuant frappe, le planter d'ozier franc qui sert en mesnage, & si est beau à voir. Et le quatriesme d'iceux costez, des sauuageons de poirier auec quelques aubespines plantees, de quatre pieds en quatre pieds en tous sens qui sont plus verds que toutes autres sortes d'arbres & seruirõt pour y faire plusieurs belles entes & quantité de grosses nefles.

Allees. Les allees d'alentour dudit bois doiuẽt auoir douze pieds de large, & sur les riuages de toutes lesdites allees, tant de ce qui est du costé de la muraille, que de l'autre, lon y doit planter des ormeaux, de quatre toises en quatre toises, couppez à teste, de sept pieds de haut ou enuiron, pour donner forme ausdites allees: sinon qu'en se pourmenant au plus beau lieu du monde, si lon n'y trouue quelque douceur, on se fasche:

pour

pour ceste cause s'il plaist au seigneur faire plãter au long desdites allees quelques arbres fruitiers, mesmement à noyau, & de toutes les saisons de l'an, faire le pourra. Arbres fruitiers

Plus, semble que lon doit faire planter tous lesdits arbres, de quatre pieds en quatre pieds, & à la ligne en tous sens, tant pour le plaisir du regard de l'œil, qu'aussi que lon veut quelquesfois faire des allees dedans le bois: & quant lon trouue les alingnemens droits, il est plus facile de les faire.

La maniere de planter les arbres du bois de haute fustaye. *Chap. 8.*

ET pour bien planter lesdits arbres, faut faire des à present des fosses, en forme de rayon, comme à planter vignes, esquelles ils doiuent estre plantez, afin que la terre se nourrisse en l'air, & qu'elle s'engraisse des pluyes & neiges qui tomberont durant l'hyuer sur icelles, iusques à la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier.

Et ne faut point faire les fosses que de deux pieds de parfond, mais bien labourer le fond, en mettãt la bonne terre sur vn costé des rayons, & celle qui vaut moins sur l'autre, non pas la ietter au loing, afin que si le fond estoit mauuais, ou par trop parfond, lon puisse ietter dans le rayon, de la bonne terre qui sera sur le bort, afin que les racines de l'arbre n'allent chercher ce mauuais fonds, au lieu de l'estendre en largeur: & faut ainsi laisser les fosses & rayons tout du long de l'hyuer, pour receuoir l'eau du ciel, quant elle vient: & pour la largeur des fosses, faut qu'vn baston de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Faut planter lesdits arbres au mois de Decembre, s'il est posible, & que le temps soit gracieux, comme quant il ne gele point, car la grande gelee y est fort contraire. Temps à plãter les arbres.

Faut plustost planter arbres venus, que semence de gland ou chastaignes, pour-ce qu'il faut vn grand soing à faire venir ladite semence: & quant à icelle semence, celle de la chastaigne vient plustost que celle du gland, & quãt on en voudroit semer, il doit estre fait de pied à pied, pour le plus loing, & à la fin des grandes gelees: pour-ce que durant icelles gelees les Plãte de chesne & de chastaigne

mulots mangent les chastaignes dedans terre.

Quant au planter d'arbres desia venus, les faut faire arracher, auec le plus de racines qu'il sera possible: & quant ils seront arrachez, s'il y à racines rompuës, les faut coupper: & celles qui ne seront point rõpuës, les coupper par les bouts, pour les raffreschir, la longueur de trois à quatre doigts, plus ou moins, ainsi que les racines le pourront porter. Et faut choisir vn ieune plant, qui ait l'escorce nette & viue, non abougrie ou mousue, racine nette & bonne: la tige droitte & longue sans cicatrice ou froissure: & auant le planter sera bon de ietter dans le rayon de la bonne terre, qui est sur le bord dudit rayon, enuiron vn doigt ou deux de hauteur, & là dessus mettre l'arbre que lon veut planter, puis couurir de terre lesdites racines, & les fouller doucement auec les mains, afin qu'elles n'ayent air, & en remplissant lesdits rayons faut qu'ils ayent pẽte de terre d'vn costé & d'autre, en forme de goustiere, afin que s'il pleut, la pluye & humidité se coule plus aisément.

Et afin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues, tout au long du rayon, d'vn costé & d'autre: & si d'auenture il y en à des longues, de tous costez, qui ne se puissent aisément coucher, tout le long du rayon, il faudra croistre vn peu le rayon, à l'endroit desdites racines ou il sera besoing, afin que telles racines ne touchent à la terre ferme, mais soyent enueloppees en terre mouuee.

Faut semblablement coupper par le haut de la tige, tous les arbres que lon veut planter: à sçauoir ceux que lon veut planter, pour faire haute fustaye, ou pour mettre le long des allees, à la hauteur de cinq ou six pieds hors de terre, afin qu'ils portẽt plustost monstre de bois: mais les arbres que lon veut planter bas & en taillis, il les faudra coupper à la hauteur d'vn pied & demy, car il suffist qu'ils ayent quatre pouces hors terre, & n'y à danger d'entrelasser les chastaigniers auec les chesnes, sinon que lon voulsist faire tout vn bois de chesnes, & vn de chastaigniers, & quant à la grosseur desdits arbres, ie n'y mets point de difficulté, soit qu'ils soyent de la grosseur d'vne chastaigne, d'vn esteuf, ou d'vne plotte, mais qu'ils soyent bien & frais arrachez, & plantez du iour qu'ils seront arrachez, ou au plus tard, le lendemain.

Deux façons au bois à planter.

Le bois planté, luy faut donner deux façons en l'an, l'vne

à la fin d'Apuril, & l'autre à la fin de Iuillet, apres vne grosse pluye venue par vn tonnerre. Et s'il vient des chenilles en l'annee, faut cheniller ledit bois.

Du temps de labourer les bois. *Chap. 9.*

IL faut icy noter que le principal pour tous arbres priuez & sauuages, est, le labeur donné en temps conuenable, lesquels tant plus sont labourez & cultiuez, tant plus ont accroissement & augmentation : parquoy aux ieunes plantes de toutes sortes d'arbres tant taillis qu'à haute fustaye, le labour est fort necessaire, & mesmement les quatre premieres annees, qu'il les faut labourer entierement de deux façons par chacun an, comme les vignes, c'est à sçauoir, vers la my Auril, qu'ils commencent à ietter hors les bourgeons, & vers la fin de Iuing : ce qui se doit faire par temps moitte & pluuieux, non pas par temps sec de vents, ou de chaleur, parce que la terre mouuee ne fait que poudroyer, qui gaste le reiect, & les fait mourir, aussi que plus aisément ladite terre labouree par temps sec enuoye la seicheresse de la terre renuersee aux racines, qui leur est fort contraire, car pour le nourrissement des plantes, il est requis humidité. Et si la terre est humide, elle se renuerse sur les racines, & leur donne humeur. L'autre raison est, que la terre nouuellement ouuerte, par les ouuertures fait entrer l'eau & la pluye ou rosee plus aisément esdites racines.

Labour necessaire aux ieunes plantes.

Labour en tẽps sec n'est bon.

La principale partie du labeur de tous arbres est pour extirper plusieurs meschantes herbes qui croissent en toutes terres, lesquelles si on les laisse augmenter, elles succent, prennent, & emportẽt la saueur & subsilance de la terre, tellement qu'il n'y demeure vertu suffisante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté : cela se peut cognoistre par le labeur des vignes & iardinages, qui tant plus sont cultiuez, tant plus apportent de fruit, de reiect & de beauté. Ainsi sera le priuicipal, apres auoir planté les arbres, les faire labourer en saison humide deux fois pour le moins, qui fera ietter plus grand bois, plus grand bourgeon & profiter au double.

Meschantes herbes à extirper.

Et si d'auenture l'esté se trouuoit si pluuieux, qu'ils fussent enuelopperz de force herbes, sera à la discretion du la-

Tierce façõ aux arbres.

Croissement de plantes, par humeur & chaleur.

boureur, s'il voit que ses plants ne soyent nets, leur bailler vne tierce façon, à fin que les herbes ne suffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la substance de la terre : car toutes plantes viennent d'humeur & du chaud : & si on les laisse ombrer d'arbres, ils seront suffoquez, & en danger de se perdre.

Que le bois soigneusement labouré, profite d'auantage que celuy qui n'est labouré. Chap. 10.

IE sçay qu'il y a plusieurs arbres que lon voit iournellement venir sans si grand soing, ne labeur, qui prennent leur nourrissement naturel sans aide, & ce, ou à cause de la fertilité de la terre, ou de la region : toutesfois s'il en eschappe vn, cent en meurent : & ie parle icy pour ceux qui, quand ils auront planté, ne veulent perdre leurs peines, & entendent que tout ou la pluspart profite : ce qui toutesfois ne se fera sinon en leur donnant le labeur conuenable, apres auoir esté bien plantez, comme dessus est escrit : parquoy i'ay voulu essayer le labeur comme l'art & science le commande, & en laisser en desert sans labeur : mais ie treuue que combien que celuy qui est en desert, vienne quelquesfois en parfaite croissance, toutesfois il ne croist pas si tost, & en meurt la pluspart : & de celuy qui est bien labouré & planté, il croist au double, & ne s'en pert pas la dixiesme que tout ne profite, de quelques sortes d'arbres sauuages que ce soyent.

Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer.

On pourroit dire que le labeur est onereux & de coust : mais d'autant qu'il est perpetuel, & qu'il suffit par quatre ou cinq ans au plus continuer ledit labour, comme vne nouuelle plante de vigne, lon trouuera que le coust en sera petit, veu qu'apres ce coust mis, il demeure à perpetuel, sans qu'il soit besoing y faire nouueau labeur : car depuis que le bois a gaigné ceste hauteur qui est plus haut que les herbes ne peuuent croistre & monter [ce qui sera en quatre ans s'il est cultiué] il suffoque les herbes qui croissent dessous, & leur oste l'air & le soleil de son ombre, si bien qu'ils meurent, & ne peuuent donner ombre ne nuisance au bois.

Transplanter les arbres. *Chap. 11.*

IL est aussi bien requis, pour mieux faire venir le plant, de transferer les arbres du terroir haut sec & mauuais en autre terre, plus humide & grasse, si faire ce peut: par ce moyen en trouuant meilleur terroir, l'arbre reprendra plus facilement: & ne faut faire doute, que tant plus le plant sera de bonne terre, & mieux labouré, tant plustost croistra, prendra augmentation, & portera plus grand bois, & fueilles larges que moindres, ainsi qu'il se veoit par l'experience, és anciennes forests, qui sont assizes és païs fertiles, & gras: ou en celles qui sont en sablons & mauuaises terres, comme la Solongne, qui demeurent petits bois & auortez. Bois de Solongne.

De la forme d'esmonder, esbrancher & nettoyer le bois. *Chap. 12.*

LE bois planté & labouré comme dessus, la premiere annee, secõde, & tierce, ne luy faut toucher de ferrement: toutesfois vers la tierce & quarte annee & les autres suiuans, si on veoit le bois si fort planté qu'il ne profite ou monte si haut qu'il doit, lon pourra esmonder des petits reiets, & branchettes que lon voit qui ne seruent de rien, & luy laisser trois ou quatre principales branches ou tiges bien esmondees, selon la discretion du laboureur, & l'esmonder vers le Mars, apres les froidures passees, afin que la gelee ne nuise au bois incisé, & couppé de nouueau: & se peut esmonder iusques à la my Apuril, qu'il commence à bourgeonner: ce qu'il faut faire doucement tenant la tige de l'arbre ferme, sans esflocher les racines: lequel esmõdage se peut faire tous les ans, qui veut: & par ce moyen fait on reuenir le reiet du taillis, qui iette huit ou dix branches en hauste fustaye, en couppant les branches qui vont de costé, & laissant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges, venant du pied du taillis, que lon veut qui monte haut & droit, & s'ils ne sont puissants pour se soustenir du tout, on leur peut aider de quelques petits eschalats ou bastons, pour les soustenir. Esmõdage d'arbres.

De la sorte de semer gland pour faire venir chesnes. Chap. 13.

Arbres sauuages d'ou viennent.

Toute sorte d'arbres sauuages viẽnent de plãts transplantez, ayãts bonnes racines: ou de brãches, ou de semences, & fruits qu'ils portent, dont ils se renouuellent.

Du plant trãsplanté, il en à esté assez parlé cy dessus: lequel est plus auantageux, & pour plustost & seurement venir, par ainsi peut donner plustost passetemps à son maistre.

Columelle.

La seconde façon est de branches torses, enterrees, en terre, prinses en sorte qu'ils peuuent ietter racines, & reprendre, ainsi que recite bien au long Columelle: toutesfois ceste façon est tardifue à reprendre racines, & à ietter: ce qui se doit faire és lieux où il ne se trouue point du plãt: parquoy ie n'en traitte point icy, d'autant qu'il est mal aisé & fort incertain, & dont on à le plaisir bien tard, ainsi qu'en ce païs des Gaules il y à force taillis, & hayes fortes, ou lon recouure aisément & en grand quantité, du plant de toutes sortes d'arbres sauuages.

La tierce façon est de semence, comme de semer du gland, faine, & graine, estant és fueilles des ormeaux, qui produisent pareils arbres que ceux dont ils viennent, & telles semences se peuuent semer par petits rayons, faits à la serfouëtte, qui ayent quatre ou cinq doigts de parfond seulement: & les recouurir doucement de terre mouuee: ou à la charrue en semer, comme lon fait les febues & bleds: ou au fusseau, qu'ils appellent vn petit baston, de la longueur de demy pied, & de la grosseur d'vn doigt ou pouce, & des trois sortes la meilleure, est de planter ou semer le gland, ou autre semence ou fuzeau de demy pied en demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite, ou à la serfouette, faisant vn petit d'ouuerture en la terre, & y mettre du gland à pareille distance, de demy pied en demy pied, tout le long du rayon: toutesfois il n'est pas besoing de les semer ou planter, ainsi pres en tous sens: car la terre ne pourroit auoir tant de fruit qui viendroit, & le faudroit transplanter, ou il fauorteroit: parquoy lon peut bien laisser entre chacun rayon & plant, quatre, cinq, ou six pieds de distance aux costez: & si d'auenture tout ne profitoit, on en

Glands à semer ou planter.

pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainsi qu'il conuient labourer les taillis & grands bois, ainsi faut-il labourer les semences, non pas de pareille sorte : car la marre arracheroit la graine & gland : mais les faut serfouëtter bellement, & sarcler les herbes tout le long du rayon où ils ont esté plantez, à fin que les herbes ne les suffoquent, & qu'ils ne les aueuglent, & leur ostent l'air & le soleil & substance de la terre, dont toute nouuelle semence & plant, ont merueilleusement à faire pour prendre racines, & la vie qui est encores ieune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le soing & labeur entour du gland & autre semence, les fait croistre & profiter iusques à gaigner les autres plants, qui pourroyent surmonter à la longue : mais s'ils demeurent en desert, & sans culture, ils seront suffoquez des herbes, & la pluspart se mourra : & ce qui eschappera, aura peu de croissance, & demeureront comme auortez sans aide & labour, sinon par vne grand' longueur de temps, tellement que les planteurs ou semeurs n'en verront aucun plaisir, mais leurs heritiers.

Et pour toutes sortes de plantages & semences sauuages, est necessaire de fermer si bien le lieu semé ou planté de fossez, hayes ou murailles, que nulle beste, cheual, ny autre n'y puisse entrer : aussi que le bois ne soit point manié, n'esbranché par gens passans : car si le reiect est brouté & rongé, l'arbre demeure tout rabougry, & prest à se mourir.

Et ceste sorte de planter gland ou chastaigne elle se peut bien conuenablement mettre & planter entre les plants des arbres, racines qui se plantent assez loing l'vn de l'autre, tant que peut auoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds, ou enuiron : qu'il conuient labourer pour nourrir les arbres, & faire mourir les herbes.

Par ce moyẽ le gland & chastaignier, ou autre chose planté au fuzeau, ou seme en rayõ se laboure parmy, & y a iour suffisant entre les deux plants pour prendre croissance, iusques à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur à peu pres que les arbres haut plantez ou taillez : & ne couste rien d'auantage à labourer, d'autant qu'il faut labour entier és terres où sont lesdits plants. Et pource que souuẽtesfois lon se peut trouuer en païs où il n'y a aucuns taillis bois, buissons, ny hayes où lon puisse recouurer du plant venant des racines, il

m'a ſemblé bon de traitter vn peu du moyen de faire venir & croiſtre, ledit plant de ſemence. Ainſi que lon fait és arbres fruitiers & priuez des pepiniers pour tranſplanter és iardins, ainſi pourra lon faire des arbres ſauuages, leſquels apres qu'ils ſeront parcreus en ſuffiſante groſſeur, & venuz de ſemence, ſe pourront tranſenter & tranſplanter où lon voudra, pource en ſera icy fait traitté & chapitre, parce que le precedẽt traitte de la ſemence que lon veut meſler auec le plant pour aider à peupler les bois pour y eſtre perpetuel.

De la forme de faire venir les arbres ſauuages de ſemences, pour apres tranſplanter autre part.
Chap. 14.

IL eſt certain, comme deſſus a eſté dit, que tout arbre vient de plant, de grand fruit, ou de branche entorce : & pource qu'il y a aucũs lieux où lon ne peut recouurer plant aiſément, lon peut faire venir ledit plant par ſemence, ainſi que ſe font les pepiniers d'arbres priuez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & iardinage, & le ſemer de la ſemence que portent les arbres dont lon veut auoir le plant.

C'eſt à ſçauoir, du gland qui veut faire venir cheſnes: ou des chaſtaignes, qui veut faire venir chaſtaigniers : ou de la graine & ſemence qui croiſt dans les fueilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes : il conuient ſemer leſdites graines ou ſemences, en terre graſſe & bien fumee, fertile, & vn peu humide, aſſez eſpais : & recouurir leſdites graines de deux doigts de terre, & la fera bon arrouſer puis apres, & couurir leſdites ſemences de paille claire, à fin que le fruit des ieunes arbres qui ſortiront de la graine, ne ſoit mangé & rompu par les oyſeaux, & quand ils commencent à croiſtre, on leuera la paille, ſarclera lon les herbes qui viennent parmy, à la main.

Pour ceſte cauſe il faudra faire les carreaux où ſe fera ladite ſemence, longs & eſtroits, à fin que facilement on puiſſe extirper & oſter l'herbe de chacun lieu ſans marcher ſur leſdits carreaux, & cueillir leſdites herbes doucement, de peur de

de faire dommage aux racines ieunes des arbres, & souuentesfois les faut arrouser au soir, apres soleil couché, ou au matin, auant soleil leué.

Et quant ils auront trois pieds de hauteur, il les faut trãsplanter en autre terre, auant qu'ils prennent plus forte racine, & les mettre en distance de deux bõs pieds, iusques à ce qu'ils ayent grosseur competente, telle que dessus est escrit, & les labourer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau, par le temps de seicheresse. Par ainsi vous edifierez du plãt de toutes sortes, & de tous arbres sauuages, pour transplanter apres, en tels lieux que lon voudra: & viendront fort bien lesdits arbres transplantez, qui sont pareils & d'aage & de sorte, pour-ce l'vn ne pourra nuire à l'autre.

Cecy se peut & doit faire és lieux ou lon ne treuue aucun plant d'arbres à suffisance, toutesfois és païs couuerts de taillis & bois, il s'en trouue assez sans prendre ceste peine, ne longueur: parquoy cest article seruira és païs ou il n'y à point de taillis, bois ou plant, par les hayes & buissons, non en ces païs ou il s'en recouure souuent & de bien bons.

Le plaisir qui vient du bois sauuage planté, & profit d'iceluy. *Chap. 15.*

ENtre les choses requises, pour auoir vn beau lieu & parfait, Caton en son liure d'Agriculture, dit qu'il est besoing d'auoir neuf choses principales. Caton.

La premiere est la vigne, raportant grand quantité de vin. La seconde, le iardin plein de petits ruisseaux. La tierce, la saulsaye & l'ozeraye. La quarte, la grosse riuiere. La cinquiesme, le pré. La sixiesme, la grand, campaigne. La septiesme, le bois taillis. La huitiesme, le buisson sort & garenne. La neufiesme, la forest portãt gland. Or en tous ces articles lon voit que le principal, c'est l'eau & le bois: pource qu'ayant l'eau facilement, se peut faire prayries, iardinages, ozerayes, & saulsayes, le long des eaux & riuieres: & ayãt bois, lon peut faire taillis & garennes, buissons & haute fustaye, mesmement s'il est esmondé & nettoyé par le dessous, pour le faire croistre: & ne luy faut laisser que trois Neuf choses requises à vn beau lieu.

ou quatre branches au plus qui montent incontinent, d'autãt que la racine est deschargee des autres verges esmondees: par ainsi la terre enuoye le nourrissement qu'elle eust mis à meurir lesdites branches de taillis, & donne accroissemẽt aux plus droittes & belles branches qu'on luy à laissees à meurir: ainsi en peu de tẽps les arbres font haute fustaye, & portent gland.

Aussi pareillement n'y à bois de haute fustaye, couppé en bonne saison, qui ne reiette taillis & buisson en le bien fermãt & gardant des bestes.

Bois à en soy trois commoditez.

Par-ce ie diray qu'en plantant bois, on à les trois choses requises, principalement à faire vn beau lieu, c'est à sçauoir le taillis, la haute fustaye, le buisson & garenne.

Car cest vne mesme raison de planter l'vn & l'autre: & de l'vn on fait l'autre, comme dessus est dit, parquoy pour le plaisir, profit & beauté du lieu, il conuient planter bois.

Passetemps du bois sauuage.

I. Or le principal plaisir & passetemps qui viẽt du bois sauuage, c'est que quant il est ioignant la maison & habitation champestre, qui est le lieu ou il doit estre assis ou planté, il est plaisant à la veuë, car par sa verdure diuerse, il delecte merueilleusement & recree d'vn grand contentement la veuë.

II. Le second passetemps c'est que le bois estant pres du logis est tousiours plein de toutes sortes de petits oyseaux, qui chãtent par l'Esté & printemps tous les iours, & la pluspart des nuits, comme rossignolets & autre sorte d'oyseaux, dont leur chant est ioyeux à ouïr, & en à on le passetemps & l'ouye, de la maison, si elle est prochaine du bois.

III. L'autre plaisir est que dedans ledit bois y à tousiours force ramiers, piuerds, estourneaux, grues, & autres sortes d'oyseaux qui donnent passetemps à les veoir voler, & peut on auoir le plaisir à les prendre à petits engins, pipee, fillets, tonnelles & autres.

IIII. Le quart, c'est qu'il peut auoir dans lesdits bois, connins, lieures, escureaux, & autres sortes de menues bestes, plaisantes à veoir, & seruent grandement pour le viure.

V. Le cinquiesme, c'est que par temps chaud, vous pouuez estre a l'air, dans ledit bois, qui vous couure & defend de l'iniure & malice du soleil, & vous donne frescheur contre le chaud: & y a verdure resiouissante, tant sur les branches que par les terres, qui garde son herbe verte, pour la frescheur des arbres, en couuerture d'iceux.

La sixiesme, c'est que par temps d'hyuer estant dans ledit bois, vous estes hors de l'iniure & force des vents, & grands froids, qui rompẽt les bois: & estes en ce lieu solitaire ou vous pouuez vaquer a lire, escrire, & penser a voz affaires, sans estre distraits, ne ietter vostre veuë par grand païs eslongné : d'autant que la veuë ne peut transpercer le bois ou buissons. VI.

Outre le plaisir il en suruient beaucoup de profit, tãt pour la nourriture du bestial: qui est l'vmbre, & trouue lon l'herbe a cõmandement en tout temps: que pour le gland, faines, chastaignes & autres fruits, que portent les arbres, qui seruent a nourriture des pourceaux & autre bestial fort necessaire, auec ce que lon peut par annees faire couppes & taillis, pour faire fagots bois de chaufage, pieux a accoustrer iardins & clostures, & faire bastõs a porter les vignes, & s'il y a taillis, chastaigniers, ou coudroyes, on s'en peut ayder outre les choses dessusdites, a faire cercles & vaisseaux a vin : tellement que ledit bois ne sera seulement de plaisir, mais aussi de profit, qui luy veut faire seruir.

Par ce moyen ne faut penser que la terre qui est cultiuee en bois, soit de moindre profit que les autres, qui sont en bleds & vignes. Vtilité de la terre cultiuee en bois.

Bien est vray que le profit & commandement en est plus long & difficile que des vignes & des bleds: mais la recompẽse en est double sur la fin, car la premiere despence faite, nature produit le bois, & les taillis, sans ayde d'homme n'aucũ labour : qui n'est point és bleds & vignes, qui ne raportent rien sans le labour continuel. Parquoy la terre en faine & bois, fera bien autant de profit que les autres, & rendra vne maison commune, qui ne peut estre aucunement habitee sans le bois.

I'ay bien voulu icy declarer & deduire briefuemẽt le plaisir & profit qui vient du bois, afin que ceux qui en prennent la peine, ne pensent auoir perdu leur temps & l'argent qu'ils y mettent, & qu'ils ne s'esbahissent du premier coup, du trauail & lõgue attente, veu que par apres le plaisir & profit leur demeure sans coust à eux & a leur posterité.

Parquoy ie conseille & suis d'auis que le bon mesnager & pere de famille, entẽde a tel plantage de bois, de bonne heure, pour en auoir le passe tẽps plustost, & qu'il approche son bois plus pres qu'il se peut faire, des loges & maisons qu'il veut habiter, pour en auoir le plaisir & profit : car pour le moins tel

bois pourra seruir a rompre quelque mauuais vent & impetueux, nuisant au logis, s'il est bien assis selon qu'il conuient, & que lon pourra le bien disposer.

Traitté de la nature, proprieté, & difference des arbres sauuages, & quel terroir ils demandent.
Chap. 16.

PVis que cy dessus a esté traitté du temps, de la façon & maniere de planter tous arbres sauuages, & rendre en telle culture qu'ils puissent aisément & en peu de temps, prendre augmentation, il m'a semblé estre necessaire d'escrire quelque mot, de la nature & sorte des arbres qui se plantent & trouuent ordinairement és bois & forests de la Gaule: & declarer bresuement quelle terre ils demandēt, en quelle terre ils prennent plusgrand & profitable accroissement, à fin que les planteurs ne soyent frustrez de leurs peines, & que ce qui requiert le terroir sec & chaud, ne soit mis en terroir humide & bas: aussi que les arbres qui demandent l'humeur & païs bas, ne soyent mis en montaignes & païs secs, qui est souuentesfois cause que les planteurs soyent frustrez de leur intention, & que le plant estant en terroir à luy contraire ne vient à profit: pour ceste cause i'en diray icy quelque mot, non pas en intention de descrire & determiner toutes les natures, vertus, & proprietez des arbres, ny aussi de parler de chacune espece, mais seulement de descrire & declairer les lieux, & terroir où ils profitent le mieux, & où ils ont plus grand accroissement: aussi pour donner à cognoistre la diuersité qu'il y a entre les arbres d'vne mesme sorte, & de mesme nom, lesquels sont plus propres à planter & à donner plustost ombrage.

Ie sçay qu'il y a plusieurs sortes d'arbres qui croissent en Orient, Septentrion, & Midy, qui nous sont presques incogneus, & lesquels pour la diuersité des regions ne croissent en ce climat, desquels ie n'entēds aucunement traitter, pource que mon entreprinse est seulement de traitter sommairement ce qui est necessaire pour le plantage des arbres communs,

qui se treuuent ordinairement és forests de ce païs, non des estranges, dont la peine passeroit le plaisir: & ceux qui auront vouloir de cognoistre la science entierement de tous arbres qui croissent en toutes les parties de les terres habitables, & leurs vertus, proprietez, natures, semences, les pourront voir bien amplement en Theophraste, en son quatriesme liure De historia plantarum, & en son troisiesme liure, où il parle notamment De genere arborum sylueſtrium. Or il deduit par le menu de la nature, force, vertu, semence, & maniere de generation de chacun arbre sauuage, tant de ceux d'Orient, Septentrion, Midy, qu'Occident. Il nous suffira seulement à present declairer de la nature de cinq ou six sortes d'arbres, qui communément croissent és païs de pardeça, & de leurs especes, & quels terroirs chacun arbre demande: Et pour commencer. Theophraste.

Il y a deux sortes d'arbres en general, les vns que lon appelle arbres d'eau, ou aquatiques, qui de leur nature demandent seulement le riuage des eaux, prairies, & lieux bas & aquatiques: les autres demandent la terre plus ferme & solide, qui n'est point subiette aux inondations. Premierement sera traitté des arbres aquatiques. Arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, saulx, & autres bois aquatiques. Chap. 17.

IL y a quatre ou cinq sortes d'arbres qui de leur nature croissent pres les eaux, & sans auoir grande humidité croissent & viennent à bien grand peine: & entre les autres, l'aulne, qui est celuy qui demande plus l'eau: car l'aulne de sa nature veut estre à moitié couuert d'eau, & pour le moins faut que la pluspart des racines soyent dedans, & plus bas que l'eau: autrement, ils ne prendroyent accroissement: tellement, que telles natures d'arbres se doiuent planter en prairies moites, & pres des ruisseaux passants par les prairies, ou en marests: esquels lieux ont fort grand accroissement. Aulne, arbre aquatique.

Cest arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant que c'est bois blanc qui a grand moelle, & iette beaucoup de bois en peu de temps, pour l'humeur des eaux dont il est nourry.

On peut planter lesdites aulnes en deux manieres : ou de branches prinses de gros aulnes:ou de racines vifues qui sont tirees des lieux humides auec leur terre,lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ces racines vifues soit plus bas que l'eau, & par dessus couuerte d'vn doigt de terre : & cependant auant que les planter,faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges comme font les coudres.

Il y a autre sorte de bois d'eau,que nous appelons communément pardeça bois blanc,comme peuples & autres sortes de bois qui croissent ioingnant les eaux, & sur les fossez fontaines & ruisseaux,dont ils vsent fort en Italie le long des riuieres, canaux, & conduits d'eaux, qu'ils conduisent par leurs terres. Lesquels se peuuent planter facilement aussi le long des eaux & ruisseaux de ieunes racines,plus aisément & profitablement : ou qui n'en peut recouurer de beaux & puissants plantaux comme il se fait des saulx.

Bois blanc.

L'autre sorte de bois aquatique est le saulx,qui, comme voyons par experience, ne profite pas fort bien, si ce n'est en païs aquatique & ioignant des eaux : & ce plantage de saulx se fait communément par plantaux qui se font des branches des saulx , qui doiuent estre de bonne grosseur & puissance, comme de la grosseur d'vne poignee:car d'autant qu'ils aurõt meilleure puissance,& plus de grosseur,ils reietteront d'auantage, & plus puissamment.

Saulx.

C'est arbre est fort different à l'aulne,car l'aulne veut auoir la racine toute dedans l'eau, & le saulx veut estre plus esleué, & ietter sa racine sur la terre moitte & humide qui soit ioignant à l'eau sans auoir les racines totalement dans l'eau:aussi lon voit que les saulx qui sont sur les chaussees,leuees, & fossez ioignant les eaux, desquels la racine ne va que iusques au riuage de l'eau,sont plus beaux, plus hauts,& plus plantueux que ceux qui viennent és prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement.

Ie ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir saulx,aulnes,peuples, & bois blancs & aquatiques, toutesfois leur naturel est d'estre ioignant les eaux, & y profitent grandement, & s'ils sont plantez en lieux hauts & loing des eaux, ils sont mal-aisez à entretenir, & rapportent peu de croissan-

ce: & reietteront plus de bois vn cent de tels arbres, plantez en païs aquatiques à leur gré, que ne feront vn millier en païs ſec, quelque diligence ne culture, que lon y puiſſe faire, & defineront beaucoup pluſtoſt.

Ie dy cecy pource qu'il eſt aiſé d'en faire venir, & cultiuer en lieu haut en les arrouſant & faiſant donner labour conuenable, qui toutesfois eſt de grand couſt, & lequel, ſ'il eſt diſcontinué, les arbres ſe perdent: mais en les plantant en lieu propre & aquatique ſelon leur nature, ils profiteront ſans artifice d'homme, toutesfois pource que les premieres annees qu'ils ſont plantez, ils ont grandement affaire à iettter & nourrir leurs racines, & le bois qui eſt creu au deſſus de la tige, le meilleur eſt, faire eſmonder tous les plantaux, pour la premiere annee, à fin que plus aiſément ils puiſſent nourrir leurs racines: auſsi que le vent qui donne dedans le reiet, n'eſbranle les autres, qui eſt cauſe ſouuent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils ſoyent.

Ie ſçay qu'il n'eſt touſiours beſoing de faire telle diligence [principalement ceux qui plantent conuenablement] en les plantant ou piquant. Toutesfois ie parle icy pour ceux qui veulent faire allees couuertes pour ombre, & pourmenoirs qu'ils entendent faire profiter grandement, & augmenter en peu de temps: ce qu'ils feront en plantant en rayon, ſans qu'il ſ'en perde. Et pour la peine & le labour vous en aurez le paſſetemps & le plaiſir pluſtoſt & plus grand.

Premier plantage ſoit bon & ſeur.

Auec ce faut noter, qu'en tous plantages il faut ſi bien planter, qu'il ne ſoit beſoing y retourner: car ſ'il en meurt aucuns, il eſt fort mal-aiſé en repläter au lieu des morts au moins qui profitent, à cauſe que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres, & les plus puiſſants & anciens oppriment les plus foibles, & les font demeurer deſſous, & auorter. Ainſi il conuient bien planter premier, & y mettre peine dauantage, pource que c'eſt choſe qui ne ſe peut reparer aiſément.

Temps à planter ſaulx, aulnes, &c.

Le temps de planter des ſaulx, aulnes, peuples, & autre bois, eſt touſiours trouué le meilleur en Feburier au commencement, ou à la fin de Ianuier, que les grandes froidures ſont rompues, qui endommagent ſouuent le plant de nouueau planté, comme eſt dit cy deuant.

Des fresnes, erables, & ormes. Chap. 18.

Fresnes.

LEs fresnes de leur nature demandent le païs bas & aquatique, & y viennent en plus grand' abondance qu'és païs hauts : parquoy communément se doiuent planter és païs bas & aquatiques, non pas tant que les saulx, peuples, & aulnes. Toutesfois encores se peuuent ils planter en lieux moyens, & y viennent bien les ormes.

Ormes.

Leur propre nature est d'estre en vallees humides où ils profitent grandement, & viennent à grād hauteur, droicteur, & grand beauté de bois. Toutesfois c'est vn bois commun qui se peut planter en toutes sortes de terroirs, combien qu'és terroirs gras & humides ils profitent beaucoup mieux, qu'en terres moyēnes: mais ils craignent fort les terroirs secs, aspres, rudes & sablons, s'ils ne sont meslez d'humidité.

Ormes de trois sortes.

Or des ormes il y en a de trois sortes: l'vne est de celles qui ont la fueille petite & la tige noire : la deuxiesme à la fueille large & la tige assez blanche : la troisiesme de ceux qui ont la fueille fort large, verte, & belle, & la tige quasi toute blanche: & les deux dernieres sortes ce sont celles qu'il faut choisir pour planter : car ils ont plus grande croissance, & profitent mieux, outre ce qu'ils sont plus beaux, iettent plus de bois, & plus de couuerture.

Masle & femelle és ormes.

De ces trois sortes il y a les masles & femelles: nous appelons les femelles ceux qui portent plus de fruit & plus grosse semence : les masles, ceux qui sont moindres, & portent leur fruit de semence au milieu des fueilles, tellement qu'il semble qu'il ne porte point de fruit ny semence. Et pour ceste cause y a plusieurs aucteurs en l'agriculture, qui ont affermé que ledit arbre ne portoit point de semence, & qu'il venoit de plant ou de reiect, de laquelle opinion a esté Tremellius. Toutesfois il est certain que chacune fueille porte fruit enfermé au milieu de la fueille de l'arbre duquel vient l'orme quand il est semé conuenablemēt. Ceste opinion tient Columelle, & l'experience le monstre: il fait double difference des ormes, appellant l'vne sorte, les plus beaux & plus hauts, ormes de Gaule, l'autre sorte, ormes Italiques. Et si de ces plus beaux il s'en peut trouuer, on les doit planter, d'autant qu'ils croissent plustost, & iettent plus de bois : Theophraste & les autres

Tremellius.

Collumelle li. 5. cap. 5.

Theophraste.

autres aucteurs leur donnent moins de difference selon les païs où croissent lesdits arbres. Ie les ay voulu mieux declairer à l'espece de la fueille & du bois, pour les cognoistre plus aisément.

Auec ceste sorte d'arbres on y peut mettre les Erables, pour-ce qu'ils aprochent de la uature de l'orme : demandent terre pareille, grasse & humide, viennent comme les ormes en toutes terres mouuees, iettent en peu de temps grandes branches, & peu de verdure: cest arbre à la tige fort blanche, porte les fueilles petites, en façon de treffles, & n'acueille pas souuēt vermine. Erables.

Le fresne est au contraire, qui accueille tant de vermine, que souuent lon voit toutes ses fueilles rongees, & gastees de petits trous, de ceste sorte d'arbres, tant d'ormes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croist le plustost, & qui iette le plus de bois en peu de temps. Fresne.

Des chastaigniers. *Chap. 19.*

E chastaignier est arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme & bon à bastir pour soustenir les vignes, & faire autres ouurages, qui se font de chesnes, laquelle vient de la semence de la chastaigne, qui se seme de mesme façon que le gland, & vient & iette plustost son bois, & plus vertueux, & est commun en toutes terres : mesmement il reprend bien en terres sablonneuses, ayant sur tout les lieux exposez à la chaleur du soleil : car il desire les costaux & montagnes froides, regardant Septentrion.

La semence des chastaignes se pert aucunesfois, comme celle du gland: ou par trop de seichereſſe, qui ne peut germer, ou par trop d'eau qui fait pourrir la chastaigne & gland en la terre : ou par les bestes, taupes, mulots, & telle sorte de bestes qui mangent & endommagent la chastaigne & gland dedans terre.

Le plant du chastaignier & du chesne est pareil, & aussi le labour : & qui les veut faire fort ietter, on les peut coupper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont plātez, & non plustost & au cōmencemēt du printemps, qui les fait ietter au double.

Et y a danger d'y mettre le fer pour les coupper ou les esmonder plustost: car cela souuent les fait mourir. Et s'il suruient quelques branches & reiect le long de la tige à la premiere, deuxiesme & troisiesme, on peut au commencement qu'ils croissent les abattre, & rompre à la main pendant qu'ils sont tendres & ieunes, sans y mettre le cousteau, qui est le meilleur.

Des chesnes & de leur difference, charmes, fousteaux, & semblable bois. Chap. 20.

LE chesne c'est l'arbre du plus de fruit & de plus grande commodité qu'arbre qui soit en la Gaule. Parce és anciens bois & forests lon a tousiours gardé les bois de ceste espece, comme les plus necessaires & profitables.

Difference des chesnes.

De ceste sorte d'arbres, on met trois differences: & de chacune difference, combien qu'au vulgaire ils portent tous le nom du chesne, toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appelant l'vne sorte robur: l'autre quercus: l'autre ilex.

Robur. Quercus. Ilex.

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a vne sorte de chesnes qui sont gros & robustes, ayans la tige par bas fort grosse, nouëuse & forte, ayant grandes racines & estendues par la terre, & au dessus de la tige qui est assez courte, il porte plusieurs & grand quantité de branches grosses, estendues, & longues, qui contiënent grand païs: & pour ceste raison sont à grande distance les vns des autres, pour le païs qu'il faut à loger leur branchage.

Ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffage, que bois de bastiment, pource qu'il porte tige couuerte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortues, & renuersees. De ceste sorte se voyent plusieurs forests, où les arbres sont gros & courts, & en longue distance, & fort estalez par le dessus.

L'autre sorte est, des chesnes qui ont la tige assez grosse, & longue comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq branches assez hautes,

& assez droites, & ne sont espandues ne la tige tant couuerte comme du precedent: & ceste sorte de bois est bonne pour poultres, & grosses pieces de bois, qui se mettent en bastiment, aussi pour scier & mettre en fente, pource qu'il n'est noueux & dur comme le precedét: & de ceste sorte se voyent aussi plusieurs forests en France, qui sont plus serrees & garnies de bois, que les autres dont ie viens de parler, à cause que les branches montent plus droit, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige menue, fort droitte, qui monte sept ou huit 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 vn bouquet. Et ceste sorte de bois est fort pressé, les pieds des chesnes pres l'vn de l'autre, & se mõtent ensemblément en grande hauteur & droicteur, qui sont forests fort profitables pour faire toutes sortes de bastimens, tant pour soliueaux, que toute sorte de long & moyen bois, qui sert à maisonner, & faire couuerture. Et de ceste sorte de bois en y a plusieurs forests en ce païs.

Toutes ces trois sortes portent gland & pareille fueille, sinon que les vns les portent plus larges, les autres moyennes, & les autres moindres, aussi elles ont le glãd les vns plus long & plus gros, les autres plus gros & plus courts, les autres plus menus & plus longs.

Encores de ces trois sortes de chesnes, y a en chacune sorte les masles & femelles. Les femelles s'appellent communément comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruit, & les plus puissants. Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grand abondance de fruit des femelles: par ainsi l'autre sorte des masles sera de ceux qui raportent le moins de fruit: quand ils rapportent fruit, ou quand ils sont steriles: on appelle steriles, les masles: & les fructueux, les femelles. Theophraste met vne autre difference d'autres qui sont steriles, dont ie n'entends escrire pour le present pour estre bref, & remettant ceux qui le voudront voir bien au long à Theophraste en son tiers liure De historia plantarum, au tiltre de Robore: aussi pareillemẽt de tous les autres arbres dont ie me tairay, pour n'exceder mon premier propos.

Masle & femelle és chesnes.

Theophraste.

Sterile, masle: fructueux, femelle.

Toutes ces sortes de chesnes sont de grande & longue vie,

Vie des chesnes.

Cent ans à croistre: cét en estat: cét à descroistre

tellement qu'on leur donne vie, & duree iusques à trois cents ans: à croistre cent, en estat cent, & cent à descroistre: ce qui se peut voir par les anciennes forests.

Et d'autant que cest arbre croist tard, & meurt tard, il ne se faut point esmerueiller, si l'orme, le fresne, erable & autres bois mis en pareille & aussi bonne terre, iette plus puissamment bois que les chesnes, la cause est que la nature desdits arbres, est de plustost croistre, & de plustost mourir: & la nature du chesne de venir lentement, croistre longuement, & mourir tard: & ne peut on auancer la nature, comme il se peut voir en vn cheual, qui est parfait en grandeur, en cinq ans, & l'homme en vingt cinq seulement: ainsi l'aage de l'vn est plus longue que de l'autre.

Cheual parfait en cinq ans: l'hõme en vingt cinq

Ie dy cecy, pour ceux qui veulent auoir bois incontinent, car ils doiuent planter seulement des fresnes, ormes & erables qui viennent puissamment, & incontinent, & iettent plus de bois en six ans, que le chesne en dix.

Aussi ceux qui veulent auoir du bois plus plaisant, plus de profit & perpetuel, combien qu'ils soyent plus tardifs, il faut planter du chesne, des chastaignes, charmes, & fousteaux, lesquels charmes & fousteaux sont d'assez longue venuë, & grãde duree, & iettent assez petit reiet, comme les chesnes, tellement que se sont arbres d'vne mesme sorte & croissance: & qu'il faut planter d'vne mesme façon, & en mesme tẽps, comme dessus est dit.

Terre à chesne.

Il est bien vray que le chesne demande la terre grasse, bõne, & qu'elle ne soit aquatique, ainsi que le charme, & fousteau: toutesfois le charme & fousteau viendra plus aisément en païs & terre pierreuse, combien que quelque sorte d'arbre que ce soit, tant plus ils sont plantez en bonne terre, tant mieux viennent.

Mais il y en y à qui naturellement demandent bonne terre, comme le chesne, si on veut qu'il profite bien, s'il se met en moyenne, il profite moyennement s'il se met en malaise, il est mal aisé le faire profiter, & ne fait que rabougrir: toutesfois les charmes & fousteaux viẽnent en moyennes terres, & peuuent bien profiter en terres pierreuses.

On ouure les fosses de bonne heure, comme cy deuant à esté escrit, & se plantent tous lesdits arbres plus commodement au mois de Feburier, apres l'hyuer rompu, comme tous-

iours à esté dit.

Et pource que i'ay proposé de proceder par abbregé, pour ne passer point outre mõ entreprinse, il suffira de ce petit memoire, renuoyant ceux qui voudront voir la science au long, à tant de liures d'Agriculture, qui traittent entieremẽt toutes les parties d'icelles, lesquelles sont assez communes à vn chacun, ou lõ pourra voir à suffisance ce que i'ay differé de traitter pour euiter prolixité.

PARC AVX BESTES SAVVAGES.

L'assiette du parc, & gouuernement des bestes sauuages y contenues. Chap. 21.

AFin que ne delaissiõs rien en nostre maison Rustique, dequoy le pere de famille & seigneur de la mestairie ne puisse tirer profit: & prẽdre son plaisir, voulons selon la commodité du lieu, que lon face des parcs pres de la mestairie, esquels on tiennent enclos, lieures, cheureux, sangliers, & semblables bestes sauuages: afin que le maistre & seigneur du lieu se puisse quelquesfois resiouïr, & prendre ses esbats à voir la chasse de ses bestes: & s'il estoit besoing de faire vn banquet, qu'on trouuast de la viãde aussi preste qu'en vne cuisine ou gardemanger: outre la vente que tous les ans le bon mesnager peut faire de telles bestes. Profit du parc.

L'assiette du parc doit estre s'il est possible dans le bois de haute fustaye, en lieu enclos & fermé de murailles, faites de pierre de moellon, ou de cloisons bastyes de pauls de chesne. Assiette du parc

Par ce lieu doit passer vn ruisseau, ou quelque source de fontaines, ou à faute d'eau viue & naturelle, faudra approprier fosses & mares massonnees & cimentees, pour receuoir & garder l'eau de la pluye.

Et faut qu'en ce lieu y ait a force des terres herbues & arbres portants fruits: entre tous les arbres, on estime beaucoup pour les bestes sauuages, les fruits de chesnes, pommiers, poiriers sauuages, arbosiers & d'autres semblables. Nourriture des bestes sauuages.

Toutesfois vn bon pere de famille ne doit estre contẽt des biẽs que la terre leur dõne d'elle mesme: mais en la saison que la terre n'apporte rien, & n'y a point de pasture és forests, leur faudra donner de ce qu'on a gardé des mestiues, & les nourrir d'orge, de pur froument, de febues, de marc de vin.

Et afin que les bestes sauuages cognoissent qu'on leur dõne à manger, il faudra en auoir vne ou deux appriuoisees à la maison, & les mettre dans le parc : elles courront par tout & amasseront les autres, & les ameneront à la pasture. Et ne faut faire seulement cela en hyuer, mais aussi quand elles seront pleines, & auront des faons & petits, pour mieux les nourrir. Parquoy lon doit souuent aduiser s'il y en a aucunes qui ayẽt faonné, pour leur donner du grain.

Le sanglier enuieillit quatre ans passez.

Il ne faudra laisser enuieillir vn sanglier plus de quatre ans: car il croist iusques à ce temps la: & apres il amaigrist de vieillesse : parquoy pendant qu'il est en sa force & beauté, le faut vendre.

On peut bien garder long temps vn cerf: car il est long temps ieune, & vit longuement.

HAIRONNIERE.

L'assiette de la haironniere & gouuernement du hairon. Chap. 22.

Ous auõs parlé au premier liure, de quelques oyseaux estranges & sauuages, comme paons poulles d'Inde, Faisans & gelinotes, & disons estre grande curiosité de les nourrir : nous en pourrons autãt dire ou plus du hairon, car en cest oyseau n'y à que despence sans profit aucun : bien est vray que les princes & grands seigneurs qui ayment la chasse peuuent receuoir quelque plaisir & contentement au vol de l'espriuier, pour la prise du hairon, mesme receuoir quelque volupté de gueule, au manger de la chair du hairon, aussi dit on que le hairon est viande royale : mais ce plaisir couste doublement : posons donc le cas que le pere de famille & maistre de nostre maison Rustique, soit prince ou grand seigneur, & qu'il se delecte à toute sorte de chasse & à richesse de gueule, il se pourra faire qu'il prendra quelque fois ses esbats au hairon, soit pour la chasse, ou pour la viande : ne sera dõc outre raison, si nous touchons quelque petit mot de la haironniere, afin que n'obmettions rien en general de tout ce que peut estre necessaire, pour la beauté & perfection de nostre maison Rustique.

Donc pour bastir vne hironnerie, qui apporte non seulement plaisir, mais aussi profit à son seigneur, faut premieremẽt cõsiderer que le hiron est vn oyseau iournallier, solitaire assez phantasque, & qui ne fait sa demeure, sinon en lieu ou il se plaist bien fort : qu'est cause qu'en tous lieux indifferemment la hironnerie ne se doit poser, mais seulement au lieu & place où lon aura coniecture que le hiron passant, à commencé à faire quelque pose & asiette, comme en lieu qui luy est le plus plaisant.

Asiette de la hironniere.

Car la hironniere doit estre bastie pour deux occasions: l'vne pour nourrir des hirons, à fin que quand il plaira au seigneur de chasser au hiron, ou faire quelque banquet magnifique & somptueux, il ait des hirons à son cõmandement: l'autre occasion, pour attraire les hirons passants, car le hiron enfermé & enclos en la hironnerie, appelle les passants, lesquels ayants ouï la voix du hiron enfermé, s'arrestent, & font leurs nids sur le tect de la hironniere, d'où aduient que ayants fait leurs œufs, incontinent on prend leurs petits pour les enclorre & enfermer en la hironniere.

Deux occasions du bastiment de la hironniere.

Concluons donc qu'auant que bastir la hironniere, faut auoir esgard soigneux à la commodité du lieu, à sçauoir, si en ce lieu le hiron s'est autresfois pleu: car si lon enferme le hiron en lieu où il ne se plaise, ne fera aucun fruit, mais mourra incontinent.

Encor faut-il que par le milieu de la hironniere passe quelque ruisseau d'eau courante, car le hiron est vn oiseau aquatique, qui se paist & se delecte aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poissons semblables vifs.

Le bastiment de la hironniere doit estre tout à iour & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur de six toises par bas, & bien couuert par dessus, à fin que les hirons passants puissent commodément faire leurs nids sur la hironniere.

Bastiment de la hironniere.

Leur nourriture sera d'anguilles viues & autres semblables poissons, aucunesfois d'ẽtrailles, mesme de chair de loups & chiens découppee menu: & leur faut donner à manger leur saoul, afin de les engraisser pour la chasse, & pour les bãquets non pour en auoir engence : car peu de hirons s'addonnent à pondre en seruitude.

Nourriture du hiron.

Ie diray en passant, que si le seigneur pour prendre son es-

Lieu pour voler le hairon.

bat au vol du hairon, prēd quelque hairon en la haironniere, ne doit le voler pres la haironniere, mais bien loing, autremēt il estrangeroit les hairons tant passants qu'enfermez : car les passants ne voudroyent plus faire leur nid sur le tect de la haironniere : & les enfermez se fascheroyent & auroyent crainte du semblable.

LA VENERIE, OV LA CHASSE.

Qu'il y a trois sortes de chasse. Chap. 23.

Viuant nostre dessaing traitterons vn petit mot de la chasse, non pas que voulions que nostre pere de famille s'adonne à la chasse autrement, sinon pour prendre quelquesfois ses esbats, encor en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir, ou de retarder en sa maison.

Trois sortes de chasse.

Or il y a trois sortes de chasse, l'vne aux poissons : l'autre aux oiseaux : la tierce aux bestes à quatre pieds, quels sont cerfs, cheureuls, sangliers, lieures.

En toutes les trois sortes se pourra exercer le seigneur de nostre maison rustique, mais principalement à la chasse des bestes à quatre pieds: car la premiere appartient aux seruiteurs du fermier, qui aux iours de festes se doiuent amuser à pescher poissons à la ligne, ou au manequin à fin qu'ils ayent quelque surcroist de viande pour leur reciner ou soupper : la chasse aux oiseaux est aucunement delectable, toutesfois si nous voulons croire Platon, plustost seruile que liberale : la chasse aux bestes à quatres pieds, comme honeste exercice, a esté receuë de tous temps, & permise selon les loix, principalement celle qui n'est point nocturne, & qui s'entreprend non par oisiueté & contentement de labeur, mais pour aquerir vne plus grande promptitude, agilité, alacrité, & force de corps: quoy qu'en soit, le maistre de nostre maison rustique, principalemēt s'il est grand seigneur, pourra s'exercer quelquesfois & prendre ses esbats à la chasse apres auoir donné ordre à toutes ses affaires, tant de ville, que de sa maison champaistre.

Le profit de la chasse aux bestes à quatre pieds.

LA

LA CHASSE, OV VENERIE DV CERF.

Quels chiens sont bons pour la chasse. Chap. 24.

LA chasse des bestes à quatre pieds, cõme cerf, sanglier, cheureul, lieure: se fait principalemẽt auec chiens cheuaux, & force de corps: aucunesfois auec les cordes & rets, & quelquesfois auec les toilles: mais ces deux façons de prendre les bestes sont plustost pour les fetards, pusillanimes, & couards, que pour gens de fait, qui ayment la chasse plus pour l'exercice du corps & leur plaisir, que pour le contentement de la gueule.

Les chiens courants, qui sont desdiez à la chasse, sont de quatre sortes: quand au pelage, blancs, fauues, gris, & noirs. Quatre sortes de chiens de chasse.

Les blãcs sont les meilleurs: car ils sont de haut nez, vistes, ardents, & qui ne laissent iamais à chasser, pour chaleur qui puisse durer, sans se rõpre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes: toutesfois ils veulent estre accompagnez de piqueurs, & craignent vn peu l'eau, principalement en hyuer, quand le temps est froid. Blancs.

Les fauues les secondent, & sont de grand cueur, d'entreprinse, & de haut nez, gardans bien le chauge: quasi du naturel des blancs, excepté qu'ils sont plus opiniastres, & mal aisez à dresser, & n'endurent pas si bien les chaleurs: ils sont toutesfois plus vistes & plus ardents, & ne craignent ny les eaux ny le froid, & courent seurement & de grande hardiesse, & ayment communémẽt le cerf, sur toutes autres bestes, & ne font cas des lieures. Fauues. Chauge, c'est à dire, ruse du cerf

Les gris courent bien toutes bestes qu'on leur voudra faire chasser, mais ne sont si vistes ne si vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les iambes fauues, tirantes sur le blanc: ce neantmoins ardents & de grand cueur. Chiens gris.

Les noirs sont puissants de corsage, toutesfois ils ont les iambes basses & courtes: aussi ne sont ils pas vistes, combien qu'ils soyent de haut nez, ne craignans les eaux ny les froidures: & desirent plus les bestes puantes, comme sangliers, re- Chiens noirs.

gnards & leurs ſemblables, qu'autres, par-ce qu'ils ne ſe ſentent pas le cueur, ny la viſteſſe, pour courir & prendre les beſtes legeres.

Or par-ce que lon dit communément que de toute taille, bon chien, il ſe peut faire que le pelage ne face pas beaucoup à la bonté du chien, & qu'en toute ſorte de pelage ſe trouuent de fort bons & beaux chiens: pour ceſte cauſe, il faut qu'vn chien de quelque pelage qu'il ſoit pour eſtre beau & bon, ait les ſignes qui ſenſuiuēt. La teſte moyennement groſſe, pluſtoſt longue que camuſe: les nazeaux gros & ouuerts, les oreilles larges & de moyenne eſpeſſeur: les reins courbez: le rable gros: les hanches groſſes & larges: la cuiſſe trouſſee: le iarret droit, biē herpé: la queüe groſſe pres des reins, & le reſte greſle iuſques au bout: le poil de deſſoubs le ventre rude: la iambe groſſe: la patte du pied ſeiche, & en forme de celle d'vn Regnard: les ongles gros: le derriere autant haut que le deuant. Le maſle doit eſtre court & courbé, & la lyce longue.

Les ſignes d'vn bō chiē de chaſſe

La ſignification de ces ſignes eſt telle: les nazeaux ouuerts ſignifient le chien de haut nez: les reins courbez & le iarret droit, denotent la viſteſſe: la queüe groſſe pres des reins, longue & deliee au bout, ſignifie bonne force aux reins, & que le chien eſt de bonne halene: le poil rude, au deſſoubs du ventre demonſtre qu'il eſt penible, ne craignant point les eaux, ny le froid: la iambe groſſe, le pied de Regnard, & les ongles gros, denotent qu'il n'à point le pied gras, & qu'il eſt fort ſur ſes membres, pour courir longuement ſans ſ'aggrauer.

La ſignification des ſignes de bō chien de chaſſe.

Lon doit nourrir les chiens courants, tous enſemble en vn chenin propre & commode, à fin qu'ils ſe cognoiſſent & entendent, par-ce que ceux qui ſont nourris enſemble, ſentendent & amentent mieux que ne font les chiens amaſſez & prins de diuers lieux.

Le chenin aux chiens de chaſſe.

Leur nourriture ſera de pain, fait de tiers fourment, tiers orge, & tiers ſeigle: d'autant qu'ainſi mixtionné, il les entretient frais & gras, & les garentit de pluſieurs maladies: que ſ'il n'y auoit que du ſeigle, il les feroit trop vuider: ſi du fourment pur, il leur rendroit le ventre par trop dur: parquoy faut mixtionner & meſler l'vn auec l'autre. On leur doit donner des carnages en temps d'hyuer, principalement à ceux qui ſont maigres & courent le cerf: mais à ceux qui courent le lieure, iamais, de crainte qu'ils ne ſ'acharnēt aux groſſes beſtes,

Nourriture des chiens de chaſſe.

Pain.

Carnage.

& ne facent cas des lieures, qui se mettent communément parmy le bestial priué, pour se deffaire des chiens, & lors pourroyent laisser aller le lieure pour courir apres le bestial priué : mais chiens qui courent le cerf ne le feroyent, parce que le cerf est de plus grand vent & sentiment que le lieure: aussi que sa chair leur est plus friande & delicate que nulle autre. Les meilleurs carnages qu'on leur pourroit donner, & qui les renforciroyent le plus, sont asnes & mulets: quant aux beufs vaches & leurs semblables, la chair leur est de plus aigre substance, le carnage qu'on leur donne doit estre premierement escorché, afin qu'ils n'ayent pas la cognoissance de la beste, ne de son poil : les bons veneurs font grand cas des potages faits de chair de brebis, de cheures & de teste de beuf, pour les chiens maigres, qui courent le lieure : & faut mesler aucunesfois parmy ces potages quelque peu de souffre, pour les eschauffer. Potages.

Si les chiens sont malades, faudra vser des remedes suyuants : pour les pouls, puces & autres vermines, desquels les chiens se chargent souuentesfois, principalement par les grãdes chaleurs faut les baingner, ou pour le moins lauer & bouchonner, auec decoction faite en bonne quantité, auec dix bonnes poingnees de cresson sauuage, mariolaine sauuage, saulge, romarin, ruë, patience : & six poingnees de sel, le tout bien cuit à la consumption des herbes. Maladies des chiens de chasse. Pouls, puces, & vermine.

Pour faire cheoir les vers, faut detremper de la poix-resine en poudre, aloé en poudre, chaulx vifue en poudre, souffre vif en poudre, le tout en fiel de beuf, & de ceste liqueur frotter le lieu qui sera infecté de vers. Vers.

Quand les chiens sont mords de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'vn apres l'autre, dãs vne pippe pleine d'eau marine, ou au defaut d'eau marine, d'eau ou lon aura fait fondre quatre boisseaux de sel : cela l'empeschera d'enrager. Et s'il aduiẽt que tu n'y aye donné assez soudain remede, & que le chien ait desia encouru la rage afin que tu preserue les autres du mesme mal, tu seras soingneux que le chien enragé ne coure peint, & le tueras incontinent : car de donner remede à telle rage, il est du tout impossible : les signes de telle rage sont, la queüe leuee & toute droite: la gueule fort noire sans escume: regard triste & de trauers. Morsure de chiens ou loups enragez. Signes de la rage.

Contre la galle, dartres, gratelles & rongnes des chiens, Galle, dartres, gratelles, rõgnes

faut prendre trois liures d'huile de noix, vne liure & demie d'huile de cade, deux liures de vieil oingt, trois liures de miel commun, liure & demie de vinaigre, le tout faire bouillir ensemble iusques à la consumption de la moitié du vinaigre, puis adiouster poix-resine, & poix cõmune, de chacun deux liures & demie, cyre neufue, demie liure : faire le tout fondre ensemble, puis ietter les poudres qui s'ensuiuẽt, liure & demie de soulphre, deux liures de coperose recuite, douze onces de verd de gris, & en faire vnguent: mais auant que les frotter de cest vnguent, les faut lauer auec de l'eau & du sel.

Blessure des sangliers.

Les chiens sont souuent blessez des sangliers en plusieurs parties de leurs corps, & selon les lieux & endroits où ils serõt blessez, il se faut gouuerner pour les penser : si la playe est au ventre, & que les trippes en sortent sans estre offensees, les faudra remettre premieremẽt, puis mettre au dedans du vẽtre au droit du trou, vne laische de lard, & couldre la peau par dessus, mais à tous les points d'aiguille, faut nouër le filet, & le coupper à chacun point: autãt en fera lon par toutes les blessures qui serõt aux autres lieux y mettãt tousiours vn lardon.

Playes.

Pour les playes des chiens, le ius de la fueille de chou rouge est le souuerain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement.

Chancres d'oreilles.

Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens: prenez vne drachme de sauõ, de tartre, sel ammoniac, soulfre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble auec vinaigre blanc & eau forte, & en frottez par neuf matins le chancre.

Morsonture.

Si les chiens apres auoir couru par verglats, & autre mauuais temps : ou nagé és riuieres & estangs à la poursuitte des bestes sont morsondus : incontinent qu'ils seront de retour à leur chenin, les faut chauffer & seicher à vn grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abattre la fange.

Escorchure des pieds.

Souuẽtesfois en courant par les cãpaignes & rochers, ils s'escorchẽt les pieds: à quoy sera bon premieremẽt leur lauer les pieds auec eau & sel, puis faire cataplasme de moyeux d'œufs battus auec fort vinaigre & ius de l'herbe nommee pilosselle.

Huttement.

Si en courant auront esté heurtez en quelque partie de leur corps du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu, auec racine de grãde consoude, emplastre de meliiot, huile rosat, autant d'vn q̃ d'autre : & auãt que appliquer l'emplastre, oster le poil du lieu où sera la douleur.

Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chasse. *Chap. 25.*

CE n'est assez d'auoir nombre de bõs & beaux chiens, qui ayent les marques de bonté & de beauté qu'auons cy deuant mentionné, encor est-il besoing les dresser & façonner pour la chasse : faudra donc que leur gouuerneur en premier lieu leur face entendre le son de la trompe: à nager & accoustumer l'eau, à fin qu'ils soyent plus prompts & adroits à poursuiure la beste s'il aduient qu'elle se sauue dans riuieres courantes ou estangs : puis apres les mener vne fois la semaine pour le plus aux champs, non pas toutesfois auant l'aage de seize ou dixhuit mois, car auant ce temps, ils ne sont du tout renforcez ny asseurez de leur membre. Sur tout faut bien aduiser à quelle chasse on les veut adonner, soit à courir le cerf, ou la biche, ou le sanglier, ou le lieure, car telle beste que leur ferez courir la premiere fois, de telle leur en souuiendra tousiours, principalement si vous leur en donnez curee.

Entendre son de trompe.

Nager.

Ne les faut faire courir au matin, s'il est possible, parce que s'ils ont accoustumé la fraischeur du matin, & viennent à courir sur le haut du iour, ayant senty la chaleur du soleil, ne voudront plus chasser.

Lon ne doit dresser ieunes chiens dedans les toiles, parce que la beste ne fait que tournoyer, & par ainsi peut estre veuë de tous costez, & à toutes heures: & si on les fait courir apres hors des toiles, & que la beste s'eslongne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroyent incontinent.

Pour le meilleur sera, à fin de les mieux façonner & dresser, mettre les ieunes tous ensemble auec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut cognoistre le cerf & sçauoir son giste auant que le courir. *Chap. 26.*

TOus Rois, princes & grãds seigneurs à qui appartient la chasse du cerf, non à d'autres, n'ont coustume de courir le cerf, auant qu'ils ayent entendu de leur veneur, quel est le cerf, ieune ou vieil, beau, grand, & qui merite d'estre chassé : puis où est le giste du cerf.

La chasse appartient aux grands seigneurs.

Les signes & aage du cerf.

Or le veneur cognoistra l'aage & beauté du cerf par le iugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portees, des fumees, des alleures, des abateures & fouleures, & des frayeurs.

Forme du pied.

La sole du pied grande & large : le talon gros & large : la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied, large & ouuerte : la iambe large : les os gros, courts, & point tranchants : la pince ronde & grosse, sont marques de cerfs vieux. Plus, les vieux cerfs en leurs alleures ne passent iamais le pied de derriere outre celuy de deuãt, mais demeure apres de quatre doigts pour le moins : ce que ne font pas les ieunes cerfs : car en leurs alleures le pied de derriere outrepasse celuy de deuant, comme fait vne mule qui va l'amble : la biche a communément le pied long, estroit & creux, auec petits os tranchants.

Biche.

Fumees du cerf.

Les fumees, c'est à dire, les crottes & excrements des cerfs, ne sont semblables en tout temps : car les vnes sont formees, les autres en torches, les autres en plateaux : au mois d'Apuril & May, les vieux cerfs iettent fumees en plateaux : & si elles sont larges, grosses, & espesses, c'est signe qu'ils sont cerfs de dix cors, c'est à dire, de dix petites cornes sortants du marrain. Au mois de Iuing & de Iuillet, ils rendent leurs fumees en grosses torches bien molles : toutesfois il y en a quelques vns qui les iettent encores en plateaux iusques à la my Iuin. Et depuis la my Iuillet iusques à la fin d'Aoust, leurs fumees sont formees grosses, longues, & nouëes, bien martelees, ointes ou dorees : voila comme lon pourra distinguer les cerfs de dix cors, d'auec les vieux.

Portees.

Les portees du cerf, sont dites, quand le cerf passe par vn bois branchu & hurte auec sa teste aux branches des arbres : d'où aduient que si la teste du cerf est haute & large, les portees seront peu larges : or la cognoissance que peut auoir le veneur des portees, n'est sinon que depuis Iuillet iusques en Mars : car les autres quatre mois, à sçauoir, Mars, Apuril, May, & Iuing, les cerfs muent & iettẽt leurs testes, c'est à dire, leurs cornes : vray qu'ils commencent dés le mois d'Apuril à pousser bosses nouuelles, & comme le soleil haussera, & que le viandy croistra & durcira, aussi leur teste croistra & augmentera : & dés la moitié de Iuing leurs testes seront semees de ce qu'elles doiuent porter toute l'annee, pourueu qu'ils soyent

En quel temps les cerfs muent leurs cornes.

en bon païs de gaignages & n'ayent point d'ennuy : des cornettes de leur teste, on pourra iuger semblablement de leur aage: car au premier an n'ont encor testes : au second, ont leur premieres testes, que lon appelle dagues : au tiers, quatre, six, ou huit cornettes: au quart, huit ou dix cornettes: au cinquiesme, dix ou douze: au sixiesme, douze, quatorze ou seize: au septiesme, leurs testes sont marquees & semees de tout ce qu'elles porteront iamais, & ne multiplient plus, sinon en grosseur: on cognoistra toutesfois tousiours les vieux, quand ils ont le tour de la meule large & gros, la perche grosse bien brunie, & bien perlee, droitte, testes larges & ouuertes, plustost que rouees.

Iugement de l'aage de cerfs par leurs cornes

Teste de vieil cerf.

Par les alleures, le veneur pourra iuger si le cerf est grand & long, & s'il courra longuement deuant les chiens : car tous cerfs qui ont longues alleures, courent plus longuement que ceux qui les ont courtes, & sont plus vistes, plus legers & de meilleure halaine.

Alleures du cerf

Lon cognoist si le cerf est haut sur iambes, & semblablement de quelle grosseur & espesseur est son corps, en regardant l'endroit par ou il est entré au fort, és fougeres, & menus bois, lesquels il aura laissez entre ses iambes: car de quelle hauteur il les aura abbatus auec le vẽtre, de telle hauteur sur iambes doit estre iugé. La grosseur du corps s'apperçoit aux deux costez, la ou son corps aura touché, car il y aura brisé & rompu les brãches seiches, des deux costez: & par la pourrez mesurer sa grosseur.

Abbatures & fouleures du cerf

Quant au frayoüer, les cerfs tant plus sont ils vieux, tant plustost vont frayer, & encor aux grosses arbres : parquoy quãd le veneur verra que les branches de l'arbre seront heurtees & rompuës, alors cognoistra la hauteur & largeur de la teste du cerf: combien que ces signes soyent fort obscurs.

Frayoüer du cerf.

Au surplus il se peut faire que le veneur par les signes cy dessus descrits ait la cognoissance de l'aage & beauté du cerf, mais soit encor ignorant & incertain de son giste, & lieu ou il le puisse destourner : parquoy pour en estre asseuré faut qu'il ait vn limier qui soit fort bon explorateur, & ait l'odorat & sentiment fort exquis : afin de pouuoir plus facilement sentir la trasse & voyes du cerf : & ce pendãt le veneur ne doit estre ignorant des lieux en general esquels le cerf se retire, lesquels sont diuers, selon les mois & saisons de l'an: car les cerfs chan-

Cognoissance du lieu où se retire le cerf.

Le cerf change de lieu tous les mois.

gent de lieu & viandis tous les mois, selon que le soleil hausse, à ceste cause au mois de Nouembre, faut cercher les cerfs aux brandes & bruyeres, desquelles ils vont viander les pointes & fleurs pour se remettre en nature apres le rut. En Decembre ils se retirẽt au profond des forests, pour auoir l'abry des vẽts froids, neiges & verglas. En Ianuier font leur assiette aux ailes des forests, & võt aux gaignages, aux bleds verds, comme seigles, & leurs semblables. En Feburier & Mars, par-ce qu'ils muent & iettent leurs testes, se mussent aux buissons, esquels ils demeurẽt tout le mois d'Apuril & May. En Iuing & Iuillet, ils vont aux tailles & aux grains, & alors sont en leur grãd venaison: ils vont aussi à l'eau à cause de la seichereſſe tresgrãde qui les altere, & aussi de la vehemẽte chaleur & seichereſſe qui oste la rosee & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laissent leurs buissons, & vont au rut, & alors n'ont point de lieu ne de viandis certain, par-ce qu'ils suiuent les voyes & routtes par ou les biches auront passé, mettãts le nez en terre, pour en assentir, sans regarder n'esuenter s'il y a point quelqu'vn caché, pour leur nuire, & vont aussi tost le iour que la nuit, estants si enragez du rut, qu'ils pensent qu'il n'y ait rien qui leur puisse nuire, & viuent de peu de chose, car ils viandent seulement de ce qu'ils trouuent deuant eux, en suiuant les routtes, par ou la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leurs aydent à faire pisser le suif: parquoy en telle saison sont fort aisez à tuer si la venaison en estoit bonne.

Le rut du cerf.

Voila comme le veneur pourra estre enseigné des lieux en general, ou se retire le cerf, afin qu'il ne le cerche autre part, ou il n'à accoustumé de faire sa demeure: or apres que par les moyens qu'auons descrits il sera asseuré du lieu, ne luy restera plus que de sçauoir le giste particulier: & pour en faire soingneuse recherche, faudra que de bon matin se transporte au lieu où il cognoistra estre la retraitte du cerf, pour l'heure & temps present, comme auons declaré, & auec soy menera son limier de nuit, pour en sentir la trasse, luy ayant premierement abreuué les nazeaux de fort bon vin-aigre, afin qu'il ait meilleur sentiment: pourra aussi prendre indice par les autres enseignemẽts qu'auons specifié, à sçauoir des foulees du cerf, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures, & du frayouer qu'il pourra rencõtrer en son chemin: combien que le

Cognoissance du giste du cerf.

le veneur en cest endroit, se doit gouuerner selon la diuersité du lieu ou il fait la recherche, car autre ruze de trouuer le giste du cerf doit estre obseruee és taillis, autre és gaignages, autre és bois de haute fustaye, qui se doit plustost cognoistre par l'experience & pratique de la chasse, que par les escrits qu'on en pourroit faire: aussi pour euiter prolixité n'en parleray plus outre.

Comme il faut courir le cerf. *Chap. 27.*

LE veneur, apres longue recherche ayant eu la cognoissance tãt de la beauté du cerf, que de son giste, viendra faire rapport au Roy, ou à son seigneur (car auons dit que la chasse du cerf appartient aux Rois Princes, & grãs seigneurs) de sa diligence, luy presentant les fumees du cerf qu'il aura destourné, & racomptant tous les signes & indices du cerf qu'il aura veu: & alors le seigneur pourra choisir l'heure & iour pour aller à la chasse du cerf, au lieu qui aura esté denoncé par le veneur.

Rapport du veneur au Roy.

Le iour nommé, faudra que les piqueurs se tiennent prests pour partir de bon matin, ayants auec eux leur guide, chiens, tant limiers courants que de relais, & tout leur equipage: venus au lieu, ferõt encor recherche soingneuse du giste du cerf tant auec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inuenter, auant que de donner assiette aux chiens, tant courants que de relais.

Piqueurs.

Trois sortes de chiens, limiers, courants & de relais.

Chiẽ mut qui ne dit mot & suit la trace du cerf.

Le cerf apperceu par le piqueur, ou assenty par le chien mut, faudra alors asseoir leur relais, en trois ou quatre stations & lieux certains, afin que les chiens de relais puissent secourir ceux qui seront las de courir, ou aurõt perdu les erres du cerf: & instaurer nouuelle chasse à la beste. Et tels chiens de relais seront tellement disposez par bandes, qu'au deffaut des premiers en les laschant pour courir, la derniere bande, soit des plus forts habiles & cruels chiens, & lesquels poursuiuront le cerf, non par derriere, comme les autres, mais par deuant, auec grand courage & animosité.

Chiens de relais sont chiens qui se reposent pour courir apres que les autres seront las.

Assiette des chiens de relais.

Le relais assis és lieux que lon cognoistra estre les plus cõmodes, faudra descoupler les chiens courants pour courir, selon le lieu ou le cerf aura esté veu.

Les piqueurs de la meute ſeconderont les chiens courants & ſonneront de leur trompe, pour leur donner courage, en iettant briſees, c'eſt à dire rameaux d'arbres couppez, ſur les voyes du cerf pour empeſcher ſa viſteſſe à courir, ſi d'auenture le veneur ne les auoit deſia iettez dés la veille, alors qu'il feiſt la recherche du giſte du cerf: ou les piqueurs, auant que de deſcoupler & laſcher les chiens courants: ce pendant ſ'il aduient que le cerf en courant vint à paſſer pres du relais, le piqueur qui garde ce relais, doit aduiſer ſi ce cerf eſt point pourſuiuy de quelques chiens de la meute, & alors doit incõtinent deſcoupler vne bande de ſon relais ſonnant & huchãt touſiours, en iettant des briſees par ou le cerf paſſera: mais ſ'il voit 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 à la meute, afin de ſçauoir ſi ceſt le cerf que lõ pourſuit ou vn autre, par-ce qu'aucunesfois il ſe peut lancer quelque autre cerf, d'effroy, au bruit de la meute, & des piqueurs.

Briſees.

Ce pendant les piqueurs de la meute doiuent touſiours ſeconder & coſtoyer les chiens, pour les bien amenter, & leuer les deffaux, ſ'il aduient qu'ils ſoyent tranſportez hors des erres & ne ſuiuent pas le droit.

Ruzes du cerf.

Faut auſsi qu'ils ſe donnent garde des ruzes du cerf, lequel quand ſe voit chaſſé de pres des chiens, met peine de ſ'euader & deffaire d'eux, & leur donner le chauge en pluſieurs manieres.

Car aucunesfois il va cercher les cauernes des autres beſtes, & ſe cache dedans, & laiſſe paſſer les chiens outre, leſquels n'en peuuent auoir le vent ne ſentiment, à cauſe qu'il met les quatre pieds ſoubs ſon ventre, & aſpire ſon halaine à la fraiſcheur & humidité de la terre: auſsi a il ceſte malice de nature, qu'il cognoiſt que les chiens ont plus grand ſentimẽt de ſon halaine & de ſes pieds, que des autres parties de ſon corps: pour obuier à ceſte ruze, faut auoir ietté force briſees aux entrees des forts, par ou le cerf paſſera, afin que lon puiſſe trouuer ſes derniers erres & briſees, leſquelles enſeignerõt de bien pres le lieu ou il ſe ſera caché.

Malice du cerf.

Quelquesfois quand le cerf voit que les chiẽs le chaſſent, & qui ne ſe peut deffaire d'eux, il va de fort en fort cercher les repaires des autres biches & petits cerfs, & ſe met de leur

compagnie, mesme aucunesfois les emmene & fait fuïr auec luy l'espace d'vne heure ou plus de chemin : puis il les abandonne, & s'euade par vn sentier hors & loing de tout chemin: & s'il aduient que ses ruzes soyent descouuertes par l'exquis sentiment des chiens, & sagacité des veneurs, il retourne par son premier sentier pour rompre ses premieres traces, à fin de tromper les chiens: puis entre en quelque grand chemin, qu'il suit si longuement que ses forces le pourront porter : pour empescher telles ruzes, les piqueurs doiuent regarder, quand le cerf sera accompaigné d'autres bestes, & qu'il fuira auec elles, à fin d'exciter les vieux chiens de la meute, auec crainte à poursuiure le cerf, se tenans pres d'eux pour les secourir & aider : & si le cerf a prins le grand chemin pour oster tout sentiment de soy aux chiens [car c'est chose asseuree que par les grands chemins toutes sortes d'animaux y passent, qui mettẽt la terre en poudre, de telle sorte que là où le cerf passe la poudre coule, & couure soudainement la marche du pied là où touche l'ongle] les piqueurs doiuẽt mettre l'œil à terre pour regarder soigneusement s'ils cognoistront point quelques traces du cerf, & alors ietteront des brisees à force, & exciteront leurs chiens leur criants, voilecy houruary.

Aussi il aduient aucunesfois que les cerfs passent au trauers de brulis, où les chiens n'en peuuent auoir aucun sentiment, parce que la senteur du feu est plus grande que celle du cerf, mesme les chiens desistent aucunesfois de courir, ayants inspiré par les nazeaux ceste mauuaise odeur: alors faudra que les piqueurs se desuoyent quelque peu de leur chemin auec leurs chiens, puis quand ils seront passez outre, qu'ils redressent leurs chiens, en leur donnant courage.

Aucunesfois le cerf va à l'encontre du vent, à fin que son haleine soit dissipee & qu'elle ne vienne iusques au sentiment des chiens : aussi à fin qu'il puisse entendre la voix de chiens qui le poursuiuent: alors faut que les piqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outreplus il y a des cerfs lesquels au partir de la reposte sont les rompus, se iettans sur le ventre deuant les piqueurs, & se monstrent pour estre relancez par les chiens, comme s'ils estoyent las & mal menez, telles ruzes les iugent fort malicieux & de grand' haleine pour courir longuement deuant les chiens, se fiants en leur force : dequoy faudra que les pi-

queurs se donnent garde, à fin qu'ils puissent discerner les ruzes du cerf, car il feinct aucunesfois estre mal mené, & ne l'est pas toutesfois.

Signes du cerf mal mené.

Les signes du cerf mal mené sont tels, si en fuyant deuant les chiens il n'oyt & ne voit personne, s'il baisse la teste, mettant le nez pres de la terre, bronche & chancelle, faignant les iambes: puis s'il veoit quelque homme en sursaut, il leue la teste, & fait de grans bonds, pour donner a cognoistre qu'il est encor fort & vigoureux: outre plus s'il a la gueule noire & seiche, sans escume, & la langue retiree au dedans: si en cheminant il ferme l'ongle, comme s'il alloit d'asseurance, puis tout soubdain il s'efforce & l'ouure, faisant de grandes glissees dõnant des os en terre le plus souuent, & suit communément les routes & chemins, mesme s'il trouue quelque haye, il va tout du long pour cercher vne sortie à passer, parce qu'il n'a pas la force & vigueur de sauter par dessus.

Le cerf mal mené.

Or apres longue course, ruze, & euasions quand le cerf est las & mal mené, & qu'il ne peut plus resister, ayant perdu tout espoir il laisse les taillis & forests, & prend sa fuite aux lieux champaistres, ou aux gaignages & villages prochains, ou il se iette en quelques riuieres & estangs: d'où il aduient souuentesfois qu'il se deffait des chiens courants: car és lieux champaistres & campaignes, le sentiment des traces du cerf est fort petit: & quant aux riuieres & estangs, il a ceste ruze de descendre communément plus tost aual le cours des riuieres, que de monter en contremont, pour oster le sentiment de soy aux chiens.

Les piqueurs donneront ordre à telles euasions du cerf: car s'il a prins sa fuite en quelque lieu champaistre, ils obserueront diligemment à veuë d'œil les traces du cerf, & auec son de trompe resiouïront & exciteront leurs chiẽs à la nouuelle course. Si le cerf c'est precipité dans l'eau, soit, ou pour se rafraischir, ou pour le dernier refuge de sa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf sera entré dans l'eau, & là ietteront force brisees, & attendront le cerf au passage: & s'ils voyent qu'il ne sorte point de l'eau, doiuent faire entrer leurs chiens en l'eau, ou bien s'ils ont crainte de les morfondre, enuoyer querir vn bateau, ou bien s'ils sçauẽt nager se despouiller tout nuds, & entrer en l'eau ayant vne dague en l'vne de

leurs mains pour le tuer, ne le doiuent pas toutesfois assaillir sinon en lieu profond, parce que si le cerf prenoit terre, il pourroit blesser de sa teste l'vn d'eux : mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au surplus faut vser de grande sagesse à poursuiure le cerf qui rend les abbais (c'est à dire quand le cerf n'en peut plus, & estant hors de tout espoir de sa vie, il souffre que les chiens l'abbayent) car alors il est dangereux, & frappe de ses cornes le premier de ses chasseurs qu'il peut rencontrer, c'est pourquoy lon dit communément, Au cerf la biere, & au sanglier le barbier. Parquoy faut aller sagement aux abbais du cerf & ne le hazarder par trop. Rendre les abbais. Au cerf la biere, au sanglier le barbier.

Quand le cerf sera prins, celuy qui aura fait le coup doit incontinent sonner la retraitte, à fin d'assembler les compaignons chasseurs & les chiens : & apres auoir presenté le pied droit du cerf au Roy, ou à son seigneur, departir le cerf en pieces, selon qu'il entendra. Ne faut cependant qu'il oublie d'en faire curee aux chiens pour leur donner souenance de la chasse : au limier, c'est à dire à celuy qui aura par son sentiment enseigné le giste du cerf, fera present de la teste & du cueur, comme droit à luy deu : aux autres donnera le col & la ceruelle du cerf, ou pour le mieux prendra du pain, & le decouppera par petits louppins en vne poisle, auec fourmage, & trempera le tout auec le sang tout chaud du cerf, & mettra soudainement la curee dessus le cuir du cerf estendu sur l'herbe, & ce-pendant vn chacun mettra la trompe à la bouche, pour sonner & resiouïr les chiens. Le cerf tué. Curee aux chiẽs

Lon a coustume aucunesfois, encor apres ceste premiere curee, d'en faire vne autre auec les entrailles du cerf, toutes entieres, que le maistre veneur iette aux chiens, apres leur en auoir fait la feste, les tenant haut esleuees : & ce-pendant que les chiens deuoreront ces entrailles, on les resiouït auec son de trompe, & de forhu. Seconde curee.

En quel temps il faut chasser le sanglier, & les marques du bon sanglier.

Chap. 28.

Chasse du sanglier, dãgereuse.

LA chasse du sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du cerf, par ce que le sanglier ne craint aucunemẽt les chiẽs, mais les attend, & souuentesfois luy mesme les poursuit iusques dans leur meute, pour les tailler & mettre en pieces, auec ses dents, desquelles la morsure principalement au coffre du corps, est quasi incurable: parquoy le bon veneur qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le cheureul & le lieure, ne doit iamais faire chasser le sanglier à ses chiens courants: plustost à quelque meute de mastins, desquels le sanglier est le vray gibbier: ou pour le meilleur, trouuer moyen de le prendre auec les toilles, ou tuer auec l'espieu & l'espee, comme dirons.

Morsure du sanglier dãgereuse.

Sangliers à chasser.

Quoy qu'il en soit tous sangliers ne meritent d'estre chassez, mais seulement ceux qui n'ont passé l'aage de quatre ans, encor qui sont beaux, gros, & gras: car apres quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & pert incontinent toute sa bonté. Et ne les faut chasser en tout temps, mais principalement alors qu'ils sont en leur saison & venaison, à sçauoir depuis la my Septembre iusques en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut: combien qu'en Apuril & May ils sont plus aisez à mettre aux toiles qu'en autre saison, parce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes qui leur esmouuent le sang, & font monter les fumees au cerueau, ce qui les endort: aussi que le printemps leur renouuelle le sang qui est cause de leur grand repos.

Temps de chasser sanglier.

Sangliers dormant.

Signes de sanglier à chasser.

Le veneur donc cognoistra la beauté du sanglier, & qui meritera estre chassé par ces signes, à sçauoir, aux traces, boutis, souil, & lesses.

Traces.

Les formes des traces grandes & larges: les pinces de la

trace de deuant, rondes & grosses : les couppants des costez des traces vsez, sans se monstrer tranchants:le talon large: les gardes grosses & ouuertes, desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche : toutes ces choses demonstrent le sanglier beau & grand. Pareillement les traces du derriere plus larges que celles du deuant,denotent la grosseur des entrecuisses. Les rides qui sont entre les gardes & le talon si elles se forment en la terre, elles demonstrent ses alleures grandes & longues. La marche de la trace profonde & large monstre aussi la pesanteur.

Les boutis du sanglier profonds & larges, donnent tesmoignage de la grosseur & longueur de sa hure. Boutis.

Le souil du sanglier,long,large & grand,denote vn grand sanglier : ou bien au partir du souil on le pourra cognoistre aux entrees des forts, aux fueilles & aux herbes où le souil touchera, parce qu'alors qu'il en sort il emporte la bouë & fange sur luy, laquelle marque les fueilles en entrant dedans: par lesquelles on peut iuger sa hauteur & grosseur: ou bien aduient souuentesfois qu'apres que le sanglier s'est souillé, il se va frotter contre vn arbre auquel il marque sa hauteur. Souil.

Les lesses : c'est à dire fiantes du sanglier,grosses & lõgues demonstrent la grandeur du sanglier, combien que le veneur ne les doit point apporter à l'assemblee, mais luy doit suffire de les regarder aux lieux ou il les trouuera. Lesses.

Du sanglier,pourceau priué, masle & femelle sanglier. *Chap. 29.*

LA differẽce d'entre les sangliers & pourceaux priuez,est telle. Les sangliers en leurs alleures mettent tousiours la trace de derriere dedans celle de deuant, ou bien pres,& appuyẽt plus de la pinse que du talon,fermãt l'ongle de deuant, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils eslargissent par dehors : les pourceaux priuez,en marchant ouurent les ongles de deuant,appuyants plus du talon que de la pinse, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de deuant, & le dessoubs de sa solle est plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la tra- Differẽce entre les sangliers & pourceaux priuez.

ce, comme fait celle du ſanglier : pareillement le ſanglier fait des boutis plus profonds, à cauſe qu'il a la hure plus longue: & quand il arriue dedans les champs ſemez, il ſuit volontiers vn rayon, nazillant tout le long du ſeillon, tant qu'il ſoit au bout: que ne fait le pourceau priué, car il ne fait ſes boutis tant profonds, & ne les ſuit pas, comme fait le ſanglier : mais en fait vn en vn endroit, l'autre plus loing, en trauerſant les ſeillons, ſans que les boutis ſentretiennent l'vn auec l'autre. D'auantage quand les ſangliers vont au grain, ils abbatent les bleds tout en rond, les pourceaux priuez non.

Differēce entre le maſle ſanglier & la femelle.

La difference d'entre le maſle ſanglier, & la femelle, eſt telle : le maſle eſlargiſt plus les iambes de derriere, en marchant, que la femelle, & communément met la trace de derriere ſur le bort de celle de deuant par dehors, à cauſe des entrecuiſſes, & des ſuittes, qui leur font eſlargir les iambes de derriere : ce que les femelles ne font pas, car elles ſont vuides entre les cuiſſes, qui les cauſe marcher plus eſtroit. La femelle ne fait pas ſi bon talon qu'vn ſanglier, & a les ongles plus lōgs & agus deuāt, & plus ouuerts: les traces & ſolles de derriere plus eſtroittes que celles du maſle.

La demeure du ſanglier. *Chap. 30.*

Demeure du ſanglier.

LE ſanglier n'à certaine demeure, auſsi dit on que il n'eſt qu'vn hoſte, parce qu'il ne fait que courir de foreſt, & bois en autre: toutesfois il ſe delecte fort de demeurer au païs & lieu ou il à eſté né: tellemēt que ſ'il eſt chaſſé par les chiēs, de quelque buiſſon ou foreſt : il fuïra touſiours ſans ſ'arreſter, iuſques à ce qu'il ſoit au païs ou a eſté né, duquel il eſtoit venu: la ou il eſtime ſa ſauuegarde, & le refuge de ſa force : on le troue auſsi le plus ſouuent en païs ou il y a de la noyzille, & de la faine, car il ſe delecte de telle paſture, plus que de gland.

La prinſe du ſanglier. *Chap. 31.*

Chaſſe du ſanglier.
Sāgliers, meurtriers des chiens

OR quand à la chaſſe du ſanglier, elle requiert pluſtoſt forces d'hommes que de chiens, parce que les ſangliers ſont vrais meurtriers des chiens : lon peut toutesfois vſer des chiens, mais auec telle prudēce que les piqueurs ſoyēt

touſiours

tousiours meslez parmy eux, en pressant le sanglier, le plus fort qu'ils pourront, car quand il se voit chargé des chiens & des piqueurs, de premiere arriuee qui le presse bien fort, il festonne & pert le cueur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, est contraint de fuïr & dresser païs: faut aussi alors lascher quelques chiens de relais, non des ieunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les premiers, & dõner plus grãde suitte au sanglier: & ne faut craindre qu'il donne le chauge ou vse de quelque ruze, d'autant qu'il est pesant, & que les chiens le suiuent de pres: or quand apres longue course les piqueurs voyent que le sanglier rend les abbais [ce qu'il ne fait, qu'il ne soit grandement forcé] ils doiuent incontinent le plus secrettement qu'ils pourront, l'enuironner, & aller tout d'vne course droit à luy tenant l'espee à la main, & ne faillir de le tuer: ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroyent dedans la hure, mais faut qu'ils leuent la main haute, & frappant les coups d'espee en plongeant, se donnant garde de frapper le sanglier du costé de leur cheual, plustost de l'autre costé: car du costé que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit leur cheual.

Le sanglier ne donne point le chauge.

Le sanglier rendre les abbais.

Comme il faut tuer le sanglier.

LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaisir & profit de la chasse du lieure, & des chiens qui y sont requis. Chap. 32.

LA chasse du lieure est plus plaisante, de plus grand esprit & de moindres frais, non seulemẽt pour les gentils-hommes, mais aussi pour tous gents d'estat, que de nulle autre beste: d'autant qu'elle apporte mill' petits plaisirs & recreatiõs à toutes heures, & auec petits frais: sans estre en danger de plusieurs inconuenients, lesquels encourent souuentesfois ceux qui chassent au cerf ou sanglier: ioinct que lon ne pourroit que receuoir grand contentement & plaisir non petit, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, & les ruzes desquelles il vse pour se dessaire & sauuer des chiẽs

La chasse du lieure plus plaisante que toute autre.

qui le pourſuiuent. Nous permettons donc telle chaſſe à noſtre pere de famille, meſme voulons qu'il ſ'y exerce le plus ſouuent qu'il pourra, car elle ne luy pourroit apporter que plaiſir & profit.

Dreſſer les chiẽs de la chaſſe du lieure.

Or parce que ceſte chaſſe ſe conduit principalement à force de chiens, le gentil-homme qui en veut faire eſtat, & qui a vne ieune meute de chiens à dreſſer, doit obſeruer deux choſes principalement à les bien façonner. La premiere que du commencement il les accouſtume d'eſtre deſcouplez & de courir en toute ſorte de païs, à ſçauoir és plaines, és bois, taillis, bocages: car autrement ſi vous leur accouſtumez pour le commencement de chaſſer en vn lieu ſeulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & chãps: mais iront cercher les bois & taillis, où ils auront accouſtumé d'auoir plaiſir, & trouuer les lieures. L'autre eſt, qu'il ne faut iamais dreſſer les chiens à chaſſer les matinees, à cauſe de la rouſee, & fraiſcheur de la terre: mais pluſtoſt ſur le haut du iour, car ſi vous leur accouſtumez les fraiſcheurs, & qu'apres vous les vouliez faire chaſſer ſur le haut du iour, & qu'ils ſentiſſent quelque chaleur ou petit vent, ils ne voudroyent par apres aucunement chaſſer ne queſter.

Donc la vraye ſaiſon pour dreſſer les ieunes chiens à la chaſſe du lieure, eſt depuis Septembre iuſques en Decembre: parce que le temps eſt lors temperé, & auſsi que les ieunes lieures ſont ſots, & fort foibles de corps, ne ſçachant ny pouuant faire encores leurs ruzes & malices: de ſort qu'ils ſe font relancer pluſieurs fois deuant les chiens, leſquels y prennent plaiſir, & ſe dreſſent mieux qu'ils ne feroyent pas ſ'ils fuyoyẽt & ſ'eſloignoyent d'eux.

Les marques du bon lieure, du maſle & de la femelle: & de ſon giſte. *Chap. 33.*

OR combien qu'en la chaſſe du lieure le chaſſeur prend ce qu'il peut auoir, non pas ce qu'il peut trouuer, à cauſe de la legereté & ruzes infinies de ce petit beſtial, leſquelles le fruſtrẽt ſouuent du fruit de ſon labeur, toutesfois ſ'il eſt quel-

quesfois permis au chasseur, par vn bon heur de chasse, de choisir le meilleur lieure entre plusieurs, ou que le seigneur ne voulant perdre ses peines, ait enuoyé son veneur pour destourner le lieure, auant que de le chasser. Les marques d'vn bon & beau lieure & qui meritera d'estre chasse seront telles. Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui viandent sur les petits costaux, d'vne herbe nõmee poliot ou serpollet, sont beaucoup meilleurs que ceux qui se tiennent pres les eaux, & que les petits lieures rouges, qui sont du genre des connins: car ceux qui habitent les eaux sont communément ladres. Plus le masle vaut beaucoup mieux que la semelle.

Marques de bon & beau lieure.

Lieures habitãts les eaux, ladres.

Les marques de l'vn & de l'autre sont telles: le masle a cõmunémẽt ses crottes plus petites, plus seiches, plus aguillonnees au bout: la femelle les a grosses, rondes, & non si seiches que le masle: la femelle a le corsage plus gros, le masle moins: le masle en sortant de son giste a le derriere blanchastre comme s'il auoit esté plumé: le masle a les espaules rouges, ayant parmy quelques poils long: la teste plus courte & plus iouffue que la femelle, le poil & barbe des iouës long, les oreilles courtes, larges, & blanchastres: la femelle a la teste longue & estroitte, les oreilles grandes, le poil de dessus l'eschine d'vn gris, tirant sur le noir. Quand les chiens chassent la femelle elle ne fait que tournoyer au tour de son païs, passant sept ou huit fois par vn mesme lieu, sans se vouloir iamais arrester: le masle fait le contraire, car chassé des chiens, il va aucunesfois sept ou huit lieues loing de son giste.

Les marques du lieure masle & femelle.

Pour cognoistre le giste du lieure, faut obseruer sa nuit, car sur la nuit il se retire en son giste, non le matin à cause de la rosee: nõ sur le haut du iour à cause de la chaleur: plus faut regarder à ses traces, car la forme du pied du lieure est aguë, & faite à la semblance d'vne pointe de cousteau, ayant ses petits ongles fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venãt tousiours en appointissant par ce qu'il tient tousiours sa patte serree, en forme d'vne pointe de cousteau.

Giste du lieure.

La prinse du lieure. *Chap. 34.*

Vant à la chasse du lieure, la vraye saison pour le prendre auec les chiens courants, commence à la my Septembre & finist à la my Apuril, à cause des fleurs & vehementes chaleurs qui commencent à

Saison de prendre le lieure.

regner, qui oſtent aux chiẽs le ſentimẽt du lieure: ioinct qu'en ce temps la les lieures ſont ieunes & foibles: toutesfois il y a certains païs & ſaiſons ou les chiẽs n'ont aucun ſentimẽt des lieures: comme en hyuer, au païs des plaines, ou les terres ſont graſſes & fortes: par-ce que le lieure a la patte pleine de poil, & quand il fuit, la terre qui eſt graſſe ſe prent contre, laquelle il emporte auec le pied, qui oſte tout le ſentimẽt que les chiẽs en pourroyent auoir: & auſsi qu'aux plaines il n'y a branches, ny herbes ou il peut toucher du corps, non plus que dedans les chemins: ſemblablemẽt ne faut mener les chiens à la chaſſe en temps des gelees, car ils perdroyent les ongles, & ſe gaſteroyent les pieds, au cõtraire des lieures qui courent mieux en ce tẽps là qu'en vn autre, parce qu'ils ont les pieds fourrez.

Lieux ou les chiẽs n'ôt point de ſentiment.

Le premier point de prendre le lieure, giſt à trouuer ſon giſte, & pour le trouuer faut regarder la ſaiſon ou lon eſt, & le tẽps qu'il fait, car ſi c'eſt au Printemps, ou Eſté, les lieures ne giſtent pas au fort, à cauſe des fourmis, ſerpens & laiſards, qui les chaſſent des forts, alors ſont cõtraints de leur giſter dedãs les bleds, guerets & lieux foibles. En hyuer ils font le contraire, car ils ſe giſtent en quelques gros halliers ou forts, principalement quand les vents de Galerne & de Hautain regnent, leſquels ils craignent grandement. Or donc ſelon le temps & lieu où lon verra que les lieures ſeront au giſte, faudra dreſſer les chiens pour aller aſſaillir le lieure dedans ſon giſte, & quãd ſera lãcé, les piqueurs [qui ne doiuent paſſer le nõbre de trois] doiuẽt exciter les chiens à le ſuiure ſans beaucoup crier, ny les forhuer, de crainte de les eſchauffer par trop, qui ſeroit cauſe qu'ils outrepaſſeroyent les erres, & ne tiendroyent le droit.

Trouuer le giſte, premier poĩt de prẽdre lieure

Mais ce pendant faut qu'ils ſe donnent garde des ruzes du lieure, leſquelles ſont diuerſes: aucunesfois comme en temps de pluie, le lieure fuit plus les voyes & grands chemins, qu'en autre tẽps, & ſi il arriue à quelque bois taillis il n'entre pas dedans, mais ſe relaiſſe au bort, & laiſſe paſſer les chiẽs: puis quãd ils ſont outrepaſſez, il ſen retourne ſur ſes meſmes pas, par ou il ſera venu, au païs ou il aura eſté pouſſé, par-ce qu'il ne veut pas entrer dedãs les forts, à cauſe de l'humidité qui eſt parmy les bois. A telles ruzes le piqueur doit demeurer à cẽt pas pres du bois, par ou le lieure ſera venu, car il ne faudra point à le voir retourner ſur ſes pas droit à luy: & pourra à l'heure rappeller ſes chiẽs. Le piqueur auſsi regardera ſi c'eſt vn maſle ou

Ruzes du lieure

femelle, & ſi l'eſt nourry au païs, ou ſi l'eſt de paſſage, car ſi l'eſt de paſſage & nõ du païs, il aura fait ſon giſte au couuert, & endurera d'eſtre relancé des chiẽs deux ou trois fois aupres de ſon giſte : car c'eſt vne choſe certaine qu'vn lieure nourry au païs, & principalement la femelle, ſi le piqueur regarde le premier païs & cerne qu'il prendra la premiere fois au partir du giſte, eſtant deuant les chiens, tous les autres qu'il fera tout le iour ſeront par meſmes lieux, & ſeront par meſmes paſſees & muſſes: ſi ce n'eſt quelque lieure maſle qui fuſt venu de loing, ou bien que les chiens l'euſſent ſi mal mené & laſſé qu'il fuſt contraint d'abandonner ſon païs : ce qu'ils font volontiers quand ils ont eſté chaſſez deux heures ſans deffaut.

Au commencement que les chiens chaſſent les lieures, ils ne font que tournoyer, paſſant cinq ou ſix fois par vn lieu, & ſur leurs meſmes pas. Et faut entendre que ſi les chiens courants faillent à prendre vn lieure vn iour, le piqueur peut bien regarder le païs, & les lieux par où il aura paſſé, car ſi vne autre fois il retourne, & que les chiens le chaſſent, il paſſera par meſmes lieux, & fera meſmes ruzes qu'il aura faites le iour qu'il ſe ſera ſauué, & par ce moyẽ pourra cognoiſtre ſa malice, & le païs où il voudra aller: & beaucoup aider à ſes chiẽs.

Aucuns lieures dés qu'ils oyent la trompe, ils ſe leuent de leur giſte, & vont ſe ietter en quelque riuiere, ou eſtang: alors les faut faire ſortir de l'eau, le mieux qu'il ſera poſsible, & faire tenir les chiens preſts pour le prendre au paſſage.

Les femelles font leurs ruzes plus courtes & plus ſouuent que les maſles, ce q̃ les chiens n'ayment pas: parce qu'il faſche à chiens vigoureux & de cueur, de tournoyer ſi ſouuent, d'autant qu'ils deſirent vne beſte qui fuye deuant eux pour courir à leur force. A tels lieures qui ruzent ſi ſouuent, il eſt requis de faire les cernes grans, à fin d'enclorre toutes leurs ruzes, & n'en trouuer que la ſortie : ce faiſant on abbrege bien leur force, & les contraint-on de ne ruzer plus.

Il y a auſsi d'aucuns lieures qui fuyent les chemins & voyes, deſquels les chiens ne peuuent auoir ſentimẽt, à cauſe qu'il n'y a branche, herbe, n'aucune humidité où ils puiſſent toucher du corps, par ou les chiens en puiſſent aſſentir, ainſi qu'ils feroyent ſi ils eſtoyent en autres lieux couuerts, comme bois, bleds, & autres fraiſcheurs, & principalement quand ils font leur viandy en quelque bled verd, par-ce qu'ils repoſent

leur corps en vn lieu. Quand le piqueur trouuera tels lieures, & qu'il verra le defaut de ses chiens en vn chemin, il les doit pousser outre tout le long du chemin, les suyuant tousiours iusques à ce que les chiens en trouuent la sortie, ou bien qu'il ait trouué vne petite valee ou fraischeur par le milieu du chemin, où les chiens en pensent auoir sentiment. Et luy mesme doit mettre pied à terre, pour regarder en la poudre s'il cognoistra point quelques traces de lieure, telles qu'auons descrites cy deuant.

Le lieure fait milles autres ruzes, ausquelles en general, pourra obuier soigneusement le piqueur caut & fin, si dés qu'il aura veu faire le premier cerne à vn lieure, & qu'il a eu cognoissance du païs qu'il tient en ses fuites, il va gaigner le deuant pour le voir à veuë, & en cest endroit excite ses chiẽs ausquels fera prendre de grands cernes, pour enuelopper dedans toutes les ruzes & malices des lieures.

Les lieures viuẽt sept ans.

Les lieures ne viuent que sept ans pour le plus, & principalement les masles. Ils ont ceste malice que si le masle & la femelle sont accompagnez ensemble en vn païs, iamais n'y laisseront demeurer autres lieures estranges, s'ils peuuent, si ce n'estoyent ceux qu'ils ont engendrez: & pource lon dit, Tant plus on chasse en vn païs, & plus on y treuue de lieures, parce que ceux des autres païs y viennent.

Tant plus on chasse en vn païs & tant plus y a de lieures.

Curee du lieure pour les chiens.

Le lieure prins, sera bon d'en faire curee aux chiens, pour les resiouïr & donner courage d'y chasser par apres: la curee se peut faire, ou auec pain, fourmage, & autres friandises, le tout mis dedans le corps du lieure, à fin de l'arrouser & brunir de sang, puis estendu sur l'herbe nette. Pour la seconde curee comme pour vn banquet plus celebre: si lon a prins quantité de lieures, sera bon d'en escorcher vn & luy oster le poulmõ, puis ietter le lieure au milieu des chiens & leur laisser manger: & apres qu'ils auront mangé, leur donner du pain, de crainte qu'ils ayent mal au cueur, & qu'ils rendent leur gorge, parce que la chair du lieure leur est contraire: aussi quand le chien qui aura apprins à courir au lieure, sera addonné à la chasse du cerf, n'aura plus garde de chasser au lieure, parce qu'il aura trouué la venaison du cerf beaucoup meilleure que celle du lieure.

LA CHASSE DV REgnard & Tesson.

Le profit de la chasse du Regnard & du Tesson. Chap. 35.

LA chasse des regnards & tessons n'apporte aucũ plaisir non plus que de profit aux chasseurs : i'entends profit quant a la viande : car la chair de regnard, encor moins celle de tesson, n'est aucunement plaisante à manger, d'autant qu'elle a vn goust fade, vireux, & agreste, combien que Galien en quelque passage à voulu dire que la chair du regnard est de pareille faculté & vertu que celle du lieure: toutesfois en vn autre lieu, cõme voulant retracter son opinion, à dit que le regnard est de mesme temperament que le chien : bien est vray que d'aucunes gens rustiques, n'ayants posible commodité d'autre viãde, ne viueut d'autre chair que de regnard : non toutesfois en autre temps qu'en Automne: parce qu'en ce temps, le regnard ne se nourrit d'autre pasture que de raisins, à raison dequoy sa chair peut acquerir quelque bonté. Qu'oy qu'en soit si en la prinse du regnard & du tesson y a quelque profit, il n'est autre sinon par-ce qu'ils mangent la volaille, & font la guerre aux connins de garenne : ioinct aussi que les medecins font grand cas du poulmon de regnard, pour les pulmoniques & asthmatiques : de sa graisse pour la douleur des nerfs : de son sang pour le calcul : de l'huile ou aura bouilly le corps entier du regnard mort ou vif, pour toutes douleurs de ioinctures: des parties genitales du regnard, contre le calcul.

La chair du regnard est fade.

En quel temps est bõne la chair du regnard.

Le profit qu'apporte le corps du regnard à l'vsage de medecine.

Deux sortes de Regnards & de Tessons. Chap. 36.

AVant qu'aller plus outre, il y a deux sortes de regnards, & deux sortes de tessons : à sçauoir grans regnards, & petits goupils: tessons porchins & chenins. Les deux sortes de regnards sont assez cogneuës: les tessons porchins & chenins: sont aucunement dif-

Tessons, porchins & chenins.

ferents : car les porchins ſont plus blanchaſtres, & ont le poil de deſſus le nez & de deſſous la gorge beaucoup plus blanc que n'ont pas les chenins, le corſage vn peu plus grãd, la teſte & le nez plus gros. Les porchins au ſortir de leurs terres, ils ſont volontiers leur fiante: & ne la font iamais qu'il ne ſacent vn petit trou auec le bout du nez, ou bien auec l'ongle, puis fiantent dedans: les chenins ſont leur fiante bien loing de leur terrier : les porchins ſont communément leurs cauernes dedans le ſable & autres terres aiſees à mouuoir & en lieux deſcouuerts pour auoir la chaleur du ſoleil, dormans inceſſamment, auſsi ſont ils plus gras que les chenins : les chenins ſe tiennent dedans les fortes terres, ou dedans les rochers, faiſans leurs foſſes & cauernes plus profondes & eſtroittes que les porchins, toutesfois il n'y a pas tant de carrefours qu'en celles des porchins, d'autant qu'ils ne peuuent pas mouuoir les terres fortes & rochers comme les autres font le ſable & les terres mouuantes : les chenins ont la gorge, le nez, & les aureilles iaunaſtres comme la gorge d'vne martre, & ſont beaucoup plus noirs & plus hauts ſur iambes que les autres. Les deux eſpeces ne ſe tiennent enſemble, & viuent de toutes chairs, font grand dommage aux garennes, principalement aux petits lapereaux, qui ſont dedans les raboulieres, & ſont fort friands, plus de cochons & de pourceaux, que de toutes autres chairs : ils viuent de toutes ſortes de gibbiers, comme oyes, poulets, & leurs ſemblables : ils ſont de dure vie, & ont la peau fort 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 regnards, & ſouuent leur font la guerre.

Deux ſortes de baſſets pour courir les regnards & teſſons, & la maniere de les dreſſer.

Chap. 37.

Vant à la chaſſe des regnards & teſſons, elle ſe fait auec chiens de terre, autrement dits baſſets, leſquels ſont de deux eſpeces : les vns ont les iambes torſes, & ſont communément à court poil, les autres ont les iambes droites, à gros poil

poil, comme barbets : ceux qui les ont torſes coulent plus aiſémẽt en la terre que les autres, & ſont meilleurs pour les blereaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement, tenants mieux ſans ſortir. Ceux qui ont les iambes droites ſeruent à deux meſtiers, par-ce qu'ils courent ſur terre, comme chiens courants, & entrent de plus grand fureur & hardieſſe en terre que les autres, mais ils n'y demeurent pas ſi longuement, d'autant qu'ils ſe tourmentent à combatre les regnards & teſſons, ce qui les contraint d'en ſortir pour prendre l'air.

Or ſ'il aduient que le chaſſeur n'ait des baſſets tous dreſſez, il les pourra façonner en ceſte ſorte. On doit commencer à les dreſſer des l'aage de huit à dix mois, car ſi vn baſſet n'entre en terre à ſon an, à peine luy pourra on iamais faire entrer: & ne les ſaut rudoyer quand on les dreſſe, ne que les teſſons les bleſſent en terre d'autant que ſ'ils y eſtoyent battus ou outragez ils n'y voudroyent plus retourner: parquoy on ne doit iamais faire entrer les ieunes baſſets en terriers ou il y ait des vieux teſſons ou regnards, que premier ils ne ſoyẽt dreſſez, & qu'ils n'ayent leur an accomply. Encores faut il mettre touſiours vn vieil baſſet deuant eux, qui endurera la fureur des teſſons.

Comme il faut dreſſer des baſſets.

Or la voye plus commode pour les façonner eſt telle : en la ſaiſon que les regnards & teſſons ont leurs petits, il faut prendre tous les vieux baſſets, & les laiſſer aller en terre, puis alors qu'ils commenceront à abbayer, on doit tenir tous les ieunes aupres des pertuis vn à vn, de peur qu'ils ſe battent, & leur faire eſcouter les abbais. Apres que les vieux teſſons ou regnards ſeront pris, & qu'il n'y aura plus que les petits, faut prendre tous les vieux baſſets, & les coupler, puis laiſſer aller les ieunes, les hardiſſant en terre en criant, coule à luy baſſet, coule à luy, hou, prenez, prenez, & alors qu'ils tiendrõt quelque ieune teſſonneau ou regnardeau, il leur faut laiſſer eſtrangler dedans la tranchee ou pertuis, prenant bien garde que la terre ne tombe ſur eux, de peur qu'elle leur nuiſe: puis faudra porter tous les petits teſſonneaux ou regnardeaux au logis, & en faire fricaſſer les foyes & le ſang, auec du fourmage, & de la graiſſe, puis leur en faire curee, en leur monſtrant la teſte de leur gibbier.

Curee.

On les peut encor dreſſer en vne autre façon, à ſçauoir faut faire prendre des vieux regnards ou teſſons tous vifs, par

les vieux bassets, & auec tenailles propices à ce faire, les prendre, & leur coupper toute la maschouere de dessoubs, la ou sont fichez les grans crochets, & ne toucher point à celle de dessus, d'autant qu'elle monstrera tousiours la fureur de la beste, sans pouuoir blesser ne faire mal : apres faut faire des terriers en vn pré, lesquels doiuent estre assez larges, afin que les bassets ayent l'espace de se tourner, & entrer deux tout de front, puis couurir les terriers d'ais & de gazon : cela fait, on doit mettre le tesson dedans, & lascher tous les bassets ieunes & vieux, leur donnant courage, & les enhardissant comme à esté dit. Et quand ils aurōt assez abbayé, faut frapper sept ou huit coups de besche au costé, pour leur donner hardiesse quand on beschera : puis faudra leuer les ais à l'endroit ou sera le tesson & le prēdre auec tenailles, en le tuant deuant eux, ou bien le faire estrangler à quelque leurier, pour leur en faire curee. Et faut auoir du fourmage pour leur ietter soubdainement sur leur gibbier, quand il sera mort, & si d'auēture on ne vouloit rompre la maschouere de dessoubs du tesson, il luy faut coupper tous les crochets, & toutes les maistresses dents, de peur qu'il ne morde & face mal.

La maniere de prendre le Regnard. Chap. 38.

Vant à la chasse des regnards, elle est beaucoup plus facile que celle des tessons, principalement par-ce que depuis qu'ils sentent les bassets qui les abbayent, ils bouclent & sortent soubdainement dehors, excepté en la saison que les femelles ont leurs petits, lesquels ils ne veulent abandonner. Ils font volontiers leurs terriers en lieux mal-aisez à bescher, comme dedās des rochers, ou soubs quelques arbres, & n'ont qu'vne mere c'est à dire taniere, qui va fort loing, laquelle est fort estroitte : quand les bassets ont vne fois acculez les regnards, ils se deffendent 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 à ceste ruze que quand il se veoit acculé des chiens, il met sa queüe entre ses iambes, & pisse dessus, puis en arrouse les

chiens, & que quand les chiens sentent la puanteur de son vrine, ils se retirent & le laissent aller.

Vrine de regnard puante.

Si on prēd vne regnarde en la saison qu'elle est en amours, & qu'on luy couppe la nature, & le boyau qui la tient, auec ce les petits roignons, qui sont cause de l'engendrement qui est ce que les chastreux ostent aux chiennes quand ils les sennent, puis mettre le tout couppé par petits loppins, en quelque petit pot, tout chaudement & prendre du galbanum, & le mettre dedans, en meslant le tout ensemble, & couurir le pot, de peur que le tout sesuente, cela se pourra garder toute l'annee, qui seruira alors que lon voudra faire quelque trainee pour faire venir les regnards, en prenant du cuir, ou coüanne de lard, la mettant sur le gril, puis quand elle sera bien grillee, & toute chaude, il la faut tremper dedans le pot où est la nature de la regnarde, & le galbanum & en faire toutes les trainees: alors vous verrez que les regnards vous suiurōt par tout: mais il faut que celuy qui fera la trainee, frotte la semelle de ses souliers de bouze de vache, de crainte qu'ils ayent le vent de ses pieds. Voila comme il faut faire venir les regnards pour les prendre au piege, & pour les tuer au soir auec l'arbaleste. C'est vne chose certaine, que si on frotte vn basset de soulphre, ou d'huile de cade, & qu'on le face entrer en des terriers où il y ait des regnards, ou tessons, ils se remueront de là sans y retourner de deux ou trois mois. Faut aussi noter vne chose, que dés que les bassets tant ieunes que vieux, seront sortis des terriers de regnards ou tessons, il les faut lauer d'eau tiede auec du sauon, pour faire tomber la terre, qui sera meslee entre le poil & la peau, car autrement ils pourroyent deuenir galleux d'vne galle qui seroit fort difficille à guarir.

Maniere de prēdre le regnard sans chasse.

Bassets subiects à gales.

La maniere de prendre les tessons. Chap. 39.

Vant à la chasse des tessons, elle est plus difficile que celle des regnards, comme est dit, parce que leurs terriers sont profonds & estroits, ayants plusieurs meres & carrefours, pour ceste cause faut pour exercer telle chasse, auoir premierement cinq ou six hommes munis de besches, & instruments propres à besscher

la terre, puis demie douzaine de bons chiens baſſets pour le moins qui ayēt chacun vn collier au col, large de trois doigts & garny de ſonnettes, pour l'entreedes terriers, à fin que les teſſons ſacculent pluſtoſt, & auſsi que les colliers les garderont d'eſtre bleſſez. Et à l'heure qu'on verra les teſſons acculez, ou que les baſſets ſoyēt las, & hors d'haleine: ou bien que les ſonnettes fuſſent pleines de terre, il faudra prendre les Baſſets & leur oſter les colliers: mais au commencement ils ſeruent grandement, d'autant que le teſſon ſ'en accule pluſtoſt.

Or auant que laſcher les baſſets on doit regarder les terriers quels ils ſont, & le lieu où ils ſont ſituez, & là où ſont les acculs: car autrement on perdroit ſon temps, d'autant que ſi les terriers eſtoyent en pente de coſtaux, il eſt requis de mettre les baſſets par le deſſous deuers la vallee, à fin d'acculer les teſſons, ſur le haut du coſtau, là où les terriers ne ſont pas ſi profonds, pour les beſcher plus aiſément. Autrement ſi les terriers eſtoyent en vne motte, & qu'ils fuſſent tous ronds, la motte eſtant aſsiſe en lieu plat, il faut mattre les baſſets aux pertuis qui ſont les plus hauts ſur la ſommité de la motte: mais auant que de les laſcher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teſte des beſches ſur le haut des terriers, à fin de faire deſloger les teſſons du milieu d'iceux, pour les faire deſcendre aux acculs, qui ſont au bas de la motte. On doit touſiours laſcher à l'entree deux ou trois baſſets, à fin qu'en leur fureur ils puiſſent esbranler & departir les teſſons, qui ſeront enſemble, & les chaſſer aux acculs. Ils ont vne malice de ſe faire abbayer aux carrefours de leur cauerne, & tiennent fort en tels lieux contre les baſſets, alors qu'on voit qu'ils ſont aux abbais en tels endroits, il eſt requis frapper deux ou trois coups de beſche, & ſ'ils ne veulent deſloger pour cela, il faut ſoudainement les decſouurir auec vne tariere: & alors qu'on verra qu'ils ſeront à l'accul, on ne doit pas percer au droit de la voix du baſſet, pour-autant que ſi lon perçoit droit ſur eux, ils retourneroyent dedans les grāds carrefours & cauernes, & feroyent tort aux chiens, à ceſte cauſe il faut percer au droit de la voix du baſſet, auec vne tariere ronde, car elle enleue ſa terre ſans qu'elle tombe dedans, puis mettre ſoudainement vne tariere platte dans le pertuis du rond, à fin qu'il ferme la mere tout au trauers de peur que le teſſon recule ſur le chien: & ſ'il eſt poſsible d'enfermer le

chien par le derriere de la tariere, il ſeroit fort bon, car ſi c'eſtoit par le deuant, les teſſons le pourroyent battre & rudoyer: parce qu'aucunesfois il ſ'en trouue en vn accul ſix ou ſept, qui pourroyent battre & rebuter le chien. Quand la mere eſt fermee de la tariere platte, il faut faire ſoudainement la tranchee auec les beſches & paelles, à fin d'auoir eſpace pour ranger vn homme dedans: & à l'heure laiſſer entrer les baſſets en la tranchee, & les faire abbayer en ce lieu là où on peut voir batailles & aſſauts de toutes façons. Il ſe faut donner garde que les teſſons ne ſe couurent de terre, ce qu'ils font volontiers quand ils ſont acculez, tellement que les baſſets ſont aucunesfois deſſus, & ne ſçauent où ils ſont allez. Puis quand on a deſcouuert leur fort, les faut tirer dehors auec tenailles, non pas par le corps, mais par les maſchoires de deſſous: car ſi vous les prenez par le corps, ils peuuent bleſſer les chiens: ſi par la maſchoire de deſſus, on leur pourra bleſſer le nez, qu'ils ont tendre, & les ayans bleſſez tãt ſoit peu, meurent incontinent. Quand ils ſeront tirez dehors, les faut mettre en vn ſac, puis les porter en quelque court, ou iardin renfermé de murailles, pour les faire chaſſer aux petits baſſets, mais cependant muniſſez voz iambes de quelques bottes, car quand ils ſont eſchauffez ils viennent aſſaillir les hommes, comme fait vn ſanglier, tellement que ſouuentesfois emportent le lopin de la chauſſe voire iuſques à la chair qui eſt par deſſous.

LA CHASSE DV CONNIN.

Chap. 40.

ASſez amplement nous auons parlé du connin au traitté de la garenne, duquel la chaſſe eſt profitable, non ſeulement pour la viande qui en eſt fort bonne, mais auſsi pour le dommage que ce petit beſtial apporte aux grains, arbres, & herbes, tellement que Strabo fait mention, que d'aucuns peuples furent contraints du regne de Tiberius & Auguſtus, enuoyer des legats aux Romains pour auoir aide contre les importunitez & dommages que leur païs receuoit de l'affluence de ce petit beſtial.

Nous auons fait deux ſortes de connins au traité de la garenne, les vns de clappier, les autres de garenne: ceux de clap-

pier ſont faciles à chaſſer d'autant qu'ils ſont priuez : ceux de garenne ſont quelque peu plus difficiles à prendre, pour leur naturel plus ſauuage : la façon de les chaſſer principalement eſt de deux ſortes, toutes deux aſſez cogneuës : ou auec les filets, ou auec le furet: quant au furet on le iette dans la tanniere des connins, pour leur faire la guerrs, duquel eſtonnez & intimidez ſortent incontinent hors de leur tanniere, & tombent en des filets que lon aura tendu à l'entree de leur terrier: quelquesfois le furet les eſtrangle là dedans, à raiſon dequoy ſont cauſe ſouuentesfois de la longue attente que font les chaſſeurs.

LA CHASSE AVX OYSEAVX.

Que les anciens n'ont tenu compte de la chaſſe aux oyſeaux. Chap. 41.

LA chaſſe aux oyſeaux n'à pas eſté beaucoup approuuee ny receuë des anciens, pour le peu d'exercice qui y eſt : parce qu'ils ne priſoyent aucune façon de chaſſer ou le corps ne print quelque exercice pour eſtre rendu par apres plus agile & plus dextre à traitter choſe de plus grande importance: auſsi ne trouuons nous aucune mention faite de la chaſſe aux oyſeaux dans les liures des anciens, comme d'Ariſtote, ou de Pline, qui ne ſemble rien auoir ignoré pour la varieté de ſes eſcripts : ny meſme de la fauconnerie qui eſt vne chaſſe d'oyſeaux la plus noble de toutes: pour cela toutesfois les hommes de noſtre temps n'ont laiſſé à mettre en vſage pluſieurs manieres de chaſſer aux oyſeaux, comme auec oiſeaux de proye, qui eſt la plus excellente de toutes, aux rets, aux fillets, à la tõnelle, au feu, aux las, à la glux, à l'arbaleſte, à l'arc, à la naſſe, à la planche, à la paſſee, à la pipee, au ſcapel, à la corneille, à la clache, au reel ou couuertoit, à la main & pluſieurs autres façons, qui ſont aſſez cogneuës aux oyſelleurs: nous parlerons premierement de la fauconnerie.

LA FAVCONNERIE.

Que ceſt que fauconnerie. *Chap. 42.*

IL eſt certain que la ſcience de faucõnerie a eſté miſe en art depuis peu de temps, comme auons dit: les autheurs anciens, comme Ariſtote & Pline, admirateurs des choſes hautaines & inueſtigateurs diligẽts de toutes choſes, n'euſſent laiſſé en arriere ſi grand induſtrie de ſçauoir de l'homme, de leurrer & appriuoiſer les oiſeaux de proye, qu'ils ne l'euſſent eſcrit, ſi elle euſt eſté lors en vſage. Car c'eſt merueille de voir vn oiſeau qui a eſté ſauuage ia appriuoiſé, foudre du ciel, retourner ſur le poing de ſon maiſtre, aller cercher les autres oiſeaux iuſques aux nues pour les tuer, meſme faire la guerre aux oiſeaux aquatiques & terreſtres, & prendre d'aucunes beſtes à quatre pieds, comme lieure, lappins & connins: ceſte ſcience eſt maintenant tant ennoblie, que les grãds ſeigneurs ſe la ſont voulu dedier & reſeruer pour leur paſſetemps, & l'ont en telle eſtime en noſtre France, que le gentil-homme François eſt peu priſé des autres, qui eſt ignorant de ceſte ſcience, & de la venerie, comme de deux choſes des plus excellentes apres les armes. Fauconnerie eſt vn art recent.

Or fauconnerie comme c'eſt l'art & ſcience de leurrer & appriuoiſer les oiſeaux de proye ou de rapine, pour les faire voller aux autres oiſeaux tant aerez, terreſtres, qu'aquatiques: auſsi fauconnier eſt appelé celuy duquel l'eſtat & office eſt d'appriuoiſer tels oiſeaux: en quoy ſi voulõs regarder de pres au nom, ſemble à voir que les Frãçois modernes ayent ſuiuy l'appelation des anciens François & des Grecs: car tout ainſi comme les anciens François ont voulu que le Sacre, que les Grecs nommoyent Hierax, & les Latins Accipiter, fuſt le terme principal, deſſous lequel eſtoyent comprins tous oiſeaux de proye, combien que le Sacre François & Hierax Grec, ſoit vn nom ſpecial d'vn oiſeau de proye: auſsi les François de noſtre temps, ont fait que le faucon ſeroit le principal en ſon genre, & donneroit le nom vniuerſel, comme par maniere d'excellence à tous oiſeaux de proye: combien que faucon ſoit vn nom ſpecial d'vn oiſeau de proye: comme ſi lon vouloit dire faucon gentil, faucon pelerin, faucon de Tartarie,

faucon de Barbarie, faucon gerfaut, faucon sacré, faucon lanier, faucon punicien, & ainsi des autres.

Quels oyseaux sont bons pour la fauconnerie. *Chap. 43.*

OR il ne faut penser que tous oyseaux de proye ou de rapine seruent à la fauconnerie, mais seulement ceux qui sont hardis & de franc courage, & qui peuuent voler l'oyseau tant par les riuieres que par les champs, & d'iceux sont dix especes principales assez cognuës d'vn chacun, & pour la plus grand part familieres en France, à sçauoir, l'aigle, le vautour, l'autour, l'espreuier, le gerfaut, l'emerillon, le faucon, le lanier, le sacre, & l'obreau. Grande partie de ces oyseaux, excepté le vautour, ont communément les plumes de la queuë & des ailes beaucoup madrees. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & sont presque semblables les vns aux autres: car ils semblent n'estre differents qu'en grandeur: veu mesmement que leur couleur se change diuersement selon leur mue, qui fait qu'ils en sont appelez hargas, ou sors, tout ainsi qu'on fait des harangs enfumez surnommez sorets. Il y a grãde partie des oyseaux de proye, qui sont passagers, & ne sçauons bonnement de quels païs ils viennent, ny où ils s'en retournent, & en auons seulement la cognoissance par ceux qui les nous apportẽt d'Italie, d'Alemaigne & d'autres païs estrãges.

Or soit qu'on les nous apporte d'ailleurs, soit qu'ils soyẽt domestiques en noz païs, pour les appriuoiser & leurrer, premierement on ne les doit oster du nid, qu'ils ne soyent forts & se puissent tenir sur les pieds, puis les tenir sur vn bloc, ou vne perche, pour mieux demener leur pennage.

Nourriture des oyseaux de proye.

Il faut les paistre de chair viue le plus souuent qu'on pourra: car elle leur fera bon pennage. Toutesfois le past & chair bonne, outre l'ordinaire, est leur donner des cuisses, ou du col des poulles: les chairs froides leurs sont mauuaises: les chairs de beuf, de porc, & autres, leur sont de forte digestion: celle de mouton, de pigeõs, ou de petites irondelles, est meilleure: la chair de vache leur est mauuaise pour estre laxatiue, qui aduient par sa pesanteur, qui leur cause indigestion. Et s'il est necessité les paistre de grosse chair par faute de meilleure,

soit

ſoit temperee & lauee en eau tiede : ſi c'eſt en hyuer il la faudra eſpraindre : en Eſté il ne la faut lauer qu'en eau froide. La chair qu'on donne aux oyſeaux, ſoit ſans graiſſe, nerfs, ne veines : & ne les faut laiſſer manger leur ſaoul tout a la fois, mais par poſes, en les laiſſant repoſer en mangeant, & par fois leur muſſer la chair auant qu'ils ſoyent ſaouls, puis la leur rendre: mais qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire debatre. Auſsi eſt bon leur faire plumer petits oyſeaux, comme ils faiſoyent au bois, tous les ans, au commencement d'Automne: ſ'ils ſont trop gras il les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'Aloé meſlé auec la chair, qu'on leur donne à manger, mais ce pendant il les faudra nourrir de quelque bon paſt, vif & chaud, autrement on les mettroit trop bas, apres qu'ils auront eſté purgez les faudra preparer à la proye : & meſme quãd on les voudra faire chaſſer ne ſera point mauuais de leur mettre en la gueule des eſtouppes couuertes de chair, en forme de pilule & leur faire aualler au ſoir : afin qu'au matin ils reiettent icelle pilule auec pluſieurs excremẽts pituiteux, par ce moyen ſeront rẽdus plus ſains, plus appetiſſez, plus auides, plus legers & prompts à la proye. La chair de pourceau donnee chaudement auec vn peu d'Aloés fait laſcher & emutir l'oyſeau: mais il faut obſeruer, apres qu'il aura eſté purgé qu'õ le mette en lieu chaud, & le tenant ſur le poing le paiſtre de quelque oyſeau en vie : car alors il à les entrailles deſtrempees. On cognoiſtra qu'ils ſeront malades quand le fondemẽt leur enfle & deuient roux, les narilles auſsi & les yeux : voila la maniere de les leurrer & appriuoiſer en general, maintenant en particulier.

Oyſeaux de proye malades

Des oyſeaux de proye en particulier. *Chap. 44.*

LE vautour eſt le plus grand oyſeau de rapine, paſſager en Egypte, cogneu en ces païs, pluſtoſt par ſa peau & plumes, qu'autrement par ce que les pelletiers ont couſtume d'en faire pelices pour mettre ſur l'eſtomach : on les peut nourrir de tripailles, charongnes & vuidanges de beſtes, auſsi lon dit que couſtumierement ils ſuiuent les camps à cauſe des corps morts, ils ne peuuent vo-

Vautour.

ler de terre, qu'ils n'ayent premierement prins auantage en courant ou bien qu'ils se partent de dessus vne grosse butte.

Aigle. L'aigle est appelée roy des oyseaux, difficile à appriuoiser du sauuage, parce qu'elle est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage ou ailleurs. Parquoy qui la veut auoir bonne, il la faut prendre au nid & l'appriuoiser auec chiens courants, à fin qu'alants à la chasse, elle vole & suiue les chiens, lesquels ayants leué le lieure, regnard, cheureul, ou autre telle beste, l'aigle descende dessus pour l'arrester: on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & principalement des bestes qu'elle aura prins à la chasse.

Espriuier & autour. L'espreuier & l'autour ne different d'autre chose qu'en grandeur, & sont de deux sortes niais & ramage: on les appriuoise les tenant bien longuement & souuent sur la main, & principalement à l'aube du iour: on leur donnera à manger deux fois le iour, ou vne fois, principalement quand le lendemain on les voudra faire voler: car alors l'espreuier doit estre affamé, à fin qu'il prenne mieux sa proye: leur nourriture doit estre de bonnes chairs, specialement d'oyseaux & de mouton à fin qu'ils soyent bien gras: l'espreuier est facile à laisser son maistre, & pour obuier à ce, faut que le maistre garde de le blesser, & ne luy contredire en rien, car il est desdaigneux: quand il ira voler, il ne le doit point laisser aller trop loing, d'autant que quand il ne peut attraper l'oyseau qui vole, il s'en va par indignation & monte sur vn arbre sans vouloir retourner à son maistre: ne le doit trauailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prendre, & luy donner de sa proye à manger, à fin qu'il sente ce que sa proye luy a valu, & qu'il soit enflambé de volontiers voler: les oyseaux qu'il prend sont perdrix, cailles, estourneaux, merles & autres semblables: sera soigneux de le guarir quand il sera malade: s'il a la fieure apres long trauail ou à raison d'autres accidents, le faut mettre en lieux frais sur perches enueloppees de drappeaux mouillez, & les nourrir peu & souuent de chair de petits poullets trempee premierement en eau où aura trempé semence de courges ou de concombres: s'il est refroidy le faut tenir chaudement, & le nourrir de chair de poullet masle ou de pigeons trempez en vin, ou en decoction de sauge, mariolaine & autre semblable: s'il a des poux faut oindre sa perche auec ius de morelle, ou d'aluyne: s'il a des vers dans le

Maladies de l'espriuier.

Fiebure.

Poux.

corps, faut mettre sur leurs viandes fueilles de peschers : s'il a les gouttes à l'aile ou à la cuisse, faut luy tirer quelque goutte de sang de la veine qui est sous l'aile, ou dessous la cuisse : s'il est podagre faut oindre ses pieds auec ius de l'herbe nommee laicterolle, mesme la perche où il sera. Le faucon, cõme auons dit en l'art de fauconnerie, aucunesfois est vn mot general signifiant tous oyseaux de fauconnerie : aucunesfois special & en y a de diuerses sortes que ie laisse à distinguer à ceux qui ont traitté de la nature des oyseaux : quoy qu'il en soit, le faucon est le prince des oyseaux de rapine [i'entends quant au vol] pour son hardiesse & grand courage : & est de grand pris quand il a la teste ronde, & le sommet de la teste plein, le bec court & gros : les espaules amples, les pennes des ailes subtiles, les cuisses longues, & les iambes courtes & grosses, les pieds noirs, grands, & estendus. Pour l'appriuoiser le faut souuent tenir sur la main, nourrir d'ailes & de cuisses de poulles mouillees en l'eau, & mettre en lieu obscur, & quelquesfois leur presenter vn bassin plein d'eau où ils se puissent baigner, puis apres le bain les seicher au feu : on les accoustumera à chasser premierement petits oyseaux, puis moyẽs, par apres des grands, & ne faudra-on à leur donner curee des oyseaux qu'ils auront prins. Ils volent merueilleusement tost, & montent en haut en roüant, & regardant à bas, & où ils voyent la canne, l'oyson, la grue, le hairon, ils descendent comme vne sagette, les ailes closes, droit à l'oyseau, pour le desrompre à l'ongle de derriere, & s'ils faillent à le toucher, & qu'il fuye, voient soudainement apres, & s'ils ne peuuent l'attrapper, comme enflambez & courroucez volent si loing par apres qu'ils perdent leur maistre. Le faucon sur tous oyseaux de proye, est propre pour voler le hairon & tous autres oyseaux de riuiere. Ses maladies & leur guarison sont semblables à celles de l'espreuier. Gouttes. Podagre. Faucon.

L'hobreau apres l'esmerillon, est le moindre, quant à la corpulence, de tous les oyseaux de proye, il est de leurre non de poing : car il est du nombre de ceux qui volent haut, comme le faucon, le lanier & le sacre. Cest oyseau est assez cognu par tout, car il n'y a contree où les hobreaux ne suiuent les chasseurs, d'autant que le vray mestier du hobreau est de prẽdre sa proye des petits oysillons en volant, comme cocheuis, alouëttes : il a cela de particulier, qu'ayãt trouué les chasseurs, Hobreau.

il ne les suit que certaine espace de temps, quasi comme s'il auoit bornes limitees: car se departãt va trouuer la riue de son bois de haute fustaye, où il se tient & perche ordinairement.

Esmerillon. L'esmerillon est le plus petit oyseau de proye dont les fauconniers se seruent: il est de poing & non de leurre, cõbien qu'à vn besoin on le puisse leurrer: il ressemble si naïfuement le faucon qu'il ne semble differer sinon en grandeur: car il a mesmes gestes, mesmes plumages, & mesmes mœurs: il se hazarde contre les cailles & perdris, de tel courage, qu'il les suit souuentesfois iusques aux villes & villages.

Gerfaut. Le gerfaut est vn oyseau bien rare à voir, sinon és mains des fauconniers des grands seigneurs: & est de grande corpulence, de façon, qu'aucuns ont pensé que ce fust vne espece d'aigle: il est bon à tous vols, car il est hardy, & ne refuse iamais rien, toutesfois est plus difficile à appriuoiser & leurrer que nul autre oyseau de proye, d'autant qu'il est tant hagard & bizarre, que s'il n'a la main douce, & le maistre debonnaire, qui le traitte amiablement, il ne s'appriuoisera iamais.

Sacre. Le sacre est semblable au faucon quant à grandeur. oyseau propre pour le milan, toutesfois on le peut aussi dresser pour le gibbier & pour la campaigne, à prendre oyes sauuages, faisants, perdris, & à toute autre maniere de gibbier. Les grands seigneurs, qui veulent auoir plaisir du vol du milan, le font combattre au sacre, & pour le faire descendre (parce qu'il est coustumier de se tenir l'Esté fort haut en l'air) font tousiours porter vn duc sur le poing d'vn fauconnier, à qui ils pendent vne queuë de regnard au pied, & le laissans voler en quelque plaine, donne soudainement vouloir au milan de descendre: car quand le milan auise le duc, incontinent descẽd à terre, & se tient ioignant luy, ne luy demãdant autre chose sinon de le regarder: alors on lasche le sacre sur luy, mais se sentant leger, espere le gaigner à voler: parquoy il monte soudainemẽt contremont en tournoyãt, le plus haut qu'il peut, & là le cõbat est plaisant à voir: mais rien ne luy sert, car le sacre le rẽd vaincu, l'amenãt cõtre terre à force de coups qu'il lui dõne par dessus.

Lanier. Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le surnom de faucon, car il est appellé communément faucon lanier: il se trouue ordinairement en ces païs, & pource qu'il est de mœurs faciles, lon s'en sert communément à tous propos: les fauconniers voulants faire le lanier gruyer, le mettent

en vne chambre basse si obscure qu'il ne puisse voir aucune lumiere, sinon lors qu'ils luy baillent à manger, & aussi ne le tiennent sur le poing que de nuit. Et alors qu'ils sont prests de le faire voler, font feu en la chambre, pour l'eschauffer à fin de le baigner en pur vin : puis l'ayant essuyé, le font repaistre de ceruelle de geline : & se partants deuant le iour, celle part où est le gibbier, le iettét de loing à la grue, deslors qu'il commence à estre iour : & s'il ne prend pour ce iour-là, c'est tout vn : car les iours ensuiuants il sera bon, & principalement depuis la my Iuillet, iusques vers la fin d'Octobre. Encor apres la mue sera meilleur que parauant : mais il n'est bon en temps d'hyuer. Voila de la maniere de leurrer & appriuoiser les oyseaux de proye, tant en general qu'en particulier : reste maintenant que disions vn petit mot.

Faut entendre que tous oyseaux de proye seruent à voler ou aux riuieres, ou aux champs : desquels les vns volent de poing & prennent de rendon, qui sont l'autour, l'espreuier, le gerfaut, & l'esmerillon : les autres volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre, & le hobreau : les vns sont retirez & rappelez de leur vol en leur presentant le poing, les autres en leur presentant le leurre, c'est à dire, vn instrument qui est en façon de deux ailes d'oyseau accouplees ensemble, pendu à vne lesse, & vn esteuf ou crochet de corne au bout : & les oyseaux sont attirez par ce leurre, qu'ils pensent estre vne poulle viue. Les vns ne commencent la chasse, mais commencee par les chasseurs, l'acheuent, comme auons dit de l'aigle. Brefuement, les oyseaux ne semblent estre differents ensemble, sinon qu'ils ne volent indifferemmẽt tous oyseaux, mais vn chacun d'eux s'attache à l'oyseau, à la chasse duquel il est addonné, & non à d'autres. Et de toutes ces sortes de voler & de chasser tu en trouueras plus ample traitté en la particuliere description du naturel d'vn chacun oyseau de proye qu'auons faite. Leurrer.

Quelques autres manieres de chasser aux oyseaux. *Chap. 45.*

Pour prendre oyseaux à la pipee, vn hõme se doit cacher dãs vn buisson, & y mettre de la sueillee, & auec vn sifflet, piper & siffler cõtrefaisant vn oyseau qui est prins, ou qu'on prẽd. On doit prendre Chasser à la pipee.

vn passereau, & le faire crier en luy serrãt les ailes ou les pieds: lors les oyseaux viendront au secours, pensans q̃ le chathuant ou hibou [qu'on aura perché aupres retenu à vn laq] le tienne: & ayant mis des gluons sur les branches des arbres, les oyseaux qui viendront au secours se perchants, s'englueront.

Chasser à la passee.

Pour prendre pinsons à la passee, c'est à dire, au lieu où il y ait bonne passe de pinsons, faut enuirõner trois arbres (qu'on aura couppé, & apres planté en vne plaine peu loing l'vn de l'autre entre pied) de fueilles par bas cõme vne loge: & parmy iceux tendre vne corde attachee à vn baston, & supportee de l'autre costé d'vne forchette, laquelle tiendra à vn hõme loin de là, & en icelle pendront deux ou trois pinsons attachez: & faut mettre des gluons bien desliez sur lesdits arbres, & plus loing de là deux ou trois cages où seront des pinsons qui appelleront les passants, lesquels venants voir ceux qui sont pendus, ou és cages, s'englueront sur les arbres.

Chasser à la tõnelle.

Pour prendre perdris à la tonnelle, ou tõberel, faut qu'vn hõme soit derriere vne vache ou vn cheual de bois ou d'ozier peint, qu'il approchera en guise de vache ou de cheual, & cepẽdãt il laschera les filets sur les perdris: telle chasse est maintenant defendue.

Chasser au feu.

Pour prendre perdris & becaces de nuit au feu: faut allumer vne mesche de vieux drappeaux secs, mouillez en suif fondu, puis ployez ensemble en vne torche grosse cõme le bras, longue d'vn pied: puis faut estonner les perdris, à fin qu'en volant ils se mettent dans les filets desquels elles seront entourees.

Chasser à la main.

Pour prendre oyseau à la main faut espandre parmy quelque aire, grain ou mil trẽpé en lye de bon vin & ius de segue, puis seichez, dés que les oyseaux en auront mãgé ne pourront voler par apres, & les prẽdra lon à la main.

Prendre oyseau à l'arc.

Pour prendre oyseau à l'arc ou à l'arbaleste sur maisons, arbres, buttes: faut que l'arbalestier ait sagettes doubles forchees en la partie de deuant, quand il voudra prendre oyes ou autres grands oyseaux, par tout bien agues, qu'ils tranchent l'aisle ou le col qu'elles toucherõt, car la seule perceure commune de la sagette ne blesseroit pas tant l'oyseau qu'il peust demeurer là: mais s'en yroit percé & blessé, combien que possible il mourroit ailleurs.

Fin du sixiesme liure de la maison Rustique.

TABLE ALPHABETIQVE

sur les six liures de la maison Rustique : ou par la lettre a, faut entendre la premiere page du fueillet, par b, la seconde.

A.

Age de beuf 21.b
Aage de cerf, comme se cognoist, 140.a
Aage des cheuaux à cognoistre 30.a
Abbatures & foullures du cerf 140.a
Abbougrir 82.b
Abbreuuoirs nets 11.a
Gros abricots 63.b
Abricotiers 76.b
Ache de risee 91.a
Achept de beufs 21.b
Acheter paix 2.b
Achet seur 2.b
Aisles des coqs ou chappons ne sont à rongner 11.a
Aigle 153.b
Aigneaux malades 27.b
Aigreur de vin à remedier, 118.a,b
Aire a battre le grain 103.a
Allees autour du bois 124.b
Allees du iardin 45.b
Alleures de cerf 140.a
Amẽdemẽt premier, le meilleur 99.b
Amandes 86.a
Amandes ameres faites douces 73.b
Angeuin 9.b
Anguillieres 93.b
Apparier les beufs 22.a
Appentis pour les harnois du labour 7.b
Appetit à donner au beuf, 22.b
Appriuoiser les pigeons 20.b
Aquitaine fertile 5.b
Arbre chetif & menu 84.a
Arbre portant raisins & son fruit naturel 75.a
Arbre vieil deuenant sterile, 83.a versu 6. ante finem.
Arbres à planter 3.b
Arbres aquatiques 131.a
Arbres esclattez 84.a
Arbres fruitiers 125.a
Arbres sauuages d'où viennẽt 127.b
Grand ardeur du soleil nuisable 82.b
Arrousement de choux 39.b
Arrouser 81.a
L'arquebouse fait mourir le poisson 94.a
Asnes à labourer 101.a
Maladies de l'asne 33.b
Asparge peut croistre de la corne de mouton ou de belier 40.a
Assiette du bastiment 6.a
Assiette du parc 135.a

Asiette de la haironniere, 136.a
Attirer pigeons 20.b
Auãcer aux seruiteurs, inutile 9.a
Au cerf la biere, au sanglier le barbier 143.a
Aube 89.b
Auberges 63.b
Auiues 30.b
Aulne, arbre aquatique 131.a
Auuergne 3.a
Auuergnac 9.b

B.

BAignemẽt des œufs couuez 13.b
Baignolet 4.a
Barbeau 93.b
Barbes aux beufs 23.a
Barbets 28.b
Bar leduc 89.b
Bassets à dresser 149.a
Bassets subiects à gales 150.a
Bastardiere 2.a.7.b.61.b
Bastiment de la haironniere, 136.a
Bastiment petit, bien fourny vaut mieux que le somptueux mal fourny 6.a
Bastir en heurt 5.a
Beau lieu requiert neuf choses 129.a
Beausseron 9.b
Beausse 3.b
Beccasses 16.a
Belleuille sur sablon 4.a
Berger soit de bonne nature, 26.a
Bergerie quelle doit estre, 26.a
Bergers anciens 26.a
Bergers, inuenteurs d'astrologie 26.a
Bergeries & porcheries 7.a
Bestes a craindre pour les coulombiers 20.a
Bestioles dommageables, 55.a.b
Bestes a craindre pour les gelines 11.a
Bestes à laine, & le soing d'elles 25.b
Bestes, dont faut garder les cannes 16.a
Bestes qui mangent les poulles 12.b
Bestes de double vie 93.a
Beau regard 61.b
Beaussevray grenier de France 100.b
Descriptiõ de bon beuf 21.b
Beuf clochant 13.b
Beuf chastié, plus commode au labour q̃ le taureau 21.b
Beufs à labourer 21.b.101.a
Beufs à engraisser, pour vendre 24.a
Trois beufs ne labourent pas tant qu'vn bon cheual 21.a
Beurre 10.b
Biche 139.b
Bien commander 8.a
Bisner 110.a.b
Bled à remuer 103.b
Blesseure des sangliers, aux chiens 138.b
Boire beaucoup & ne s'enyurer point 116.a

Le

Le bois à en ſoy trois commoditez 129.b
Bois de Solongne 127.a
Bois blanc 131.b
Bon foin 90.a
Bleſſement de cueur 22.b
Bonne odeur és laictues 40.a
Bordelais 109.a.b
Bouc 28.b
Bouge pour la fermiere 6.b
Bourguignon 9.b
Bourguignon en vigne, 109.a.b
Boutteures 38.a
Boutis du ſanglier 144.a
Bracques 28.b
Brebis pouilleuſe 26.b
Breſſe 5.a
Brie 110.a
Briais 9.b
Briſe que c'eſt 22.a
Briſees 141.b
Brochet 93.b
Brochet, tyran d'eau douce, 93.b
Cõtre les brouillars 55.a.112.b
Broutement de cheure 51.a
Buffles ou beufs ſauuages, 24.a
Buffles à labourer 101.a

C.

CAilles farouches 19.a
Camelot de poil de cheure 27.b
Camomille faulſe 98.a
Cannart ayme à barbotter, 14.b
Cannes enſemble 16.b
Cannes à engraiſſer 16.a
Cãnes ſauuages enyurees, bõnes à pondre 16.a
Cannets d'eau 16.a
Cardes 40.b
Cardinal du bellay 51.b
Carnage à donner aux chiẽs, 137.b
Carpe 92.b
Carriers trompeurs 4.b
Cattarre de beuf 23.a
Cattarre des poulles 12.a
Caton agriculteur 1.b
Caues 7.a
Caue quelle doit eſtre 14.a
Celiers à vins & cydres 7.a
Cendres faites d'herbes 36.b
Cent ans à croiſtre: cent en eſtat, & cent à deſcroiſtre: au cheſne 134.b
Cercle 87.b
Cerf comme ſe doit cognoiſtre de ſon aage 139.b
Cerf mal mené 142.b
Cerf tué 143.a
En quel temps les cerfs muẽt les cornes 139.b
Ceremonie à mettre les œufs couuer 13.b
Ceriſes auancees 73.a
Ceriſes groſſes 74.a
Ceriſes iuſques à la Touſſaints 74.a
Ceriſes ſans noyau 71.b
Ceriſiers 77.a.81.a
Ceriſier enté en laurier 73.a
Cidre peré, cidre pommé, 87.b
Ciſternes 3.b
Citrõ & orẽge à garder 87.a

Citron rouge 52.a
Citrons de garde 52.b.86.a
Chaalons 3.a
Chair de caille laxatifue, &c. 19.a.b
Chair de paon meilleure que de la poulle d'Inde 18.a
Chair de poulles d'Indes fade & de dure digeſtion, 18.a
La chair du regnard eſt fade 148.a
Chambre du fermier 6.b
Chambre des ſeruiteurs 6.b
Champaigne 3.a.b
Champenois 9.b
Champart 6.b
Chãcres d'oreilles aux chiẽs, 138.b
Chapponner heſtoudeaux, 14.b
Chappons à engraiſſer 14.b
Chappon pour eſchauffer & conduire poullets 12.a
Chappons du Mans & Bretaigne 14.b
Chanter du ſemant 100.a
Charge du bouuier 21.a
Chartrain 9.a
Chaſtaignes 86.a
La chaſſe appartiẽt aux grãds ſeigneurs 139.a
Chaſſe du ſanglier 144.b
Chaſſer au feu 154.b
Chaſſer à la main 154.b
Chaſſer à la pipee 154.b
Chaſſer à la tonnelle 154.b
Chaſſer aux oyſeaux 2.a
La chaſſe du lieure plus plaiſante que toute autre 145.a
Chaſſe du ſanglier, dãgereuſe 143.b
Chaſtaignes 86.a
Chaſtaigner 79.b.124.a
Chaſteté 51.a.58.b
Change, c'eſt a dire ruſe de cerf 137.a
Chaux viſue, au pied de la vigne 108.a
Chemin és iardins 35.b
Chenil, la loge aux chiẽs 7.a
Cõtre les chenilles 55 b.113.a
Chemin aux chiens de chaſſe 137.b
Cheſne 124.a
Cheſne ou autre arbre verd en tout temps 72.b
Cheual trop eſchauffé 31.b
Cheuaux malades à traitter, 30.a
Cheual clochant 32.b
Cheual pouſsif 31.a
Signes de bonne cheure 28.a
Cheure de grande recommẽdation aux païs des montaignes 28.b
Cheure iamais n'eſt ſans fiebure 28.b
Cheureaux bien eſtimez 28.a
Cheute des pommes de l'arbre 85.b
Chien mut au cerf 141.a
Chiens de chaſſe de quatre ſortes, blancs, fauues, gris, noirs 137.a.b
Chiens de trois ſortes pour le cerf 141.a
Chiens de relais 141.a
Chien mort ou autre charogne miſe au pied de l'arbre,

82.b
Chois des complants de la vigne 107.a
Chois des mousches que lon veut acheter 57.b
Chois des mousches que lon amasse aux forests 58.a
Choux 36.b
Choux cabus 39.a
Choux communs 39.a
Choux és vignes, dommageables 113.a
Choux rouges 39.b
Choux tortus 39.a
Cognoissance de la retraitte du cerf 140.a.b
Cognoissance de medecine naturelle, necessaire à la fermiere 10.a
Coings à garder 86.a
Clefs principales de tout 8.b
Cloux & apostumes aux beufs 23.b
Col froissé au beuf 23.b
Colchicon 9.b
Colique des beufs 22.b
Colique du cheual 32.b
Colline pour bastir 4.a
Combat des iettons 60.a
Complant nouueauquel doit estre 108.b
Complants de la vigne, 107.a
Complexion de beuf à cognoistre 22.a
Commodité des fenestres, 4.a
Bon connin meurt tousiours en son terrier 121.a
Concombres & citrouilles, 37.b.45.a
Conclusion des façons de la vigne 111.a
Cõfitures de cerises, cormes, espine, vinette, verius 88.b
Cõfiture de noix vertes 88.a
Confiture de pesches, d'abricots, d'alberges 88.b
Cõfiture d'escorce d'orenge, citron, limon 87.b.88.a
Conseil d'Hesiode quant à la transuasation du vin 114.b
Contagion à euiter 27.a
Contentement 2.b
Contenter se faut de ce que Dieu & nature donne 3.a
Contre la morsure du serpẽt au beuf 23.b
Contre trop grande fertilité de l'arbre 85.a
Contre les limats & formis, 84.b
Coq 11.a.b
Cormes à garder 87.a
Cormier 80.a
Corne fendue au beuf 24.a
Coulliſſe de lattes. 20.a
Cornes de cerf quãd se muẽt 139.b.& 140.a
Cornoille 86.a
Correctiõ des fautes du beuf 22.a
Coulombier à peupler 20.a
Coulombier à pied 19.b
Courance de cheual 32.b
Courge amie des citrons 52.a
Courir terme sur terme 9.a
Courlis 16.a
Cours du ciel 38.a
Couuement d'œufs 13.b

Couuer d'oye 15.a
Couuoire à nourrir 13.b
Crapaut verdier 55 a
Croye & ardoise 5.a
Croissant de la lune 37.b.66.b
Croissement de plantes par humeur & chaleur 126.b
Cueillette 38.b
Cuisine, premier bastiment d'vne bõne maison 2.b.7.a
Cure de la bergerie 26.b
Curee aux chiens 143.a
Curee de leurier, pour les chiens 147.b
Curiosité trop grande, ruine des bons esprits 1.a
Cuuer les vins 113.b
Cygnes 16.a
Cylindre 100.a

D.

DAttier & palmier 79.b
Daucus 90.b
Daulphiné 3.a
Decrets, seures voyes d'acheter 2.b
Dedalus 46.a
Deffailläces de cueur au cheual 31.b
Demeure du sanglier 144.b
Demy pesche & demy noix, 71.b
Dents de cheuaux indices de l'aage 30.a
Dernier labeur 102.b
Desgouttement à oster 25.b
Despance, pour le boire 10.a. 114.a.116.b
Difference des chesnes 133.b
Difference du fruit, venant de semence & de rameau 63.a
Difference entre le sanglier masle & la femelle 144.b
Difference entre les sangliers & pourceaux priuez 144.a
Difference des pigeons 20.a
Difficulté d'vrine aux cheuaux 30.a
Diuersité de la generatiõ des mules & mulets 34.a
Diuersité du labour de la terre, selon la varieté des païs, 1.a
Diuersité de charruë 101.a
Diuersité de terre 97.a
Dixhuit cochons à nourrir à vne truie 25.a
Dompter le beuf 22.a
Douleurs de ventre au cheual 31.b
Dresser les chiens, pour la chasse du lieure 145.b
Duuet & plume de la volaille, nuit aux bestes cauallines 90.b
Durté de ventre au cheual, 31.b
Durté de ventre aux poulles, 12.a

E.

EAu à separer du vin 115.b
Eau du ciel à garder 3.b
S'il y à de l'eau au vin, 115.a
Eau en vinaigre 120.a
Election des graines 37.a
Empeschement de põdre aux

poulles à oster 11.a
Endroits aquatiques & marescageux 4.b
Engraisser chappons 14.b
Entendre le son de trompe aux chiens 139.a
Temps d'enter greffes 66.b. 72.b
Ente de pommier 71.b
Ente de quel arbre tient le plus 66.b
Enter en escusson. 67.a
En canon 71.a
En tronc ibidem
En saule. En couronne. En morcel. En scion ibid.
En perche 71.b
En germe ou en boutõ 70.b
Ente de perfiguier 73.b
Ente de pesche 71.b.73.b
Enter sur le sauuageau 67.a
Enter sur vn chou 66.b
Enter vigne sur vigne 72.a
Entes rompues 83.b
Enter vignes 111.b
Enture doit profiter la premiere annee 67.a
Entretien de beuf en santé, 23.a
Entree de la maison du pere de famille 7.a
Entrees aux iardins 7.b
Erables 133.a
Esbougeonner 111.a
Contre l'esclair 55.a
Esclorre des œufs sans chaleur de poulle 14.a
Escorchure du dos au cheual 31.b
Escorchure des pieds, aux chiens 138.b
Escrouelles 30.b
Escusson à cognoistre 70.b
Esmerillon 154.b
Esmondage d'arbres 127.a
Esmotter 100.a
Espargne pour le chauffage, & cendres 10.a
Espace & interualle entre les arbres 80.b
Espaule, retraitte au beuf, 23.b
Espinars 36.b
Espoullemẽt de poulles 11.a
Espriuier & vautour 153.b
Estable nette 10.b
Estables aux beufs 7.a
Estable à beufs, nette 21.a
Estables aux cheuaux 6.b
Estables à cheuaux, à tenir nets 29.b
Estalõ pour saillir 29.b.34.b
Estampes 3.a
Estang 2.a
Estang à curer 94.a
Estãgs de Nouë & de Gouuieux 93.b
Estangs renommez 93.b
Estat de sellier & mareschal, à cognoistre au chartier, 29.a
Excrements de l'estang 93.b
Exherber 100.b
Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer 126.b

F.

FAçon de treilles 36.a
Façõs au bois planté, deux 125.b.126.b

Façons de cultiuer terres labourables 98.b
Faire pieds neufs 29.a
Faisans & gelinottes mal aisez à appriuoiser 16.b
Faisans 7.a
Familiarité trop grande 8.b
Faucon 154.a
Fautes de beuf à chastier 22.a
Femme en ses mois, fait seicher & mourir les pompons 45.a
Femme mal versante de son corps 47.a
Femelles au paon 18.a
Fenestre dormante 20.a
Fenoil doux 48.a
Fermiere cognoissant' en medecine 10.a
Fermiers infideles 6.a
Ferme, metairie, heritage aux champs tout vn 1.b
la Fermiere tienne pied à boule 10.a
Fertilité des païs de France 5.b
Fien 6.a
Fien à serrer 99.b
Fien quel doit estre 99.b
Fien bon ou mauuais à la vigne 108.a
Fien diuers 99.a
rien plus cher q̃ le Fien 99.a
Fiente de pigeons 20.b
Fiente de pourceau malade, engendre la peste 21.a
Fieure aux beufs 23.a
Fieure du cheual 31.a
Figues blanches & rouges 74.a
Figues de couleur diuerse 50.b
Figues à garder vertes 86.b
Figues escrites 72.b
Figuier sterile 50.b
Figuier ne perdant son fruit 72.b
Fil aux arbres 84.a
Filles a tenir de court 10.a
Fin du temps à semer 102.a
Florable ou gallion 90.b
Foirad 109.b
Flascons & bouteilles 6.a
contre le Flux de ventre 86.a
Flux de ventre au beuf 23.a
Flux de ventre des poulles 12.a
Flux du sang au cheual 33.a
Foin 90.a
Foirre 103.a
Fonds de la terre aquatique 4.b
Fontaine 6.b
Force de bœufs à cognoistre 21.b
Forme de bastiment 6.a
Force de vin à oster 116.b
Forme de planter la vigne en Languedoc & Prouence 107.b
Forme és entes telle que lon veut 73.a
Formions 113.a
Fosses 81.b
Four du fermier 6.b
Fourmages 10.b
Fours à couuer œufs 13.a
Fouleurs de vin 113.b
contre les Fourmis 55.b
Fourmis à faire mourir 85.b

Frais de l'eſtang 94.a
Franc ozier 92.a
Franches meures tardiues & auancees 72.b
François 9.b
Frayouër du cerf 140 a
Freſlons 60.a
Freſnes 132.b,133.a
Froid contraire aux paons 17.b
Fromenteau 109.b
Fruit tardif 50.b
Fruit ſans fleurir 73.b
Fruit venant de l'ente, retient touſiours meilleure forme 63.a
Fruit venant du pepin 63.a
Fruits ayans la vertu de theriaque 73.a
Fruits colorez 72.a
Fruits laxatifs 72.a
Fruits montans contre-mont 85.b
Fruits odorans 72.a
Fuyars à attirer 20.a
Fumees du cerf 139.b
trop Fumer, mauuais 99.b
Fumer au decours, les terres labourables, & les prez en croiſſant 100.a
Fumer les vignes 110.a

G.

GAignage, metairie 1.b
Galle aux beufs 23.b
Galle du cheual 32.a
Galle, dartres, gratelles, rongnes aux chiens 138.a
Garde de peſches & autres fruits 89.a
Garde des fleurs & ſemences 38.b
Garde des racines 38.b
Garenne 2.a
Garenne, quel profit porte, 121.a
Gaſcogne 3.a
Gaſcon 9.b
Gelinier 7.a
Gelinier tenu net 11.a
Geneſt 49.a
Gerfaut 154.b
Germandree 90.b
Glãds à ſemer ou plãter 127.b
Gouëſt 109.b
Gouples, ſortes de regnards 148.a, vers la fin de la page.
Gourmandiſe d'oye 15.b
Gouſter le vin 114.b
Gouttes 154.a
Grain de formẽt choiſi 102.a
Graine de laictue 37.a
Graine de meurier 62.a
Graines difficiles à faire venir 37.b
Graines de limons, citrons, orenges, poucilles 63.b
Grange 103.a
Grandes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux 5.b
Grandeur d'arbres à conſiderer 80.b
Grange 7.b
Gratelle du mouton aux brebis 27.b
Grenade à garder 86.b
Grenade douce 74.b
Grenade rouge 74.b
Grenadier 52.b,73.b,80.a

Greniers 6.b
Grenier à fourment 103.b
contre les Grenouilles 56.a
contre la Gresle 55.a
Guerre entre les perdrix masles pour les femelles 19.a
Guiniers 81.a
Guindolier ou iuiubier 80.a

H.

HAye viue 35.a
Haïr le vin 117.a
Halebrans 16.a
Hannebanne mort aux oyes 15.b
Hannebanne nuit aux pourceaux 25.b
Hannetōs de trois ans en trois ans 124.a
Haster l'arbreà produire fruit 85.a
Habits rouges 101.a
Hargne du cheual 32.a
Heraclion 90.b
Herbes arrachees 84.a
Herbes fines 37.a
Herbes medecinales 37.a
Herbesmeschantes à extirper 126 a
Herbes tendres 38.a
Haironniere 2.a
Hestoudeaux à chapponner 14.b
Heurteure aux chiens 138.b
Hobreau 154.b
l'Homme ne veut point estre rudoyé 8.b
Houër premiere façon 110.b
Huille d'oliue pour aigreur de vin 119.a
Huille fait perdre la veuë au beuf 22.b
Humidité du temps à obseruer 38.a
Humidité de vin à corriger 115.a
Huis secret 8.b

I.

IAchere longue amaigrit la terre 36.b, 98 a
Ialouzie d'oyseau 98.a
Iardin à fleurs 1.b,45.a
Iardin aux bouquets 45.b
Iardin aux herbes de bonne senteur 45 b
Iardins du mesnage 1.b
Iardinages, & leurs diuisions 7.b
Iaunisse au cheual 31.b
Iaunisse des arbres 84.b
Ieusne aux beufs 22.a
Il n'est que le naturel en toutes choses 14 b
Il ne faut rien laisser dechoir pour peu que ce soit 6.a
Ilex 133.b
Impatience des femmes quāt à la couuee des poulles 13 b
Incommodité recompensee par commodité 3.a
Incōmodité du vent de Midy 5.b
Industrie du pere de famille 4.b
Inimitié entre la vigne,le vin, & le chou 39.b
Intention de l'auteur 97.b
Iours pour enter 67.a

Islettes

Iſlettes de Flandres 4.b
Iuchoirs & mõtoirs deſcrottez 11.a
Iugement de bonne eau 4.a
Iuiubier [nompas tuiubier] 62.b
Iument pour ſaillir 29.b

L.

LAbeur de cheuaux 100.b
Labeur de beuf n'eſt que par neceſsité 21.a
Labeur de l'hõme appriuoiſe tout 4.b
Labour de taureau n'eſt bon 24.a
Labeur de la treille, pareil à celuy de la vigne 36.a
Labour & art neceſſaire au pere de famille 2.b
Labour neceſſaire aux ieunes plantes 126.a
Labour en temps ſec n'eſt bõ 126.a
Labyrinthe ou Dedalús 37.a. 46.a
Laict 10 b
Laict clair nuict aux paon 17.b
Laict d'aſneſſe, ſingulier pour les tabides 33.b
Laictuë creſpeluë & pommee 39.b. 40.a
Lamproye poiſſon venimeux en la mer 93.b
Langayerie des pourceaux, 25.a
Lanier 154.b
remede à la Larme de la vigne 112.b
Laurier 49.a.80.b
Le couſt oſte le gouſt 3.b
Lepre des pourceaux 25.a
Leſſes du ſanglier 144.a
Sainct Leu de Serans 3.a
Leurre 154.b
Liëure des perches de la treille 36.a
Giſte du lieure 146.a
Lieures habitants les eaux, ladres 146.a
Les lieures viuent ſept ans, 147.b
Lieu de la retraitte du cerf, 140.a.b
Lieux à produire pierres 4.a
Lieux caillouex, propres a vignobles 3.b
Lieux ou les chiẽs n'ont point de ſentiment 146.b
Lieux ſablonneux 5.a
Contre les limaçons 55.b
Limiers 28.b
Limoſin 9.b
Liſette 113.a
Liury 4 a
Lis rouges 46.b
Loge des boucs 7.a
Loge aux canards 16.a
Loge des cheures 7.a
Loge des paons 17.a
Loge des truyes 7.a
Logis du fermier 6.b
Louuemont 89.b

M.

MAille en l'œil au beuf, 23.a
Maiſon Ruſtique ſe nom-

me diuerſement 1.b
Maiſon ſienne 2.b
Mal de teſte aux cheuaux 30.b
Mal des genciues & des dents aux cheuaux ibid.
Maladie de l'eſcorce de l'arbre 85.a
Maladies des brebis 26 b
Maladies des cheures 28.b
Maladies des chiens de chaſſe 138.a
Maladies de l'eſpriuier 153.b
Maladies des mouſches à miel 59.b
Maladies des mules & mulets 34.b
Maladies des oyes 16 a
Maladies des paons 17.b,18.a
Maladies des pourceaux 25 a
Maladies des poulles d'Inde 18.b
Malice du cerf 141.b
Manceau 9.b
Mangeaille aux beufs 22.b
Mãgeaille des pourceaux 24. b, Eſtable ibid. Engraiſſement ibid.
Mangeaille pour les poullets nouuellement eſclos 14.a
Mares 3.b,6.a
Marne 89.b
Maroutte 98.a
Marques de bon & beau lieure 146.a
Marques du lieure maſle & femelle ibid.
Maſle & femelle és cheſnes 134.a
Maſle & femelle és ormes 132.b
S. Mathurin de l'archant 3.a
Mauuais vigneron 108.a
Medeciner les pourceaux 25.b
Medecines pour les poulles 12.a
Melons 37.b
Memoire d'oye 15.a
Mergotte à planter 107.b
Merueilleuſe choſe, entour l'oliuier 51.a
contre les Meſiraignes 113.a
Meſlier 109.b
Meſnager nul ſi bon que ſoy meſme 5.b
Meſure de grain à ſemer 102.a
Metairie, ferme, gaignage, tout vn 1.b
Meurier 78.b
Meures à garder 87.a
Meures blanches 73.a
Mœurs des mouſches à miel 58.b
Miel à recueillir 60.a
faire Miel & cire 60.b
Moitié poires, moitié pommes 74.b
Montfort la-morry 90.a
Morceau de fer cõtre le tonnerre 13.a
Mouſt bien toſt rendu raſsis 115.b
Morfonture aux chiens 138.b
Morſure de beſte venimeuſe 12.b
Morſure des chiens ou loups enragez 138.a
Morſure du frellon 23.b

Morſure du ſanglier dangereuſe 143.b
Morſure de ſerpent 23.b
Morſure de vipere 33.a du chien enragé ibid.
Mort bois à l'arbre, à oſter 82.b
Morue de la brebis 27.a
Mouſches à miel 2.a,56.a
contre les Mouſcherons 55.b
Mouſſe de l'arbre 82.b
Mouſt commençant à aigrir, à corriger 115.b
Mouſt comment ſe purge 115.a
le Mouſt comme ne ſ'eſpandra en bouillant ibid.
Pour auoir mouſt toute l'annee ibid.
Bon mulet mauuaiſe beſte 101.a
Mulet profitable 34.a
Mulets à labourer 101.a
Mulets d'Auuergne 21.a,94.a
Murailles de la court 6.b
Muſcadet 73.b, 109.b

N

NAttes 103.a
Nature de la paonneſſe 17.b
Nature des coins maligne 86.b
Nature n'eſt iamais oyſeuſe 98.a
Naturel de la terre, à cognoiſtre 5.a
Le Naturel paſſe en toutes choſes 14.b
Naueaux 36.b
Ne faut point laiſſer perdre vn poulce de terre 9.a
Neceſsité engendre artifice 3.a
Neceſsitez à fournir 9.a
Nefflier 78.a
Neffles à garder 86.b
Neffles douces 74.a
Neffles ſans pierres & douces 72.a
Negrier 109.a
Neraut ibid.
Neuf choſes requiſes à vn beau lieu 129.a
Nielle 55.a
Noiſilles 63.b
Noiſilliers 76.b
Noix à garder entieres 86.b
Noix, prunes, & amãdes groſſes 72.b
Nõbre impair és œufs à couuer 13.a
Normand 9.b
Nourriture des beſtes ſauuages 135.a
Nourriture des chiens de chaſſe 137.b
Nourriture du hairon 136.a
Nourriture des oyſeaux de proye 152.b
Nourriture des petits paons 17.b
Norriture de la tortue 19.a
Nourriture moyenne 22.b
Noyau de datte 63.b
Noyer 78.b
Noyer ſans fueilles ne fuit iuſques à la S. Iean 75.b
Noix ſans cocque 72.b

Nulle contrainte bonne 5.a
Nulle situation de maison rustique parfaite 3.a

O

OEil chassieux 30.b
Oeil de maistre engraisse le cheual 5.b
Oeillets ayans la senteur de clou de girofles 46.b
Oeillets de Prouence, de rosette, d'Inde 46.b
Oeufs à choisir pour couuer 13.a
Oeufs des cannes couuez de la poulle valent mieux que de leur mere 16.a
Oeufs estrãges à couuer 13.b
Oeufs le long de l'hyuer 12.b
Oeufs pour auoir femelles ou masles 13.b
Office du berger 26.a
Office d'vn bon maistre de famille 6.a
Office és vendangeurs 113.b
Oignons & ciboules 36.b
Oyseaux de passage 18.b
Oyseaux de proye malades 153.a
Oyseaux de riuiere 16.a
Oyseaux de double vie 16.a
Oliuier 79.a
Oliuier n'empesche la vigne 107.b
Oliuier sterile à rendre fertile 74.a vers la fin de la page
Oliues à garder 86.b
Orge 104.a
Orme 124.a
Ormes de Gaule, & ormes Italiques 132.b
Ouailles frilleuses 26.a
Oye, oyseau de grand profit, & grand dommage 15.a
Oyes ensemble sous vn toict, combien 15.b
Oyes sauuages 15.a
Oyson à engraisser 15.b
Ozeraye 7.b
Ozier 92.a

P

PAille fresche 24.b
Pain aux chiens 137.b
Pain rassis 10.a
Païs bossu & montueux 6.a
Païs fertiles en France 5.b
Païs sec 3.b
Palmiers masle & femelle 50.a
Panais 36.b
Panax 90.b
le Paon hait ses petits iusques à ce qu'ils ayent leur creste 12.b
Paons chassent la vermine 17.b
le Papier endure tout 90.a
contre les Papillons 60.a
Parc du berger en Esté 26.b
Parc des bestes sauuages 2.a
Parfum du coulombier 20.b
Partois 5.a
Pastez de prunes 88.b
Pastis, ou pré de pasture 7.b
Passetemps du bois sauuage 129.b

Pasture des oyes 15.b
Peau tenant aux os au beuf 23.b
Penniers à pondre 11.a
Pente des iardins 35.b
Pepie des poulles 12.a,b
Pepiniere 7.b
Percer les vins 114.b
Perdrix griesches 19.a
le Pere de famille doit auoir cognoissance des choses rustiques 8.a
Perroquet friand de saffran 54.a
Perron 7.a
sortes de Pescher defendues 94.a
Pesches 63.b
Pesches auancees 71.b
Pesches, cerises, neffles, sentant les espices 72.a
Pesches & amandes ensemble 74.b
Pesches & coings ensemble ibid.
Pesches non pourries 73.a
Pesches ou amandes escrites ibid.
Pesches ou presses à garder 87.a
Pesches rouges 73.a
Pesches sans noyau 73.b
Peste de la brebis 27.a
Petits arbres 81.b
Picard 9.b
Pies & moyneaux masle & femelle couuent 20.a
Pigeon de grand degast 19.b
Pigeons differens 20.a
Pigeons font des petits trois fois l'an 20.b
Pin 79.b
Pinet d'Anjou 109.b
Piqueure d'arbres 82.a
Piqueure de meuriers, figuiers coigniers, grenadiers, &c. 64.b
Piqueurs 141.a
Playes aux chiens 138.b
Plaisir des Princes 3.b
Plantage premier soit bon & & seur 132.a
Plantation de choux 39.b
Plantain 90.b
Plante de cerisier par scions 64.a
Plante de chesne & chastaignier 125.a
Plante de couldres franches 64.a
Plante de figuier à la mode Geneuoise 64.b
Plante de groisilliers, framboisiers, & vinettiers 65.a
Plante de noyau 63.a
Plante de perfiguier 63.b
Plante de pesche 64.a
Plante de pin 63.b
Plante de prunes ibid.
Plante de pruniers 64.a
Planter à barre, à la fiche, en godeau 107.b
Planter à double 107.a
Plantes sans racines 81.b
Plume d'oye morte 15.b
Plus de sots achepteurs que vendeurs 2.b
Podagre 154.a
Poirier 78.a

Poires ſans pierre 74.a
Poires à garder 86.b
Poires auancees 74.a
Tardifues ibidem
Poires d'angoiſſe ou de parmain auancees 72.b
Poiteuin 9.b
Poiſſon blanc 93.b
Pommes à garder 86.b
Pommes de blondurel 73.b
Pommes de deux faueurs, 74.a
Pommes douces 74.b
Pommes rouges 74.a
Pommier 78.a
Pommier fertile 74.b
Pompons de garde 45.a
Pompons & cõcombres ſans graine 44.b
Pompons ou melons laxatifs, ibidem
Pompõs odorans 44.b.45.a
Pompons ſuccrins ibid.
Pont ſur Seine 90.a
Ponte de gelinottes 16 b
Ponte des oyes 15.a
Ponte des poulles d'Inde, 18.b
Ponte de paonneſſe 17.b
ponte des poulles 12.b
Porc, impatient de faim 25.a
Porreaux & ciuots 36 b
Portail de derriere 8.a
Porte du baſtiment 6.b
Portees du cerf 139.b
Potage aux chiens 138.a
Poullailler 7.a
Signes d'vn bon poulain, & auſsi cheual 30.a
Poulle bonne 11.b
Poulle chantant cõme le coq ibidem
Poulle enragee ibid.
Poulle ieune bonne à põdre, vieille à couuer ibi.
Poulle trop graſſe ibi.
Poulle trop ieune glouſſant, ibidem
Poulles d'Inde, coffre à auoine 18.a
Poulles & coqs d'Inde 7.a
Poullets d'eau 16.a
Poulles de Numidie 16.b
Poullets nouuellemẽt eſclos à conduire 14.a
Au mal de poulmõ aux beufs 23.b
Pour oſter l'enuie de couuer aux poulles 11.b
Pourceau plus gourmãd que toutes beſtes de nourriture 24.b
Pourceau ſubiect à la peſte, a enflure de ratte 25.b
Contre les puſſons 55.b
Poux 154.a
Poux aux beufs 23.b
Poux & vermine aux poulles 12.a.b
Pré 89.b
Preau 61.a
Prendre l'oyſeau à l'arc ou à l'arbaleſte 154.b
Preſeruatif de maledie aux beufs 22.b
Preſeruer les poullets nouuellement eſclos, de la pepie, 14 a
Preſſes ou peſches-pommes, 75.a

Pressoirs & foulleures 7.a
Prest, comme se doit faire, 8.b
Prez à labourer 91.b
Prez à semer 90.a
Priuez 7.a
Proces à gouuerner 8.b
Profit de la chasse aux bestes à quatre pieds 136.b
Profit du coulombier 19.b
Profit du parc 135.a
Prouençal 9.b
Prouerbe 1.b.3 a.5.a 39.a
Prouerbe, qui voudroit planter son pere, on luy coupperoit la teste 81.b
Prouerbe, plãter en croissant, semer en decours 100.a
Prouigner, tierce façon 110.a
Prouigner de trois sortes, 65.b
Prunes de damas à garder, 87.a
Prunes, iusques à la Toussaints 72.a
Prunier 79.b
Prunes semblables à l'amãde, 73.b
Puis 3.b.4.a.6.a.7.b

Q.

QVatre sortes de chiens de chasse 137.a
Quelles choses sont à bailler à ferme 8.a
Quercus 133.b

R.

Racine de chou fait le vin aigre retourner en vin 119.b
Racines propres à faire vinaigre ibidem
Rage des chiens 28.b.138.a
Raisins à garder 112.a
Raisins ayans les grains rouges & blancs 12.a
Raisins au Printemps 73.a
Raisins meurs 113.a
Raisins sans pepins 112.a
Raison à preferer par tout, 6.a
Ramiers 19.a
Rapport du veneur au Roy, 141.a
Raporteurs ne sont a ouïr, 10.a
Contre les rats champestres, 56.a
Raues 36.b
Raues de deux sortes 54.b
Redresser la vigne 111.a
Reffort 54.b
Regnard a prendre sans chasse 150.a
Chair de Regnard, quant est bonne à manger 148.a
Profit du corps de Regnard en medecine ibidem
Raine ou grenouille 93.b
Reims 3.a
Relais 98.a
Remede a la coque trop dure 13.b
Remedes aux maladies de la vigne 112.b
Rendre les abbais 143.a
René du Bellay Euesque du Mans 51.b
Repos rend l'asne paresseux,

33.b
Responce, herbe 90.b
Restibule 98.a
Retraitte du cerf à cognoistre 140.a
Riẽ ne doit trainer en la maison 10.a
Rien n'est à negliger au pere de famille 2.b
Rien plus cher que le fien, 99.a
Riuiere voisine 3.b
obur 133.b
Rochelle 109.a
Rois des mousches à miel, 59.a
Rongne aux beufs 23.b
Rongne de la brebis 26.b
Roses auancees 49.a
Roses fort odorantes ibidem
Roses recentes ibidem
Roses vertes ibidem
Rostisseurs trompeurs 28.a
Rubie maieur 53.a
Ruses du cerf 141.b
Ruses du lieure 146.b

S.

SAble à cognoistre 5.a
Sacre 154.b
Saffran bastard 54.a
Saffran ordinaire 54.b
Saffrã, venin particulier pour le cueur 54.b
Saillure des iumens 29.b
Sainct foin 90.b
Saison de cueillir semences, 38.b
Saison de prendre le lieure, 146.a
Saison de tondre 26.b
Sang-moreau 109.a
Sang de la brebis 27.a
Sanglier à tuer 145.a
Le sanglier enuieillit, quatre ans passez 135.b
Le sanglier ne donne point le change 145.a
Le sanglier rendre les abbais, 145.a
Sangliers à chasser 143.b
Sangliers dormants ibidem
Sãgliers, meurtriers des chiẽs, 144.b
Sangsuë auallee par le beuf, 23.b
Santé du païs 3.b
Sarcelles 16.a
Sauoye 3.a
Sarcler 102.b
Sarclement d'herbes 38.b
Sauge & hyssope 37.a
Saule amerine 92.a
Saulmoniere 93.b
Saulx 131.b.132.a
Sautelle 109.a
Sautereaux de Brie 100.b
Contre les sauteraux 56.a
Cõtre les chauuesouris ibid.
Sçauoir, requis au fermier, 9.a
Sçauoir lire & escrire n'est pas necessaire à vn fermier 9.a
Sçauoir s'il y à de l'eau au vin 115.a
Scier les bleds 102.b
Scions a prouigner 66.a
Secrets de nature 13.a
Seichereſſe d'arbre 85.a

Signe

Segue, mortelle aux oyes, 15.b
Segue nuist aux pourceaux, 25.b
produire Seigle, contre le naturel de la franche beausse, 4.b
Seiour 61.b
Semence de rose 48.b
Semence trop vielle 39.a
Semences abastardir 101.a
Semer en chantant 100.a
Semer graines en Esté 38.a
Serfouyment 38.b
Contre les serpents 56.a
Seues des arbres entez se doiuent rencontrer 68.b
quasi Signee à l'arbre 85.a
Signes de l'aage du cerf 139.b
Signes de bõne brebis & belier 27.b
Signes de bonne poulle 11.b
Signes de bonne vache 10.b
Signes de bon coq 11.b
Signes de sanglier à chasser, 143.b
Signes d'vn bon chiẽ de chasse 137.b
Six seaux de raisins au ventre d'vne truye 24.b
Sobrieté 58.b, vers la fin
Soif aux pourceaux nuisible, 25.b
donner Soleil à l'arbre 82.b
Solongne 3.a
Solognois 9.b
Souil du sanglier 144.a
Souris nicher sur le dos des pourceaux 24.b
Squinancie aux cheuaux, 30.b
Sterile, masle fructueux, femelle 134.a

T.

TAye en l'œil aux cheuaux 30.b
Tailler la vigne 110.a
Taillis & bois de fustaye 2.a
Tanche 93.b
Tãt plus on chasse en vn païs & tant plus y a de lieures, 147.b
contre les taupes 56.a
vn Taureau à soixãte vaches, 24.a
Temps à chastrer pourceaux 25.a
Temps à planter & à semer, 100.a
Temps à planter saulx, aulnes &c. 132.a
Temps a planter les arbres, 125.a
Temps de tailler les arbres, 84.a
Temps à scier les bleds 102.b
Temps au fermier pour se tenir en la metairie, & temps pour aller à la ville 8.b
Temps de chasser le sanglier, 143.b
Temps de chastrer les beufs, 21.b
Temps d'enter greffes 66.b
Temps de faire couurir les vaches au taureau 24.a

Temps d'eſchiquoter les ieunes arbres 83.a
Temps de percer le vin, ſelon anciens 114.b
Temps de ſouer la truye 25.a
Tẽps pour eſclorre les poullets 13.a
Temps pour faire couuer les poulles ibidem
Terre à amaigrir 3.b
Terre ameine guerre 2.b
Terre à cheſne 134.b
Terre argilleuſe 5.a
Terre bonne 5.b
Terre cheuauchee, à demy mangee 6.a
Terre non cultiuee 68.a
Toute terre par longue iachere ſ'amaigriſt 36.b
Terre trop molle 81.b
Terre trop trauaillee ſans amender, dure peu en valeur 5.b
Terres à grain 2.a
Terres fortes 3 b
Teſſons, porchins & chenins 148.a
Teſte de vieil cerf 140.a
Tiercer 111.a
Toiſon des moutons morts ou tuez 15.b
Tonneaux à receuoir le vin, 113.b
Tõneaux mis en la caue 114.a
Tonnoirre 3.a
Tortue 93.a
Touraine, iardin de France, 4.b.85.b
Tourds ou griues 16.b
Tourengeois 9.b
Tourtre n'ayme eſtre enfermee 19.a
Tourtres plus promptes a apriuoiſer & engraiſſer 18.b
Toux aux beufs 23.a
Toux de la brebis 27.a & courte alaine ibidem
Toux du cheual 31.a
Tranſplantation 38 a
Tranſuaſer le vin 114.a.b
Treilles à verius 1.b
Trouuer le giſte, premier point de prende le lieure, 146.b
Troye 3.a
Trois ſortes de chaſſe 136.b
Trop exiger d'vn ſeruiteur, 9.a
Truyes mãgeans leurs petits 25.a, & les enfans aux bers, ibidem
Truitte 93.b
Tumeurs inueterees 32.b

V.

VAches brehaynes 10.b
Valentienne, val des cygnes 16.b
Vautour 153.a
Veau à chaſtrer 10.b
Veaux ſeparez de leurs meres 20.b
Vendanger 113 a.b
cõtre le Venin deuoré par le cheual 33.a
Vent de midy, incõmode 5.b
Verger 7.b.61.a
Verger à fruits 2.a

dix Verrots, pour cent truyes 25.a
engendrement de Vers 85.b
Vers aux arbres 84.b
Vers lambrics au cheual 32.b
A faire mourir vers qui molestent les arbres 85.b
Vertu du Croissant de la Lune 37.b
Veruaine 4.a
Veselé 3.a.89.b
Veterinaire de Vegece 33.a
Veuës du bastiment 6.a
Veuës principales au Leuant, 7.a
Vie des chesnes 134.a
Vigne 2.a
Vigne à defendre, contre la gelee 112.b
Vigne mariee à l'orme 92.a
Vigne noire, de quatre sortes, 108.b
Vigne ou doit estre situee 4.a
Vigne theriacale 111.b
Vignes en forme de treille, 107.a
Vigne sterile à rendre fertile, 112.b
Vignes sur arbres 106.b
Vigneron mauuais 108.a
Vignoble bon 5.a
Vins à gouuerner és caues, 118.a
Vin à hair 117.a
Vin blanc à tourner en noir, & au contraire 116.a
Vin clairet 116.a
Vin d'absince 117.b
Vin d'anis, d'anet, de poires, &c. 117.b
Vin de thym 117.b
Vin de cormes, coin & meurtre 118.a
Vin de grenades ibidem
Vin de marrube 117.b
Vin contre morsure de serpẽt 72.a
Vin cuit 116.a
Vin dãs lequel soit tombé du venin ou q̃lques bestes 119.a
Vin de garde 117.a
Vin doux pour toute l'annee 116.b
Vin du milieu du tonneau est le meilleur 114.b
Vin Grec 116.b
Vin introduit oubliance aux tourtres 19.a
Vin moysi 118.b
Vin n'ayant point de fleur, 116.a
Vin odorant ibid.
Vin portant beaucoup d'eau ibid.
Vin qui se commence à gaster 118 b
Vin qui ne deuiẽne fort 117.a
le Vin rend les hommes forts 106.b
Vin subiet à contagion 114.a
Vin trop aqueux 119.a
Vin trouble 118.b
Vin vieil, de vin nouueau, 117.a
Vins medecinaux 117.b
Vins troublez à faire reposer 116.b
Vins quãd principalement se tournent 118. a, & le remede ibidem

Vinaigre doux 120.a
Vinaigre fait de vin gasté, 119.b
Vinaigre fait sans vin 120.a
Vinaigre poiuré 120.a
Vinaigre puissant 120.a
Vinaigre retourner en vin, 119.b
Vinaigre rosat ibidem
Vinaigre sec ibidem
Vinaigre squillitique 120.a.b
Vinaigre, vice du vin 119.a
Vlceres aux beufs 23.b
Virginité 51.a
Viuier 2.a
Vn coq pour douze poulles, 11.a
Voliere & coulombier 7.a
Lieu pour voler le hairon, 136.b
Vrine de regnard, puante, 150.a
les Vtils de celuy qui ente, 67.a
Vtilité de la terre cultiuee en bois 130.a
Vtils pour vendanger 113.b

Y.

YVrongnes à faire sobres, 117.a

FIN.

Fautes aduenues en l'impreſſion.

Fueillet	*Page*	*Ligne*	*Liſez*
1	2	19	la, pour, le
4	2	20	la, pour, le
4	2	38	ſauuagine, pour, ſouuagine
5	1	40	grauelleux, pour, grauetteux
25	2	34	eſtre, pour, eſt
26	2	2	raſtelera, pour, raſteler
33	2	14	pourroit, pour, pouuoit
45	2	32	oſtez ces trois mots [ſur laquelle lon] & pour oir, liſez oit.
48	1	23	poncilles, pour, pomalles
51	2	28	poncilles, pour, poucilles
51	2	8	l'amandier, pour, lauandier
52	2	5	poncilles, pour, poucilles
52	2	13	&, pour, en
52	2	13	iceux, pour, iceluy
52	2	23	leur, pour, luy
52	2	28	eſlaguer, pour, eſlagner
53	2	22	Glaſtum, pour, Glaſtin
56	2	30	brins, pour, bruis
71	2	29	gets, pour, gots
72	2	2	Rieule, pour, Kieule
73	1	30	Cinnabre, pour, Cumable
76	2	36	ſeme, pour, ſeue
77	2	7	poncilles, pour, poucilles
81	1	26	preceptes, pour, preteſtes
82	1	20	eſlaguer, pour, eſlaigner
88	2	30	paſte, pour, paſtez
90	2	1	ranuncule, pour, remucule
91	1	40	linaire, pour, liuaire
91	2	1	l'eſuie, pour, l'eſale
91	2	7	charuis, pour, charnis
91	2	23	lune, pour, laine

Feuillet	Page	Ligne	Lisez
98	1	26	chamepytis, pour, chamepyſtis
98	1	30	ſymphite, pour, ſymphile
99	2	30	ceux-là ne me ſemblent, pour, ceux là me ſemblent
100	2	2	Galie, pour, Galice
100	2	2	Boyau, pour, boyan
104	1	31	oſtez [principalement]
112	1	27	bouillante, pour, bouillaſte
116	2	8	mettez le coma apres, le marc:
135	2	20	diſions, pour, diſons
136	2	13	contemnement, pour, contentement
137	1	23	change, pour, chauge
137	2	30	ameutent, pour, amentent
140	2	35	mut, pour, nuit
141	2	20	ameuter, pour, amenter
142	2	5	il, pour, ſil
143	1	12	ſe, pour, le
145	1	8	change, pour, chauge
145	1	17	frappent, pour, frappant